| №  п/п | Наименование товара | | Показатель (характеристика)  товара | Требования к значениям показателей (характеристик) товара, или эквивалентности предлагаемого к поставке товара, позволяющие определить соответствие потребностям заказчика | | | | | | | | | Единица измерения | | Цена за единицу измерения без НДС, |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минимальное значение показателя и/или максимальное значение показателя | | Показатели (характеристики), для которых указаны варианты значений | | Показатели (характеристики), которые определяются диапазоном значений | | | Показатели, (характеристики) значения которых не могут изменяться | |  | |  |
| 1 | 2 | | 5 | 6 | | 7 | | 8 | | | 9 | | 10 | | 11 |
| **Рыбная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Рыба мороженая | | Внешний вид |  | |  | |  | | | Целые, плотные; поверхность чистая, ровная | |  | |  |
| Консистенция |  | |  | |  | | | Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы | |
| Вкус и запах |  | |  | |  | | | Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов | |
| Соответствие ГОСТ |  | |  | |  | | | ГОСТ 32366-2013(или эквивалент) | |
| 1 | горбуша | |  |  | |  | |  | | |  | | 1кг | |  |
| 2 | камбала | |  |  | |  | |  | | |  | | 1кг | |  |
| 3 | минтай | |  |  | |  | |  | | |  | | 1кг | |  |
| 5 | сельдь | |  |  | |  | |  | | |  | | 1кг | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Мясо охлажденное | | Консистенция | |  | |  | |  | | | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |  | |  |
| Цвет | |  | | Бледно-розового или бледно-красного цвета | |  | | |  |
| Вид на разрезе | |  | | Цвет от светло-розового до красного | |  | | | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге |
| Запах | |  | |  | |  | | | Специфический, свойственный свежему мясу |
| Состояние жира | |  | | Имеет белый или бледно-розовый цвет | |  | | | Мягкий, эластичный |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | |  | | | ГОСТ 31778-2012, 55445-2013(или эквивалент) |
| 6 | Мясо свинины | |  | |  | |  | |  | | |  | 1кг | |  |
| 7 | Мясо говядины | |  | |  | |  | |  | | |  | 1кг | |  |
| 8 | Печень гов | | Внешний вид | |  | |  | |  | | | Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей | 1кг | |  |
| Цвет | |  | | От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками | |  | | |  |
| Запах | |  | |  | |  | | | Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | |  | | | | ГОСТ 32244-2013(или эквивалент) | | --- | |
| 9 | Куры | | Внешний вид | |  | |  | |  | | | Кожа бледно-желтая с розовым оттенком или без него. | 1кг | |  |
| Вкус и запах | |  | |  | |  | | | Свойственный свежему мясу данного вида птицы |
| Цвет | |  | | От бледно- розового до розового | |  | | |  |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | |  | | | ГОСТ 31962-2013 (или эквивалент) |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | Молоко сгущенное 0,38 | Внешний вид | |  | |  | | |  | | Молоко без осадка в виде однородной жидкости. | | 1б |  |
| Цвет | |  | |  | | | белый или слегка желтоватый | |  | |
| Вкус и запах | |  | |  | | |  | | Без посторонних привкусов и запахов. | |
| Массовая доля жира | | Не менее 3,2 % | |  | | |  | |  | |
| Упаковка | |  | |  | | |  | | Мягкая упаковка | |
| Объем фасовки | | Не менее 1000 мл | |  | | |  | |  | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ Р 31450-2013 (или эквивалент) | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 31454-2012 (или эквивалент) | |
| 11 | | Мука, высший сорт, экстра | Цвет | |  | | Белый или белый с кремовым оттенком | | |  | |  | | 1кг |  |
| Вкус | |  | |  | | |  | | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | |
| Запах | |  | |  | | |  | | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | |
| Массовая доля влаги, %, не более | |  | |  | | |  | | 15 | |
| Зараженность и загрязненность вредителями | |  | |  | | |  | | Не допускается | |
| Упаковка | |  | | Пакет бумажный ординарный по ГОСТ 13502 1,2кг | | |  | |  | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | 52189-2003 | |
| 12 | | Сахар-песок | Вкус и запах | |  | |  | | |  | | Сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе | | 1кг |  |
| Сыпучесть | |  | |  | | |  | | Сыпучий | |
| Цвет | |  | |  | | |  | | Белый | |
| Упаковка | |  | | Пакеты бумажные или полиэтиленовые нетто 0,5 и 1кг | | |  | |  | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 21-94(или эквивалент) | |
| 13 | | Чай черный | Внешний вид | |  | |  | | |  | | Листового- однородный, ровный, хорошо скрученный; гранулированного-достаточно ровный, сферической или продолговатой формы | | 25п\*1,8г. |  |
| Упаковка | |  | |  | | |  | | изготовленная из материалов, обеспечивающих его сохранность | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 32573-2013 (или эквивалент) | |
| 14 | | Майонез Версаль | Внешний вид, консистенция | |  | |  | | |  | | Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха.  Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция.  Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования | | 0,9 |  |
| Вкус и запах | |  | |  | | |  | | Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования | |
| Цвет | |  | |  | | |  | | От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 31761-2012 (или эквивалент) | |
| Упаковка | |  | |  | | |  | | Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности. | |
| 15 | | Крупа гречневая | Цвет | |  | |  | | |  | | Ядрица и продел - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком.  Ядрица и продел быстроразваривающиеся - коричневый разных оттенков | | 1кг |  |
| Запах | |  | |  | | |  | | Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | |
| Вкус | |  | |  | | |  | | Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 55290-2012 | |
| 16 | | Рис | Цвет | |  | |  | | |  | | Белый с различными оттенками | | 1кг |  |
| Запах | |  | |  | | |  | | Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | |
| Вкус | |  | |  | | |  | | Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 6292-93 | |
| 17 | | Тушенка Улан-Удэ | Запах и вкус | |  | |  | | |  | | Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса | | 1 б. |  |
| Внешний вид | |  | |  | | |  | | В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков. | |
| Консистенция | |  | |  | | |  | | Мясо сочное, непереваренное | |
| Внешний вид бульона | |  | |  | | |  | | В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона | |
| Посторонние примеси | |  | |  | | |  | | Не допускаются | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | ГОСТ 32125-2013 (или эквивалент) | |
| 18 | | Сайра консервированная | Вкус | |  | |  | | |  | | Свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса | | 1б. |  |
| Запах | |  | |  | | |  | | Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, - с легким ароматом зелени, овощей и пряностей | |
| Цвет мяса рыбы | |  | |  | | |  | | Свойственный вареному мясу рыбы данного вида. У тунца может быть незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса | |
| Консистенция мяса рыбы | |  | |  | | |  | | Плотная или мягкая, сочная. Возможна суховатая | |
| Наличие посторонних примесей | |  | |  | | |  | | Не допускается | |
| Соответствие ГОСТ | |  | |  | | |  | | 7452-2014 | |
| Итогов стоимость перечня товаров, руб. | | | | | | | | | | | | | | |  |

Исполнитель