

Администрация города Коврова
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 43
601903, Владимирская обл., г.Ковров,
ул.Волго-Донская, д.19,
Тел. 8 (49232) **3-95-77**, 9-34-17
ОГРН 1033302207465
ИНН 3305017773
o.m.plotskich@yok33.ru
23.11.2016 г. № 325

Поставщикам, подрядчикам, исполнителям
МБДОУ № 43

ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАНИРУЕМЫХ ЗАКУПКАХ

Потребность **МБДОУ № 43** г. Коврова **в продуктах питания**
с 01 декабря по 31 декабря 2016г

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

Коммерческие предложения принимаются до 29.11.2016 до 12-00

№п/п	Наименование продуктов питания, закупаемых в интересах МБДОУ № 43	Ориентировочное количество	Ед. изм	Примечание (рекомендовано к товару)	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.
1.	Яйцо куриное, пищевое	720	шт.	Срок на этикетке - не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бумажные прокладки или контейнеры из полимерных материалов. При поставке продукции и необходима ветеринарная справка Ф №4.	ГОСТ 31654-2012 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).
2.	Рыба мороженая	100	кг	При поставке необходима сертификация и ветеринарная справка Ф №4.	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 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.

3.	Соль пищевая молотая	10	кг	-	ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003 Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.
4.	Мясо бескостное замороженное	говядина 150	кг	<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>	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; 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°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов.
5.	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания Охлажденная	36	кг	<i>При поставке ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или 3). Дата привоза — не позднее следующих суток после изготовления</i>	ГОСТ 31962-2013 или ГОСТ 52702-2006 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 кровоподтёков.
6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	42	кг	<i>При поставке - ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или 3) Дата привоза — не позднее следующих суток после изготовления</i>	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, легкогибачый.

				<i>ения</i>	
7.	Масло подсолнечное	75,6	кг	-	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества
8.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	120	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
9.	Молоко питьевое пастеризованное	750	кг	В пакетах или коробках из комбинированного материала	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
10.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	70	кг	Фасовка массой нетто не более 1,0 кг.	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52096-2003 или ГОСТ Р 31453-2013 или по техническим условиям. Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Т.
11.	Сметана	25	кг	массой нетто не более 0,5кг.	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и ГОСТ Р 52092-2003 или ГОСТ 31452-2012 Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90Т.
12.	Молоко сгущенное с сахаром	-	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 53436-2009 или ГОСТ 31688-2012 Массовая доля жира - не менее 8,5%.
13.	Масло сливочное	36	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013 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.
14.	Сыр твердый	5,0	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2013 . Сорт высший. Произведён из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не более 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %
15.	Изделия хлебобулочные	102,05	кг	-	ГОСТ 2077-84 или СТО . 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 % .
16.	Изделия хлебобулочные	144,9	кг	-	ГОСТ 27842-88 или СТО . 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 %.
17.	Сухари панировочные	-	кг	-	
18.	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	4,0	кг	-	ГОСТ 24901-89 и 24901-2014 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.
19.	Вафли	-	кг	-	ГОСТ 14031-68 или по техническим условиям. Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа

					пратине. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. С содержанием жира от 17,2 до 25%.
20.	Картофель свежий продовольственный (клубни)	400,0	кг	Диаметр не менее 60 мм	ГОСТ Р 51808-2013 Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.
21.	Морковь столовая свежая	80	кг	По длине не менее 13см.	ГОСТ 32284-2013 Не ниже 1 класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода.
22.	Капуста белокочанная свежая	250	кг	Масса кочана не менее 1,2кг.	ГОСТ Р 51809-2001. Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыжке. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит.
23.	Свекла столовая свежая	70	кг	Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.	ГОСТ 32285-2013 Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. мякоть сочная, темно-красная.
24.	Лук репчатый свежий	60	кг	-	ГОСТ Р 51783-2001. Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см.
25.	Томаты свежие грунтовые	-	кг	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.	ГОСТ Р 55906-2013. Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости. (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. Округлой или удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов).
26.	Огурцы свежие грунтовые	-	кг	-	ГСГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грунте. Плоды свежие, целые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.
27.	Продукт томатный концентрированный	10	кг	Масса фасовки — не более 1 кг	ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%.
28.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	14,4	кг	Фасовка массой не более 0,6 кг	ГОСТ Р 54050-2010. 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.

