|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 котировочной документацииУтверждаюИ.о. главного врачаЧУЗ «РЖД-Медицина» г. Калининград»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.Х. Смолина м.п. |

**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания (овощи)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование объекта закупки необходимого для поставки** | **Функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики объекта закупки, требования к показателям** | **Единица измерения объекта закупки** | **Количество (объем) объекта закупки необходимого для поставки** |
| 1 | Капуста белокочанная | Товарный класс: первый;Вид капусты по сроку созревания: среднеспелая и/или позднеспелая. | кг | 737 |
| 2 | Морковь столовая | Товарный сорт: высший. | кг | 656 |
| 3 | Лук репчатый | Товарный сорт: первый;Цвет лука: желтый. | кг | 378 |
| 4 | Свекла столовая | Товарный сорт: высший. | кг | 460 |
| 5 | Картофель продовольственный | Вид картофеля по сроку созревания: картофель продовольственный поздний;Картофель мытый: нет. | кг | 3082 |
| 6 | Огурцы соленые | Из свежих огурцов в растворе поваренной соли, с добавлением приправ и пряностей. Упаковка (фасовка) – в таре из полимерных материалов, весом: не более 5 кг\* | кг | 115 |
| 7 | Капуста квашеная | Из свежей белокочанной капусты с добавлением поваренной соли, плодоовощных компонентов, приправ и пряностей, шинкованная.Упаковка (фасовка) – в таре из полимерных материалов, весом: не более 5 кг\* | кг | 53 |

Согласовано \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.М. Млинарская