

**Запрос
о предоставлении ценовой информации**

Администрация ГУ «Луганская республиканская детская клиническая больница» Луганской Народной Республики планирует проведение закупки продуктов питания. В связи со вступлением в силу Постановления Совета Министров Луганской Народной Республики «О внесении изменений в Порядок закупки товаров, работ и услуг на территории Луганской Народной Республики» №442/18 от 24.07.2018г. и в целях изучения рынка цен на закупаемый товар, просим Вас предоставить информацию о стоимости услуг на поставку продуктов питания, соответствующее указанным характеристикам:

Наименование товара	Требования к техническим характеристикам и потребительским свойствам, которым должен (должны) соответствовать поставляемый (ые) товар (ы)	Форма упаковки	Ед. изм.	Кол-во
Рис	Шлифованный, белый. Сорт: высший. Влажность не более 15,5%. По форме зерна: длиннозерный круглозерный. Влажность не более 15.5%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.	Фасовка кг: 1//25/50; срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности. Промышленная упаковка (мешок, полиэтилен), без следов повреждений.	кг	600
Крупа гречневая	Ядрица, непропаренная. Сорт: высший. Вид: цельное не колотое ядро гречихи, без сорной примеси. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями. Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. Массовая доля влаги %: не более 15 .	Фасовка кг: 1//25/50; срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности. Промышленная упаковка (мешок, термоусадочная пленка), без следов повреждений.	кг	600
Горох сухой	Целый, шлифованный. Первый сорт. Вкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, некислый, не горький. Запах: приятный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Не допускается: сечка и мучка, зараженность вредителями. Без посторонних включений, плесени. Влажность не более 15%	Фасовка кг: 1//25/50; срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности. Промышленная упаковка (мешок, термоусадочная пленка), без следов повреждений.	кг	100
Фасоль сухая	Фасоль белая: 1. Бомба- по форме: округлая или яйцевидная.. По размеру: длиной не менее 9 мм, толщиной более 6 мм. 2 Белая овальная – по форме : овальная. По размеру: длиной более 9 мм, толщиной менее 6 мм.	Влажность, не более 15%;содержание сорной примеси; 1,0 %; содержание зерновой примеси,2,0%, Зараженность вредителями не допускается. Фасовка кг 25/ 50 . Промышленная упаковка (мешок) без следов повреждений.	кг	100
Молоко 3,2%	Питьевое молоко: Молочный продукт с массовой долей жира менее 10%, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару. Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка. Для молока топленого и пастеризованного 4 и 6%-ной жирности без отстоя сливок. Вкус и запах: чистые, без посторонних, не свойственных	Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать установленным требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Промышленная упаковка	л	3875

	свежему молоку привкусов и запахов. Кроме того, для топленого молока хорошо выраженный привкус пастеризации, для молока, выработанного с применением сухих или сгущенных молочных продуктов - сладковатый привкус Цвет: белый, со слегка желтоватым оттенком, для топленого - с кремовым оттенком, для нежирного - со слегка синеватым оттенком	(термоусадочная пленка) без следов повреждений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.		
Кефир 3.2 % (2.5%)	Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе Консистенция и внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков.	Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать установленным требованиям. Промышленная упаковка (термоусадочная пленка) без следов повреждений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	л	150
Творог 5%	Консистенция и внешний вид: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без осязаемых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока цвет: белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Массовая доля белка не менее 14% -18 %. Массовая доля влаги 65% -80%. Кислотность не более 210% -240% Промышленная упаковка без следов повреждений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	кг	200
Сыр твердый 50 %	Российский: низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Российский, Голландский , Пошехонский брусковый: прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра. Поверхность сыра чистая. Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: Тесто нежное, пластичное, однородное во всей массе. Допускается слегка плотное тесто. Рисунок: на разрезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы. Цвет теста: от слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе.	Массовая доля жира в сухом веществе, % 50,0±1,6. Массовая доля влаги, %, не более 43,0 Массовая доля поваренной соли, % От 1,3 до 1,8 вк. По микробиологическим показателям сыр должен соответствовать следующему требованию: бактерии группы кишечных палочек не допускаются в 0,001 г продукта. Возраст сыра должен быть не менее 60 суток. На каждой головке сыра должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений.	кг	400
Печенье сдобное	Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху	Микробиологические показатели печенья должны соответствовать	кг	200

