

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: Ивакина Марина Юрьевна

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 01.12.2017 г. по 31.12.2017 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><br>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 – бумажные прокладки или контейнеры из полимерных материалов.<br><i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i> | 650шт.  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г                              |                                     |  |
| 2    | Рыба мороженая, 35+                             | <b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ<br><b>Минтай</b> , свежемороженый, потрошенный, без головы.<br>Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой  | 70,00   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г                              |                                     |  |

|   |   |  |       |                              |  |  |
|---|---|--|-------|------------------------------|--|--|
|   |   | 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.<br><i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i>  |       |                              |  |  |
| 3 | Соль пищевая молотая, по 1,0                      | <b>ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003</b><br>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.<br>в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг   | 20,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 4 | Мясо бескостное замороженное (говядина) по 5,0 кг | <b>ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р 52601-2006, производства Российской Федерации</b><br><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.<br>По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – не выше минус 18°C. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега.<br>Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается.<br><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> | 65,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 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 Р 52986-2008</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.<br><b>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинировать с говядиной не более 50% от заказа.</b>  | 55,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |  |  |         |                              |  |  |
|----|--|--|---------|------------------------------|--|--|
|    |  | <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>  |         |                              |  |  |
| 6  | Мясо кур (тушки) для детского питания                | ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013<br>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.<br><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i> | 45,00   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 7  | Масло подсолнечное                                   | <b>ГОСТ 1129-2013</b><br>Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум».Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг   | 12,42л. | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 8  | Молоко питьевое пастеризованное, 1,0                 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р <b>52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b><br>Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.  | 700л.   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 9  | 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.<br>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.  | 69,00   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 10 | 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><br>Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка  | 17,00   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |                                    |  |       |                              |  |  |
|----|------------------------------------|--|-------|------------------------------|--|--|
|    |                                    | не менее 2,8%, кислотностью не более 90Т*. В герметичной упаковке из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто до 0,5кг.<br><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. и <b>ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013</b><br>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. | 43,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 12 | 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> .<br>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  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 13 | Печенье «Юбилейное» или эквивалент | <b>ГОСТ 24901-89и 24901-2014</b> или по техническим условиям.<br>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   | 10,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 14 | Вафли                              | <b>ГОСТ 14031-68</b> или по техническим условиям.<br>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 бкг.  | 10,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 15 | Изделия хлебобулочные              | <b>ГОСТ 2077-84 или СТО</b> .<br>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   | 80,65 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |   |   |        |                              |  |  |
|----|---|---|--------|------------------------------|--|--|
|    |   | и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 % .  |        |                              |  |  |
| 16 | Изделия хлебобулочные   | <b>ГОСТ 27842-88 или СТО.</b><br>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 %.   | 95,55  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 17 | Картофель свежий продовольственный (клубни) <b>Урожая 2016г-2017г</b> | <b>ГОСТ Р 51808-2013</b><br>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><br><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>   | 280,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 18 | Морковь столовая свежая <b>Урожая 2016г-2017г</b>                     | <b>ГОСТ 32284-2013</b><br>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.<br><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>   | 45,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 19 | Капуста белокочанная свежая <b>Урожая 2016г-2017г</b>                 | <b>ГОСТ Р 51809-2001.</b><br>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.<br><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой</i> | 120,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |   |  |       |                              |  |  |
|----|---|--|-------|------------------------------|--|--|
|    |   | <i>обработкой</i>  |       |                              |  |  |
| 20 | Свекла столовая свежая<br><b>Урожая 2016-2017г</b>    | <b>ГОСТ 32285-2013</b><br>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.<br><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i> | 40,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 21 | Лук репчатый свежий <b>Урожая 2016г-2017г</b>         | <b>ГОСТ Р 51783-2001.</b><br>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.<br><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>  | 70,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 22 | Продукт томатный концентрированный                    | <b>ГОСТ Р 54678-2011</b><br>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.<br><i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>   | 5,0   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 23 | Горошек зеленый консервированный мозговых сортов, 0,4 | <b>ГОСТ Р 54050-2010.</b><br>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>  | 6,95  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 24 | Икра овощная , 0,5                                    | <b>ГОСТ Р 51926-2002</b><br>Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция   | 13,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |   |  |       |                              |  |  |
|----|---|--|-------|------------------------------|--|--|
|    |   | 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.   |       |                              |  |  |
| 25 | Огурцы соленые  | ГОСТ 7180-73<br>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 удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не более 3,0л.<br><i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</i> | 6,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 26 | Томаты консервированные                               | <b>ГОСТ Р 54678-2011 или 54648-2011</b><br>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.   | 3,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 27 | 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.   | 40,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 28 | 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 допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.   | 40,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 29 | Бананы  | <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  | 40    | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

