***Заявка на участие в $TYPEe в электронной форме***

# Настоящим наша организация, сведения о которой указаны во второй части заявки на участие в аукционе в электронной форме, выражает согласие на поставку товаров (выполнение работ, оказание услуг), соответствующих требованиям документации аукциона в электронной форме на право заключения государственного контракта на поставку $OBJECT, реестровый номер закупки $REGNUMBER, на условиях, предусмотренных указанной документацией аукциона в электронной форме.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара, товарный знак (в случае наличия), страна происхождения товара** | **Соответствие**  **Действующим стандартам и нормативно-технической**  **документации**  **ГОСТ, ОСТ, ТУ и Конкретные показатели товара, предлагаемого участником, соответствующие значениям, установленным документацией** | **Кол-во** | **Ед. изм.** |
| **п/п** |
|  | Товарный знак отсутствует,  Страна происхождения товара Россия | Остаточный срок годности на момент поставки составляет 80% |  |  |
|  | Баранина вырезка (тонкий край) | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 1 сорт, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в вакуумной индивидуальной упаковке), вес коробки не менее 10кг, не более 15кг. |  |  |
|  | Говядина (вырезка) | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 1 сорт, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в индивидуальной упаковке), вес коробки не мене 20кг не более 30кг. |  |  |
|  | Говядина  (лопаточная часть) | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 2 сорт, толстый край, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в индивидуальной упаковке), вес коробки не менее 15кг не более 35кг. |  |  |
|  |  | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 1 сорт, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в вакуумной индивидуальной упаковке), вес коробки не менее 10кг, не более 15кг. |  |  |
|  |  | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 1 сорт, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в индивидуальной упаковке), вес коробки не мене 20кг не более 30кг. |  |  |
|  |  | ГОСТ Р 51074-2003, СаНПиН 2.3.2.1078-01  1 категория, 2 сорт, толстый край, замороженная, без костей, не инъектированное, при разморозке массовая доля жидкости не более 5% от общей массы куска. Расфасовка фабричная (куски в индивидуальной упаковке), вес коробки не менее 15кг не более 35кг. |  |  |
|  |  | Мясо говядина бескостная охлажденная или замороженная: тазобедренный отруб без голяшки, Продукция должна соответствовать показателями качества: мясо должно быть в виде кусков различного размера и массы в диапазоне от 0,8 до 5 кг произвольной формы, состоящей из мышечной, соединительной и/или жировой ткани. Цвет поверхности должен быть бледно-розовый; бледнокрасный, у размороженного (для замороженного) — красный. Мышцы на разрезе (для охлажденного продукта) должны быть слегка влажные и не должны оставлять влажного пятна на фильтрованной бумаге. Консистенция - на разрезе мясо должно быть плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах должен быть специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - должен иметь белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция должна быть твердая, при надавливании крошиться. У размороженного или охлажденного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко- красный цвет. Сухожилия должны быть упругие, плотные. У размороженного мяса сухожилия должны быть мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо размороженное и замороженное более 1 раза, сгустки крови, загрязнения, с зачистками побитостей и кровоподтеками или срывами кожного жира в количестве более 15 °/о от массы поверхности мяса. Огузок должен состоять из двух толстых мышц - полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцей, расположенными с внутренней стороны бедра, и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны. Оковалок должен состоять из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Подбедерок должен состоять из двухглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и/или слоем подкожного жира. Показатели безопасности должны отвечать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Содержание пестицидов Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты 0\*- 0,1 мг/кг. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Содержание токсичных элементов в говядине не должно превышать (мг/кг): свинец -0,5, мышьяк -0,1, кадмий -0,05, ртуть - 0,03. Содержание радионуклидов должно быть: цезий137-не более 200 Бк/кг. Допустимые значения антибиотиков не должны превышать (мг/кг): Левомицетин более 0,0003, Тетрациклиновая группа 0,01, Бацитрацин 0,02. БГКП (колиформы) в 0,1 г (для охлажденного), в 0,01 г (для замороженного) не допускается, Патогенные, в том числе сaльмонеллы в 25 г не допускается. Е зопосуоепе в 25 г не допускается. Мясо говядина бескостная должна поставляться в полимерной пленке или в лотках из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку (допускается упаковка с применением защитного газа или вакуума) и скрепленные термосвариванием, затем уложены в ящики из гофрированного картона; полимерные. В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в одну транспортную тару по согласованию с заказчикам. Тара должна быть чистой, сухой без постороннего запаха. Масса нетто отрубов в ящиках должна быть менее двадцати килограмм. |  |  |
|  |  | Субпродукты говяжьи (печень) замороженные блоками. Субпродукты должны быть без признаков порчи, тщательно очищены от крови, загрязнений. Внешний вид - субпродукты должны быть чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков. Блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет - должен быть свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. При размораживании: запах должен быть специфический, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха. Печень должна быть без лимфатических узлов, крупных желчных протоков и желчного пузыря, коричневого или светло-коричневого цвета, с неповрежденными оболочками светло-серого цвета. Не допускаются - оттаявшие и вторично замороженные продукты, с порезами и разрывами, потерявшие или изменившие цвет на поверхности. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.  Субпродукты говяжьи - единица изделия должна иметь массу не более 4-5 кг и не менее 0,5-0,8 кг. Упаковка - в каждую единицу транспортной тары упаковывают субпродукты одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Продукт должен поставляться в полимерных ящиках, или в ящиках из гофрированного картона до 10 кг. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха |  |  |
|  |  | Тушки кур и/или цыплят. По термическому состоянию тушки могут быть замороженными [с температурой не выше минус 12°С] или глубокозамороженными [с температурой не выше минус 18°С]. Сорт: не ниже первого. Тушки должны быть обескровленными, чистыми, без посторонних включений (стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов и антибиотиков в мясе кур не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Расфасованы в индивидуальную целлофановую упаковку с последующей упаковкой в бумажные или картонные коробки. Фасовка (не менее 1 не более 15 кг. |  |  |