	<p>компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Форма: разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края.</p> <p>Поверхность: гладкая или шероховатая. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.</p> <p>Вид в изломе: Пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Допускается не равномерная пористость наличием небольших пустот.</p>	<p>требованиям, установленных нормативных правовых актов.</p> <p>Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности по показателям безопасности.</p> <p>Печенье упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без повреждений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
<p>Вафли (сдобные вафли) с начинкой.</p>	<p>Вкус и запах: изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов</p> <p>Поверхность: поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин.</p> <p>Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем.</p> <p>Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.</p> <p>Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)</p> <p>Форма: разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель. Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вкус и запах начинки: Для начинок пралине - сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого ореха, без постороннего привкуса и запаха. Для начинок типа пралине - сладкий с выраженным вкусом</p>	<p>Вкус, запах, форму, поверхность, цвет, строение продукта в изломе, а также вкус, запах, цвет и консистенцию начинки определяют при температуре (18±3)°С.</p> <p>Масса единичного изделия, г, не более 30 гр. Маркировка продукта в потребительской упаковке должна соответствовать требованиям и действующим нормативно -правовым актам.</p> <p>Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку или упаковывают продукт в транспортную упаковку без потребительской упаковки.</p> <p>Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями.</p> <p>Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.</p> <p>Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	200

	<p>и ароматом используемого семян злаковых или бобовых культур, без постороннего привкуса и запаха. Для жировых начинок - сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается ощущения салистости.</p> <p>Для помадных начинок - сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Для фруктовых начинок - сладкий, со вкусом и ароматом используемого фруктово-ягодного сырья, без постороннего привкуса и запах.</p> <p>Консистенция начинки: однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т.д.) распределены в начинке равномерно. Допускаются включения в виде вафельной крошки, кусочков карамели, зерен от ягод (при добавлении фруктовых полуфабрикатов), масляных семян, дробленых орехов и др.</p> <p>Для начинок пралине, типа пралине и жировой - нежная, маслянистая, легко тающая во рту, мелкодисперсная, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры. Может быть плотной при использовании в плоских вафлях и пластичной сметанообразной при использовании в объемных вафлях.</p> <p>Для помадных начинок - твердая, мелкокристаллическая, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры.</p> <p>Для фруктовых начинок - вязкая, студнеобразная, с допустимыми вкраплениями семян, частичек ягод и фруктов.</p>			
<p>Сухари сдобные пшеничные</p>	<p>Внешний вид. Форма: полуовальная, соответствующая виду сухарей; у детских - полуцилиндрическая, молочных - продолговатая, рязанских - прямоугольная или квадратная. поверхность. Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса</p> <p>Верхняя корка гляцевитая; у сухарей рязанских - матовая; в зависимости от способа разделки и формовки сухарей - гладкая или с рельефами, допускаются наколы; у городских, кофейных и любительских сухарей - отделана дробленой крошкой; у сухарей с маком, с изюмом и ореховых - с включением мака, ореха, изюма; у сухарей молочных и особых может быть с поперечными</p>	<p>В сдобных пшеничных сухарях не допускаются признаки плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Сухари должны иметь полную набухаемость в воде при температуре 60 °С в течение следующего времени с момента погружения, в минутах:</p> <p>1 - сухари из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов (кроме детских, школьных и дорожных);</p> <p>2 - сухари детские, школьные и дорожные. Сдобные пшеничные сухари выпускают весовыми и фасованными в упаковке массой от 0,1 до 0,5 кг.</p>	<p>кг</p>	<p>60</p>

	<p>рельефами, по линии рельефов допускаются разрывы. У сухарей осенних и с изюмом одна сторона отделана сахарным песком. Цвет: от светло-коричневого до коричневого. У сухарей горчичных в изломе желтоватый, характерный для изделий с горчичным маслом. Вкус: сладковатый, свойственный данному сорту сухарей, с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса.</p> <p>Запах: свойственный данному сорту сухарей, у лимонных и ванильных – лимона и ванилина. Без постороннего запаха.</p> <p>Хрупкость: сухари должны быть хрупкими.</p>	<p>Допускаемые отклонения от номинальной массы в меньшую сторону в фасованных сухарях не должны превышать в процентах: при массе нетто до 0,25 кг; при массе нетто 0,25 кг до 1,0 кг. При фасовке сухарей в пакеты без нанесенной маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет. упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 - для особых; 45 - для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 для сухарей всех остальных наименований. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Зефир бело-розовый.	<p>Бело-розовый зефир традиционного размера, белый снаружи и розовый внутри или одна половинка - белая, другая - розовая. Поверхность рифленая, посыпана сахарной пудрой, состоит из двух половинок. Внешний вид и консистенция: консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию, затяжистая. Поверхность без грубого затвердевания на боковых гранях. Вкусы запах: свойственный данному виду изделия с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида. Цвет: свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Может иметь слегка сероватый оттенок. Структура: свойственная данному наименованию изделия, равномерная, мелкопористая. Форма: круглая, свойственная данному виду изделия.</p>	<p>Микробиологические показатели изделия должны соответствовать техническому регламенту «О безопасности пищевой продукции». Масса единичного изделия, г, не более 30-50 гр. Упаковка: картонная с окошком. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	50
Лук репчатый свежий.	<p>Характеристика и норма для товарного сорта первого и второго; внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5.0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Первый сорт - луковицы без признаков прорастания, утолщений, вызванных неправильным вегетативным развитием, без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без корешков. Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, небольшие пятна, которые не переходят на последний слой</p>	<p>Не допускается: наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. Калибровку свежего репчатого лука проводят по наибольшему поперечному диаметру луковицы.</p> <p>В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметром луковиц не должна превышать: для первого сорта 1.0 см. Свежий репчатый лук транспортируют в чистых,</p>	г	