|    |                         |   |       |                              |  |  |
|----|-------------------------|---|-------|------------------------------|--|--|
|    |                         | болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются.  |       |                              |  |  |
| 30 | Лист лавровый сухой,    | <b>ГОСТ 17594-81.</b><br>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   | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 31 | Повидло,                | <b>ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013</b><br>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> | 0,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 32 | Мука пшеничная          | <b>ГОСТ 52189-2003.</b><br>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%  | 25,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 33 | Горох шлифованный       | <b>ГОСТ 6201-68 или по ТУ</b><br>Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.   | 10,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 34 | Крупа гречневая         | <b>ГОСТ Р 55290-2012 или ТУ</b><br>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 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 35 | Крупа пшено шлифованное | <b>ГОСТ 572-60 или по ТУ</b><br>Качество не ниже 1 сорта. Доброкачественное ядро не менее 98,7%.  | 10,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 36 | Крупа пшеничная         | <b>ГОСТ 276-60 или по ТУ «АРТЕК»</b><br>Сорт не ниже 1. Частицы мелко дроблёного зерна пшеницы, освобождённые полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачественное ядро не менее 99,7%.   | 8,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 37 | Крупа рисовая           | <b>ГОСТ 6292-93 или СТО или по ТУ</b><br>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   | 10,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |



|    |                                    |   |        |                            |   |  |
|----|------------------------------------|---|--------|----------------------------|---|--|
|    |                                    | семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Фасовка массой нетто 5-25кг.  |        |                            |   |  |
| 38 | Хлопья овсяные                     | <b>ГОСТ 21149-93 или по ТУ</b><br>«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   | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 39 | Крупа манная                       | <b>ГОСТ 7022-97.</b><br>Марки М или МТ. Зольность в пересчёте на сухое вещество не более 0,70%.   | 10,00  | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 40 | Крахмал картофельный, 0,2          | <b>ГОСТ Р-53876-2010.</b><br>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.  | 0,00   | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 41 | 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<br>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.<br><i>подавать в составе второго завтрака по 100 мл на ребёнка.</i>                         | 20,0л  | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 42 | Соки фруктовые                     | В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882<br>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.<br><b>за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.</b> | 90,00л | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 43 | Какао- порошок                     | <b>ГОСТ 108-76</b><br>Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр.<br><i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>   | 1,00   | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |
| 44 | Сахар-песок                        | <b>ГОСТ 21-94 .</b><br>Размер кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.   | 50,00  | 01.12.2017г<br>31.12.2017г | - |  |

|    |                            |  |       |                              |  |  |
|----|----------------------------|--|-------|------------------------------|--|--|
|    |                            | Цвет белый, без комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг  |       |                              |  |  |
| 45 | Чай черный байховый, 0,1   | <b>ГОСТ 1938-90</b> или <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  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 46 | Ягоды протёртые            | <b>ГОСТ Р 54681-2011</b><br>Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>без косточек</b> , остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг   | 11,4  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 47 | Напиток кофейный , 0,1     | <b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям.<br>Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ   | 2,00  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 48 | Дрожжи хлебопекарные сухие | <b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям<br>Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг   | 0,55  | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |
| 49 | Компотная смесь, 1,0-10,0  | <b>ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90</b><br>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.<br><i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>   | 20,00 | 01.12.2017г -<br>31.12.2017г |  |  |

**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 **25.05.2017г.** (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 соответствующей форме, 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

