

Перечень  
 продуктов питания, необходимые для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 г.  
 Коврова  
 с 02.05.2024г по 31.05.2024г.

(с указанием качественных характеристик продуктов, требований к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям)

№п /п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Сроки поставки	Ед. изм	Объём	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.	Цена единицы товара, работы, услуги	общая цена контракта на указанных условиях
1. продукция животноводства 0122000							
	Яйцо куриное, пищевое		шт.	1800	<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>		
12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000							
	Рыба мороженая, 35+		кг	104	<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ <b>Минтай</b> , 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. <i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i>		
19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023							

	Мясо бескостное замороженное	говядина 1511113	кг	188	<p><b>ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р52601-2006, производства Российской Федерации</b></p> <p>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%; вес блока по заявке детского сада, но не более 8 кг.</p> <p>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.</p> <p>Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается.</p> <p><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></p>		
	Мясо кур (тушки) для детского питания	1511231	кг	73	<p>ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013</p> <p>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, легкогибачаемый. 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.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i></p>		
20. продукция мясоперерабатывающей промышленности 1511024 – 1511050							
21. растительные и животные масла и жиры1514000							
22. молочные продукты1520000							
	Молоко питьевое, пастеризованное, 1,0	1520111	кг	1174	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г и <b>ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013</b></p> <p>Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.</p>		
	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	1520201	кг	105	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52096-2003 или ГОСТ Р 31453-2013</b> или по техническим условиям.</p>		

					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.		
	Сметана	1520162	кг	24,5	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> 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 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>		
	Молоко сгущенное с сахаром	1520702	кг	0	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 53436-2009</b> или <b>ГОСТ 31688-2012</b> Массовая доля жира - не менее 8,5%. Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр.		
	Масло сливочное	1520501	кг	58	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52969-2008</b> и (или) <b>ГОСТ 32261-2013</b> Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». 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. Фасовка - пачка массой нетто не более 0,2 кг.		
	Сыр твёрдый	1520524	кг	5,236	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52972-2008</b> или <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.		
<b>24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020</b>							
<b>Овощи свежие урожая 2022 года</b>							
	Картофель свежий продовольственный (клубни)	0112112	кг	518	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> Не ниже I 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. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		

	Морковь столовая свежая	0112250	кг	100	<p><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></p>		
	Капуста белокочанная свежая	0112212	кг	133,3	<p><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></p>		
	Свекла столовая свежая	0112240	кг	173,5	<p><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></p>		
	Лук репчатый свежий	0112411	кг	90	<p><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></p>		
	Икра овощная , 0,5	1549394	кг	20	<p><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 перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не</p>		

					менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная. Фасовка массой нетто не более 0,6кг.		
25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110							
	Яблоки свежие ранних сортов созревания	0113110	кг	41,4	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.		
29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000, 1513230, 1513420, 1513430, 1513411, 1513480							
30. прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513030, (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме 1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080							
	Чай черный байховый, 0,1	0113612	кг	0,5	ГОСТ 1938-90 или ГОСТ 32573-2013 по техническим условиям. Среднелистовой, крупнолистовой. 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		
	Ягоды протёртые	1513465	кг	79,8	ГОСТ Р 54681-2011 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		
	Напиток кофейный, 0,1	1549221	кг	1,4	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ		
	Компотная смесь, 1,0-10,0	1513565	кг	30	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2015 или 2016г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>		

**Примечание:**

В едином перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)** утвержденном Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» **отсутствует**, следовательно, требовать от поставщика сертификат соответствия покупатель не вправе.

Из единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты) исключена** Постановлением Правительства РФ от 02.10.2014 N 1009, следовательно, требовать от поставщика декларацию о соответствии покупатель не вправе.

- 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.*