

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

5. Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 19 г. Коврова с 01.11.2016г по 30.11.2016 г.

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Код ОКДП	Ед. изм	Объем	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иные показатели.
<b>1. продукция животноводства 0122000</b>					
1.	Яйцо куриное, пищевое	0122219	шт.	1260	<b>ГОСТ 31654-2012</b> Столовое, 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Срок годности более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бугорчатые про или контейнеры из полимерных материалов. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>
<b>9. продукция растениеводства 0110000 (кроме 0112000, 0113000)</b>					
<b>12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000</b>					
2.	Рыба мороженая, 30+	1512153	кг	70	<b>ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ <b>Минтай</b> , 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. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто.

					При поставке продукции необходим сертификат соответствия ветеринарная справка Ф №4.
18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000					
3.	Соль пищевая молотая, по 1,0	1422011	кг	10	ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003 Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодато содержание добавки «Йод» - $40 \pm 15$ г/т, минеральными веществами калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.  в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг
19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023					
4.	Мясо бескостное замороженное	говядина 1511113	кг	160	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р 5266 производства Российской Федерации  Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов для детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 20кг.  По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на поверхности наличие льда и снега.  Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается.  При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которую хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара
5.	Мясо бескостное замороженное, по 5,0 кг	1511160	кг	-	<b>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%</b> ГОСТ Р 31778-2012 и или ГОСТ Р 52986-2008, 1 сорт - в спинной части и (или) вырезка лопаточной и(или) в поясничной и(или) грудины и(или) окорок. Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. Отрубы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. При надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Жир белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный. Вес блока по заявке детского сада, но не более 10кг.  <b>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинируется с говядиной не более 50% от заказа.</b>  При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которую хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара
6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	1511231	кг	60	ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013  Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутри

					<p>жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без рана, царапин, ссадин и кровоподтёков. Костная система без повреждений. Киль грудной кости хрящевидный, легкогибачаемый. Тушка не менее 850г. С температурой хранения от 0°С до 4°С включительно. Срок годности не более 5-и дней с даты изготовления. Упаковка – подложка и(или) полиэтиленовые пакеты, не должны быть нарушены.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранятся до окончания реализации, хранения</i></p>
<b>20. продукция мясоперерабатывающей промышленности 1511024 – 1511050</b>					
<b>21. растительные и животные масла и жиры 1514000</b>					
7.	Масло подсолнечное,	1514126	кг	13,8	<p><b>ГОСТ 1129-2013</b></p> <p>Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта, качество «Премиум». Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,9 л.</p>
<b>22. молочные продукты 1520000</b>					
8.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	1520111	кг	150	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b></p> <p>Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.</p>
9.	Молоко питьевое пастеризованное, 1,0 л	1520111	кг	890	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b></p> <p>Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.</p>
10.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	1520201	кг	90	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52096-2003</b> или <b>ГОСТ Р 31453-2013</b> или по техническим условиям.</p> <p>Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Т. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 1,0 л.</p>
11.	Сметана	1520162	кг	26	<p>В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и <b>ГОСТ Р 52092-2003</b> и <b>ГОСТ 31452-2012</b></p> <p>Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная маложирая, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90Т*. В герметичной упаковке из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто не более 0,5 кг.</p> <p><i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)</i></p>
12.	Молоко сгущенное с сахаром	1520702	кг	7,6	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 53436-2009</b> или <b>ГОСТ 31688-2013</b></p> <p>Массовая доля жира - не менее 8,5%.</p> <p>Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр.</p> <p><i>для ограниченного использования, только в качестве соуса с творогом и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели; не следует использовать сгущенное молоко при приготовлении какао, чая, кофе и напитков с молоком)</i></p>

13.	Масло сливочное	1520501	кг	56,0	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261</b>  Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». С массовой долей жира не 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервационных искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов. Содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается. Фасовка массой нетто не более 0,2 кг.
14.	Сыр твердый	1520524	кг	10	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2010</b> .  Российский или Голландский. Сорт высший. Произведён из молока без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %. Возраст сыра не более 60 суток. Покрыт парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.
<b>23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000</b>					
15.	Изделия хлебобулочные	1541101	кг	130	<b>ГОСТ 2077-84 или СТО.</b>  Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0 г/100г, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-300 ккал/100г (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %
16.	Изделия хлебобулочные	1541191	кг	200	<b>ГОСТ 27842-88 или СТО.</b>  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/100г (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %
17.	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	1541553	кг	10,0	<b>ГОСТ 24901-89 и 24901-2014 или по техническим условиям.</b>  Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 27%, с содержанием крахмала не менее 26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой не более 6 кг
18.	Вафли	с жировой начинкой 1541679	кг	9	<b>ГОСТ 14031-68 или по техническим условиям.</b>  Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа пралине. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой не более 6 кг

