**Приложение №2**
к договору № ЭА-223-2026 на поставку продуктов питания на второе полугодие 2026 г. для столовой Института пищевых технологий и дизайна - филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
от «31» августа 2026 г.

**Техническое задание**

**Предмет: Поставка продуктов питания.**
**Цель осуществления закупки:** Поставка продуктов питания на второе полугодие 2026 г. для столовой Института пищевых технологий и дизайна - филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

**Место, сроки поставки товаров:** 603062, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Горная, д. 13, цокольный этаж, помещение столовой; 603041, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Спутника, д. 24А, первый этаж, помещение столовой. Поставка осуществляется только в рабочие дни, до 14-00 по местному времени, партиями по заявкам, в срок не более 2-х рабочих дней с момента получения заявки, с даты заключения договора и до 31.12.2026 г включительно.

**Качество и гарантии:** Качество Товара должно соответствовать санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, техническим условиям, принятым для данного вида Товара. Качество Товара должно соответствовать установленным в Российской Федерации нормативным документам и подтверждаться соответствующими документами, оформленными в соответствии с требованиями законодательства РФ (сертификат соответствия и (или) декларации о соответствии).

| № | Наименование товара | Ед. изм | Кол-во | Функциональные, эксплуатационные, технические, качественные характеристики товара |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Соль пищевая ОКПД 2 10.84.30.140 КТРУ 10.84.30.000-00000005 | кг | 100 | Вид соли по способу производства: Выварочная.<br>Сорт: Высший<br>Соль йодированная: Нет.<br>**Дополнительно:**<br>Каменная, без добавок. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».<br>Упаковка: картон или полиэтилен, 1 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара. |
| 2 | Мука пшеничная: хлебопекарная, высшего сорта ОКПД 2 10.61.21.113 КТРУ 10.61.21.110-00000004 | кг | 250 | Вид муки: Хлебопекарная.<br>Сорт пшеничной хлебопекарной муки: Высший.<br>**Дополнительно:**<br>Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.<br>Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.<br>Мука зараженная, загрязненная вредителями не допускается. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля влаги товара не более 15%. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».<br>Упаковка: пакет от 2 кг до 50 кг<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара. |
| 3 | Сахар белый ОКПД 2 10.81.12.110 КТРУ 10.81.12.110-00007 | кг | 240 | Вид сахара белого: Кристаллический.<br>**Дополнительно:**<br>Сахар сыпучий, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет-белый. Раствор сахара должен быть прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».<br>Упаковка: пакет от 1 до 5 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Сахар – рафинад ОКПД 2 10.81.12.110 КТРУ 10.81.12.110-00007 | кг | 30 | Вид сахара белого: Кусковой.<br>**Дополнительно:**<br>Сахар кусковой, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет-белый. Раствор сахара должен быть прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».<br>Упаковка: картонная коробка.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара. |
| 5 | Изделия макаронные фигурные ОКПД 2 10.73.11.190 КТРУ 10.73.11.000-00000009 | кг | 350 | Вид сырья: Пшеничная мука.<br>Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А.<br>Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший.<br>Вид изделия макаронного: Изделие макаронное фигурное<br>**Дополнительно:**<br>Цвет, соответствующий сорту муки. Форма, соответствующая типу изделий трубчатые, фигурные, резанные, короткие. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса, запаха. Товар целый, поверхность гладкая. Не допускается зараженность, загрязненность паразитами. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Упаковка: полиэтиленовый пакет массой от 0,4 кг до 20 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 6 | Изделия макаронные вермишель ОКПД 2 10.73.11.190 КТРУ 10.73.11.000-00000011 | кг | 140 | Вид сырья: Пшеничная мука.<br>Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А.<br>Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший.