

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
30.01.2020 № 18

Поставщикам, подрядчикам, исполнителям
МБДОУ № 43

**ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАНИРУЕМЫХ ЗАКУПКАХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ БЮДЖЕТНЫХ АССИГНОВАНИЙ**

Продукты питания при поставке должны соответствовать Приложению к Приказу управления образования администрации города Коврова от «29»04 2019г.№ 252
Срок поставки продуктов питания - с 10 февраля 2020г. по 10 марта 2020г. (ЕЖЕДНЕВНО, кроме выходных и праздников)
(с указанием качественных характеристик продуктов, требований к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям)

Коммерческие предложения по форме настоящей «Информации о закупке» с указанием предлагаемой цены принимаются до 09 ч 00 мин. 06.02.2020г.

№п/п	Наименование закупаемого товара	Описание объекта закупки (качественные, технические характеристики товаров, работ, услуг, основные условия контракта) основные условия исполнения контракта, заключаемого по результатам закупки, включая требования к порядку поставки продукции	Примечание (желательно при поставке товара)	Единица измерения, количество товаров, объем работ, услуг	Сроки поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг.	Цена единицы товара, работы, услуги	Общая цена контракта на указанных условиях
1	Мясо бескостное замороженное или Мясо охлажденное	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или по техническим условиям 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. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i> ГОСТ 31797-2012 или по техническим условиям производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длиннейшая 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 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. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>		говядина 60 кг	Ежедневно с 10.02.20 по 10.03.20, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00		

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.*