		с фруктовой начинкой 1541682			содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка транспортная тара массой нетто - не более 6кг.
		пралиновой начинкой 1541699			
24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020					
		Овощи свежие урожа 2016 года			
19.	Картофель свежий продовольственный (клубни) Урожай 2016г	0112112	кг	500	<p><b>ГОСТ Р 51808-2013</b></p> <p>Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями механических повреждений. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлиненной формы – не менее 60 мм.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>
20.	Морковь столовая свежая Урожай 2016 г.	0112250	кг	170	<p><b>ГОСТ 32284-2013</b></p> <p>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. масса, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>
21.	Калуста белокочанная свежая Урожай 2016г	0112212	кг	240	<p><b>ГОСТ Р 51809-2001.</b></p> <p>Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистыми кочерыгами. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу в местах, прикрепления их к внутренней кочерыжке при надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана происходит. Кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или желтых листьев. Масса зачищенного кочана не менее 1,2кг.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>
22.	Свекла столовая свежая урожая 2016	0112240	кг	100	<p><b>ГОСТ 32285-2013</b></p> <p>Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, 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 побитые. мякоть сочная, темно-красная. Размер корнеплода по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>

23.	Лук репчатый свежий Урожая 2016г	0112411	кг	70	<p>ГОСТ Р 51783-2001.</p> <p>Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, це проросшие, без механических повреждений, без повре сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанической формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высу шейкой длиной не более 1см. Размер луковицы по наибо поперечному диаметру не менее 40мм.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обра</i></p>
24.	Томаты свежие грунтовые	0112510	кг	-	<p>ГОСТ Р 55906-2013.</p> <p>Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости . (Плоды п. полной биологической зрелости, характерной для ботанического окраски. До 50% поверхности плода может быть желтовато-бурой о Мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами. Округл удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, п типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и. плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредител болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и сол ожогов, без излишней внешней влажности). Размер плод наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.</p>
25.	Огурцы свежие грунтовые	0112610	кг	-	<p>ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85</p> <p>Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грун потребления в свежем виде. Плоды свежие, целые, неурод здоровые, незагрязненные, без механических поврежден плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического формой и окраской. Допускаются изогнутые плоды (изогнутость не 0,2). Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами. мытые или очищенные сухим способом, без излишней внешней влаж Размер плодов: длина не более 13,0см, наибольший поперечный д не более 5,0см.</p>
26.	Продукт томатный концентрированный	1513412	кг	9,0	<p>ГОСТ Р 54678-2011</p> <p>Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ Однородная концентрированная масса мажущейся консистенци тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц г Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%. Фасовка массо не более 0,5кг.</p> <p><i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i></p>
27.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов, 0,4	1513322	кг	28	<p>ГОСТ Р 54050-2010.</p> <p>Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей об зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие зёрен не более 6%. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Зали жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или олиг оттенком. Массовая доля горошка от массовой доли консервов, ука на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более Фасовка - металлическая банка массой нетто <b>не более 450г</b></p>
28.	Икра овощная , 0,5	1549394	кг	16	<p>ГОСТ Р 51926-2002</p> <p>Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равн измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряноств грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веще менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том стерилизованная.</p>

					Фасовка массой нетто не более 0,6кг.
29.	Огурцы соленые	1513401	кг	12	<p>ГОСТ 7180-73</p> <p>Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение <math>d</math> наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйскому ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы с мякотью плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не 3,0л.</p> <p>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</p>
25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110					
30.	Груши свежие (плоды)	0113120	кг	70	<p>Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. <b>Зеленые, желтого цвета не допускаются.</b> Плоды типичные по форме и окраске данного помологического сорта, без повреждения вредителями, болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с или сломанной плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной, перезревшие. Размер по наибольшему поперечному диаметру не 55мм.</p>
31.	Яблоки свежие ранних сортов созревания <b>Желтые, зеленые или красные</b>	0113110	кг	100	<p>Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды чистые, вполне развитые, 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 по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.</p>
32.	Лист лавровый сухой,	1549591	кг	-	<p><b>ГОСТ 17594-81.</b></p> <p>Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, серо-серебристым оттенком. Длина листа не менее 3см.</p>
33.	Повидло,	1513461	кг	4,8	<p><b>ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013</b></p> <p>Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное высшего качества. Однородная протертая масса без семян, семенных гнезд, комочков и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция – густая мажущая масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Массовая доля углеводов (растворимых сухих веществ) не менее 60%. Фасовка массой нетто не менее 0,65кг. <b>В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (полистирола)</b></p>
26. Продукция мукомольной промышленности 1531000					
34.	Мука пшеничная, 5,0-10,0	1531102	кг	80	<p><b>ГОСТ 52189-2003.</b></p> <p>Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество не более 0,02%. Массовая доля сырой клейковины не менее 28%. Фасовка массой нетто не менее 10кг.</p>