<br>Вид изделия макаронного: Вермишель<br>**Дополнительно:**<br>Цвет, соответствующий сорту муки. Форма, соответствующая типу изделий трубчатые, фигурные, резанные, короткие. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса, запаха. Товар целый, поверхность гладкая. Не допускается зараженность, загрязненность паразитами. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Упаковка: полиэтиленовый пакет массой от 0,4 кг до 10 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 7 | Горох шлифованный: колотое зерно ОКПД 2 01.11.75.110 КТРУ 01.11.75.110-00000001 | кг | 30 | Вид зерна: Колотое.<br>Сорт: Не ниже первого.<br>**Дополнительно:**<br>Горох колотый шлифованный первый сорт с разделенными семядолями. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия». Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.<br>Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,4 кг и не более 5 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 8 | Крупа гречневая ядрица ОКПД 2 10.61.32.113 КТРУ 10.61.32.113- | кг | 170 | Вид крупы: Ядрица быстроразваривающаяся.<br>Сорт: Не ниже высшего.<br>**Дополнительно:**<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия». Целые и надколотые |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 00000003 | | | ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.<br>Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,8 кг и не более 25 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 9 | Рис: цельнозерновой, пропаренный, шлифованный ОКПД 2 10.61.11.000 КТРУ 10.61.10.000-00000003 | кг | 250 | Вид: Цельнозерновой.<br>Пропаренный: Да.<br>Способ обработки: Шлифованный.<br>**Дополнительно:**<br>Рис круглый, получаемый из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Цвет белый. Зараженность и загрязненность мертвыми вредителями не допускаются. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».<br>Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,8 кг и не более 5 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 10 | Рис: цельнозерновой, непропаренный, шлифованный круглый ОКПД 2 10.61.11.000 КТРУ 10.61.10.000-00000003 | кг | 100 | Вид: Цельнозерновой.<br>Пропаренный: Нет.<br>Способ обработки: Шлифованный.<br>**Дополнительно:**<br>Рис круглый, получаемый из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Цвет белый. Зараженность и загрязненность мертвыми вредителями не допускаются. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».<br>Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,8 кг и не более 5 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара. |
| 11 | Крупа манная ОКПД 2 10.61.31.111 КТРУ 10.61.31.111-00000004 | кг | 20 | Крупа марка М. Внешний вид и цвет крупы: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Минеральные примеси – при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка производителя весом до 1 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки Товара.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия». |
| 12 | Подсолнечное масло ОКПД 2 | л. | 380 | Подсолнечное масло, рафинированное, прошедшее процесс дезодорации, прозрачное без осадка. Вкус и запах, свойственные |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 10.41.54.110<br>КТРУ<br>10.41.54.000-<br>00000002 | | | рафинированному подсолнечному маслу без постороннего запаха, привкуса и горечи. Упаковка производителя весом до 1 литра. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 4 месяцев на момент фактической поставки Товара.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 13 | Сосиски в/с<br>ОКПД 2<br>10.13.14.112<br>КТРУ<br>10.13.14.110-<br>00000018 | кг | 300 | Сосиски высшего сорта<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33673-2015. Высший сорт, Колбасное изделие категории А.<br>Состав: молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон). По органолептическим и физико-химическим показателям колбасное изделие должно соответствовать требованиям ГОСТ внешний вид - батончики с чистой, сухой поверхностью; консистенция – нежная, сочная; цвет и вид на разрезе- розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан; запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.<br>Массовая доля жира не более 28%. Массовая доля белка не менее 11%. Массовая доля поваренной соли не более 2%. По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3.2.1078-01.<br>Вид оболочки: полиамидная<br>Остаточный срок годности: не менее 80% от срока установленного производителем товара. |