29.	Икра овощная	12	кг	Фасовка массой нетто не более 0,6кг.	ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и приностей, 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.
30.	Капуста квашеная, с морковью	-	кг	-	ГОСТ 55463-2013 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. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.
31.	Томаты консервированные	-	кг	-	Р 54678-2011 или 54648-2011 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.
32.	Огурцы соленые	18,0	кг	-	ГОСТ 31713-2012 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.
33.	Морковь гарнирная	-	кг	-	ГОСТ или по техническим условиям. Фасовка - массой нетто не более 3л. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,65 кг продукта</i>
34.	Бананы свежие (плоды)	-	кг	-	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 слаборебристые. Крона зеленовато-желтая или желтая.
35.	Апельсины (плоды)	-	кг	-	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.
36.	Груши свежие (плоды)	-	кг	-	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.
37.	Лимоны (плоды)	-	кг	-	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.
38.	Мандарины (плоды)	20	кг	-	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.
39.	Яблоки свежие ранних сортов созревания	80	кг	Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.	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 окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода.
40.	Лист лавровый сухой	1	кг	-	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по

					окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком
41.	Повидло	10	кг	Упаковка не должна содержать полистирол	ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013 Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнезд, 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%. ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013
42.	Мука пшеничная	60	кг	Фасовка массой нетто не более 20 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%.
43.	Хлопья овсяные	10	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%
44.	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%.
45.	Крупа пшено шлифованное	10	кг	-	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.
46.	Крупа пшеничная	10	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%.
47.	Крупа рисовая	50	кг	Фасовка - мешок массой не более 50 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%.
48.	Крупа гречневая	25	кг	Фасовка - мешок массой нетто не более 25кг.	ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстрорастворяющаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%.
49.	Горох шлифованный	10	кг	Фасовка массой нетто до 20кг.	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.
50.	Крупа манная	10	кг	Фасовка массой нетто не более 10кг.	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.
51.	Крупа кукурузная	-	кг	-	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%.
52.	Крахмал картофельный	2	кг	Фасовка массой нетто не более 1 кг.	ГОСТ Р-53876-2010. Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%.
53.	Соки и нектары фруктовые с сахаром	108,00	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

54.	Соки фруктовые	200,00	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. за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.
55.	Сахар-песок	50	кг	Фасовка - массой не более 50 кг	ГОСТ 21-94. 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%.
56.	Какао- порошок	1	кг	Пачка не более 150г	ГОСТ 108-76 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий
57.	Изделия кондитерские пастильные	-	кг	Фасовка не более 5 кг	ГОСТ 6441-96 или по техническим условиям. Зефир, пастила. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию.
58.	Мармелад (весовой)	-	кг	Фасовка не более 5 кг	ГОСТ 6442-89 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)
59.	Макаронные изделия	20	кг	Фасовка массой нетто не более 25 кг.	ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012 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.
60.	Макаронные изделия вермишель	20	кг	Фасовка массой нетто не более 25 кг.	ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012 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.
61.	Чай черный байховый	1,8	кг	-	ГОСТ 1938-90 или ГОСТ 32573-2013 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 эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина.
62.	Ягоды протёртые	22,8	кг	Фасовка массой нетто не более 1,0кг	ГОСТ Р 54681-2011 Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
63.	Напиток	1	кг	-	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
64.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	0,55	кг	-	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.
65.	Компотная смесь	20	кг	Упаковка массой нетто не более 10кг.	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).

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 –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. *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 (КИОЗ).*

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.**