35.	Хлопья овсяные	1531212	кг	-	ГОСТ 21149-93 или по техническим условиям. «Геркулес». Сорт не ниже 1. Цвет белый с оттенками от крем желтоватого. Зольность (в пересчете на сухое вещество) - не бо. Развариваемость - не более 20мин. Фасовка массой нетто не болѐе
36.	Крупа ячменная Перловая	1531262	кг	-	ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра освобождённые от цветковых плёнок, отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеле. оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%. Фасовка масс не более 0,8 кг.
37.	Крупа пшено шлифованное, 0,8	1531232	кг	10	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. массой нетто не более 0,8 кг.
38.	Крупа пшеничная, 0,8	1531252	кг	-	ГОСТ 276-60 или по техническим условиям «Артек». Сорт не ниже 1. Частицы мелкодробленого зерна пш освобожденные полностью от зародыша и частично от плодк семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачест ядро не менее 99,2%. Фасовка массой нетто не более 0,8 кг.
39.	Крупа рисовая	1531291	кг	50	ГОСТ 6292-93 или СТО или по техническим условиям. Рис шлифованный. Сорт не ниже 1. Качество не ниже высшего Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых пол удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, больша алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто 5-25 кг.
40.	Крупа гречневая, 0,8	1531241	кг	25	ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плк оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное я менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто не более 0,8 кг.
41.	Горох шлифованный, 0,8	1531222	кг	-	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой не более 10кг.
42.	Крупа манная, 0,8	Марки М 1531201 Марки МТ 1531202	кг	-	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более Фасовка массой нетто не более 10кг.
43.	Крупа кукурузная, 0,8	1531263	кг	12	ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям Шлифованная не ниже №3. Цвет белый или желтый с оттенками свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затл плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посто привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%. Золы пересчете на сухое вещество не более 0,95%. Содержание мучки не 1,5%, содержание сорной примеси не более 0,3%. Фасовка массой н более 0,8кг.
27. крахмалы и продукты из крахмалов 1532000					



44.	Крахмал картофельный, 1,0	1532201	кг	5	ГОСТ Р-53876-2010. Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более Фасовка массой нетто не более 1 кг.
29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000,1513230,1513420,1513430,1513411,1513480					
45.	Соки и нектары фруктовые с сахаром, 0,2	Плодово- ягодные натуральные 1513481  С сахаром 1513483	кг	150	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союз 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.201 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого восстановленные, обогащенные микронутриентами с пометко детского питания с 6 месяцев». В асептической упаковке комбинированного материала емкостью до 0,2 л.  <i>подавать в составе второго завтрака по 100 мл на ребёнка.</i>
46.	Соки фруктовые , 1,0	Плодово- ягодные натуральные 1513481  С сахаром 1513483	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союз 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.201 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого с восстановленные из концентрированных соков, обога микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 л асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до  <b>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</b>
30. прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513 (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме 1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080					
47.	Сахар-песок, 25,0- 50,0	1542121	кг	100	ГОСТ 21-94 . Размер кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Сладкий, без посторонних при запах как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет бел комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не 99,75%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг
48.	Какао- порошок	1543111	кг	2	ГОСТ 108-76 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, т серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не бол гр.  <i>для приготовления напитка и использования в составе кондитерских изделий</i>
49.	Мармелад (весовой)	1543502	кг	-	ГОСТ 6442-89 или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желеино-фруктовый. Резной, неглазирова Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций. без мар гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозна как кондитерский жир или растительный жир). Фасованн потребительскую или транспортную упаковку массой нетто не более  <i>не чаще одного раза в неделю</i>
50.					
51.	Макаронные изделия	1544101	кг	-	ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012 Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обога микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодо овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка нетто не более 20кг.

52.	Макаронные изделия <b>вермишель</b>	1544101	кг	-	<b>ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012</b> Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащен микроэлементами и/или с добавками из растительного (плодоовощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка нетто не более 20 кг.
53.	Чай черный байховый, 0,1	0113612	кг	2	<b>ГОСТ 1938-90 или ГОСТ 32573-2013</b> по техническим условиям. <b>Среднелистовой, крупнолистовой.</b> Чай имеет нежный аромат, при терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коры красный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая водорастворимых экстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. Весовой и фасованный в пачки
54.	Ягоды протёртые	1513465	кг	22,800	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>косточек</b> , остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг
55.	Напиток кофейный, 0,1	1549221	кг	2	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
56.	Дрожжи хлебопекарные сухие	1549823	кг	1,10	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелки: или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой не более 0,011кг
57.	Компотная смесь, 1,0-10,0	1513565	кг	20,0	<b>ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90</b> Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2013 или 2014г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты)</i>

**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 (KIO<sub>3</sub>).

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.