| 14 | Колбаса вареная без шпика<br>ОКПД 2<br>10.13.14.111<br>КТРУ<br>10.13.14.110-<br>00000022 | кг | 200 | Колбаса варёная весовая без шпика<br>Колбаса докторская- категории А.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 23670-2019. Состав: говядина высшего сорта (не менее 25%), полужирная свинина (не более 70%), яйца или яичный меланж (3%) и сухое молоко (2%), а также сахар, соль. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными документами. Внешний вид: батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция: упругая. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкусов.<br>Вид оболочки: полиамидная<br>Остаточный срок годности: не менее 80% от срока установленного производителем товара. |
| 15 | Сардельки<br>ОКПД 2<br>10.13.14.123<br>КТРУ отсутствует | кг | 200 | Внешний вид: Батоны с чистой, сухой поверхностью.<br>Консистенция: Упругая<br>Цвет и вид на разрезе: Розовый или светло-розовый.<br>Запах и вкус: Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 23670— 2019 Категория А.<br>Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока установленного производителем товара. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 16 | Сыр полутвердый<br>ОКПД 2<br>10.51.40.121<br>КТРУ<br>10.51.40.120-<br>00000002 | кг | 120 | Сыр полутвердых сортов, жирность не менее 45%, сорт высший, вкус и аромат слегка кисловатые, тесто пластичное, слегка ломкое, рисунок мелкий, корка покрыта парафиновой смесью или полимерной пленкой.<br>Цвет от белого до светло-кремового. Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013.<br>Упаковка должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, без внешних повреждений, с указанными сроками изготовления и реализации.<br>Остаточный срок годности: не менее 80% от срока установленного производителем товара. |
| 17 | Масло сладко-<br>сливочное<br>ОКПД 2<br>10.51.30.111<br>КТРУ<br>10.51.30.110-<br>00000004 | кг | 80 | Масло сладко-сливочное мдж 72,5%,<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 32261-2013.<br>Вид сливочного масло: сладко-сливочное<br>Тип сливочного масла: несоленое.<br>Наименование сливочного масла: крестьянское.<br>Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая, матовая поверхность. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.<br>Фасовка: 0,18-0,2 кг<br>Маркировка на упаковке должна быть четкой. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 14 дней на момент фактической поставки Товара |
| 18 | Творог с массовой<br>долей жирности<br>18%<br>ОКПД 2<br>10.51.40.314<br>КТРУ<br>10.51.40.300-<br>00000005 | кг | 100 | Соответствие ГОСТ 31453-2013 творог, из нормализованного молока, классический (массовая доля 18%, фасованное в ведра по 3 кг.<br>Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.<br>Маркировка на упаковке должна быть четкой.<br>Срок годности: не менее 72 часа.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 2 дней на момент фактической поставки Товара |
| 19 | Сметана 20%<br>ОКПД 2<br>10.51.52.212<br>КТРУ<br>10.51.52.200-<br>00000002 | кг | 70 | Упаковка герметичная; консистенция однородная, в меру густая; цвет белый, с кремовым оттенком; вкус и запах чистый, кисломолочный, с выраженным вкусом и ароматом пастеризации; с указанием конечного срока реализации, выработанная по ГОСТу 31452-2012 без растительных жиров, не должна содержать патогенных микроорганизмов.<br>Вид молочного сырья: нормализованные сливки.<br>Наличие обогащающих компонентов: нет<br>Наличие вкусовых компонентов: нет<br>Фасовка: от 0,3 кг до 0,5 кг<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 дней на момент фактической поставки Товара |
| 20 | Филе куриное<br>охлажденное<br>ОКПД 2<br>10.12.20.110<br>КТРУ<br>10.12.20.000- | кг | 350 | Вид мяса по способу разделки: - Филе<br>Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры.<br>Сорт: не ниже первого<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия». |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 00000006 | | | Товар должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011<br>Внешний вид – часть филе тушки кур, состоящая из большой грудной мышцы без кожи. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет: мышечной ткани –бледно-розовый. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, не допускается. (п. 4.5 ГОСТа). Шоковая заморозка.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 2 дней на момент фактической поставки Товара<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов, вес – не более 8 кг. |
