



# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

## АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КОВРОВА

### ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

20.11.2018

№ 2862

*О внесении изменений в постановление администрации города Коврова Владимирской области от 13.07.2016 № 2087 «Об утверждении требований к закупаемым управлением образования администрации города Коврова и подведомственными ему казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)»*

В соответствии с частью 5 статьи 19 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением администрации города Коврова от 10.06.2016 № 1766 «Об утверждении правил определения требований к закупаемым муниципальными органами и подведомственными им казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)»

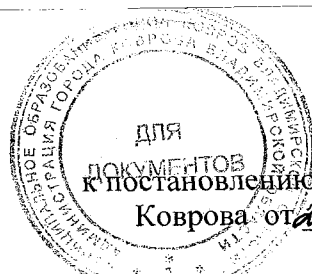
**п о с т а н о в л я ю:**

1. Внести в постановление администрации города Коврова Владимирской области от 13.07.2016 № 2087 «Об утверждении требований к закупаемым управлением образования администрации города Коврова и подведомственными ему казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)» следующие изменения:

1.1. Приложение №1 в части «Дополнительный перечень отдельных видов товаров, работ, услуг, определенный управлением образования администрации города Коврова» изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главы администрации города по социальным вопросам.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию.



Приложение  
к постановлению администрации города  
Коврова от 20.11.2018 № 2862

Дополнительный перечень отдельных видов товаров, работ, услуг, определенный  
управлением образования администрации города Коврова

№ п/п	Код по ОКПД2	Наименование отдельного вида товаров, работ, услуг	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам
1	01.47.21	Яйцо куриное, пищевое	<b>ГОСТ 31654-2012</b> Столовое или Деревенское I 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	03.11.12.126	Рыба мороженая	<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям. Минтай, свежемороженный, потрошенный, без головы. Качество – не ниже I 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	10.11.11	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, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, категория I, 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 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.
4	10.11.11	Мясо замороженное	<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 I говядина; подгруппа I.1 – массовой долей костей, соединительной и жировой ткани не более 20%. Температура в толще мяса – не выше минус 18°C. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов.
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 <b>ГОСТ Р 52986-2008</b> , или по техническим условиям, I 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.
6	10.12.10	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная	<b>ГОСТ 31962-2013 или ГОСТ 52702-2006 или по техническим условиям.</b> охлажденное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков.
7	10.12.10	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания замороженная	<b>ГОСТ 52702-2006 или 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°C до -8°C включительно.
8	10.12.10	Мясо кур (тушки) для детского питания	<b>ГОСТ 52702-2006 или 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, легкогибачаемый.
9	10.41.54.000	Масло подсолнечное	<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества
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 Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b> Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
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 Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b> Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
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 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.
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 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.
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 Р 53436-2009</b> или <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» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013</b> Сорт высший. С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается.
16	10.51.40.113	Сыр твёрдый	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52972-2008 или 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 %
17	10.71.11.110	Изделия хлебобулочные	<b>ГОСТ 2077-84 или СТО</b> . Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 % .
18	10.71.11.110	Изделия хлебобулочные	<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 %.
19	10.72.11.120	Печенье	<b>ГОСТ 24901-89 и 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.
20	10.72.12.130	Вафли	<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%.
21	10.73.11.120 10.73.11.150	Макаронные изделия	<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.
22	01.13.51	Картофель свежий продовольственный (клубни)	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> Не ниже I 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.

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.
24	01.13.12.120	Капуста белокочанная свежая	<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.
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.
26	01.13.43.110	Лук репчатый свежий	<b>ГОСТ Р 51783-2001.</b> Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см.
27	01.13.34.000	Томаты свежие грунтовые	<b>ГОСТ Р 55906-2013.</b> Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости. (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. Округлой или удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов).
28	01.13.32.000	Огурцы свежие грунтовые	<b>ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85</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 концентрированный	<b>ГОСТ Р 54678-2011</b> Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%.
30	10.39.16.000	Горошек зелёный консервированный мозговых сортов	<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без оболочек зёрен и гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.

