Приложение №1

**«Описание объекта закупки»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование товара** | **Функциональные, технические и качественные характеристики товара** | **Нормативный документ на основании которого установлено требование** | **Ед. изм. по ОКЕИ** | **Количество** |
| **Наименование показателя** | **Содержание/ значение показателя** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Мясо курОКПД2 10.12.20.110 | Вид мяса по способу разделки | Тушка | Межгосударственный стандарт ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия | Кг. | 195 |
| Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям | Хорошо обескровленные, чистые;не имеют:- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);-  посторонних запахов;- фекальных загрязнений;- видимых кровяных сгустков;- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. |
| Вид по способу обработки | Потрошеные |
| Сорт | Первый |
| Термическое состояние | Замороженное |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес.  | \*Не менее 6 |  |
| 2 | Фарш мясной ОКПД10.13.14.716 | Категория  | Б | Национальный стандарт ГОСТ 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия | Кг. | 143 |
| Термическое состояние  | Замороженный |
| Состав  | Свинина, говядина |
| Внешний вид | Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия |
| Остаточный срок годности на дату поставки, сут. | \*Не менее 60 |  |
| 3 | Рыба трескообразнаямороженая ОКПД2 10.20.13.122 | Вид рыбы  | Минтай | Межгосударственный стандарт ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия | Кг.  | 300 |
| Вид разделки | Обезглавленный |
| Сорт  | Первый |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 4 | Масло подсолнечное ОКПД2 10.41.54.110 | Марка | Рафинированное дезодорированное  | Межгосударственный стандарт ГОСТ 1129-2013"Масло подсолнечное. Технические условия" | л | 110 |
| Сорт | Не ниже - Первый |
| Прозрачность | Прозрачное без осадка |
| Запах и вкус | Без запаха, обезличенный вкус |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 1129-2013"Масло подсолнечное. Технические условия" |
| Остаточный срок годности. мес.  | \*Не менее 4 |  |
| 5 | Яйца куриныеОКПД2 01.47.21.000 | Вид | Столовые | Межгосударственный стандарт ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые» «Технические условия» | Шт. | 1980 |
| Категория | Не ниже - Первая |
| Общие требования | ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые» «Технические условия» |
| Остаточный срок годности. сут.  | \*Не менее 15 |  |
| 6 | Мука пшеничная хлебопекарная ОКПД2 10.61.21.113 |  Сорт  | Не ниже первого | Межгосударственный стандарт ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия» | Кг. | 50 |
| Общие требования  | Соответствие ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности. мес.  | \*Не менее 6 |  |
| 7 | Изделия макаронные ОКПД 10.73.11.190 | Группа макаронных изделий  | А: Макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий. | Межгосударственный стандарт ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия» | Кг. | 25 |
| Сорт макаронных изделий из пшеничной муки | Не ниже Первый |
| Тип макаронных изделий | По согласованию с заказчиком |
| Цвет  | Соответствующий сорту муки |
| Форма | Соответствующая типу изделий |
| Вкус  | Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса |
| Запах | Свойственный данному изделию, без постороннего запаха |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес.  | \*Не менее 12 |  |
| 8 | Паста томатная ОКПД2 10.39.17.112 | Категория  | Экстра | Межгосударственный стандарт ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» | Кг. | 5 |
| Внешний вид и консистенция | Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. |
| Цвет | Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе |
| Вкус и запах | Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха |
| Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), % | \*\*Не менее 25 |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 12 |  |
| 9 | Смесь сушеных фруктов (сухой компот) ОКПД2 10.39.25.134 | Сорт  | Столовый | Межгосударственный стандарт ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» | Кг. | 60 |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 10 | Дрожжи хлебопекарные сушеныеОКПД2 10.89.13.112 | Сорт | Высший | Национальный стандарт ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия» | Кг. | 0,5 |
| Внешний вид | Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный |
| Цвет | Светло-желтый или светло-коричневый |
| Запах | Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. |
| Вкус | Свойственный сушеным дрожжам |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 11 | Чай черный ОКПД2 10.83.13.120 | Вид  по способу обработки листа  | Листовой | Межгосударственный стандарт ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» | Кг. | 2 |
| Тип листа чая черного | Средний |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 12 | Какао-порошок ОКПД2 10.82.13.000 | Описание  | \*\* Кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, содержащее от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги. | Межгосударственный стандарт ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия» | Кг. | 5 |
| Внешний вид | \*\* Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок |
| Вкус и аромат | Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 13 | Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты  ОКПД2 10.39.16.000 | Сорт  | Не ниже первый | Межгосударственный стандарт ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия | Кг.  | 6,3 |
| Объем упаковки, кг.  | Не более 0,4 |  |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 12 |  |
| 14 | Кисель сухой 10.89.19.231 | Вид  | \*\* Кисель на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них | Межгосударственный стандарт ГОСТ 18488-2000 «Концентраты сладких блюд. Общие технические условия» | Кг. | 10 |
| Внешний вид  | Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом |
| Цвет  | Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом |
| Консистенция  | Вязкая, однородная без комочков |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 18488-2000 «Концентраты сладких блюд. Общие технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 15 | Огурцы консервированныеОКПД2 10.39.18.110 | Сорт | Не ниже первый | Соответствие Межгосударственный стандарт ГОСТ 31713-2012 "Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия" | Кг. | 5,76 |
| Внешний вид  | Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. |