	<p>чешуи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не более 1/5 площади поверхности луковицы: поверхностные трещины наружной чешуи при условии защищенности луковицы, если эти дефекты не влияют на общий внешний вид, качество и товарный вид продукта в упаковочной единице. Допускаются луковицы с сухими корешками длиной не более 1 см. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см. Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Степень зрелости и состояние луковиц. Позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Первые два наружных слоя чешуи и шейка должны быть сухими. Луковицы твердые и плотные.</p>	<p>сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средств в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежего репчатого лука, установленными изготовителем.</p> <p>Допуски по качеству: первый сорт в общей сложности допускается наличие 5 % от количества или массы лука, не соответствующего требованиям этого сорта. Контроль за содержанием в свежем репчатом луке токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями (патогенными) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт¹. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
<p>Морковь столовая свежая</p>	<p>Внешний вид: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без длины оставшихся черешков, без повреждения плечиков корнеплода.</p> <p>Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые.</p> <p>Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) не глубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода, корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер корнеплодов по наибольшему</p>	<p>Морковь упаковывают в ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые согласно действующей нормативной документации. Укладывают морковь плотно, ровный с краями тары.</p> <p>Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание моркови в сетчатые или полиэтиленовые мешки. Мешки сетчатые или полиэтиленовые не должны наносить повреждения корнеплодам. Морковь транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны, крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>кг</p>	<p>800</p>

	<p>поперечному диаметру, см: от 7 см. Не допускается: содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевиной. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более 1,0.</p>			
Свекла столовая свежая	<p>Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без длины оставшихся черешков. Допускаются корнеплоды с поломанным стержневым корнем. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски.</p> <p>Запах и вкус: Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение. Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 5,0-10,0 см.</p>	<p>Не допускается: содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров более, чем на 1,0 см. Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности. Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам.</p> <p>Свеклу фасуют по 0,5-5,0 кг в тканевые мешки, мешки из полимерных пленок, пакеты из полимерных и комбинированных материалов или другой прозрачной пленки по техническому документу государства, принявшего стандарт.</p> <p>Допускается фасовать свеклу произвольной массой нетто.</p> <p>Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	600
Томатная паста 25%.	<p>Внешний вид и консистенция: Томатная паста категория «Экстра» Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.</p> <p>Вкус: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе.</p> <p>Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Томатная паста 25% Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. Цвет: красный, оранжево-красный или малиново-красный,</p>	<p>Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %: Категория «Экстра» - 48 .</p> <p>Без категории: томатная паста 25%. Микробиологические показатели в продуктах томатных концентрированных не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами.</p> <p>Не допускается при производстве томатных продуктов использование пищевых добавок (за исключением поваренной соли).</p> <p>Томатные продукты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару.</p> <p>Томатную пасту фасуют в потребительскую тару: в</p>	кг	400

	<p>равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок. Для соленой томатной пасты красный или темно-красный с желтоватым оттенком. Вкус и запах: Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Солёный вкус для томатной пасты с добавлением соли.</p>	<p>стеклянные банки . Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать 0,5-1,0 кг. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
<p>Соки плодовые и ягодные натуральные (фруктовый сок)</p>	<p>Характеристика сортов: высшего первого Вкус и аромат: натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод. Цвет: свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в светлых соках. Посторонние привкус и запах не допускаются. Прозрачность соков: осветленных: прозрачные. Прозрачные с легкой опалесценцией; неосветленных: прозрачность необязательна.</p>	<p>По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, Массовая доля сухих веществ во фруктовом соке из сортов плодов поздних сроков созревания, не менее: для высшего сорта — 10%; для первого сорта — 9%. Микробиологические показатели соков устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях. Посторонние примеси определяют визуально. Натуральные плодовые и ягодные соки для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки, тетрапаки - 0,2-1,0 л. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	л	1800
<p>Крекер (сухое печенье)</p>	<p>Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху, сформированным в процессе выпечки, в зависимости от компонентов, входящих в рецептуру крекера, без посторонних привкуса и запаха. Форма: соответствующая данному виду изделия, разнообразная, без вмятин, трещин, повреждений углов и краев. Поверхность: маслянистая, с возможным вкраплением пищевых компонентов, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек. Допускается наличие вздутий. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска вздутий и краев. Нижняя сторона темнее или светлее верхней стороны, но соответствующая пропеченным изделиям. Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса. с возможным наличием пищевых компонентов в соответствии с рецептурным составом или без них, тонкостенная слоистость с неравномерными порами.</p>	<p>Крекер выпускают фасованным и весовым. Крекер фасуют в коробки, пачки и пакеты. В коробки фасуют крекер массой нетто до 2 кг. Крекер, проходящий стадию стеккерования, укладывают в коробки рядами. Для упаковывания применяют картонные коробки и коробки из полимерных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Свободные места в коробке заполняют бумагой. Массовая доля влаги. %. не более 7.0. Массовая доля общего сахара (по сахарозе). %. Не более 10.0 Массовая доля жира. %. не менее 10.0 - 7.0 (± 1.4). Крекер следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Температура хранения — (18 ± 5) С.</p>	кг	100

