

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
27.04.2026 № 109

Поставщикам, подрядчикам, исполнителям
МБДОУ № 43

**Обратите внимание на товар, обозначенный красным цветом
— изменились требования к его качеству или
наименованию в соответствии с
Приложением к Приказу управления образования
администрации города Коврова от "02" апреля 2026 г. № 194**

ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАНИРУЕМЫХ ЗАКУПКАХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Потребность **МБДОУ № 43** г. Коврова **в продуктах питания**

Продукты питания при поставке должны соответствовать Приложению к Приказу управления образования администрации города Коврова от "02" апреля 2026. № **194**

Срок поставки продуктов питания - со 04.05.2026г. По 29.05.2026. (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 13 ч 00 мин. 29.04.2026г.

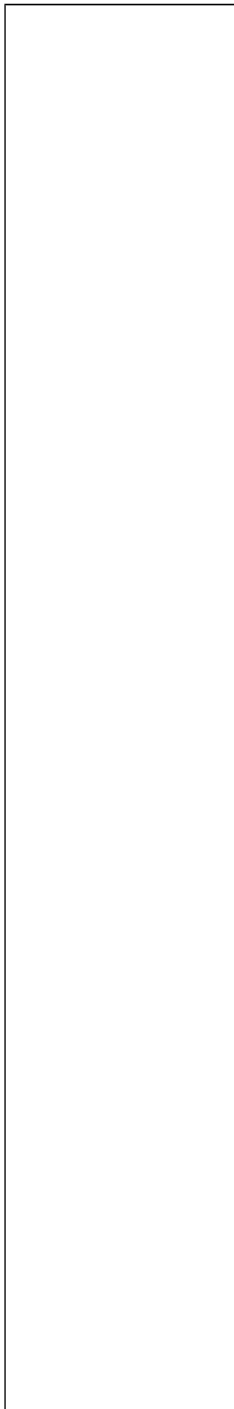
№ п/п	Наименование закупаемого товара	Описание объекта закупки (качественные, технические характеристики товаров, работ, услуг, основные условия контракта) основные условия исполнения контракта, заключаемого по результатам закупки, включая требования к порядку поставки продукции	Примечание (желательно 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	Яйцо куриное, пищевое	ГОСТ 31654-2012 (с 01.06.2026 ГОСТ 35243-2025). 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).	Срок на этикетке - не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бугорчатые прокладки или контейнеры из полимерных материалов.	1080 шт.	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00	Указываются поставщиком	
2	Рыба мороженая	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.		44,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00		

3	Соль пищевая молотая	ГОСТ Р 51574-2018 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.	12,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
4	Мясо замороженное Мясо охлаждённое	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>ГОСТ 31797-2012 или по техническим условиям производства</i> Российской Федераций Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, 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 поврежденной поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений кровоподтёков и побитостей.	говядина 5 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
5	Мясо замороженное свинина	Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 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.	Свинина 150,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
6	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания Охлажденная Замороженная	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 ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. 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.	20,0 кг -	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
7	Мясо кур (тушки) для детского питания	ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. 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, легкогибаемый.	50,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
8	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества	15,456кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
9	Молоко питьевое ультрапастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. ГОСТ 31450-2013. Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.	150 л	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00

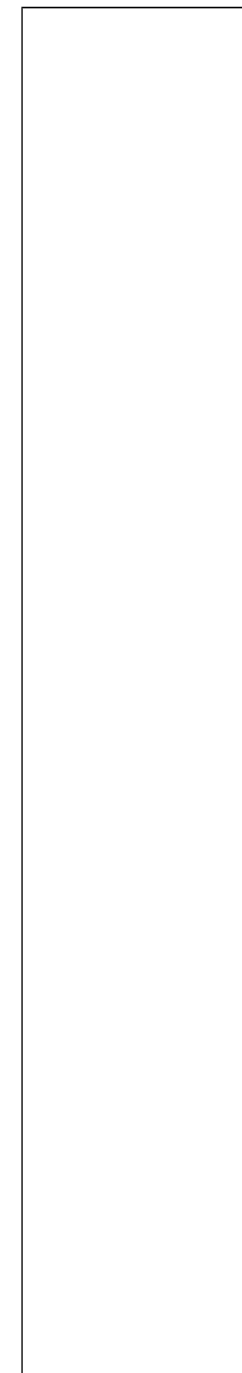
10	Молоко питьевое пастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г.и ГОСТ 31450-2013 . Пастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.	В пакетах или коробках из комбинированного материала	750 л	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
11	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и 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.	Фасовка массой нетто не более 1,0 кг.	55кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
12	Сметана	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и 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	массой нетто не более 0,5кг.	25,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
13	Молоко сгущенное с сахаром	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 31688-2012 Массовая доля жира - не менее 8,5%.	-	-	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
14	Масло сливочное	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.		60,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
15	Сыр твёрдый	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 %		3,0 кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
16	Изделия хлебобулочные	ГОСТ 31807-2018 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 % .		160,0кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
17	Изделия хлебобулочные	ГОСТ 31805-2018 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 %.		245,0кг	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и воскресенья с 8-00 до 12-00
18	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	ГОСТ 24901-2023 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.		10,0	Ежедневно с 04.05.2026 по 29.05.2026, кроме субботы и

