

1. **Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19, 601900, г.Ковров, ул. Талантова, д.18

2. **Адрес направления ценового предложения:**

Электронная почта: n.a.zhukova@yok33.ru, телефон: 3-05-61

Контактное лицо: Жукова Наталья Александровна

3. **Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки с 20 по 25 число текущего месяца до 16.00.

4. **Коммерческое предложение подается по данной форме с указанием предлагаемой цены.**

5. Информация о котировках цен предоставляется в письменной форме.

6. Не рассматриваются коммерческие предложения, направленные посредством факсимильной связи или электронной почты.

7. Проведение данной процедуры сбора не влечёт за собой возникновения каких - либо обязательств Заказчика.

8. Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 19 г. Коврова

с 06. 05.2019г по 31.05.2019 г.

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.	Ед. изм, кол-во товара, объем работ, услуг	Сроки поставки товара, выполнение работы оказания услуг	Цена единицы товара, работы, услуги	Общая цена контракта на указанных условиях.
1.	Яйцо куриное, пищевое	ГОСТ 31654-2012 Столовое или деревенское, 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>	1800 шт.	с <u>06. 05.2019г по 31.05.2019</u>		
2.	Рыба мороженая, 30+	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям соответствующим ГОСТ Минтай , свежемороженый, потрошенный, без головы. Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы не менее 30 см. Рыба должна быть без следов побитости.	110 кг	с <u>06. 05.2019г по 31.05.2019</u>		

		<p>Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.</p> <p>Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто.</p> <p><i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i></p>				
3.	Соль пищевая молотая, по1,0	<p>ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003</p> <p>Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.</p>	20 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
4.	Мясо замороженное	<p>ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или по техническим условиям, производства Российской Федерации</p> <p>Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей костей, соединительной и жировой ткани не более 20%.</p> <p>Температура в толще мяса – не выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега.</p> <p>Без содержания фосфатов.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i></p>	110,00 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
5.	Мясо замороженное свинина	<p>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 и или ГОСТ Р 52986-2008, или по техническим условиям, 1 сорт - вырезка спинной части и (или) вырезка лопаточной и(или) вырезка поясничной и(или) грудины и(или) окорок. Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. Отрубы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему</p>	110,00	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

		<p>мясу. Жир имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i></p>				
6.	Мясо охлажденное	<p>ГОСТ 31797-2012 или по техническим условиям, производства Российской Федерации</p> <p>Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детского питания. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлажденное, категория 1, с массовой долей костей, соединительной и жировой ткани и жил не более 20%, без содержания фосфатов. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не темное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i></p>	0			
7.	Мясо кур (тушки) для детского питания	<p>ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям.</p> <p>Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкогибаемый.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i></p>	92 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		

8.	Масло подсолнечное,	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества. Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг	37 кг	с <u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		
9.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.	0 литров	с <u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		
10.	Молоко питьевое пастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.	1200 литров	<u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		
11.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52096-2003 или ГОСТ Р 31453-2013 или по техническим условиям. Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Т. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.	120 кг	с <u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		
12.	Сметана	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и ГОСТ Р 52092-2003 .или ГОСТ 31452-2012 Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90Т*. В герметичной упаковке из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто до 0,5кг. <i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)</i>	35,0 кг	с <u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		
13.	Молоко сгущенное с сахаром	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 53436-2009 или ГОСТ 31688-2012	8,0 кг	с <u>06.05.2019г по</u> <u>31.05.2019</u>		

		<p>Массовая доля жира - не менее 8,5%.</p> <p>Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр.</p>				
14.	Масло сливочное	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013</p> <p>Сорт высший. С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 0,2 кг.</p>	60,0 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
15.	Сыр твёрдый	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2013. Сорт высший. Произведён из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не более 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %. Покрывает парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.</p>	10 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
16.	Изделия хлебобулочные	<p>ГОСТ 2077-84 или СТО.</p> <p>Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 % .</p>	100 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
17.	Изделия хлебобулочные	<p>ГОСТ 27842-88 или СТО.</p> <p>Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.</p>	280 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
18.	Печенье	<p>ГОСТ 24901-89и 24901-2014 или по техническим условиям.</p> <p>Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 27%, с содержанием жира 7-26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров.</p>	10 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

		Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг				
19.	Вафли	ГОСТ 14031-68 или по техническим условиям. Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа пралине. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. С содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.	10 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
20.	Картофель свежий продовольственный (клубни)	ГОСТ Р 51808-2013 Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм.	720 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
21.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 Не ниже 1 класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см. или по массе, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см.	220 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
22.	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ Р 51809-2001. Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не	350 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		

		происходит. Кочаны зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев. Масса зачищенного кочана не менее 1,2кг.				
23.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. мякоть сочная, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.	200 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
24.	Лук репчатый свежий	ГОСТ Р 51783-2001. Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм.	120 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
25.	Томаты свежие грунтовые	ГОСТ Р 55906-2013. Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости . (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. Округлой или удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.	0			
26.	Огурцы свежие грунтовые	ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грунте. Плоды свежие, целые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются изогнутые плоды (изогнутость не более 0,2). Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами. Плоды мытые или очищенные сухим способом, без излишней внешней влажности.				

		Размер плодов: длина не более 13,0см, наибольший поперечный диаметр не более 5,0см.				
27.	Продукт томатный концентрированный	ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%. Фасовка массой нетто не более 0,5кг.	18,0	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
28.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	ГОСТ Р 54050-2010. Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Массовая доля горошка от массовой доли консервов, указанной на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 450г	40,8 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
29.	Икра овощная	ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная. Фасовка массой нетто не более 0,6кг.	20 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
30.	Огурцы консервированные	ГОСТ 31713-2012 Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами,	24 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

		полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не более 3,0л. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</i>				
31.	Груши свежие (плоды)	Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. Зеленые. Груши желтого цвета не допускаются. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой или сломанной плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и не перезревшие. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55мм.	-			
32.	Яблоки свежие ранних сортов созревания Желтые, зеленые или красные	Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.	150,00	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
33.	Бананы свежие (плоды)	Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях свежие, целые, чистые, без механических повреждений, без признаков порчи, без остатка цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая или желтая.				
34.	Лист лавровый сухой,	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. Длина листа не менее 3см.	0,1	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
35.	Повидло	ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013 Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнёзд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция – густая мажущая масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Массовая доля углеводов	4,8 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

		(растворимых сухих веществ) не менее 60%. Фасовка массой нетто не более 0,65кг. В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)				
36.	Мука пшеничная	ГОСТ 52189-2003. Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество не более 0,55%, массовая доля сырой клейковины не менее 28%. Фасовка массой нетто не более 10кг.	100 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
37.	Хлопья овсяные	ГОСТ 21149-93 или по техническим условиям. «Геркулес». Сорт не ниже 1. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Зольность (в пересчете на сухое вещество) - не более 2,1%. Развариваемость - не более 20мин. Фасовка массой нетто не более 0,5кг.	10,0 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
38.	Крупа ячменная Перловая	ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра освобождённые от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%. Фасовка массой нетто не более 0,8 кг.	0			
39.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто не более 0,8 кг.	20 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
40.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 или по техническим условиям «Артек». Сорт не ниже 1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачественное ядро не менее 99,2%. Фасовка массой нетто не более 0,8 кг.	20 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
41.	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 или СТО или по техническим условиям. Рис шлифованный. Сорт не ниже 1. Качество не ниже высшего сорта. Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть	50 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		

		<p>алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Фасовка - мешок массой нетто 5-25 кг.</p>				
42.	Крупа гречневая	<p>ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям.</p> <p>Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто не более 0,8 кг.</p>	20 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
43.	Горох шлифованный	<p>ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям</p> <p>Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой нетто не более 10кг.</p>	-			
44.	Крупа манная	<p>ГОСТ 7022-97.</p> <p>Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто не более 10кг.</p>	20,0 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
45.	Крупа кукурузная	<p>ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям.</p> <p>Цвет белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Влажность не более 14%. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,95%. Содержание мучки не более 1,5%, содержание сорной примеси не более 0,3%. Фасовка массой нетто не более 0,8кг.</p>	10 кг	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		
46.	Крахмал картофельный	<p>ГОСТ Р-53876-2010.</p> <p>Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.</p>	-			
47.	Соки и нектары фруктовые с сахаром	<p>В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882</p> <p>фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 6 месяцев». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 0,2 л.</p>	225 л	с <u>06.05.2019г</u> по <u>31.05.2019</u>		

