Приложение № 4

к договору № \_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

Перечень товаров

| №  п/п | Наименование товара | Показатель (характеристика)  товара |  | | | | Единица измерения | Средняя Цена за единицу измерения без НДС, руб.(2021г) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 1. **Молочная продукция** | | | | | | | | |
| 1.1 | Яйцо куриное  1 сорт | Внешний вид |  |  |  | Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета и неповрежденная. |  |  |
| Срок хранения | До 25 суток (при t=4±2 0С),  до 6 мес. (при t= - 2±1 0С) |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  | ГОСТ Р 52121-2003  ГОСТ 31654-2012 |  |  |
| 1.2 | Кефир | Внешний вид |  |  |  | Консистенция однородная, без газообразования. Изготовлено из коровьего молока и живой кефирной закваски. |  |  |
| Срок хранения | До 5 суток (при t=4±2 0С) |  |  |  |
| Цвет |  |  |  | белый равномерный по всей массе |
| Вкус и запах |  |  |  | Чистый кисломолочный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов. |
| Массовая доля жира | От 2,5 до 3,2 % |  |  |  |
| Упаковка |  |  |  | 1. Мягкая упаковка |
| Объем фасовки | Не менее 1000 мл |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | 1. ГОСТ 31454-2012 |
| 1.3 | Сметана | Внешний вид |  |  |  | Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10,0% до 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью |  |  |
| Срок хранения | До 7 суток (при t=4±2 0С) |  |  |  |
| Цвет |  |  |  | Белый с кремовым оттенком, равномерный но всей массе. |
| Вкус и запах |  |  |  | Чистый кисломолочный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов. |
| Объем фасовки | 200гр |  |  |  |
| Массовая доля жира | От 10 до 20 % |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 31452-2012 |
| 1.4 | Творог | Внешний вид |  |  |  | Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. |  |  |
| Срок хранения | До 3 суток (при t=4±2 0С) |  |  |  |
| Цвет |  | белый или с кремовым оттенком, равномерный но всей массе. |  |  |
| Вкус и запах |  |  |  | чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов |
| Массовая доля жира | От 5 до 18 % |  |  |  |
| Объем фасовки | 250гр |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 31453-2013 |
| 1.5 | Масло сливочное  72,5% | Внешний вид |  |  |  | Плотная, пластичная, однородная масса. Поверхность на срезе блестящая |  |  |
| Срок хранения | До 10 суток (при t=3±2 0С),  до 9 мес. (при t= - 6±3 0С) |  |  |  |
| Вкус и запах |  |  |  | Выраженные сливочный без посторонних привкусов и запахов. |
| Цвет |  | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе |  |  |
| Массовая доля жира | Не менее 72,5% |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 32261-2013 |
| 1. **Мясная охлажденная продукция** | | | | | | | | |
| 2.1 | Мясо куриное | Консистенция |  |  |  | На разрезе мясо плотное . упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |  |  |
| Срок хранения | До 72 часов (при t=0±4 0С) |  |  |  |
| Цвет |  | От 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 |
| 2.2 | Бедра куриные | Консистенция |  |  |  | На разрезе мясо плотное . упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |  |  |
| Срок хранения | До 72 часов (при t=0±4 0С) |  |  |  |
| Цвет |  | От 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 |
| 2.3 | Голень куриная | Консистенция |  |  |  | На разрезе мясо плотное . упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |  |  |
| Срок хранения | До 72 часов (при t=0±4 0С) |  |  |  |
| Цвет |  | От 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 |
| 1. **Бакалея** | | | | | | | | |
| 3.1 | Молоко сгущенное | Внешний вид |  |  |  | Молоко без осадка в виде однородной жидкости |  |  |
| Цвет |  |  | Белый или слегка желтоватый |  |
| Вкус и запах |  |  |  | Без посторонних привкусов и запахов |
| Массовая доля жира |  |  |  |  |
| Упаковка |  |  |  | Жестяная банка |
| Объем фасовки | 380гр |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ Р 31450-2013 |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ Р 31454-2012 |
| 3.2 | Мука, высший сорт, экстра | Цвет |  | Белый или белый с кремовым отттенком |  |  |  |  |
| Вкус |  |  |  | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов. Не кислый не горький |
| Запах |  |  |  | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плеснивелый |
| Массовая доля влаги, %, не более |  |  |  | 15 |
| Зараженность и загрязненность вредителями |  |  |  | Не допускается |
| Упаковка |  | Пакет бумажный ординарный по ГОСТ 13502 1-2 кг |  |  |
|  |  |
| 3.3 | Сахар-песок | Вкус и запах |  |  |  | Сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Как в сухом сахаре, так и в его водном растворе |  |  |
| Сыпучесть |  |  |  | Сыпучий |
| Цвет |  |  |  | Белый |
| Упаковка |  | Пакеты бумажные или полиэтиленовые по 1 кг |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ32573-2013 |
| 3.4 | Чай | Внешний вид |  |  |  | Листового-однородный, ровный, хорошо скрученный; гранулированного-достаточно ровный. Специфической или продолговатой формы |  |  |
