**Примерный перечень товаров**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Номенклатура ТРУ(код ОКПД 2) | Технические характеристики | Объем, закупаемый ежегодно | Требования к субъекту МСП | Процедура заключения договора (офсет) | Диапазон цены | Средства для реализации(обеспечивается Корпорацией, АО «МСП Банк», заказчиком) | Меры поддержки заказчика (Корпорации, организаций инфраструктуры поддержки субъектов МСП) |
| 1 | Свинина 10.11.32.130 | Мясо соответствует ГОСТ Р 54704-2011 и (или) ГОСТ 31778-2012 и (или) ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Свинина замороженная с массовой долей жировой ткани не более 30%. Отруб тазобедренный и (или) лопаточный бескостный. Поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии, без льда и снега на поверхности. Срок хранения при температуре не выше минус 18 градусов не более 6 месяцев.СоответствуетТР ТС 034/2013"О безопасности мяса и мясной продукции" , ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 350 000 кг. |  | Офсет  | От 230,00 до 280,00 руб. за кг. |  |  |
| 2 | Говядина 10.11.31.110 | Мясо соответствует ГОСТ 31799-2012, Говядина замороженная в блоках бескостная жилованная. Класс А, группа 1, подгруппа 1.2., срок годности товара, установленный производителем (изготовителем), должен составлять не более 6 месяцев.СоответствуетТР ТС 034/2013"О безопасности мяса и мясной продукции" , ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 120 000 кг. |  | Офсет  | От 370,00 до 380,00 руб. за кг. |  |  |
| 3 | Рыба 03.12.12.190 (рыба пресноводная) | ГОСТ 32366-2013, потрошеная, без головы (щука, форель)Блоки мороженные целые, чистые, плотные. Поверхность чистая, ровная.Вид рыбы после размораживания: свойственный данному виду рыбы без наружных повреждений. Консистенция: плотная или мягкая свойственная данному виду рыбы.Голова, плечевые кости удалены, внутренности в том числе икра, молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены, калтычок может быть перерезан.Запах и вкус: свойственный данному виду рыбы. У пресноводных рыб допускается незначительный илистый запах и привкус.ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 50 000 кг. |  | Офсет  | От 250,00 до 400,00 руб. за кг. |  |  |
| 4 | Кабачки 01.13.39.110 | ГОСТ 31822 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной сети»Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с неогрубевшей кожицей, с плодоножкой, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 40 000 кг. |  | Офсет  | 70,00 руб.(лето-осень) |  |  |
| 5 | Капуста 01.13.12.120 | ГОСТ Р 51809 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Кочаны плотные. Кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 500 000 кг. |  | Офсет  | 30,00 руб. |  |  |
| 6 | Цветная капуста 01.13.13.000 | ГОСТ 33952-2016 «КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ. Технические условия»Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, компактные, нормально сформированные с плотно прилегающими побегами, равномерной белой или кремовой окраски, способные выдерживать транспортировку, погрузку, разгрузку.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 40 000 кг. |  | Офсет  | 115,00 руб. |  |  |
| 7 | Тыква 01.13.39.130 | ГОСТ 7975 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»Плоды свежие, целые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой, свойственных данному ботаническому виду и сорту, не уродливые, с зарубцевавшимися повреждениями коры от порезов и царапин. С плодоножкой или без нее.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 40 000 кг. |  | Офсет  | 45,00 руб. (лето-осень) |  |  |
| 8 | Картофель 01.13.51.110 | ГОСТ 7176 «Картофель продовольственный. Технические условия»Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру от 60 мм до 80 мм. Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, полностью покрытые плотной 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. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Клубни не поврежденные грызунами, не подмороженные, не запаренные, без признаков "удушья", не раздавленные, не пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Без клубней, позеленевших на площади более ¼ поверхности, без половинок и частей клубней. Вид внутренней части клубня - типичной для ботанического сорта окраски. Без пятен ржавой (железистой) пятнистости, без внутренних пустот, без черной сердцевины и без других внутренних дефектов. Наличие земли, прилипшей к клубням - не более 1,0% от массы картофеля. Без органических и минеральных примесей (солома, ботва, камни и т.п.). ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 1 400 000 кг. |  | Офсет  | От 25,00 -30,00 руб. |  |  |
