

1. **Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №10, 601900, г. Ковров, пр-д Урожайный ул.Первомайская, д.5/36
2. **Адрес направления ценового предложения:**  
Электронная почта: [n.s.chsetkina@yok33.ru](mailto:n.s.chsetkina@yok33.ru), телефон: 9-12-89

Контактное лицо: Кирова Светлана Васильевна

3. **Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки по **25 число текущего месяца до 09.00.**
4. Проведение данной процедуры сбора не влечёт за собой возникновения каких либо обязательств Заказчика.
5. Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 10 г. Коврова  
с 01.06.2017г. по 30.06.2017 г.

№п/п	Наименование закупаемого товара, работы, услуги	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, выполнению работ, оказанию услуг,	Единица измерения, количество товаров, объем работ, услуг (кг).	Сроки поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг.	цена единицы товара, работы, услуги	общая цена контракта на указанных условиях
1	Яйцо куриное, пищевое	<b>ГОСТ 31654-2012</b> 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>	720шт.	01.06.2017г-30.06.2017г		
2	Рыба мороженая, 35+	<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ <b>Минтай</b> , свежемороженный, потрошенный, без головы. Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой	68,00	01.06.2017г-30.06.2017г		

		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>				
3	Соль пищевая молотая, по1,0	<b>ГОСТ Р 51574-2000</b> 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	15,00	01.06.2017г-30.06.2017г		
4	Мясо бескостное замороженное (говядина) по 5,0 кг	<b>ГОСТ 31797-2012или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р52601-2006,производства Российской Федерации</b> <b>Говядина</b> 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%; вес блока по заявке детского сада, но не более 20кг. 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>	66,00	01.06.2017г-30.06.2017г		
5	Мясо бескостное замороженное (свинина) по 5,0кг.	<b>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%</b> ГОСТ 31778-2012 и или <b>ГОСТ 31799-2012</b> 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.Вес блока по заявке детского сада, но не более 10кг. <b>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинировать с говядиной не более 50% от заказа.</b> <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4),</i>	55,00	01.06.2017г-30.06.2017г		

		<i>которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i>				
6	Мясо кур (тушки) для детского питания	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, легкогибаемый. 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>	45,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
7	Масло подсолнечное	<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум».Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг	13,8л.	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
8	Молоко питьевое пастеризованное, 1,0	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 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.	730л.	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
9	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. <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. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.	70,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
10	Сметана	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 <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*. В герметичной	15,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		

		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>				
11	Масло сливочное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. <b>ГОСТ 32261-2013</b> Сорт высший, сливочное. С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать <b>только молочный жир коровьего молока</b> . 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.	40,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
12	Сыр твёрдый	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. <b>ГОСТ 32260-2013</b> . 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.	9,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
13	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	<b>ГОСТ 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. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг	5,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
14	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%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.	10,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
15	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 % .	100,75	01.06.2017г- 30.06.2017г		
16		<b>ГОСТ 27842-88 или ГОСТ 27844-88 или СТО</b>		01.06.2017г-		

	Изделия хлебобулочные	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 %.	124,95	30.06.2017г		
17	Картофель свежий продовольственный (клубни) <b>Урожая 2016г-2017г</b>	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> 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. <b>Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм.</b> <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>	360,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
18	Морковь столовая свежая <b>Урожая 2016г-2017г</b>	<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. 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>	35,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
19	Капуста белокочанная свежая <b>Урожая 2016г-2017г</b>	<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. 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>	110,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
				01.06.2017г-		

20	Свекла столовая свежая <b>Урожай 2016-2017г</b>	<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. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>	80,00	30.06.2017г		
21	Лук репчатый свежий <b>Урожай 2016г-2017г</b>	<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. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>	60,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
22	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%. Фасовка массой нетто не более 0,5кг. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>	9,0	01.06.2017г- 30.06.2017г		
23	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов, 0,4	<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> 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 <b>не более 450г</b>	5,1	01.06.2017г- 30.06.2017г		
24	Икра овощная , 0,5	<b>ГОСТ Р 51926-2002</b> Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не менее 19%. Содержание	36,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		

		поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная. Фасовка массой нетто не более 0,6кг.				
25	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 окраской. Округлой или удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без, не повреждённые сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов.)	10,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
26	Огурцы соленые	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>	12,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
27	Томаты консервированные	<b>ГОСТ Р 54678-2011 или 54648-2011</b> Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты не очищенные, плоды целые с лёгкой степенью морщинистости, мякоть плода мягкая но не расплывшаяся.	12,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
28	Груши свежие (плоды)	Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. <b>Зеленые. Груши желтого цвета не допускаются.</b> 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.	30,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		
29	Яблоки свежие ранних сортов созревания <b>зеленые</b>	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	50,00	01.06.2017г- 30.06.2017г		

		допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.				
30	Апельсины	<b>ГОСТ Р 4428-82</b> Без косточек .Размер 2 категории 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.	30,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
31	Лист лавровый сухой,	<b>ГОСТ 17594-81 или СТО.</b> Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. Длина листа не менее 3см.	0,2	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
32	Повидло,	<b>ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013</b> 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. <b>В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)</b>	4,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
33	Мука пшеничная	<b>ГОСТ 52189-2003.</b> Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчёте на сухое вещество не более 0,55%, массовая доля сырой клейковины не менее 28%	50,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
34	Горох шлифованный	<b>ГОСТ 6201-68 или по ТУ</b> Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.	10,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
35	Крупа гречневая	<b>ГОСТ Р 55290-2012 или ТУ</b> Крупа ядрица. Быстроразваривающаяся, качество 1 сорта. Выработанная из пропаренного зерна путём отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков.. Доброкачественное ядро не менее 98,4%.	10,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
36	Крупа пшено шлифованное	<b>ГОСТ 572-60 или по ТУ</b> Качество не ниже 1 сорта. Доброкачественное ядро не менее 98,7%.	10,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
37	Крупа пшеничная	<b>ГОСТ 276-60 или по ТУ «АРТЕК»</b> Сорт не ниже 1. Частицы мелко дроблёного зерна пшеницы,	8,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		



		освобождённые полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачественное ядро не менее 99,7%.				
38	Крупа рисовая	<b>ГОСТ 6292-93 или СТО или по ТУ</b> Рис шлифованный. Сорт не ниже 1. Качество не ниже высшего сорта. Продукт получаемый при шлифовании шелушенных зёрен риса 1 или 2 типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые плёнки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Фасовка массой нетто 5-25кг.	10,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
39	Хлопья овсяные	<b>ГОСТ 21149-93 или по ТУ</b> «Геркулес». Сорт не ниже 1. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Зольность в пересчёте на сухое вещество не более 2,1%.	8,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
40	Крупа манная	<b>ГОСТ 7022-97.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчёте на сухое вещество не более 0,70%.	10,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
41	Крахмал картофельный, 0,2	<b>ГОСТ Р-53876-2010.</b> 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 0,2 кг.	0,6	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
42	Соки и нектары фруктовые с сахаром	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 микроэлементами <b>с пометкой</b> «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>	16,2л	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
43	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 микроэлементами <b>с пометкой</b> «для детского питания с 3 лет». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. <b>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</b>	80,00л	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
44	Какао- порошок	<b>ГОСТ 108-76 или ГОСТ 108-2014</b>		01.06.2017Г-		

		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>	1,00	30.06.2017Г		
45	Сахар-песок	<b>ГОСТ 33222-2015 (новый).</b> 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	50,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
46	Чай черный байховый, 0,1	<b>ГОСТ 32573-2013</b> по техническим условиям. <b>Среднелистовой, крупнолистовой.</b> 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. Весовой и фасованный в пачках	1,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
47	Ягоды протёртые	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>без косточек</b> , остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг	11,4	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
48	Напиток кофейный, 0,1	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ	2,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
49	Дрожжи хлебопекарные сухие	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупнообразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг	0	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		
50	Компотная смесь, 1,0-10,0	<b>ГОСТ 32896-2014 или ГОСТ 28502-90</b> Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2016 г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>	20,00	01.06.2017Г- 30.06.2017Г		

**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, предназначенных для использования в питании обучающихся и воспитанников, 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. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.
  5. Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.
  6. В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).
  7. 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 йодатом калия (KIO3).
  8. 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.

Из коммерческого предложения должны однозначно определяться цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в Информации, Информация о котировках цен предоставляется в письменной форме.

Окончание срока предоставления котировок цен: 09.00 **25.05.2017**г. (по истечении полных 5 календарных дней с момента размещения настоящего запроса)

Получение коммерческого предложения не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика

**Коммерческое предложение, поданное не в соответствии с настоящей формой, рассмотрению не подлежит.**

По решению комиссии может не рассматриваться ценовая информация, поступившая от участника закупки, который ранее, в течение 61 дня до дня рассмотрения ценовой информации трижды нарушил условия действующих или действовавших ранее контрактов