| 21 | Окорочка куриные<br>ОКПД 2<br>10.12.20.110<br>КТРУ<br>10.12.20.000-<br>00000006 | кг | 300 | Вид мяса по способу разделки: Окорочок<br>Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры.<br>Сорт: не ниже первого<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия».<br>Товар должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011<br>Внешний вид – куриные окорока с кожей. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет: мышечной ткани –бледно-розовый. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, не допускается. Шоковая заморозка.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 2 дней на момент фактической поставки Товара<br>Упаковка: подложка, весом не более 1,5 кг. |
| 22 | Цыпленок-бройлер<br>ОКПД 2<br>10.12.20.110<br>КТРУ<br>10.12.20.000-<br>00000006 | кг | 620 | Сорт: первый.<br>Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми;<br>Не иметь:<br>-посторонних включений (стекла, резины, металла);<br>-посторонних запахов;<br>-фекальных загрязнений;<br>-видимых кровяных сгустков;<br>-остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;<br>-холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.<br>Упитанность -Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные<br>Запах-Свойственный свежему мясу данного вида птицы<br>Цвет мышечной ткани: от бледно - розового до розового<br>Цвет кожи: бледно – желтый с розовым оттенком или без него;<br>Подкожный и внутренний жир: бледно – желтый или желтый;<br>Степень снятия оперения -Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера;<br>Состояние костной системы-Костная система без переломов и деформаций;<br>Требования к сырью-Для выработки мяса должны применять сельскохозяйственную птицу- цыплят- бройлеров, убой которой проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт. На каждой единице (упаковки) поставляемой продукции должна присутствовать маркировка с указанием производителя и даты изготовления. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям. В каждую единицу транспортной тары мясо должно быть упаковано одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния.<br>Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | обеспечивать сохранность и безопасность при транспортировке и хранении товара. Упаковка полиэтиленовый мешок, картонный короб, с указанием даты выработки, сроков хранения и реализации, вес – не более 8 кг.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 4 дней на момент фактической поставки Товара<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия».<br>Товар должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 |
| 23 | Майонез<br>ОКПД 2<br>10.84.12.130<br>КТРУ<br>10.84.12.130-<br>00000002 | кг | 300 | Массовая доля жира - не менее 67%<br>Внешний вид, консистенция – однородный сметанообразный продукт.<br>Вкус и запах: вкус должен быть слегка острым, кисловатым.<br>Цвет должен быть от белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31761-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия».<br>Потребительская упаковка: массой не более 1000 гр.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 70 дней на момент фактической поставки Товара. |
| 24 | Колбаса полукопченая<br><br>ОКПД2:<br>10.13.14.411<br>КТРУ<br>10.13.14.411-<br>00000001 | кг | 50 | Колбаса полукопченая. Категория А.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31785-2012.<br>Соответствует характеристикам:<br>- массовая доля мышечной ткани: не менее 80 %;<br>- внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша;<br>- диаметр батона колбасы: не менее 32 мм;<br>- консистенция: упругая.<br>Оболочка из полимерных материалов или натуральная, соответствующая определенному наименованию изделия. (ГОСТ 31785-2012).<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 10 дней на момент фактической поставки Товара.<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов. |