| 9 | Морковь 01.13.41.110 | ГОСТ 32284 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, 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, без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру от 20 до 70 мм. Размер корнеплодов по длине (без черешков) не менее 10 см. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам не более 1 % от массы моркови. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 400 000 кг. |  | Офсет  | 35,00 руб. |  |  |
| 10 | Лук 01.13.43.110 | ГОСТ 34306 «Лук репчатый свежий. Технические условия»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, без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Без луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Наличие посторонних примесей не допускается.Цвет чешуек луковицы от золотистого до белого. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 5 см. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 320 000 кг. |  | Офсет  | От 25,00 до 35,00 руб. |  |  |
| 11 | Свекла 01.13.49.110 | ГОСТ 32285 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»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, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Без корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение - мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру от 5 см до 14 см. Наличие земли, прилипшей к клубням – не более 1,0 % от массы свеклы. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 200 000 кг. |  | Офсет  | 35,00 руб. |  |  |
| 12 | Пекинская капуста 01.13.12.150 | ГОСТ 34323-2017 «КАПУСТА КИТАЙСКАЯ И КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ СВЕЖИЕ. Технические условия»Розетки листьев или кочаны здоровые, свежие, целые, чистые, типичные для ботанического сорта формы и окраски, хорошо сформировавшиеся, без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями. Кочаны различной степени плотности с плотно прилегающими розеточными листьями, со срезанной кочерыгой не более 15 мм от нижнего листа. Срез чистый. Запах и вкус свойственный для ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 50 000 кг. |  | Офсет  | От 45,00 до 90,00 руб. |  |  |
| 13 | Облепиха, Жимолость, красная смородина, вишня, клубника, рябина черноплодная 10.39.21.120 (ягоды) | ГОСТ 33823 «Фрукты (ягоды) быстрозамороженные. Общие технические условия»Фрукты(ягоды) одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.Косточковые фрукты- целые, с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками.Семечковые фрукт- целые, половинками, дольками, кубиками.Фрукты(ягоды) половинками, кубиками, дольками, кусочками без чашелистиков и плодоножек или с чашелистиками и плодоножками, кистями.Цвет однородный, свойственный данному виду свежих фруктов(ягод) в потребительской стадии зрелости.Вкус и запах в размороженном состоянии свойственный данному виду фруктов. Посторонние примеси не допускаются.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 100 000 кг. |  | Офсет  | От 135,00 до 190,00 руб. |  |  |
| 14 | Огурцы 01.13.32.000 | ГОСТ 33932 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной сети. Технические условия»Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.Степень зрелости и состояние огурцов: плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха, привкуса. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в огурце не превышает допустимые уровни. Без сельскохозяйственных вредителей, без плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не загнившие, не увядшие, не желтые, без грубых кожистых семян, не морщинистые, не подмороженные, не запаренные, без вырванной плодоножки. Без минеральных и посторонних примесей. Без прилипшей к плодам земли.Калибровка является обязательной для огурцов высшего сорта.Примерно одинаковыепо размеруРазница между длиной самого короткого и самого длинного огурца, см, не более 5,0Массовая доля (количество) огурцов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более 10,0Огурцы должны быть примерно одинаковыми по диаметру.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 250 000 кг. |  | Офсет  | От 140,00 до 160,00 руб.  |  |  |