19	Вафли	ГОСТ 14031-2014 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%.	-	5,0	воскресенья с 8-00 до 12-00
20	Картофель свежий продовольственный (клубни)	ГОСТ 7176-2017 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.	Диаметр не менее 60 мм	600,0кг	
21	Морковь столовая свежая	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.	По длине не менее 13см.	90,0 кг	
22	Капуста белокочанная свежая	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.	Масса кочана не менее 1,2кг.	170,0кг	
23	Свекла столовая свежая	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.	Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.	60,0 кг	
24	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306 - 2017. 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.	-	42,0кг	
25	Томаты свежие грунтовые	ГОСТ 34298-2017.Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости. (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. Округлой или удлиненной 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).	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.	- кг	
26	Огурцы свежие грунтовые	ГОСТ 1726-2019 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищенном грунте. Плоды свежие, целые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. плодов: длина не более 13,0см, наибольший поперечный диаметр не боле 5,0см.	-	- кг	
27	Продукт томатный концентрированный	ГОСТ 3343-2017Томатная 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%.	Масса фасовки — не более 1 кг	10,0 кг	

28	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	ГОСТ 34112-2017 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.	Фасовка массой не более 0,6 кг	28,8 кг
29	Икра овощная	ГОСТ 2654-2017. 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.	Фасовка массой нетто не более 0,6кг.	12,0 кг
30	Капуста квашеная, с морковью	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. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.	-	-
31	Консервы. Томаты в заливке	ГОСТ Р 54648-2011. Консервы из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком или томатной заливкой с добавлением или без добавления поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, или раствором поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей.	-	-
32	Огурцы соленые	ГОСТ 31713-2012 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, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.	-	12,0 кг
33	Бананы свежие (плоды)	ГОСТ Р 51603-2000 (с 01.03.2026 ГОСТ 35258-2025). 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.	-	40,0 кг
34	Апельсины (плоды)	ГОСТ 34307-2017. 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.	-	30,0 кг
35	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.	-	30,0 кг
36	Лимоны (плоды)	ГОСТ 34307-2017. 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.	-	-
37	Мандарины (плоды)	ГОСТ 34307-2017. 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.	-	20 кг
38	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017. 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.	Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.	100,0 кг
39	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.	-	0,2 кг
40	Повидло	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%.	Упаковка не должна содержать полистирол	10 кг



41	Мука пшеничная	ГОСТ 26574-2017. 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 20 кг.	120,0 кг
42	Хлопья овсяные	ГОСТ 21149-2022 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%.	-	8 кг
43	Крупа Перловая	ГОСТ 5784-2022 или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра освобожденные от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%.	-	-
44	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.	-	-
45	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021 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%.	-	10,0
46	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%.	Фасовка - мешок массой не более 50 кг.	20,0
47	Крупа гречневая	ГОСТ 5550-2021 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.	15,0
48	Горох шлифованный	ГОСТ 6201-2020 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.	Фасовка массой нетто до 20кг.	10,0
49	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.	Фасовка массой нетто не более 10кг.	15,0 кг
50	Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-2022 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%.	-	-
51	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%.	Фасовка массой нетто не более 1 кг.	0,0 кг
52	Соки и нектары фруктовые	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.	-	64,8
53	Соки фруктовые	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 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.	-	144,0
54	Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015 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 - массой не более 50 кг	100,0
55	Какао- порошок	ГОСТ 108-2014 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий	Пачка не более 150г	3,4
56	Изделия кондитерские пастильные	ГОСТ 6441-2014 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.	Фасовка не более 5 кг	-



71	Виноград сушеный (изюм)	ГОСТ 6882-88. Сушёные фрукты — семечковые и косточковые или их смеси, изготовленные из свежих фруктов или фруктовых полуфабрикатов, подготовленные и фасованные в транспортную или потребительскую упаковку. Энергетическая ценность 28 ккал, белки 3,9, жиры 0,5, углеводы 72.		
72	Фрукты сушеные (курага)	ГОСТ 32896-2014 Сушёный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), сушёный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для общественного питания. Энергетическая ценность 241 ккал, белки 3,39, жиры 0,51, углеводы 62,64.		
73	Фрукты сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014 Сушёный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), сушёный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для общественного питания. Энергетическая ценность 241 ккал, белки 3,39, жиры 0,51, углеводы 62,64.		

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 (KIO3).*
 7. **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.**