		относительная влажность воздуха — не более 75 %. Крекер не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.		
Капуста белокочанная свежая	Внешний вид: раннеспелой, среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность кочана: различной степени плотности, плотные или менее плотные, но не рыхлые. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Длина кочерыжки над кочаном см, не более 2 см.	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов определяют органолептически. Раннеспелую среднеспелую, среднепозднюю и позднеспелую капусту укладывают в ящики согласно действующего норматива. Укладывают капусту всех сроков созревания вровень с краями тары без переуплотнения. Капусту транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургон и др.) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить капусту в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 С. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	кг	800
Яблоки свежие	Товарный сорт: высший, первый, второй. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраса - сорт/1 / с плодоножкой -2/1 Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы, не менее: А --3/4 общей площади поверхности красной окраски В -- 1/2 общей площади поверхности неоднородной красной окраски. С -- 1 /3 общей площади поверхности розовой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование. Разгрузку и доставку к месту назначения.	Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, %, не более: 5. Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых с побурением мякоти, испорченных. Не допускается. Наибольший поперечный диаметр плода должен быть не менее 50 мм; масса плода — не менее 40 -90 г. Упаковка свежих яблок — в соответствии с нормативными правовыми актами государства. принявшего настоящий стандарт. Масса нетто фасованного продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не	кг	453

		менее 70% основного срока годности.		
Картофель свежий продовольственный	<p>Картофель в зависимости от срока заготовки и отгрузки подразделяют на ранний (картофель урожая текущего года, который заготавливают и отгружают до 1 сентября) и поздний (который заготавливают и отгружают с 1 сентября). Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта, формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. Допускается клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры.</p> <p>Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см . которые могут быть удалены при обычной очистке.</p> <p>Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм</p> <p>Вид внутренней части клубня : типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются</p> <p>Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.</p>	<p>Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:</p> <p>округло-овальной формы - 45,0</p> <p>удлиненной формы -55.</p> <p>Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой – не допускается.</p> <p>Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более - 1%</p> <p>Наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается.</p> <p>Продовольственный картофель транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.</p> <p>Ранний (молодой) продовольственный картофель хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре от 4 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 90% до 95%.</p> <p>Поздний продовольственный картофель хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	8000
Сок томатный	Внешний вид и консистенция: однородная жидкость с равномерно	Содержание растворимых сухих веществ в восстановленном	л	500

	<p>распределенной тонкоизмельченной мякотью.</p> <p>Допускается: - при хранении отслаивание жидкости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - флотация частиц мякоти; - для сока прямого отжима - единичные частицы дробленых семян; - для сока прямого отжима - наличие "белого кольца" не микробиологического происхождения. <p>Для томатного сока с мякотью допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение. Вкус и запах: для томатного сока прямого отжима - свойственные соку, изготовленному из свежих томатов.</p> <p>Для восстановленного томатного сока - свойственные соку, изготовленному из томатной пасты, томатного пюре или концентрированного томатного сока.</p> <p>Для сока с добавлением компонентов по 4.2 и 4.3 - характерные для использованных компонентов.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: красный или оранжево-красный.</p> <p>Допускается слабо-коричневый тон для восстановленного томатного сока.</p>	<p>томатном соке, % при 20°C, не менее 5,0. Содержание растворимых сухих веществ в томатном соке прямого отжима, % при 20°C, не менее 4,2.</p> <p>Массовая доля добавленной поваренной соли для томатного сока с солью, предназначенного для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более 0,6. Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее 8,0</p> <p>Правила транспортирования и условия хранения томатного сока - нормативным правовым актам, действующим на территории государства.</p> <p>Условия хранения и сроки годности, в течение которых томатный сок сохраняет свое качество со дня изготовления при температуре от 0°C до 25°C, не более</p> <ul style="list-style-type: none"> - в стеклянной упаковке - три года; - в металлической упаковке - два года; - в упаковке из полимерных материалов - на более одного года; - в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, - не более одного года. <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Сахар песок	<p>Вкус и запах: сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучесть: сыпучий. Цвет: белый. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей.</p>	<p>Массовая доля влаги, %, не более 0,14.</p> <p>Массовая доля ферропримесей, %, не более 0,0003.</p> <p>Массовая доля влаги сахара-песка, упакованного в мягкие специализированные контейнеры, и сахара-песка, предназначенного для длительного хранения, при отгрузке должна быть не более 0,10%.</p> <p>Сахар-песок фасуют механизированным способом в бумажные и полиэтиленовые пакеты массой нетто : 1,0 кг, 50 кг. Допустимые отклонения от среднего арифметического значения массы нетто пакетов с сахаром не должны превышать - ± 2.0 %.</p>	кг	1360

		Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.		
Повидло яблочное	<p>Густая, однородная без твердых включений мажущая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Внешний вид и консистенция:</p> <p>высшего и первого сорта - однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.</p> <p>Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.</p> <p>Для повидла, фасованного в ящики - плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании.</p> <p>Засахаривание не допускается.</p> <p>Возможно наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины</p> <p>Вкус и запах: вкус - кисло-сладкий, запах - характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные.</p> <p>Цвет: посторонние привкус и запах не допускаются.</p> <p>Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для повидла из светло-окрашенных фруктов: светло-коричневые оттенки коричневые тона - для повидла из темно-окрашенных фруктов: темно-коричневые оттенки. 	<p>Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в стерилизованном повидле; - нестерилизованном повидле, фасованном: 61 %. <p>Микробиологические показатели безопасности должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства.</p> <p>Стерилизованное повидло, консервированное асептическим способом или методом "горячего розлива", фасуют в следующие виды упаковки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в комбинированную упаковку ("мешок в коробке") вместимостью свыше 1,0 дм. - стеклянные банки, вместимостью свыше 0,5 - 1,0 кг. <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	300
Сухофрукты	<p>Экстра:- абрикосы, обработанные целые плоды без косточек (кайса);</p> <ul style="list-style-type: none"> - целые сушеные фрукты с косточкой (урюк); - половинки сушеных фруктов резаные (курага); - чернослив, прошедший дополнительную товарную обработку. <p>Высшего:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сушеные абрикосы всех видов и групп необработанные и обработанные группы В; - вишня и черешня; - сливы; - сушеные фрукты из семечковых фруктов. <p>Первого: кизил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сушеные фрукты из семечковых фруктов. <p>Столового:</p>	<p>Потребительская и транспортная упаковки должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.</p> <p>Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.</p> <p>Микробиологический контроль качества фруктов проводят в соответствии с требованиями,</p>	кг	1200

	<p>- сушеные фрукты из семечковых фруктов; - сушеные яблоки и груши дикорастущих сортов. Целые плоды с косточкой обработанные. Абрикосы, жердель Целые плоды без косточки (кайса) обработанные или необработанные Абрикосы Половинки плодов (резаные или рваные) (курага) обработанные или необработанные Абрикосы, персики Целые плоды с косточкой необработанные Абрикосы, алыча, вишни, жердель, кизил, сливы, черешни. Вкус, запах и цвет: яблоки, груши - целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии. Допускается комковатые полуфабриката. устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. От светло-желтого до кремового светло кремового. Допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Вкус, запах и цвет: вишня. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.</p>	<p>действующими на территории государства, принявшего стандарт. Сушеные фрукты без заводской обработки упаковывают массой нетто не более 25 кг в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на упаковку: - в ящики из гофрированного картона согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; - фанерные ящики - фанерные барабаны - картонные барабаны вместимостью 20-25 кг. Фрукты сушеные. Общие технические условия; - бумажные мешки непропитанные, не менее чем трехслойные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Икра кабачковая	<p>Внешний вид и консистенция: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени консистенция и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей и без видимого отделения жидкости. Консистенция мажущая или слегка зернистая</p>	<p>Овощную икру фасуют в стеклянные банки по ГОСТ, укупоривают металлическими лакированными крышками, а также в металлические банки с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ вместимостью не более</p>	кг	600

	<p>Вкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида обжаренных овощей; для икры из кабачков — из обжаренных или уваренных кабачков; для икры из лука — из смеси обжаренного или бланшированного лука. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Цвет: однородный по всей массе для икры: из кабачков — от желтого до светло-коричневого; Допускается незначительное потемнение верхнего слоя продукта (или боковой поверхности)</p> <p>Массовая доля сухих веществ в %, не менее 19.</p> <p>Массовая доля жира в %, не менее 7.</p> <p>Массовая доля витамина С, %, не менее 0,03.</p>	<p>0,5 кг.</p> <p>5.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — согласно действующий нормативов. На этикетке потребительской тары дополнительно должно быть указано: для консервов, изготовленных для сети общественного питания, слова «для общественного питания». Срок хранения консервов — 3 года в стеклянной таре и 2 года в металлической таре со дня изготовления.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Икра баклажанная	<p>Внешний вид и консистенция: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей</p> <p>Вкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам</p> <p>Цвет однородный по всей массе для икры: из баклажанов - от светло-коричневого до коричневого;</p> <p>Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры.</p>	<p>Икру из баклажанов фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из полимерных материалов вместимостью не более 0Ю,5 кг, затем упаковывают в транспортную тару. Стеклянные и металлические банки и полимерная тара должны быть герметично укупорены. Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать установленным требованиям.</p> <p>Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания икры из баклажанов должна соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	600