| 25 | Печень говяжья замороженная<br>ОКПД 2<br>10.11.31.140<br>КТРУ 10.11.31.140-<br>00000001 | кг | 60 | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 32244-2013.<br>Печень говяжья поставляемая замороженная, зачищенная, без пленки, без наружных кровеносных сосудов и желчных потоков, лимфатических узлов, желчного пузыря и посторонних тканей. Цвет поставляемого продукта от светло – бордового до темно – бордового. Промышленная упаковка, картонная коробка (без следов повреждений). (ГОСТ 32244-2013) Вес – не более 10 кг. Без повторного замораживания.<br>Сохраняет форму и вес после разморозки.<br>Без ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов.<br>Срок годности товара на момент поставки: не позднее чем 1 (один) месяц до даты поставки товара со дня выработки товара, установленного предприятием – изготовителем на товарной упаковке.<br>Срок годности не более 90 суток.<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов |
| 26 | Картофель продовольственный неочищенный<br>ОКПД 2<br>01.13.51.120<br>КТРУ 01.13.51.000-<br>00000002 | кг | 1200 | Внешний вид: Клубни должны быть стандартной калибровки, целые, сухие, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли), без повреждений морозами, не проросшие, не увядшие, без заболеваний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни с плотной кожурой. Не допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | цвета, наличие земли, прилипшей к плодам, комков и инородных предметов не допускается. Содержимое каждой сетки должно быть однородным по качеству и размеру. Размер клубней (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 7см, сорт первый. Сетки стандартным трафаретным весом не более 35 кг.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный» |
| 27 | Капуста белокочанная<br>ОКПД 2<br>01.13.12.120<br>КТРУ 01.13.12.120-00000002 | кг | 350 | Капуста белокочанная, внешний вид - Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Наружные листья кочана зеленые, а внутри белые. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» |
| 28 | Лук репчатый<br>ОКПД 2<br>01.13.43.110<br>КТРУ 01.13.43.110-00000002 | кг | 425 | Внешний вид – Луковицы вызревшие, целые, сухие, здоровые, чистые, не проросшие, не загрязненные, не загнившие, и не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без заболеваний, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см Размер луковиц (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 6 см, без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Вес луковицы 100-200 гр. Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия» |
| 29 | Морковь столовая<br>ОКПД 2<br>01.13.41.110<br>КТРУ 01.13.41.110-00000003 | кг | 380 | Внешний вид - Корнеплоды свежие, столовые, однородные по окраске, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (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. Размер корнеплодов по длине не менее 15 см и не более 25 см. Запах и вкус. Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» |
| 30 | Свекла столовая<br>ОКПД 2<br>01.13.49.110<br>КТРУ 01.13.49.110-00000003 | кг | 260 | Корнеплоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшиеся, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 32285-2013 |
| 31 | Огурцы свежие<br>ОКПД 2<br>01.13.32.000<br>КТРУ 01.13.32.000-00000002 | кг | 100 | Огурцы среднего размера, без горечи. зеленого цвета, имеют правильную форму, не уродливые, без кубриков, перехватов, не крючковатые, длинноплодные - длина более 25 см., среднеплодные- до 25 см, короплодные- до 14 см., содержание воды 95%-97%, выращенные в защищенном грунте, твердые, мелкозернистые, весовые в коробки из гофрированного картона или в пл. ящики.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 1726-2019 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 32 | Томаты свежие<br>ОКПД 2<br>01.13.34.000<br>КТРУ 01.13.34.000-00000004 | кг | 120 | Помидоры свежие, стандартные, красного цвета, плотной консистенции, без внешних повреждений и вялости, не гнилые, спелые, без нитратов, округлой или плоско -округлой формы, среднеплодные, 60-100 гр., диаметр от 1 до 6 см, зрелые, выращенные в защищенном грунте, без признаков порчи, фасовка в коробки из гофрированного картона или в пл. ящики.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33932-2016 |
| 33 | Перец сладкий свежий импортный<br>ОКПД 2<br>01.13.90.190<br>КТРУ 01.13.90.000-00000001 | кг | 70 | Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, плотные, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, наличие посторонней примеси, наличие гнилых, увядших, подмороженных плодов.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 34325-2017 |