31	10.39.17.110	Икра овощная	<b>ГОСТ Р 51926-2002</b> Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян 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.
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 консервированные	<b>Р 54678-2011</b> или <b>54648-2011</b> Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты неочищенные. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся.
34	15.33.14.312	Огурцы консервированные	<b>ГОСТ 31713-2012</b> Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.
35	01.22.12	Бананы свежие (плоды)	Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая или желтая.
36	01.23.13	Апельсины (плоды)	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)	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)	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.
39	01.23.14	Мандарины (плоды)	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.

40	01.24.10	Яблоки свежие	Качества не ниже 1 сорта. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода.
41	01.13.40.174	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком.
42	46.32.12	Повидло	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%.
43	10.61.21.000	Мука пшеничная	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%.
44	10.61.32.111	Хлопья овсяные	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%.
45	10.61.32.116	Крупа перловая	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%.
46	10.61.32.114	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.
47	10.61.31.110	Крупа пшеничная	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%.
48	10.61.12.000	Крупа рисовая	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%.
49	10.61.32.113	Крупа гречневая	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%.

50	01.11.75.110	Горох шлифованный	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество I сорт.
51	10.61.32.119	Крупа манная	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.
52	10.61.32.117	Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69 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	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%.
54	10.32.19.110	Соки и нектары фруктовые	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.
55	10.32.19.110	Соки фруктовые	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.
56	10.81.12.110	Сахар-песок	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%.
57	10.82.13	Какао- порошок	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
58	10.82.23.210	Изделия кондитерские пастильные	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.
59	10.82.23.171	Мармелад (весовой)	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).
60	01.27.12.130	Чай черный байховый	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 экстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным



			содержанием кофеина.
61	10.39.21.120	Ягоды протёртые	ГОСТ Р 54681-2011 Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
62	01.27.10	Напиток	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
63	10.89.13.112	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,01 кг
64	10.51.56.310	Кисель	ГОСТ 18488-2000 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	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).
66	10.84.30.130	Соль пищевая молотая	ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003 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.
67	56.29.20	Услуги школьных столовых и кухонь	<p>*Разработка рациона питания обучающихся, предусматривающего формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в соответствии с требованиями СанПиН и выделяемыми средствами бюджетов</p> <p>* Соблюдение требований, установленных действующим законодательством Российской Федерации государственными стандартами, санитарными правилами и нормами, технологических нормативов, методических указаний по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных учреждениях</p> <p>*При оказании услуг использовать продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, доставленные на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, пригодных для доставки соответственно бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов. Сырье, используемое в приготовлении блюд и изделий для обеспечения питания учащихся, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН. На момент поставки продуктов и полуфабрикатов остаточный срок годности должен составлять не менее 60% срока годности, указанного на этикетке.</p> <p>* Использовать в качестве компонента при производстве блюд и изделий для обеспечения питания учащихся и для технологических нужд, связанных с приготовлением блюд, питьевую воду, соответствующую санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам соответствующую установленным санитарным нормам.</p> <p>* - требования к организации питания обучающихся в</p>

			<p>общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального и среднего профессионального образования СанПин 2.4.5. 2409-08;</p> <p>- требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин 2.4.2. 1178-02;</p> <p>- требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2. 1078-01;</p> <p>- санитарно - гигиенические и технологические требования СанПин 2.3.6.;</p> <p>- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов МБТ 5061;</p> <p>- экологической безопасности - СанПин 2.3.2. 959-00, СНИП 2.08.02;</p> <p>- противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;</p> <p>- электробезопасности - СНИП 11-4.</p>
68	58.11.11	Учебники печатные общеобразовательного назначения	<p>*Гарантия соответствия поставляемого товара требованиям нормативных документов (ГОСТ 5773-90 табл.1, ГОСТ Р 7.0.4-2006 п. 4.1, СанПиН 2.4.7.1166-02);</p> <p>*соответствие учебной литературы федеральному перечню учебников, утверждённому приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 (ред. от 21.04.2016) "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования";</p> <p>* качество и безопасность учебной литературы должно соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к Товару указанного вида (рода), наличие сертификата соответствия, Товар должен быть упакован в стандартную тару, тара должна соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к упаковке Товара указанного вида (рода), Маркировка Товара должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации.</p>