

**Заявка на поставку продуктов питания для нужд МБДОУ № 6**

**На ноябрь 2024г.**

1. **Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6, 601903, г. Ковров, ул. Туманова, д.31-а
2. **Адрес направления ценового предложения:** ул. Туманова д.31-а, кабинет зав. складом. В запечатанном конверте.
3. **Контактное лицо:** Маюкова Ирина Геннадьевна- заведующий складом.
4. **Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки в срок до **12.00 29.10. 2024г.**
5. Проведение данной процедуры сбора не влечёт за собой возникновения каких-либо обязательств Заказчика.
6. Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 г. Коврова **с 01.11.2024г по 29.11.2024 г.**
7. **Качественные характеристики товаров указаны в соответствии с постановлением администрации города Коврова Владимирской области от 20.11.2018г № 2862**

№ п/п	Код по ОКПД2	Наименование отдельного вида товаров, работ, услуг	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам	Сроки поставки товара, выполнение работы оказания услуг	объем
1	01.47.21	Яйцо куриное, пищевое	<b>ГОСТ 31654-2012</b> 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).	С 01.11.2024 по 29.11.2024	<b>1800 шт.</b>
2	03.11.12.126	Рыба мороженая	<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 признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто.		<b>72кг</b>

3	10.11.2011	Мясо охлажденное	<b>ГОСТ 31797-2012</b> или по техническим условиям <b>производства Российской Федерации</b> Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длинная 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.		-
4	10.11.2011	Мясо замороженное говядина	<b>ГОСТ 31797-2012</b> или <b>ГОСТ Р 54704-2011</b> или по техническим условиям <b>производства Российской Федерации</b> 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%. Температура в толще мясо – не выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов.		
5	10.11.2012	Мясо замороженное свинина	Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани не более 20% <b>ГОСТ 31778-2012</b> 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 мясу. Жир имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов блестящая.		<b>140 кг</b>
6	10.12.2010	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная	<b>ГОСТ 31962-2013</b> или по техническим условиям. охлажденное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. В потребительской таре или групповой упаковке, с температурой хранения от -2 до -8°С включительно.		

7	10.12.2010	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания замороженная	<b>ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям.</b> Замороженное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. В потребительской таре или групповой упаковке, с температурой хранения от -2°С до -8°С включительно.		-
8	10.12.2010	Мясо кур (тушки) для детского питания	<b>ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям.</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, легкогибамый.		56 кг
9	10.41.54.000	Масло подсолнечное	<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества		20 кг
10	10.51.11.12	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 %.		120кг
11	10.51.11.12	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 %.		800 кг
12	10.51.40.320	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 или по 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.		75кг
13	10.51.52.122	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.		25 кг
14	15.51.51.116	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%.		-

15	10.51.30.111	Масло сливочное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЭ-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 трансизомеров жирных кислот – не допускается.		<b>50кг</b>
16	10.51.40.113	Сыр твёрдый	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЭ-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 %		<b>5кг</b>
17	10.71.11.110	Изделия хлебобулочные	<b>ГОСТ 31807-2018 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 использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.		<b>110кг</b>
18	10.71.11.110	Изделия хлебобулочные	<b>ГОСТ 31805-2018 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 %.		<b>180 кг</b>
19	10.72.11.120	Печенье	<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.		<b>10 кг</b>
20	10.72.12.130	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%.		
21	10.73.11.120	Макаронные изделия	<b>ГОСТ Р 31743-2017</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.		<b>30 кг</b>
	10.73.11.150				

22	01.13.51	Картофель свежий продовольственный (клубни)	<b>ГОСТ 7176-2017</b> Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.		<b>400кг</b>
23	01.13.41.110	Морковь столовая свежая	<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.		<b>80кг</b>
24	01.13.12.120	Капуста белокочанная свежая	<b>ГОСТ Р 51809-2001.</b> Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, 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.		<b>230 кг</b>
25	01.13.49.110	Свекла столовая свежая	<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.		<b>75 кг</b>
26	01.13.43.110	Лук репчатый свежий	<b>ГОСТ 34306-2017</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.		<b>65 кг</b>
27	01.13.34.000	Томаты свежие грунтовые	<b>ГОСТ 34298-2017</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).		