<p>Горошек зеленый (консервы овощные)</p>	<p>Внешний вид: целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие битых зерен по отношению к массе горошка. % не более: - для высшего сорта — 6 - 1-го сорта — 8; -2-го сорта — 10; - зерен кормового гороха от массы нетто консервов для 2-го сорта — 0.5 % Вкус и запах: свойственные консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет зерен: Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице. Допускается наличие единичных зерен горошка отличающихся по цвету от основной массы продукта. Консистенция: мягкая однородная. Качество заливочной жидкости: прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Целые зерне — зерна с трещинами, с частично нарушенными семядолями, сохранившие начальную форму. Битые зерна — половинки и кусочки зерен, оболочки и их частицы. Целые зерне — зерна с трещинами, с частично нарушенными семядолями, сохранившие начальную форму. Битые зерна — половинки и кусочки зерен, оболочки и их частицы. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям. Допускается незначительный крахмалистый привкус</p>	<p>Массовая доля зеленого горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке. % не менее 60.0. Содержание примесей растительного происхождения (лепестки, обрывки створок, стручков зеленого горошка), ил. на 100 г консервов, не более 1 %. Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку по ГОСТ. Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства соответствуют нормативам. На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке дополнительно должно быть указано: «стерилизованный»; - «из мозговых сортов». Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>кг</p>	<p>600</p>
<p>Говядина I категории</p>	<p>Говядина первой категории: а) от взрослого скота: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков; б) от молодых животных: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра. С внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4-5 спинных позвонков в) от молодых животных: мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин,</p>	<p>Мясо от молодых животных выпускают в реализацию в виде продольных полутуш или четвертин при массе полутуш не менее 100 кг. Категории упитанности мяса обозначают: говядину первой категории - круглым клеймом диаметром 40 мм. Транспортирование говядины проводят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Транспортирование автомобильным транспортом производят в закрытых специально оборудованных машинах, имеющих санитарный паспорт для перевозки продуктов питания. Замороженное мясо должно храниться в холодильниках при температуре не выше минус 8 С и относительной влажности воздуха 90-100%, с укладкой</p>	<p>кг</p>	<p>715</p>

	<p>бедр не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают. Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. Характеристика и норма показателя.</p> <p>Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге.</p> <p>Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>Состояние подкожного жира: консистенция твердая, при раздавливании крошится.</p>	<p>штабелями на деревянных решетках.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Сосиски детские	<p>Высший сорт - любительские, молочные, особые, сливочные.</p> <p>Первый сорт - русские, говяжьи.</p> <p>Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки</p> <p>Консистенция: нежная, сочная</p> <p>Вид фарша на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан</p> <p>Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Форма и размер молочных сосисок: открученные или перевязанные батончики длиной 9-12 см. в оболочке диаметром 18-27 мм. Масса штучной сосиски гр.: 35, 40. Массовая доля влаги, % не более 65.</p>	<p>При выработке сосисок допускается отклонение по длине батончика ± 2 см, но не более чем в 10 % от массы партии.</p> <p>На разрезе сосисок допускается наличие незначительной пористости.</p> <p>Тара для колбасы, мясных хлебов, сосисок и сарделек должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки</p> <p>допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом или под пергаментом.</p> <p>Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцовых сторон транспортной тары несмываемой непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования и сорта продукта; даты изготовления; массы брутто, нетто, тары; обозначения настоящего стандарта.</p> <p>Аналогичный ярлык вкладывают в тару.</p> <p>Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	300
Говядина тушеная	<p>Консервы "Говядина тушеная" выпускают высшего и первого сортов.</p> <p>Внешний вид и консистенция мяса.</p> <p>Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без</p>	<p>Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных: - наименования предприятия-</p>	кг	560