| 34 | Перец сладкий совхозный сезонный<br>ОКПД 2<br>01.13.90.190<br>КТРУ 01.13.90.000-00000001 | кг | 100 | Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, плотные, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, наличие посторонней примеси, наличие гнилых, увядших, подмороженных плодов.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 34325-2017 |
| 35 | Лимоны<br>ОКПД 2<br>01.23.12.000<br>КТРУ 01.23.12.000-00000003 | кг | 20 | Внешний вид: плоды свежие, целые, твердые, чистые, здоровые, не увядшие, спелые, без механических повреждений, вызревшие, без повреждений вредителями и болезнями, морозами, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев ), без побитостей, и/или крупных зарубцевавшихся трещин, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности) или оранжевая. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: плоды зеленые, подмороженные, поврежденные и загнившие, заплесневевшие, давленые.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 34307-2017 |
| 36 | Крылья куриные<br>ОКПД 2<br>10.12.20.110<br>КТРУ 10.12.20.000-00000006 | кг | 80 | Вид мяса по способу разделки: Крылья<br>Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры.<br>Сорт: не ниже первого<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 и ТР ТС 021/2011<br>Внешний вид – куриные окорока с кожей. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет: мышечной ткани –бледно-розовый. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | не допускается. Шоковая заморозка.<br>Упаковка: подложка, весом не более 1,5 кг. |
| 37 | Молоко питьевое коровье, пастеризованное<br><br>ОКПД2: 10.51.11.111<br>КТРУ 10.51.11.000-00000008 | литр | 100 | Молоко с массовой долей жира не менее 3,2% должно соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Тетра упаковка герметичная объемом не менее 0,9 л. и не более 2 л.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 20 дней на момент фактической поставки Товара. |
| 38 | Капуста китайская<br><br>ОКПД2: 01.13.12.150 | кг | 150 | Кочаны свежие, целые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, не вялые.<br>Сорт не ниже первого.<br>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.<br>Соответствует требованиям ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия» |
| 39 | Апельсины<br>ОКПД 2<br>01.23.13.000<br>КТРУ 01.23.13.000-00000003 | кг | 50 | Плоды должны быть свежими, целыми, чистыми, здоровыми, не увядшими. Плоды должны быть технически спелыми.<br>Не должно быть излишней внешней влажности (например, капель воды или сока на поверхности).<br>Сорт – не ниже высшего товарного.<br>Апельсины упаковывают произвольной массой нетто в:<br>- упаковку из гофрированного картона;<br>- деревянную тару по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511;<br>- тару из полимерных материалов по ГОСТ 10354 и других материалов;<br>- потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, которая при контакте с продуктом сохраняет его качество и безопасность.<br>Наклейки- Если их наклеивают непосредственно на плоды, после снятия не должно оставаться видимых следов клея или повреждений кожуры.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия». |
| 40 | Соевый соус<br>ОКПД 2<br>10.84.12.110<br>КТРУ 10.84.12.110 | л | 5 | Непрозрачный, однородный с наличием мелких частиц добавленных ингредиентов; допускается осадок на дне упаковки; вкус и запах — присущие ферментированному соевому продукту, солёный, кисло-сладкий; посторонние привкус и запах не допускаются; цвет — тёмно-коричневый или свойственный цвету добавленных пищевых ингредиентов.<br>Упаковка производителя весом до 1 литра. Целостность упаковки не нарушена.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия». |
| 41 | Кунжут (семена)<br>ОКПД 2<br>01.11.94.120<br>КТРУ 01.11.90.000-00000001 | кг | 2 | Вид обработки – семена<br>Семена должны быть негреющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов).<br>Максимальная влажность — 13%, суммарное содержание сорной и масличной примесей — 15% (в том числе сорной — 5%).<br>Поставка в упаковке. Масса упаковки не менее 10 гр не более 100гр.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки Товара.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 12095-76 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | «Кунжут для переработки. Технические условия» |