28	01.13.32.000	Огурцы свежие грунтовые	<b>ГОСТ 1726-2019</b> 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.		
29	10.39.17.119	Продукт томатный концентрирован ный	<b>ГОСТ 3343-2017</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%.		<b>15кг</b>
30	10.39.16.000	Горошек зеленый консервированн ый мозговых сортов	<b>ГОСТ 34112-2017 или 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.		<b>20 кг</b>
31	10.39.17.110	Икра овощная	<b>ГОСТ 2654-2017 Из кабачков.</b> 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.		<b>45 кг</b>
32	15.33.14.311	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 частиц кочерыги, кусков листьев. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.		
33	10.86.10.220	Томаты консервированн ые	<b>ГОСТ 3343-2017</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 расплзшаяся.		
34	15.33.14.312	Огурцы консервированн ые	<b>ГОСТ 31713-2012</b> Длина плода до 11 см. 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, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.		<b>60 кг</b>

35	01.22.12	Бананы свежие (плоды)	ГОСТ 51603-2000 Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развывшиеся, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая или желтая.		
36	01.23.13	Апельсины (плоды)	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.		
37	01.24.21	Груши свежие (плоды)	ГОСТ 33499-2015 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.		
38	01.23.12	Лимоны (плоды)	ГОСТ 4429-82Размер 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.		-
39	01.23.14	Мандарины (плоды)	ГОСТ 4428-82 .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.		
40	01.24.10	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017. Качества не ниже 1 сорта. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, развывшиеся, 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 или без неё, но без повреждений кожицы плода.		<b>95 кг</b>
41	01.13.40.174	Лист лавровый сухой	<b>ГОСТ 17594-81.</b> Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком.		<b>0,04 кг</b>

42	46.32.12	Повидло	<b>ГОСТ 32099-2013</b> Плодовое или ягодное, или купа жированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнёзд, косточек и непотертых 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%.		-
43	10.61.21.000	Мука пшеничная	<b>ГОСТ 26574-2017 или 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%.		<b>50 кг</b>
44	10.61.32.111	Хлопья овсяные	<b>ГОСТ 21149-2022.</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%.		<b>5 кг.</b>
45	10.61.32.116	Крупа перловая	<b>ГОСТ 5784-2022.</b> 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%.		-
46	10.61.32.114	Крупа пшено шлифованное	<b>ГОСТ 572-2016</b> или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.		<b>20 кг</b>
47	10.61.31.110	Крупа пшеничная	<b>ГОСТ 276-2021.</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%.		<b>10 кг</b>
48	10.61.12.000	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%.		<b>35 кг</b>
49	10.61.32.113	Крупа гречневая	<b>ГОСТ Р 5550-2021</b> или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстро разваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%.		<b>25 кг</b>



50	01.11.75.110	Горох шлифованный	<b>ГОСТ 6201-2020.</b> или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.		<b>10 кг</b>
51	10.61.32.119	Крупа манная	<b>ГОСТ 7022-2019.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.		<b>10 кг</b>
52	10.61.32.117	Крупа кукурузная	<b>ГОСТ 6002-2022.</b> или по техническим условиям 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 сорной примеси не более 0,3%.		-
53	10.62.20.110	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%.		<b>2 кг</b>
54	10.32.19.110	Соки и нектары фруктовые	ТУ-10.86.10-007-4889141-2016 и ГОСТ 32103-2013.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.		<b>40 кг</b>
55	10.32.19.110	Соки фруктовые	ГОСТ 32103-2013/СТО 24431992-001-2017.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» или «для детей дошкольного возраста». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.		<b>140 кг</b>
56	10.81.12.110	Сахар-песок	<b>ГОСТ 33222-2015</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%.		<b>75 кг</b>
57	10.82.13	Какао- порошок	<b>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		<b>2,2 кг</b>

58	10.82.23.210	Изделия кондитерские пастильные	<b>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.		<b>15</b>
59	10.82.23.171	Мармелад (весовой)	<b>ГОСТ 6442-2014</b> или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желейной-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).		<b>20 кг</b>
60	01.27.12.130	Чай черный байховый	<b>ГОСТ 32573-2013</b> 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.		<b>1 кг</b>
61	10.39.21.120	Ягоды протёртые	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.		<b>34,2 кг</b>
62	01.27.10	Напиток	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ		<b>2,8 кг</b>
63	10.89.13.112	Дрожжи хлебопекарные сушеные	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул, или мелких зерен или кусочков, или порошка или кругообразные. Фасовка массой нетто не более 0,011 кг		<b>0,5 кг</b>
64	10.51.56.310	Кисель	<b>ГОСТ 18488-2000</b> или по техническим условиям, На плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. Без вкусовых и ароматических добавок. Однородная сыпучая масса, брикеты целые, правильной формы.		
65	15.33.25.125	Компотная смесь	<b>ГОСТ 32896-2014 или 51074 – 2003 Смесь</b> не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).		<b>20 кг</b>
66	10.84.30.130	Соль пищевая молотая	<b>ГОСТ Р 51574-2018</b> Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йода том калия содержание добавки «йод» - $40 \pm 15$ г/г, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.		<b>20 кг</b>

67	Кукуруза сахарная, консервированная	ГОСТ 34114-2017 Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные овощные консервы «Кукуруза сахарная», изготовленные из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли	-
----	-------------------------------------	--	---

**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).*

*Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих 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*