ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **наименование** | **Характеристика товара** |
| 1. | Рис  | Рис шлифованный, не ниже первого сорта. Цвет - белый, с различными оттенками. Вкус, запах- без посторонних привкусов и запахов. Упаковка – обеспечивающая сохранность продукции с массой продукта от 1 до 25 кг. ГОСТ 6292-93, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», [ТР ТС 005/2011](http://docs.cntd.ru/document/902299529). Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара. |
| 2. | Минтай с/м без головы  | Внешний вид: Свежемороженая без головы в соответствии с ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия мороженых блоков - Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков. Поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга, окраска, свойственная данному виду рыбы; Консистенция после размораживания плотная, присущая рыбе данного вида. Потрошеная, без головы, крупная. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе. |
| 3. | Сельдь соленая | Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия.Кристаллический сыпучий продукт с содержанием йода, не допускается наличие посторонних механических примесей, вкус соленый, цвет белый или серый. Упаковка бумажный или полиэтиленовый пакет, 1 кг. Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара. |
| 4. | Огурцы свежие | Плоды 60-260 г, овальные, яркие, зеленого цвета, с прочной кожицей . Товарные и вкусовые качества плодов хорошие. Нерастресканные, без гнили. |
| 5. | Помидоры свежие | Плоды 60-260 г, гладкие, овальные, яркие, красно-малиновые, с прочной кожицей и мясистой мякотью. Товарные и вкусовые качества плодов хорошие. Нерастресканные, без гнили. |
| 6. | Молоко сгущение 360гр | Молоко доброкачественное: белого цвета с желтоватым оттенком, однородное, без неприятных привкусов и запахов. Не допускается молоко с изменениями вкуса, запаха, цвета, консистенции, с осадком. Вкус – чистый, с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным топленному молоку. Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара. |
| 7 | Молоко сгущение вареное 360гр | Молоко доброкачественное: белого цвета с желтоватым оттенком, однородное, без неприятных привкусов и запахов. Не допускается молоко с изменениями вкуса, запаха, цвета, консистенции, с осадком. Вкус – чистый, с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным топленному молоку. Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара. |
| 8 | творог весовой ж-9% | Качество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 022/2011, ТУ.Соответствие подтверждается маркировкой товара.Внешний вид и консистенция: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.Вкус и запах: кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.Цвет: белый, равномерный по всей массе.В продукте не допускается наличие пальмового и кокосового масла. Не допускается к поставке продукт, имеющий горьковатый привкус, запах плесени, желтые включения, подсохшие желтоватые корочки по краям продукта.Остаточный срок годности не менее 90%. Партия поставленного товара должна быть однородной по сроку годности |
| 9 | масло сливочное ж-72.5% | Масло сладко-сливочное несолёное.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-32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия".Соответствие подтверждается маркировкой товара.Масса доли жира- не менее 72,5 %, высшего сорта. Цвет масла светло-жёлтый, однородный по всей массе масла. Не допускается пёстрая окраска, мраморность, полосатость, тусклая окраска. Консистенция при температуре 10-12 градусов С, плотная, однородная, на разрезе слабо-блестящая, сухая на вид или с одиночными мельчайшими капельками влаги. Консистенция масла не должна быть крошливой, мягкой и слабой, мажущей, творожистой.Вкус и запах: чистые, характерные для сладко-сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускаются:- рыбный, металлический, сырный, гнилостный привкусы;-прогорклость;-привкус лежалого масла;-горький привкус, травяной или кормовой привкус, дрожжевой и плесневелый привкусы.Масло должно быть изготовлено из свежих пастеризованных сливок. Добавление растительных масел и прочих ингредиентов не допускается., углеводы-1,3, калорийность-661 ккал. |
| 10 | Цыплята охлаж. | ГОСТ 31962-2013 « Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части, окорочка, голень). Технические условия» Температура в толще мышц -от минус 2 \*С до плюс 4 \*С включительно. Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара. |