| Упаковка |  |  |  | Изготовленная из материалов, обеспечивающих его сохранность |
| Объем фасовки | 50пакетов |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 32573-2013 |
| 3.5 | Майонез | Внешний вид, консистенция |  |  |  | Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха.  Для майонезных соусов допускается более жидкая сметенообразная, 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 |  |  |
| 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 |
| Упаковка |  |  |  | упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать безопасность и неизменность индентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности. |
| Обьем фасовки | 900гр |  |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 31761-2012 |
| 3.6 | Крупа гречневая | Цвет |  |  |  | Ядрица и продел- кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком  Ядрица и продел быстроразваривающиеся коричневый разных оттенков |  |  |
| Запах |  |  |  | Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый |
| Вкус |  |  |  | Свойственной гречневой крупе, без посторонних прикусов. Не кислый, не горький |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 55290-2012 |
| 3.7 | Рис | Цвет |  |  |  | Белый с различными оттенками |  |  |
| Запах |  |  |  | Свойственной гречневой крупе, без посторонних запахов. Не затхлый, не плесневелый |
| Вкус |  |  |  | Свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов. Нен кислый не горький |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 6292-93 |
| 3.8 | Говядина тушеная в/с | Запах и вкус |  |  |  | Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без постороннего запаха и вкуса |  |  |
| Внешний вид |  |  |  | В разогретым состоянии- мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30г, без грубой соединительной ткани. Крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. Возможно частичное распадание кусочком. |
| Консистенция |  |  |  | Мясо сочное не переваринное |
| Внешний вид бульона |  |  |  | В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешанных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона |
| Посторонние примеси |  |  |  | Не допускаются |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 32125-2013 |
| 3.9 | Сайра консервированная | Вкус |  |  |  | Свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса |  |  |
| 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. Мягкая. Сочная.  Возможно суховатая |
| Наличие посторонних примесей |  |  |  | Не допускается |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 7452-2014 |
| 3.10 | Масло подсолнечное 1л | Прозрачность |  | Прозрачное без осадка |  |  |  |  |
| Запах и вкус |  |  |  | Свойственное подсолнечному маслу, без посторонних запаха и привкуса |
| Упаковка |  | в любую потребительскую тару, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с растительными маслами в установленном порядке |  |  |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 1129-2013 |
| 3.11 | Макаронные изделия | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту муки |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая типу изделий |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данному изделию, без постороннего запаха |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 31743-2012 |
| 1. **Овощная продукция** | | | | | | | | |
| 4.1 | Томаты свежие красные | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту продукции |  |  |
| Срок хранения | До 5 дней (при t=2±10 0С) |  |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая сорту продукции |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 34298-2017 |
| 4.2 | Салат свежий листовой | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту продукции |  |  |
| Срок хранения | До 10 суток (при t=3±6 0С) |  |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая сорту продукции |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ТУ 9732-002-00251340-2015 |
| 4.3 | Перец сладкий свежий | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту продукции |  |  |
| Срок хранения | До 10 суток (при t=7±11 0С) |  |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая сорту продукции |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Соответствие ГОСТ |  |  |  | ГОСТ 34325-2017 |
| 4.4 | Огурцы свежие | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту продукции |  |  |
| Срок хранения | До 7 суток (при t=7±11 0С) |  |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая сорту продукции |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| 4.5 | Баклажаны свежие | Цвет |  |  |  | Соответствующий сорту продукции |  |  |
| Срок хранения | До 15 суток (при t=7±10 0С) |  |  |  |
| Форма |  |  |  | Соответствующая сорту продукции |
| Вкус |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| Запах |  |  |  | Свойственный данной продукции, без постороннего вкуса |
| **ИТОГО, стоимость перечня товаров, руб.** | | | | | | | |  |