ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Качественные характеристики поставляемого *товара*** *(Заполняется в соответствии с техническим заданием и предложением победителя аукциона)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **наименование** | **Характеристика товара** |
| 1. | Кофейный напиток (растворимый), 100гр. | Кофейный напиток порошкообразный, наличие комков не допускается, цвет коричневый, разной степени интенсивности, вкус и аромат свойственный данному продукту. Упаковка бумажная 100 г. ГОСТ Р 50364-92.линиях и при машинном упаковывании. |
| 2. | Сухофрукты | Многокомпонентная смесь плодов, смеси ягод или смеси плодов и ягод, без посторонних примесей не менее 5 компонентов. Фасовка не менее 1 кг не более 5кг |
| 3. | Горох | Горох шлифованный колотый I сорт, с разделенными семядолями. Примесь целого гороха допускается не более5%, цвет желтый, зеленый. Без посторонних примесей, привкусов, не кислый, не горький без затхлого запаха. |
| 4. | Зеленый горошек, ж/б 400гр. | Внешний вид зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. Консистенция мягкая однородная" Значение характеристики: "Качество заливочной жидкости прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, не менее 60%. ГОСТ Р 34112-2017.Упаковка ж/б с наличием маркировки, не менее 400 гр" |
| 5. | Горбуша с/м без головы | Горбуша свежемороженая. Консистенция после размораживания плотная, присущая рыбе данного вида. Потрошеная, без головы, крупная. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе. Обязательно указание страны-происхождения товара. |
| 6. | Котлеты рыбные | Внешний вид соответствует данному виду продукта. Поверхность без загрязнений без плесени без выхватов равномерно посыпанная панировочными сухарями; Форма в соответствии с рецептурой и технологической документации на конкретный вид изделия; Вкус и запах свойственный данному виду продукту, в меру соленный без постороннего привкуса и запаха В сыром виде - свойственный доброкачественными сырью, в доведенном до кулинарной готовности виде-свойственный данному продукту, вид на разрезе равномерно перемешанная однородная масса без постороннего привкуса и запаха, сочная , мягкая ; Поваренная соль 3% Массовая доля нитрата натрия не более 0,005%; Допускается увеличение массы поваренной соли в готовой продукции на 0,3% в теплый период времени года май-сентябрь. соответствует ТУ9214-019-79036538-2010 |
| 7 | Пряник в ассортименте | Пряники без постороннего запаха и привкуса. Пропеченное изделие, без следов непромеса, с равномерной пористостью, без добавления посторонних ингредиентов. |
| 8 | Печенье в ассортименте | Печенье ГОСТ 24901-2014. Или сахарное, или сдобное, или овсяное, выраженные свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних вкуса и запаха. Форма плоская, круглая или овальная, без вмятин, вздутий и повреждений. Упаковка потребительская тара |
| 9 | Вафли в ассортименте | Без посторонних привкусов и запахов. Без поседения, засахаривания. Поверхность вафель без отделки с четким рисунком, без вздутий, вмятин и трещин. В ассортименте. Вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. |
| 10 | Морская капуста 220гр | Морская капуста (ламинария). Поверхность чистая. Цвет от бурого до тёмно-зелёного.  Вкус ярко выраженный, характерный данного вида продукции (имеет привкус йода). Без постороннего, порочащего запаха. Состав  продукта: морская капуста, клюква, лук, растительное масло, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист, перец душистый. Пищевая ценность в 100г продукта: белки- 1,0г, жиры-10,0г, калорийность- 122ккал.  Не допускается наличие известковых отложений. Срок годности не более 3  месяцев. Остаточный срок годности продукции на момент поставки должен составлять не менее 90% от даты изготовления продукции. |
| 11 | Сок фруктовый, овощной 2л | Жидкий пищевой продукт, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. Осветленные соки: прозрачная жидкость. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня. Неосветленные: Естественно-мутная жидкость (прозрачность необязательна). Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых плодов (за исключением цедры и альбедо). С мякотью: однородная текучая жидкость с мякотью фруктов. Допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение. Вкус и аромат: Хорошо выраженные, свойственные соответствующим сокам. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь; - для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.  Фасовка 2л в стеклянной банке. |
| 12 | Чеснок | Чеснок свежий соответствует Требования к безопасности должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», соответствие гигиеническим ветеринарным требованиям. вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие,  без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0см, хорошего товарного вида. |
| 13 | Напиток витаминизированный | Соответствие продукции требованиям безопасности ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, МУ 2.6.1.1892-04 Гигиенические требования по обеспечению радиационной безопасности при проведении радионуклидной диагностики с помощью радиофармпрепаратов.   * Сухая смесь на основе сахара, картофельного крахмала, без посторонних запахов и без привкусов затхлости. Герметичная упаковка массой не более 1кг. |
| 14 | сыр весовой | Сыр с низкой температурой второго нагревания. Корка ровная тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновым составом. Допускается покрытие корки полимерным, комбинированным составом или полимерными материалами. Форма: брусковая, прямоугольная, цилиндрическая низкая или высокая.  Вкус и запах: выраженный сырный, с наличием остроты и лёгкой кисловатости.  Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе. На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы.  Цвет: от белого до светло-жёлтого, однородный по всей массе.  Массовая доля жира в перерасчёте на сухое вещество – не менее 45%.  Качество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2018) и ГОСТ 32260-2013.  Соответствие подтверждается маркировкой товара.  Не допускается к поставке сыр с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыр расплывшийся и вздутый, поражённый подкорковой плесенью или гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.  Сыры должны храниться при температуре от 0 до минус 4 градусов С и относительной [влажности](https://pandia.ru/text/category/vlazhnostmz/) 85%-90%. При поставке сыров должен быть соблюдён указанный температурный режим. Остаточный срок годности товара на момент поставки должен составлять не менее 80% срока установленного производителем. |
| 15 | Говядина бескостная | Внешний вид - Без постороннего запаха, привкуса, посторонних примесей, мясо сочное, без признаков крови, мясо красно-розового цвета. |