| 42 | Фарш куриный из филе грудки цыплят-бройлеров охлажденный<br><br>ОКПД2:10.13.14.712<br>КТРУ<br>10.13.15.130-<br>00000007 | кг | 250 | Вид: мелкокусковые; Категория Б; Группа – мясные.<br>Внешний вид: Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.<br>Сорт - 1. Термическое состояние: охлажденный.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 дней на момент фактической поставки Товара<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов, вес – не более 5 кг. |
| 43 | Фарш куриный из филе бедра цыплят-бройлеров охлажденный<br><br>ОКПД2:10.13.14.712<br>КТРУ<br>10.13.15.130-<br>00000007 | кг | 150 | Вид: мелкокусковые; Категория Б; Группа – мясные.<br>Внешний вид: Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.<br>Сорт - 1. Термическое состояние: охлажденный.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 дней на момент фактической поставки Товара.<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов, вес – не более 5 кг. |
| 44 | Мясо говядины без кости 1 сорт охлажденнное<br><br>ОКПД 2:<br>10.11.11.110<br>КТРУ<br>10.11.11.110-<br>00000002 | кг | 100 | Мясо говядины без кости (охлажденное), 1 сорт, с показателями качества: мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящей из мышечной, соединительной и жировой ткани. Цвет поверхности бледно-розовый, Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - имеет белый, желтоватый, желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У охлажденного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Состояние сухожилий - сухожилия упругие, плотные. У охлажденного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается - сгустки крови, загрязнения, с зачистками побитостей и кровоподтеками, срывами кожного жира в количестве 14 % от массы поверхности мяса.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31797-2012<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 20 дней на момент фактической поставки Товара.<br>Упаковка - ящики из гофрированного картона или пакеты из пленочных материалов. |
| 45 | Фасоль консервированная<br>ОКПД 2<br>10.39.15.000<br>КТРУ 10.39.15.000 | кг | 20 | В зависимости от рецептурного состава продукцию делят на три вида:<br>- фасоль натуральная;<br>- фасоль в томатном соусе;<br>- фасоль в овощном соусе.<br>Зёрна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или соусе. Не допускается наличие зёрен, повреждённых сельскохозяйственными вредителями.<br>Зёрна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зёрен фасоли не более 10% по массе и незначительное желирование заливки.<br>Вкус и запах свойственные данному виду консервов, посторонние привкус и запах не допускаются.<br>Цвет зерен — однородный, свойственный данному типу фасоли.<br>Цвет заливки — с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Цвет соуса — оранжево-красный, допускается красно-коричневый оттенок.<br>Требования к физико-химическим показателям:<br>- массовая доля фасоли от массы нетто консервов — не менее |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | 55%;<br>- массовая доля хлоридов: для фасоли натуральной — 0,5–1,2%, для фасоли в томатном соусе и овощном соусе — 1,0–1,4%;<br>- минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются.<br>Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки Товара.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».<br>Упаковка должна быть не вздутая и неповрежденная. Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, не менее 60%.<br>Масса основного продукта (кукуруза) не менее 272 гр. |
| 46 | Отбивные филе грудки в панировке замороженные (полуфабрикат) ОКПД 10.13.14.734 | кг | 150 | Полуфабрикат из мяса птицы, где филе слегка отбито и покрыто слоем панировочных сухарей со специями.<br>В состав входят:<br>- филе куриной грудки;<br>- панировочные сухари;<br>- соль, чёрный молотый перец и другие специи.<br>Изделия должны быть без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, с поверхностью кожи без пеньков и волосовидного пера;<br>Масса мясной части — от 150 до 250 г; общая масса порции — от 300 до 500 г.<br>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.<br>Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33356-2015 «Изделия готовые быстрозамороженные из мяса птицы. Технические условия». |