48.	Соки фруктовые	<p>В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882</p> <p>фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные из концентрированных соков, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 лет» или «для детей дошкольного возраста». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л.</p> <p>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</p>	-			
49.	Сахар-песок	<p>ГОСТ 21-94 .</p> <p>Размер кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет белый, без комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг</p>	150 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
50.	Какао- порошок	<p>ГОСТ 108-76</p> <p>Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр.</p> <p><i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i></p>	1,0	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
51.	Мармелад (весовой)	<p>ГОСТ 6442-89 или по техническим условиям.</p> <p>Фруктово-ягодный или желеино-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций. без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Фасованный в потребительскую или транспортную упаковку массой нетто не более 5 кг.</p>	3,5 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
52.	Изделия кондитерские пастильные	<p>ГОСТ 6441-96 или по техническим условиям. Зефир, пастила. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию.</p>	0			

53.	Томаты консервированные	<p>Р 54678-2011 или 54648-2011</p> <p>Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты не очищенные. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см. без укуса и жгучих специй. Фасовка емкостью не более 3,0 л.</p> <p>При расчете стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3,0 л. Содержится 1,5 кг. томатов.</p>	12,00	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
54.	Макаронные изделия	<p>ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012</p> <p>Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка массой нетто не более 20кг.</p>	40,0	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
55.	Макаронные изделия вермишель	<p>ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012</p> <p>Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка массой нетто не более 20 кг.</p>	0			
56.	Чай черный байховый	<p>ГОСТ 1938-90 или ГОСТ 32573-2013 по техническим условиям.</p> <p>Среднелистовой, крупнолистовой. Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричнево-красный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. Весовой и фасованный в пачках</p>	2 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
57.	Ягоды протёртые	<p>ГОСТ Р 54681-2011</p> <p>Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг</p>	34,2 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		
58.	Напиток кофейный	<p>ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям.</p> <p>Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ</p>	4,2 кг	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

59.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг	1,1	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
60.	Компотная смесь	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг.	40 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
61.	Кукуруза консервированная	Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха Цвет зерен белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее 60% Упаковывание в потребительскую тару - по ГОСТ 13799, потребительской тары с консервами в транспортную - по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.	16 кг	с 06.05.2019г по 31.05.2019		
62.	Лимон (плоды)	Размер 1 категории. Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.	-			Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса От светло-зеленой до желтой или оранжевой

			Допускаются плоды с прозеленью			
			42			
63.	Апельсины (плоды)	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждения вредителями и болезнями. С ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с опавшей, но не вырванной плодоножкой. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.	-			
64.	Капуста квашеная, с морковью	ГОСТ 55463-2013 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении. Без крупных частиц кочерыги, кусков листьев. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашенной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.	30,00	с <u>06.05.2019г по 31.05.2019</u>		

Примечание:

- а) Отгрузка продуктов питания на склад Заказчика осуществляется силами Поставщика, либо силами третьих лиц, но за счет Поставщика.
- б) Доставку продуктов обеспечивать в условиях, обеспечивающих влажность и температурный режим, необходимый для хранения продукта, указанный на этикетке.
- в) Указанные цены не распространяются на продукты питания, по которым состоялись аукционы, запросы котировок на поставку продуктов питания в текущем квартале. Эти продукты закупаются по ценам, сложившимся в ходе торгов, запросов котировок и указанным в контрактах (договорах).
- г) На каждой упаковочной единице товара должна быть этикетка или оформленный установленным порядком ярлык-вкладыш
- е) В составе пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся и воспитанников, необходимо ограничивать содержание пищевых добавок:
1. *Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты –бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283).*
 2. *В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) должны использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноиды (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163).*

3. *В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота.*
4. *Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.*
5. *Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.*
6. *В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).*
7. *Содержание поваренной соли в пищевых продуктах ограничивается в соответствии с санитарными правилами (при отсутствии в них соответствующих нормативов, как правило, содержание поваренной соли в продукте не должно быть выше 0,6-0,9 %). В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль – обогащенная йодатом калия (KIO₃).*
8. *Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств. Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.*