	<p>костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются. Внешний вид мясного сока. В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутность мясного сока. Массовая доля мяса и жира, %, не менее 56,5. Массовая доля жира, %, не более 17,0. Посторонние примеси : не допускаются. Массовая доля белка, %, не менее 15. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ.</p>	<p>изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии); - наименования консервов; - группы; - массы нетто; - числа банок; - обозначения банки; - даты изготовления; - условий хранения; - срока годности; - информации о подтверждении соответствия; - обозначения настоящего стандарта. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Масса нетто консервов 0,250-0,525кг. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
<p>Огурцы консервированные</p>	<p>Внешний вид: корнишоны целые, однородные, размером по длине не более 90 мм. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру не должно быть менее 2,5. Огурцы целые размером по длине до 110 мм, диаметром не более 50 мм; с хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей. Без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет Вкус и запах Цвет Допускается наличие единичных огурцов сморщенных или неправильной формы в единице расфасовки. Допускаются единичные экземпляры неравномерных по размеру огурцов для обеспечения массы нетто. Вкус слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Допускается легкая естественная горечь перца. Огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция Допускаются единичные огурцы неоднородной и менее интенсивной окраски с естественной пятнистостью. Огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Качество заливки Допускаются огурцы менее крепкие и упругие или с незначительными пустотами. Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.</p>	<p>Консервы для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ, укупленные лакированными крышками, или металлические лакированные банки по ГОСТ, вместимостью не более 2 дм³. Огурцы консервированные высшего и первого сорта массой нетто, кг: 0,225 -1,0. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>л</p>	<p>52</p>

<p>Молоко цельное сгущенное с сахаром. (ГОСТ)</p>	<p>Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид и консистенция: однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне упаковки при хранении. Цвет: равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром - белый с кремовым оттенком.</p>	<p>Продукт транспортируют транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Качество упаковки и правильность маркировки, органолептических характеристик - по ГОСТ. Массы нетто- 380- 400 гр. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>кг</p>	<p>99,9</p>
<p>Чай черный байховый фасованный (высший сорт)</p>	<p>По качественным показателям чай делят на сорта: "Букет"; высший; первый. «Букет» Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно- терпкий вкус высшего: нежный аромат, приятный с терпкостью вкус; первого: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус. Аромат и вкус Настой: яркий, прозрачный, интенсивный, «выше-средний» Отечественный чай, купажируемый с импортным, вырабатывают по наименованиям, не связанным с местом произрастания отечественного чая, или номерам. Цвет разваренного листа: однородный, коричнево-красный. Внешний вид чая (уборка): листового - ровный, однородный, хорошо скрученный.</p>	<p>Чай фасуют в мягкую или полужесткую упаковку массой нетто, 100, , 200 а также художественно-оформленные металлические, стеклянные, деревянные и другие чайницы и коробки, отвечающие требованиям нормативно-технической документации, массой нетто в упаковочной единице от 100 до 200 гр. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>кг</p>	<p>40</p>
<p>Лавровый лист</p>	<p>Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа, см не менее 3. Влажность листа, %, не более 12,0.</p>	<p>Фасованный лавровый лист, предназначенный для розничной торговли, упаковывают в пакеты бумажные, художественно оформленные по ГОСТ или целлофановые по ГОСТ вместимостью по 10, 20, 25 г, а также по 200 или 250 г, по согласованию с потребителем для общественного питания или специального назначения. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	<p>кг</p>	<p>1</p>
<p>Лимонная кислота</p>	<p>Лимонная кислота должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям или регламентам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных органами Госсанэпиднадзора. Внешний вид и цвет: бесцветные кристаллы или белый</p>	<p>Лимонную кислоту, предназначенную для промышленного применения, упаковывают в мешки-вкладыши по ГОСТ полиэтиленовой пленки толщиной не менее 0,08 мм или другой пленки по действующей НД, обеспечивающей</p>	<p>кг</p>	<p>3</p>

	<p>порошок без комков. Вкус: кислый, без постороннего привкуса. Запах: отсутствие запаха. Структура: сыпучая и сухая, на ощупь не липкая, Механические примеси: не допускаются. Лимонная кислота должна выпускаться только в упакованном виде.</p>	<p>герметичность и сохранность продукции и разрешенной к применению для контакта с пищевыми продуктами органами Госсанэпиднадзора. Масса упаковки нетто: 100 гр. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Соль поваренная пищевая	<p>Пищевую поваренную соль подразделяют следующим образом: по способу производства - выварочная, каменная, садочная и самосадочная; по способу обработки - с добавками и без добавок; по качеству - экстра, высшего, первого и второго сортов. 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 или серый с оттенками в зависимости от происхождения и способа производства соли. Запах: без посторонних запахов</p>	<p>В зависимости от массы нетто пищевую поваренную соль для розничной торговли и общественного питания упаковывают от 100 до 2000 г - в бумажные пачки и пакеты с внутренним пакетом или без него по ГОСТ в пакеты из целлофана, фольги, пленки полиэтиленовой бесцветной и с пигментом по, ламинированной бумаги по нормативному или техническому документу, в баночки картонные, полимерные или стеклянные по нормативному или техническому документу, разрешенные к применению. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	150
Крахмал картофельный	<p>По органолептическим показателям картофельный крахмал должен соответствовать действующим требованиям. Внешний вид: однородный порошкообразный продукт. Цвет: белый. Запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Массовая доля влаги, % 17-20. Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более 0,30. Присутствие металломагнитных примесей - не допускается.</p>	<p>Маркировка транспортной тары (мешка, ящика и мягкого контейнера) - по ГОСТ с нанесением манипуляционного знака "Беречь от влаги" . На каждый мешок с картофельным крахмалом маркировку наносят типографским способом на ярлык или непосредственно на мешок с использованием трафарета или штампа несмывающейся и не имеющей запаха краски или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое изображение. На бумажные мешки с крахмалом допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги. Масса нетто крахмала 250 - 500 гр. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	40
Бананы свежие	<p>Бананы в зависимости от качества подразделяют на три класса: экстра, первый, второй. Внешний вид: плоды одного помологического сорта. В кисти не допускаются вырезанные плоды. При приемке в местах поступления. Плоды в кистях твердые,</p>	<p>Содержание созревших плодов с желтой окраской кожуры (при приемке в местах поступления) Не допускается содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными</p>	кг	1665