| 15 | Томаты 01.13.34.000 | ГОСТ 34298 «Томаты свежие. Технические условия»Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и (или) без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Стебли кистей томатов свежие, здоровые, чистые, без листьев.Состояние плодов: плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха, привкуса.Плоды не зеленые, не мятые, не перезревшие, не загнившие, не заплесневевшие, не увядшие, не подмороженные, без солнечных ожогов, без прилипшей земли, без посторонних примесей. Без сельскохозяйственных вредителей.Содержание в свежих томатах радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, не превышает допустимые уровни.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 150 000 кг. |  | Офсет  | 160,00 руб. |  |  |
| 16 | Огурец соленый 10.39.17.100 | ГОСТ или ТУ. Массовая доля огурцов от массы нетто консервов составляет не менее 55%. Огурцы законсервированы без использования уксуса, жгучих специй (перец красный, хрен, горчица). Внешния вид: огурцы целые, соответствующие данному хозяйственно – ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.Консистенция крепкая, хрустящая. Мякоть плотная с недоразвитыми некожистыми водянистыми семенами. Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.Вкус: Характерный для данного продукта солоновато-кисловатый, с ароматом используемых пряностей. Посторонние примеси не допускаются.ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | 80 000 кг. |  | Офсет  | От 120,00 до 140,00 руб. за кг. |  |  |
|  17 | Яйцо 01.47.21.000 | ГОСТ 31654 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Яйцо куриное пищевое столовое, первая категория. Масса одного яйца от 55 г до 64,9 г. Скорлупа: чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. Содержимое яиц не имеет посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». |  |  | Офсет  |  |  |  |
| 18  | Мясо кур 10.12.10.110 | ГОСТ 31692 «Мясо кур (цыплят, цыплят-бройлеров и их части»ТУ (разработанные на основе ГОСТ» Грудка куриная охлажденная выработана из тушек цыплят-бройлеров 1 сорта. Грудные мышцы овальной формы, плотные с грудной костью и кожей. Края слегка влажные, ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Цвет мышечной ткани бледно-розовый, розовый, цвет кожи бледно-желтый, бледно-желтый с розовым оттенком, без кожи шеи. Форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется. Цвет подкожного жира бледно-желтый, желтый. Запах свойственный свежему мясу птицы. Оперение полностью удалено, без пеньков, без волосовидного пера. Мясо чистое, обескровленное, без посторонних включений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, без холодильных ожогов и пятен разлитой желчи, без фекальных загрязнений. Бедро куриное охлажденное выработано из тушек цыплят-бройлеров 1 сорта. Внешний вид: края слегка влажные, ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Цвет мышечной ткани бледно-розовый, розовый, цвет кожи бледно-желтый, бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет подкожного жира 41бледно-желтый, желтый. Запах свойственный свежему мясу птицы. Оперение полностью удалено, без пеньков, без волосовидного пера. Мясо чистое, обескровленное, без посторонних включений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, без холодильных ожогов и пятен разлитой желчи, без фекальных загрязнений.Соответствует ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». | 550 000 кг.90 000 кг.200 000 кг. |  | Офсет  | 240,00 руб.220,00 руб.170,00 руб. |  |  |
| 19 | 10.39.13.000 – овощи (кроме картофеля) сушеные | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»Овощи сушеные (морковь, свекла, лук репчатый)-Внешний вид моркови, свеклы столовой: стружка, кубики или пластинки. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся.Лука репчатого: кружки, кольца, пластинки и их части. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся. ПорошокВид и консистенция: Стружка и пластинки- эластичные, допускается легкая хрупкость, длиной менее 5 мм по наибольшему измерению массовой долей не более 5 %.Кубики: твердые, Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм.Пластинки: равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм. длиной и шириной не более 12 мм. Возможна другая нарезка и другие размеры пластинок.Кружки, кольца и их части: толщиной 1—3 мм. в наибольшем измерении — не менее 5 мм. Допускаются части лука менее 5 мм в наибольшем измерении массовой долей не более 10 %Порошок- сыпучий.Цвет, вкус, запах: свойственные для овощей данного вида без постороннего привкуса и запаха.В сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.Соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». | 3000 кг. |  | Офсет  | От 300,00 руб до 450,00 руб.  |  |  |