

## ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАНИРУЕМОЙ ЗАКУПКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ в ноябре 2019 ГОДА

- Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 55 (МБДОУ № 55),
- Адрес направления ценового предложения:**  
601903, г.Ковров, ул. Крупской, д.38  
Контактное лицо: Холодилова Елена Альбертовна
- Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки до 17 ч 00 мин. 28 октября 2019 г. включительно в соответствии с формой, указанной в потребности .
- Проведение данной процедуры сбора не влечёт за собой возникновения каких либо обязательств Заказчика.
- Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 55 г. Коврова с 01.11.2019г по 30.11.2019 г.

*Качественные характеристики товаров указаны в соответствии с приложением к приказу управления образования администрации города Коврова Владимирской области от 29.04.2019 № 252 «Об утверждении требований ккупаемым управлением образования администрации города Коврова и подведомственными ему казёнными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг ( в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)*

Продукты питания принимаются при наличии всех документов установленного образца, удостоверяющих их качество и безопасность. Обязательно наличие маркировочных ярлыков.

№ п/п	Наименование отдельного вида товаров, работ, услуг	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам	Необходимое количество товара (кг)	Сроки поставки товара	Цена единицы товара	Общая цена контракта на указанных условиях
1	Яйцо куриное, пищевое	ГОСТ 31654-2012 Столовое или Деревенское I категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов	1440 шт.	с 01.11.2019-30.11.2019	Указывается поставщиком в коммерческом предложении	

		(гнилости, тухлости, затхлости).			
2	Рыба мороженая	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям. Минтай, свежемороженный, 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.	140 кг		
3	Мясо замороженное	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 темное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков	130 кг		

		внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.			
4	Мясо замороженное свинина	Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей костей, 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.	80 кг		
	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная	<b>ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям.</b> Охлажденное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков.	34 кг		
	Мясо кур (тушки) для детского питания	<b>ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям.</b> Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на	40 кг		

		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, легкогибемый.			
	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества	37,2 кг		
5	Молоко питьевое ультрапастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 31450-2013 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.	290 л		
6	Молоко питьевое пастеризованное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 31450-2013 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.	1200 л		
7	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.	135кг		

8	Сметана	В соответствии с Таможенным союзом 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.	30 кг			
9	Масло сливочное	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 32261-2013 Сорту 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.	70 кг			
10	Сыр твердый	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 32260-2013. Сорту высший. Произведен 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 %	20 кг			
11	Изделия хлебобулочные	ГОСТ 2077-84 или СТО. Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С	190 кг			

		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 %.			
12	Изделия хлебобулочные	<b>ГОСТ 27844-88</b> или <b>СТО</b> . Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 %.	<b>260 кг.</b>		
13	Печенье	<b>ГОСТ 24901-2014</b> или по <b>техническим условиям</b> . 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.	-		
14	Вафли	<b>ГОСТ 14031-2014</b> или по <b>техническим условиям</b> . 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%.	<b>12 кг</b>		

15	Макаронные изделия	ГОСТ Р 31743-2012 Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г.	30 кг			
16	Картофель свежий продовольственный (клубни)	ГОСТ Р 51808-2013 или 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.	700 кг			
17	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.	200 кг			
18	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 кочерыги. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к	280 кг			

		другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит.			
19	Свекла столовая свежая	<b>ГОСТ 32285-2013</b> Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые, мякоть сочная, тёмно-красная.	<b>120 кг</b>		
20	Лук репчатый свежий	<b>ГОСТ Р 51783-2001 или ГОСТ 34306-2017</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 1 см.	<b>120 кг</b>		
21	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	<b>18 кг</b>		



		веществ - 23-37%.				
22	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	<b>ГОСТ 34112-2017</b> или <b>Р 54050-2010</b> . Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без оболочек зёрен и гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.	<b>24 кг</b>			
23	Икра овощная	<b>ГОСТ 2654-2017</b> или <b>Р 51926-2002</b> Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная.	<b>16 кг</b>			
24	Капуста квашеная, с морковью	<b>ГОСТ 55463-2013</b> или по <b>техническим условиям</b> . Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно шинкованная 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.	<b>30 кг</b>			
25	Томаты консервированные	<b>Р 54678-2011</b> Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты	<b>12 кг</b>			

		неочищенные. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся.			
26	Огурцы консервированные	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 кг		
27	Томаты свежие грунтовые	ГОСТ Р 55906-2013 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).	-		
28	Огурцы свежие грунтовые	ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 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.	-		

29	Апельсины (плоды)	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.	70 кг			
30	Бананы свежие (плоды)	Не ниже I 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.	70 кг			
31	Мандарины (плоды)	Плоды свежие, без косточек, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер II категории.	70 кг			
32	Яблоки свежие	Качества не ниже I 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	70 кг			

		вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода.			
33	Груши свежие (плоды)	Качества не ниже 1 сорта. Плоды 1 помологической группы. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода.	70 кг		
34	Мука пшеничная	<b>ГОСТ 26574-2017 или 52189-2003.</b> 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%.	100 кг		
35	Хлопья овсяные	<b>ГОСТ 21149-93 или по техническим условиям.</b> «Геркулес». Сорт не ниже 1. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Зольность (в пересчете на сухое вещество) - не более 2,1%.	10 кг		
36	Крупа перловая	<b>ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям</b> Сорт не ниже 1. Ядра освобождённые от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%.	10 кг		
37	Крупа пшено шлифованное	<b>ГОСТ 572-2016 или по техническим условиям</b> Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%.	20 кг		

38	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 или по техническим условиям «Артек». Сорт не ниже 1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачественное ядро не менее 99,2%.	10 кг			
39	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%.	25 кг			
40	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%.	20 кг			
41	Горох шлифованный	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям. Горох колотый, шлифованный, качество I сорт.	10 кг			
42	Крупа манная	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.	20 кг			
43	Крахмал картофельный	ГОСТ Р-53876-2010. Качество не ниже высшего сорта. Цвет	2 кг			

		белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%.			
44	Соки и нектары фруктовые	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 6 месяцев». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 0,2 л.	110 л		
45	Соки фруктовые	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные из концентрированных соков, обогащенные микронутриентами с пометкой «для детского питания с 3 лет» или «для детей дошкольного возраста». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного.	240 л		
46	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	150 кг		

		99,75%.			
47	Какао- порошок	<b>ГОСТ 108-2014</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий	<b>1 кг</b>		
48	Изделия кондитерские пастильные (пастила)	<b>ГОСТ 6441-2014</b> или по <b>техническим условиям.</b> Зефир, пастила. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию.	<b>20 кг</b>		
49	Ягоды протёртые	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	<b>10 кг</b>		
50	Напиток	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по <b>техническим условиям.</b> Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ	<b>2,8 кг</b>		
51	Дрожжи хлебопекарные сухие	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по <b>техническим условиям</b> Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг	<b>1 кг</b>		

52	Компотная смесь	ГОСТ 32896-2014 или 51074 – 2003 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).	40 кг			
53	ЧАЙ	ГОСТ 32573-2013 чай черный байховый крупнолистовой, вес 200г	2 кг			
54	Соль пищевая молотая	ГОСТ Р 51574-2018 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.	10 кг			

Заведующий



Е.А.Холодилова