

Потребность МБДОУ № 43 г. Коврова в продуктах питания

с 01 октября по 31 октября 2016г

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

№п/п	Наименование продуктов питания, закупаемых в интересах МБДОУ № 43	Ориентировочное количество	Ед. изм.	рекомендуемая закупочная цена за единицу	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.
1. продукция животноводства 0122000					
1.	Яйцо куриное, пищевое	720	шт.	-	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). 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>
12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000					
2.	Рыба мороженая	71	кг	-	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям соответствующим ГОСТ Минтай , свежемороженный, 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>
18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000					
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. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг
19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023					
4.	Мясо бескостное замороженное	говядина 100	кг	-	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р 52601-2006, производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо киллованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 5кг. 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. 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 кур (грудка), в том числе для детского питания Охлажденная	20 или 20	кг	-	ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 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. В потребительской таре или групповой упаковке, Срок реализации - не более 48 часов с момента изготовления. Перетаривание не допускается. 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>

6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	32	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, легкогибамый. 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>
21. растительные и животные масла и жиры1514000					
7.	Масло подсолнечное	16,56	кг	-	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум».Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг
22. молочные продукты1520000					
8.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	-	кг	-	
9.	Молоко питьевое пастеризованное	700	кг	-	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 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
10.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	60	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. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.
11.	Сметана	20	кг	-	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*. 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.	Молоко сгущенное с сахаром	-	кг	-	
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, 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.
14.	Сыр твёрдый	4,8	кг	-	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2013 . 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. Покрыт парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.
23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000					

15.	Изделия хлебобулочные	95,55	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	141,4	кг	56,00	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	-	кг	-	
19.	Вафли	-	кг	-	
24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020					
20.	Картофель свежий продовольственный (клубни) Урожая 2016г	350	кг	-	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, 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>
21.	Морковь столовая свежая	60	кг	-	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. 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>
22.	Капуста белокочанная свежая Урожая 2016г	200	кг	-	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 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>
23.	Свекла столовая свежая	50	кг	-	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, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
24.	Лук репчатый свежий	50	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. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
25.	Томаты свежие грунтовые	11	кг	-	ГОСТ Р 55906-2013. 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 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, без излишней внешней влажности). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.
26.	Огурцы свежие грунтовые	-	кг	-	
27.	Продукт томатный концентрированный	10	кг	-	ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несоленая. 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%. Фасовка массой нетто не более 0,5кг. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>
28.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	14,4	кг	-	ГОСТ Р 54050-2010. 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 не более 450г
29.	Икра овощная	12	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 0,6кг.
30.	Капуста квашеная, с морковью	-	кг	-	ГОСТ 55463-2013 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. 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 10 кг.
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. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4см, без уксуса и жгучих специй. Фасовка ёмкостью не более 3,0л. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг томатов</i>
32.	Огурцы соленые	6	кг	-	ГОСТ 7180-73 Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлинённой правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами,

					полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не более 3,0л. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре ёмкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</i>
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 ёмкостью 3л содержится 1,65 кг продукта</i>
25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110					
34.	Бананы свежие (плоды)	-	кг	-	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 ограничено использоваться в питании обучающихся, воспитанников, при условии контроля за содержанием сахара в рационе питания</i>
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. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.
36.	Груши свежие (плоды)	-	кг	-	Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. Зеленые. 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.
37.	Груши свежие (плоды)	-	кг	-	Качества не ниже 1 сорта. Плоды I 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. Плоды однородные по степени зрелости, но ниже съёмной и не перезревшие. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.
38.	Лимоны (плоды)	-	кг	-	Размер II категории. Плоды свежие, чистые, неуродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 42 мм.
39.	Мандарины (плоды)	-	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. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 38 мм*.
40.	Яблоки свежие ранних сортов созревания	60	кг	-	Первого сорта качества. 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, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.
41.	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. Длина листа не менее 3см.
42.	Повидло	12	кг	-	ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013 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%. Фасовка массой нетто не более 0,65кг. В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)
26. Продукция мукомольной промышленности 1531000					
43.	Мука пшеничная	50	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.
44.	Хлопья овсяные	5	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.
45.	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 не более 10кг
46.	Крупа пшено шлифованное	5	кг	-	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто не более 10кг
47.	Крупа пшеничная	5	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 не более 10кг
48.	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 5-25 кг .
49.	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 не более 25кг .
50.	Горох шлифованный	10	кг	-	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой нетто не более 10кг .
51.	Крупа манная	10	кг	-	ГОСТ 7022-97 . Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто не более 10кг .
52.	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%. Фасовка массой нетто не более 0,8кг.
27. крахмалы и продукты из крахмалов 1532000					
53.	Крахмал картофельный	2	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%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.
29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000,1513230,1513420,1513430,1513411,1513480					
54.	Соки и нектары фруктовые с сахаром	-	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>
55.	Соки фруктовые	-	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.
30. 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					
56.	Сахар-песок	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%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг
57.	Какао- порошок	1	кг	-	ГОСТ 108-76 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>
58.	Изделия кондитерские пастильные	-	кг	-	
59.	Мармелад (весовой)	-	кг	-	
60.	Макаронные изделия	20	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. Фасовка массой нетто не более 25 кг.
61.	Макаронные изделия вермишель	20	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. Фасовка массой нетто не более 25 кг.
62.	Чай черный байховый	0,4	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. Весовой и фасованный в пачках
63.	Плоды протёртые	-	кг	-	ГОСТ 22371-77 Яблоки, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса плодов без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 0,8кг
64.	Ягоды протёртые	11,4	кг	-	ГОСТ Р 54681-2011 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
65.	Напиток	1	кг	-	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
66.	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
67.	Компотная смесь	5	кг	-	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты урожая 2013 или 2014г. , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>

Примечание:

Коммерческие предложения принимаются до 29.09.2016 до 12-00

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, уголекислота.
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 – обогащенная йодом 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.**