| Вкус и запах | Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. |
| Цвет  | \*\*С оттенками от зеленого до оливкового. |
| Консистенция  | Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами |
| Качество заливки | Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком |
| Форма выпуска | Банка стеклянная  |  |
| Объем банки, кг | Не более 0,75 |  |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 31713-2012 "Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия" |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 16 | Соль пищевая ОКПД 10.84.30.130 | По происхождению сырья | Морская | Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» | Кг. | 25 |
| Сорт  | Не ниже первый |
| Внешний вид | Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли |
| Вкус | Соленый, без постороннего привкуса |
| Цвет | Белый |
| Запах  | Без посторонних запахов. При введении в пищевую соль йодирующей добавки - йодноватокислого калия - допускается слабый запах йода. |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 12 |  |
| 17 | Сахар белый свекловичный  ОКПД2 10.81.12.110 | Вид сахара | Белый свекловичный сахар | Межгосударственный стандарт ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» | Кг.  | 100 |
| По способу производства  | Кристаллический  |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 12 |  |
| 18 | Крупа ячневая ОКПД2 10.61.32.115 | Номер крупы  | 1 | Межгосударственный стандарт ГОСТ 5784-2022"Крупа ячменная. Технические условия" | Кг. | 50 |
| Характеристика вида крупы | Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. |
| Цвет | \*\*Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками |
| Запах | Свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 5784-2022"Крупа ячменная. Технические условия" |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 19 | Крупа перловая ОКПД2 10.61.32.116 | Номер крупы | 1 | Межгосударственный стандарт ГОСТ 5784-2022"Крупа ячменная. Технические условия" | Кг. | 30 |
| Характеристика вида крупы | Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное.Крупа имеет удлиненную форму ядра с закругленными концами. |
| Цвет | Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками |
| Запах | Свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 5784-2022"Крупа ячменная. Технические условия" |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 20 | Крупа пшеничная ОКПД2 10.61.31.119 | Вид крупы | Артек |  | Кг. | 50 |
| Характеристика вида крупы | Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, частицы крупы зашлифованы |
| Цвет  | Желтый |
| Запах  | Свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 21 | Крупа манная ОКПД 2 10.61.31.111 | Марка крупы | М | Межгосударственный стандарт ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия» | Кг. | 30 |
| Внешний вид и цвет | Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета |
| Запах | Свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 22 | Пшено ОКПД2 10.61.32.114 | Сорт | Не ниже первый  | Межгосударственный стандарт  ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» | Кг. | 45 |
| Цвет | Желтый разных оттенков |
| Запах | Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
|  | Соответствие ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 23 | Рис ОКПД2 10.61.11.000 | Вид крупы | Рис шлифованный | Межгосударственный стандарт ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия" | Кг. | 50 |
| Сорт | Не ниже - Первый |
| Цвет | Белый с различными оттенками |
| Запах  | Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Межгосударственный стандарт ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия" |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 24 | Хлопья овсяные ОКПД2 10.61.32.111 | Вид | Геркулес | Межгосударственный стандарт ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия | Кг. | 35 |
| Цвет | \*\*Белый с оттенками от кремового до желтоватого |
| Запах | Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов |
|  | Соответствие ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |
| 25 | Горох шлифованный колотый ОКПД2 01.11.75.110 | Сорт | Первый | Межгосударственный стандарт ГОСТ 6201-2020"Горох шлифованный. Технические условия" | Кг. | 25 |
| Внешний вид |  Шлифованные семена гороха с разделенными семядолями. \*\* (Допускается примесь семян шлифованного гороха с неразделенными семядолями, но не более 5 %) |
| Цвет  | Желтый разных оттенков, зеленый разных оттенков. \*\* (В горохе одного цвета первого сорта допускается примесь гороха другого цвета не более 7 %) |
| Вкус | Свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха |
| ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» | Межгосударственный стандарт ГОСТ 6201-2020"Горох шлифованный. Технические условия" |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 4 |  |
| 26 | Крупа гречневая ОКПД2 10.61.32.113 | Вид крупы | Ядрица  | Межгосударственный стандарт ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» | Кг. | 40 |
| Сорт  | Не ниже - Первый |
| Характеристика вида крупы | Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 х 20 мм;вырабатывается из непропаренного зерна |
| Цвет  | \*\*Кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. |
| Запах | Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Общие требования | Соответствие ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» |  |
| Остаточный срок годности на дату поставки, мес. | \*Не менее 6 |  |

**\*Остаточный срок годности на момент поставки:** *(указанное не относится к характеристикам товара, так как является условием исполнения договора, которое не может быть изменено участником). В своей заявке участник вправе: 1) согласиться с данным условием, продекларировав свое согласие (продублировав формулировку) в редакции настоящего Описания объекта закупки, 2) либо вообще не указывать (не прописывать) данное условие – в таком случае (при условии соответствия заявки участника и признания ее соответствующей в части установленных характеристик товара!) считается, что участник, подавая свою заявку, соглашается с данным условием и обязуется исполнить договор (в случае, если договор будет заключаться с данным участником), осуществив поставку товара в соответствии с данным условием, которое также содержится в проекте договора (либо приложении к нему)).*

**\*\* Содержание/ значение показателя:** показательне подлежит конкретизации, в заявке участник закупки должен предложить товары в точном соответствии с установленными заказчиком в строке характеристиками.