

Потребность МБДОУ № 41 г. Коврова

в продуктах питания

с 01.07.2019 г. по 31.07.2019 г.

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

**Коммерческие предложения принимаем до 09.00 25.06.2019 г. по адресу:  
г. Ковров ул. Ногина д.54 в письменной форме в запечатанном конверте.**

№п/п	Наименование продуктов питания, закупаемых в интересах МБДОУ №41	Ориентировочное количество	Ед. изм	Ориентировочная закупочная цена за единицу (не более рублей)	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.
<b>продукция животноводства 0122000</b>					
1.	Яйцо куриное, пищевое	1080	шт.		<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). Срок годности не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бугорчатые прокладки или контейнеры из полимерных материалов. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>
<b>рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000</b>					
2.	Рыба мороженая	90	кг		<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>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. <i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i>
<b>камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000</b>					
3.	Соль пищевая молотая	-	кг		<b>ГОСТ Р 51574-2000</b> или <b>ГОСТ Р 51574-2003</b> Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - $40 \pm 15$ г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг
<b>мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023</b>					
4.	Мясо бескостное замороженное (говядины)	60	кг		<b>ГОСТ 31797-2012</b> производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, бескостное, категория 1, порубленное на куски не более 10 кг, с массовой долей соединительной и жировой ткани и жил не более 9%, 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 тёмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей. <b>В герметичной упаковке.</b> Перетаривание мяса не допускается. <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>
5.	Мясо бескостное замороженное (свинины)	60	кг		<b>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%</b> ГОСТ 31778-2012 и или <b>ГОСТ Р 52986-2008</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. Вес блока по заявке детского сада, но не более 10кг. <b>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинировать с</b>

					<b>говядиной не более 50% от заказа.</b> <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>
6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	65	кг		ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 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. Масса тушки 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 должна быть нарушена. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i>
<b>растительные и животные масла и жиры 1514000</b>					
7.	Масло подсолнечное	25	кг		<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум». Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг
<b>молочные продукты 1520000</b>					
8	Молоко питьевое пастеризованное	750	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b> Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
9	Молоко питьевое ультрапастеризованное	240	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b> Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
10	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	90	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52096-2003</b> или <b>ГОСТ Р 31453-2013</b> 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.
11	Сметана	25	кг		В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и <b>ГОСТ Р 52092-2003</b> или <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*. 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>
12	Масло сливочное	50	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52969-2008</b> и (или) <b>ГОСТ 32261-2013</b> Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». 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.
13	Сыр твердый	7	кг		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52972-2008</b> или <b>ГОСТ 32260-2013</b> . Российский или Голландский. 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 %. Возраст сыра – не менее 60 суток. Покрывает парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.
<b>Изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000</b>					
14	Изделия хлебобулочные	115	кг		<b>ГОСТ 2077-84</b> или <b>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 использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.
15	Изделия хлебобулочные	180	кг		<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 (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.
16	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	10	кг		<b>ГОСТ 24901-89и 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. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг
17	Вафли	5	кг		<b>ГОСТ 14031-68</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%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.
<b>овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020</b>					
18	Картофель свежий продовольственный (клубни) Урожая 2019г	430	кг		<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, 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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
19	Морковь столовая свежая Урожая 2019г	150	кг		<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. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см. или по массе, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
20	Капуста белокочанная свежая Урожая 2019 г	260	кг		<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. Кочаны зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев. Масса зачищенного кочана не менее 1,2кг. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
21	Свекла столовая свежая урожая 2019г	30	кг		<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 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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
22	Лук репчатый свежий Урожая 2019г	50	кг		<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. Размер луковицы по наибольшему

