

Потребность МБДОУ № 37 г. Коврова

в продуктах питания

С 01 сентября до 29 сентября 2017 года

(с указанием качественных характеристик продуктов, требований к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям)

**Информация для коммерческих предложений на продукты питания**

1. Заказчик: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 37, 601909, г. Ковров, ул. Гастелло, д.7 Телефон: 5-92-72 Контактное лицо: Селезнева Валентина Михайловна

2. Коммерческое предложение подается по форме настоящей «Информации о закупке» с указанием предлагаемой цены. Из коммерческого предложения должны однозначно определяться цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в Информации.

3. Информация о котировках цен предоставляется в письменной форме, в запечатанном конверте, исключающем возможность раскрытия информации, содержащейся в нем до окончания срока предоставления котировок цен.

4. Окончание срока предоставления котировок цен: 09.00 28.08.2017г.

5. Получение коммерческого предложения не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика

**6. Коммерческое предложение, поданное не в соответствии с настоящей формой рассмотрению не подлежит.**

N п/п	Наименование продуктов питания, закупаемых в интересах МБДОУ № 37	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам	Примечание (желательно при поставке товара)	Единица измерения, количество товаров, объем работ, услуг	Цена единицы товара, работы, услуги	Общая цена контракта на указанных условиях
					Указываются поставщиком	
1	Яйцо куриное, пищевое	<b>ГОСТ 31654-2012</b> Столовое, 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>	Срок на этикетке - не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бугорчатые прокладки или контейнеры из полимерных материалов.	840 шт		
2	Рыба мороженая, минтай	<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям. 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. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних		54 кг		

		<p>признаков. 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	<p><b>ГОСТ Р 51574-2000</b> Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - <math>40 \pm 15</math> г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.</p>		9,0 кг		
4	Мясо бескостное замороженное (говядина)	<p><b>ГОСТ 31797-2012 или 31799-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 производства Российской Федерации</b></p> <p>Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста.</p> <p>Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина;</p> <p>подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твёрдая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – не выше минус 18°C. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. 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>		52,5 кг		
5	Мясо бескостное замороженное (свинина)	<p>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% <b>ГОСТ</b></p>		52,5 кг		

		<p><b>31778-2012 или ГОСТ 31799-2012</b> 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 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	<p>Мясо кур (тушка), в том числе для детского питания Охлажденная</p>	<p><b>ГОСТ 31962-2013</b> 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>		38 кг		
7	<p>Мясо кур (грудка) охлажденная для детского питания</p>	<p><b>ГОСТ 31962-2013</b> или по техническим условиям. Охлажденное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо</p>		Не требуется		

		обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков.				
8	Масло подсолнечное	<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества		15 кг		
9	Молоко питьевое ультрапастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ 31450-2013</b> Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.		35 кг		
10	Молоко питьевое пастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г и <b>ГОСТ 31450-2013</b> Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.	В пакетах или коробках из комбинированного материала	630 кг		
11	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 31453-2013</b> или по <b>техническим условиям</b> . Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Т.	Фасовка массой нетто не более 1,0 кг.	54 кг		
12	Сметана	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и <b>ГОСТ 31452-2012</b> . 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. <i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой</i>	массой нетто не более 0,5кг.	15 кг		

		<i>(кипячением.)</i>				
13	Молоко сгущенное с сахаром	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ 31688-2012</b> Массовая доля жира - не менее 8,5%. <i>для ограниченного использования, только в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели; не следует использовать сгущенное молоко при приготовлении какао, чая, кофейных напитков с молоком)</i>		5,7 кг		
14	Масло сливочное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ 32261-2013</b> 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.		29 кг		
15	Сыр твёрдый	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ 32260-2013</b> . 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 %		7,5 кг		
16	Изделия хлебобулочные (хлеб пшеничный)	<b>ГОСТ 2077-84 или СТО</b> . 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		67 кг		

		использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %				
17	Изделия хлебобулочные (хлеб ржаной)	<b>ГОСТ 27842-88 или ГОСТ 27844-88 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 (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.		110 кг		
18	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	<b>ГОСТ 24901-2014</b> или по техническим условиям. 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.		6 кг		
19	Вафли	<b>ГОСТ 14031-2014</b> 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%.		6 кг		
20	Картофель свежий продовольственный (клубни)	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие,	Диаметр не менее 60 мм	300 кг		

		<p>неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений</p> <p>сельскохозяйственными вредителями и болезнями.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>				
21	Морковь столовая свежая	<p><b>ГОСТ 32284-2013</b> 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.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>	По длине не менее 13см	60 кг		
22	Капуста белокочанная свежая	<p><b>ГОСТ Р 51809-2001.</b> 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 происходит.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>	Масса кочана не менее 1,2кг.	180 кг		
23	Свекла столовая свежая	<p><b>ГОСТ 32285-2013</b> Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не</p>	Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.	60 кг		

		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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>				
24	Лук репчатый свежий	<b>ГОСТ Р 51783-2001.</b> 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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>	Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм.	60 кг		
25	Томаты свежие <b>грунтовые</b>	<b>ГОСТ Р 55906-2013.</b> 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.	30,0 кг		
26	Огурцы свежие <b>грунтовые</b>	<b>ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85</b> Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грунте. Плоды свежие, целые,		0 кг		



		незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.				
27	Продукт томатный концентрированный	<b>ГОСТ Р 54678-2011</b> 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%.	Масса фасовки — не более 1 кг	5,0 кг		
28	Горошек зелёный консервированный мозговых сортов	<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без оболочек зёрен и гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.	Фасовка массой не более 0,6 кг	30 кг		
29	Икра овощная	<b>ГОСТ Р 51926-2002</b> Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезревших 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.	15,0 кг		
30	Капуста квашеная, с морковью	<b>ГОСТ 55463-2013</b> или по техническим условиям. Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно нашинкованная полосками не шире 5мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12мм в наибольшем измерении. Без крупных		0		

		частиц кочерыги, кусков листьев. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.				
31	Томаты консервированные	<b>Р 54678-2011 или 54648-2011</b> Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты неочищенные. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг томатов</i>		10,0 кг		
32	Огурцы консервированные	<b>ГОСТ 31713-2012</b> 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, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</i>		10,0 кг		
33	Бананы свежие (плоды)	Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слабребристые. Крона зеленовато-желтая или желтая.		30 кг		
34	Апельсины (плоды)	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями		20 кг		

		и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.				
35	Груши свежие (плоды)	Качества не ниже 1 сорта. Плоды 1 помологической группы. 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 нее, но без повреждений кожицы плода.		40 кг		
36	Лимоны (плоды)	Размер II категории. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.		Не требуется		
37	Мандарины (плоды)	Плоды свежие, <b>без косточек</b> , чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер II категории.		0 кг		
38	Яблоки свежие	Качества не ниже 1 сорта. 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, типичные по форме и	Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.	40 кг		

		окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода.				
39	Лист лавровый сухой	<b>ГОСТ 17594-81</b> или <b>СТО</b> или по техническим условиям. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком.		1,0 кг		
40	Повидло	<b>ГОСТ 32099-2013</b> 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 (растворимых сухих веществ) не менее 60%.	Упаковка не должна содержать полистирол	3,0 кг		
41	Мука пшеничная	<b>ГОСТ 52189-2003.</b> 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 20 кг.	40 кг		
42	Хлопья овсяные	<b>ГОСТ 21149-93</b> 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%.		8,0 кг		
43	Крупа ячменная Перловая	<b>ГОСТ 5784-60</b> или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра		0 кг		

		освобождённые от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%.				
44	Крупа пшено шлифованное	<b>ГОСТ 572-60</b> или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.		7 кг		
45	Крупа пшеничная	<b>ГОСТ 276-60</b> 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%.		40 кг		
46	Крупа рисовая	<b>ГОСТ 6292-93</b> или <b>СТО</b> 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 алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%.	Фасовка - мешок массой не более 50 кг	20 кг		
47	Крупа гречневая	<b>ГОСТ Р 55290-2012</b> или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не	Фасовка - мешок массой нетто не более 25кг.	15 кг		

		менее 98,4%.				
48	Горох шлифованный	<b>ГОСТ 6201-68</b> или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.	Фасовка массой нетто до 20кг	3,0 кг		
49	Крупа манная	<b>ГОСТ 7022-97.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.	Фасовка массой нетто не более 10кг.	8 кг		
	Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям Шлифованная не ниже №3. Цвет белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. 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%.		8,0кг		
50	Крахмал Картофельный	<b>ГОСТ Р-53876-2010.</b> 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.	0 кг		
51	Соки и нектары фруктовые с сахаром с 6 месяцев, до 0,2 л	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 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.		10,8 кг		
52	Соки фруктовые	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 фруктовые		105кг		

		и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные из концентрированных соков, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 лет». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.				
53	Сахар-песок	<b>ГОСТ 33222-2015</b> новый 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 - массой не более 50 кг	65 кг		
54	Какао-порошок	<b>ГОСТ 108-76 или ГОСТ 108-2014</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий <i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>	Пачка не более 150г	0,8 кг		
55	Изделия кондитерские пастильные	<b>ГОСТ 6441-96 или ГОСТ 6441-2014</b> 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.	Фасовка не более 5 кг	4,0 кг		
56	Мармелад (весовой)	<b>ГОСТ 6442-89 или ГОСТ 6442-2014</b> или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желейно-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций. Без маргарина,	Фасовка не более 5 кг	3,5 кг		

		гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир).				
57	Макаронные изделия	<b>ГОСТ 31743-2012</b> 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 25 кг.	15 кг		
58	Макаронные изделия <b>вермишель</b>	<b>ГОСТ 31743-2012</b> 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 25 кг.	0 кг		
59	Чай черный байховый	<b>ГОСТ 32573-2013</b> или по техническим условиям. 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 экстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина.		0,8 кг		
60	Ягоды протёртые	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> или по техническим условиям. 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	11,4 кг		
61	Напиток	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый.		1,0 кг		



		Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ				
62	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		0,11 кг		
63	Компотная смесь	ГОСТ 28502-90 или ГОСТ 32896-2014 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). <b>В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)</b>	Упаковка массой нетто не более 10кг	15 кг		

#### 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 (КIO3).*
  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.*