**ЗАКАЗЧИК**
**Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»**
**(ГБОУ ВО НГИЭУ)**
Юридический адрес: 606340, Нижегородская обл.,
г. Княгинино, ул. Октябрьская, 22а.

**ПЛАТЕЛЬЩИК**
**ИПТД- филиал ГБОУ ВО НГИЭУ**

Фактический и почтовый адрес: 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13
ОГРН 103 520 123 5552
ИНН/КПП 5217003729/526143001
Министерство финансов Нижегородской области
(ИПТД- филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)
л/с 24160020110
Казначейский счет (расчетный счет) 03224643220000003200
Единый казначейский счет (кор.счет)
40102810745370000024
Наименование банка: ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России //УФК по Нижегородской области г. Нижний Новгород
БИК 012202102
ОКПО 02535567
Тел.: 8 (831) 282-30-66
Адрес электронной почты: iptd.zakup@yandex.ru

Директор института
(должность)

/В.А. Козлов/

**ПОСТАВЩИК**
**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ДЕЛЬТА ПЛЮС»**

Юридический адрес:
607400, Россия, Нижегородская обл., Перевозский муниципальный округ, город Перевоз, ул. Красносельская, дом 7, квартира 2
Фактический (почтовый) адрес: Нижегородская обл., г.Перевоз,3 Микрорайон, д.15

ИНН 5225013826
КПП 522501001
ОКТМО 22544000
ОГРН 1155229010298

р/с 40702810017500000036
в Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО г.Москва
БИК 044525411
к/с 30101810145250000411
ОГРН 1155229010298
ОКПО 48330362
Дата постановки на учет 22.05.2015

Телефон/факс 8(831)48 5-17-68 ,89632316585
Электронный адрес: delta522@yandex.ru

Директор
(должность)

/Е.А. Грехова/

**Приложение №**
к договору № ЭА-223-2026 на поставку продуктов питания на второе полугодие 2026 г. для столово
Института пищевых технологий и дизайна - филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственны
инженерно-экономический университет
от «31» августа 2026 г

## ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПОСТАВКУ ТОВАРА

**Заявка на поставку Товара N ___**
**к Договору от «___»_____ 20__ г. N _____**

| N п/п | Наименование Товара | Единицы измерения | Количество в единицах измерения | Цена за единицу измерения, руб. (включая НДС) (если облагается НДС) | Стоимость, руб. (включая НДС) (если облагается НДС) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |

Адрес поставки Товара: _____
Подпись:
От Заказчика:

_____
М.П. (при наличии)

**ЗАКАЗЧИК**
**Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»**
**(ГБОУ ВО НГИЭУ)**
Юридический адрес: 606340, Нижегородская обл.,
г. Княгинино, ул. Октябрьская, 22а.

**ПЛАТЕЛЬЩИК**
**ИПТД- филиал ГБОУ ВО НГИЭУ**

Фактический и почтовый адрес: 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13
ОГРН 103 520 123 5552
ИНН/КПП 5217003729/526143001
Министерство финансов Нижегородской области
(ИПТД- филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)
л/с 24160020110
Казначейский счет (расчетный счет) 03224643220000003200
Единый казначейский счет (кор.счет)
40102810745370000024
Наименование банка: ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России //УФК по Нижегородской области г. Нижний Новгород
БИК 012202102
ОКПО 02535567
Тел.: 8 (831) 282-30-66
Адрес электронной почты: iptd.zakup@yandex.ru

Директор института
(должность)
_____ /В.А. Козлов/

**ПОСТАВЩИК**
**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ДЕЛЬТА ПЛЮС»**

Юридический адрес:
607400, Россия, Нижегородская обл., Перевозский муниципальный округ, город Перевоз, ул. Красносельская, дом 7, квартира 2
Фактический (почтовый) адрес: Нижегородская обл., г.Перевоз,3 Микрорайон, д.15

ИНН 5225013826
КПП 522501001
ОКТМО 22544000
ОГРН 1155229010298

р/с 40702810017500000036
в Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО г.Москва
БИК 044525411
к/с 30101810145250000411
ОГРН 1155229010298
ОКПО 48330362
Дата постановки на учет 22.05.2015

Телефон/факс 8(831)48 5-17-68 ,89632316585
Электронный адрес: delta522@yandex.ru

Директор
(должность)
_____ /Е.А. Грехова/

Заключение отдел
корр-тов и юр. лиц-ки ФГ