					поперечному диаметру не менее 40мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
23	Томаты свежие <b>грунтовые</b>	100	кг		<b>ГОСТ Р 55906-2013.</b> Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости . (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. До 50% поверхности плода может быть желтовато-бурой окраски, Мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами. Округлой или удлиненной 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, без излишней внешней влажности). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.
24	Огурцы свежие <b>грунтовые</b>	80	кг		<b>ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85</b> Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищенном грунте. Для потребления в свежем виде. Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, 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.
25	Горошек зеленый консервирован ный мозговых сортов	-	кг		<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие белых зёрен не более 6%. 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 <b>не более 450г</b>
26	Продукт томатный концентрирова нный	9	кг		ГОСТ 3343-89 или ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущей 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. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>
27	Капуста квашеная	-	кг		ГОСТ 3858 – 73 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно шинкованная полосками не шире 5мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12мм в наибольшем измерении. Без крупных частиц кочерыги, кусков листьев. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Морковь, перец сладкий и свекла нарезаны соломкой шириной 3-5 мм или кружочками толщиной не боле 3мм и диаметром 40мм. Консистенция сочная, плотная, хрустящая. Массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком - 85– 90%. Фасовка - массой нетто не более 1кг.
28	Икра овощная	16	кг		ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых 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 0,5кг.
<b>фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110</b>					
29	Яблоки свежие <b>Урожая 2019 г.</b>	50	кг		Качества не ниже 1 сорта. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, вполне развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой (л) без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не зелёные и не перезревшие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру плоды круглой формы - не менее 60мм, овальной формы – не менее 50мм.
30	Груши свежие (плоды)	110	кг		ГОСТ 21713-76 поздних сортов созревания или ГОСТ 21714-76 ранних сортов созревания. Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. <b>Зеленые.</b>

					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.
31	Бананы свежие (плоды)	60	кг		ГОСТ Р 51603-2000. Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зелёного цвета. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая или желтая. Плоды с зеленовато-желтой или желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру - 3.0-4.0см, по длине – не менее 19см. Количество плодов в кисти от 4 до 9шт. <i>Могут ограниченно использоваться в питании обучающихся, воспитанников, при условии контроля за содержанием сахара в рационе питания</i>
32	Апельсины (плоды)	-	кг		ГОСТ 4427-82. 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. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.
33	Мандарины (плоды)	-	кг		ГОСТ 4428-82. Плоды свежие, без косточек, 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. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 38 мм*.
Продукция мукомольной промышленности 1531000					
34	Мука пшеничная	80	кг		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.
35	Крупа пшено шлифованное	10	кг		ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг</b>
36	Крупа гречневая	10	кг		ГОСТ Р 55290-2012 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 менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто <b>не более 25кг</b> .
37	Хлопья овсяные	-	кг		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.
38	Крупа ячменная Перловая	-	кг		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 <b>не более 10кг</b>
39	Крупа пшеничная	7	кг		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 <b>не более 10кг</b>
40	Горох шлифованный	10	кг		ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг</b> .
41	Крупа рисовая	25	кг		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 алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Фасовка - мешок массой нетто <b>5-25 кг</b> .

42	Крупа манная	10	кг		<b>ГОСТ 7022-97.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг.</b>
<b>безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000,1513230,1513420,1513430,1513411,1513480</b>					
43	Соки и нектары фруктовые с сахаром	30	кг		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. <i>подавать в составе второго завтрака по 100 мл на ребёнка.</i>
44	Соки фруктовые	200	кг		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 из концентрированных соков, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 лет». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. <b>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</b>
прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513030, (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме 1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080					
45	Сахар-песок	50	кг		<b>ГОСТ 21-94 .</b> 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
46	Чай черный байховый	4	кг		<b>ГОСТ 1938-90</b> или <b>ГОСТ 32573-2013</b> по техническим условиям. <b>Среднелистовой, крупнолистовой.</b> 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. Весовой и фасованный в пачках
47	Какао - порошок	1	кг		<b>ГОСТ 108-76</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр. <i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>
48	Напиток	3	кг		<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
49	Макаронные изделия	32	кг		<b>ГОСТ Р 51865-2010 или 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.
50	Ягоды протёртые	35	кг		<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>без косточек</b> , остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг
51	Компотная смесь	20	кг		<b>ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90</b> Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожае 2017 или 2018г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>
52	Дрожжи хлебопекарные сухие	-	кг		<b>ГОСТ 28483-90</b> 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
53	Мармелад (весовой)	2	кг		<b>ГОСТ 6442-89</b> или по техническим условиям. 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. <i>не чаще одного раза в неделю</i>
<b>крахмалы и продукты из крахмалов 1532000</b>					
54	Крахмал картофельный	-	кг		<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%.

**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 необходимо ограничивать содержание пищевых добавок:**

1. *Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты –бензонат 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. *Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.*

5. *В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).*

6. *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 – обогатенная йодатом калия (KIO3).*

7. *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.*