	<p>свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. После дозаривания. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Вкус и запах: - при приемке в местах поступления. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. После дозаривания. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Зрелость: - при приемке в местах поступления. Плоды съемной степени зрелости. Мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой зеленой окраски. При разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок. После дозаривания. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Размеры плодов: - по наибольшему попеперечному диаметру, см 3,0-4,0- по длине, см, не менее 20,0. Количество плодов в кисти, шт. 4-8. Количество кистей в одной упаковочной единице, шт. 15-18.</p>	<p>нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры. Бананы укладывают в картонные коробки размером 40x50x25 см (тип 22XU) в полиэтиленовых мешках размером 95x105 см, где при двухрядной укладке кистей может быть уложено 110-115 плодов. Крышка картонной коробки имеет вырез размером 16x27 см, в котором через полиэтилен мешка хорошо видны уложенные кисти бананов. В зависимости от срока транспортирования бананов мешки могут быть изготовлены из полиэтилена разных типов. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>		
Зелень свежая	<p>Зелень обрезная: листья свежие (укропа и петрушки) целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности.</p>	<p>Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, без примеси сорных растений. Допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести. Свежую петрушку фасуют массой нетто 0,1-0,5 кг в потребительскую упаковку.</p>	кг	100
Какао	<p>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.</p>	<p>Фасовка: продукт фасуют в потребительскую упаковку массой нетто не более 100 гр. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.</p>	кг	12
Огурцы соленые	<p>Огурцы - целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому</p>	<p>Транспортирование соленых и квашеных овощей проводят</p>	кг	25

	<p>сорта, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 2%. Консистенция. Огурцы - крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Цвет: огурцы - зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Размеры огурцов: длина, мм 110 диаметр, мм, не более 55.</p>	<p>всеми видами транспорта, снабженными рефрижераторами при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.</p>		
<p>Изюм (виноград сушеный)</p>	<p>Внешний вид: масса ягод сушеного винограда одного вида сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или кисло – сладкий, Посторонний вкус и запах не допускаются. Цвет: от золотистого до коричневого.</p>	<p>В сушеном винограде не допускаются: ягоды загнившие; ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов; признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом; насекомые-вредители, их личинки и куколки; металлические примеси; минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта)</p>	кг	100

Товар должен соответствовать требованиям ГСТУ, ГОСТ, (требованиям нормативной документации), применительно к каждой единице Товара.

Товар поставляется в упаковке без нарушения целостности транспортной и фабричной упаковки.

Поставка товара осуществляется по предварительной заявке отдельными партиями в течении следующего рабочего дня после получения поставщиком данной заявки.

Поставщик гарантирует соответствие качества стандартам применяемым на территории Луганской Народной Республики и обязуется подтверждать качество соответствующими сертификатами (качественными удостоверениями), декларациями, заключениями (справками) СЭС, ветеринарной службы, по видам продукции в каждой из поставляемых партий Товара.

Поставка товара должна осуществляться специализированным транспортом поставщика в соответствии с полученной заявкой в полном объеме своими силами и за свой счет.

В случае обнаружения Заказчиком дефектов поставленного товара Поставщик должен заменить дефектный товар в течение 24 часов с момента получения извещения о выявлении таких дефектов.

Предоставляются гарантии на весь объем поставляемых товаров

Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара. Срок годности поставляемого Товара должен составлять не менее 90% от установленного производителем срока годности Товара.

Место поставки товара пищеблок ГУ «ЛРДКБ» ЛНР по адресу: улица Советская, 68, г. Луганск, пищеблок ГУ «ЛРДКБ» ЛНР со дня заключения договора до «31» декабря 2018года, партиями по заявке Заказчика в течение следующего рабочего дня после получения поставщиком данной заявки 2 раза в неделю не позднее 15.00

В ответе на запрос должны определяться цена единицы товара и общая сумма договора на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены до 60 дней.

Проведение запроса ценовой информации не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика.

Ценовая информация должна быть передана заказчику не позднее 19.10.2018 на электронный адрес tender_lodkb@mail.ru.

Председатель комиссии
по конкурсным торгам



Е.В. Стрельбицкая