Перечень

продуктов питания, необходимые для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 г. Коврова

с 05.05.2025г по 30.05.2025г.

(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. | 1080 | **ГОСТ 31654-2012**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. *При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.* |  |  |
| 12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные1512000 |  |  |
|  | Рыба мороженная, 35+ |  | кг | 60 | **ГОСТ 1168-86** или **ГОСТ 32366-2013** или по техническим условиям соответствующим ГОСТ**Минтай**, свежемороженый, потрошеный*,* 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. *При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.* |  |  |
| 19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023 |  |  |
|  | Мясо бескостное замороженное | говядина1511113 | кг | 158,6 | **ГОСТ 31797-2012** **или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р52601-2006,** **производства Российской Федерации**Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 8 кг.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. *При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара* |  |  |
|  | Мясо кур (тушки) для детского питания | 1511231 | кг | 59 | ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт*.*  Тушки охлажденные потрошеные, 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, легкосгибаемый. 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. *При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения* |  |  |
| 20. продукция мясоперерабатывающей промышленности 1511024 – 1511050 |  |  |
| 21. растительные и животные масла и жиры1514000 |  |  |
| 22. молочные продукты1520000 |  |  |
| 5, | Молоко питьевое пастеризованное, 1,0 | 1520111 | кг | 700 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ **Р 52090-2003** или **ГОСТ 31450-2013**Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.  |  |  |
|  | Творог классический нежирный и полужирный фасованный | 1520201 | кг | 64 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и **ГОСТ Р 52096-2003 или** **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. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.  |  |  |
|  | Сметана | 1520162 | кг | 20 | В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и **ГОСТ Р 52092-2003**.или **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\*. В герметичной упаковке из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто до 0,5кг. *только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)* |  |  |
|  | Молоко сгущенное с сахаром | 1520702 | кг | 0 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и **ГОСТ Р 53436-2009 или ГОСТ 31688-2012**Массовая доля жира - не менее 8,5%.Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр. |  |  |
|  | Масло сливочное  | 1520501 | кг | 45 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и **ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013**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 | 4,0 | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и **ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2013.**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.  |  |  |
| 24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020 |  |  |
| **Овощи свежие урожая 2022 года** |  |  |
|  | Картофель свежий продовольственный (клубни)  | 0112112 | кг | 400 | **ГОСТ Р 51808-2013** 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. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм**.** *Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой* |  |  |
|  | Морковь столовая свежая | 0112250 | кг | 97 | **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. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см. или по массе, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см. *Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой* |  |  |
|  | Капуста белокочанная свежая | 0112212 | кг | 95 | **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 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**.***Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой* |  |  |
|  | Свекла столовая свежая | 0112240 | кг | 88 | **ГОСТ 32285-2013**Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. мякоть сочная, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см**.***Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой* |  |  |
|  | Лук репчатый свежий | 0112411 | кг | 50 | **ГОСТ Р 51783-2001**.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**.***Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой* |  |  |
|  | Икра овощная , 0,5 | 1549394 | кг | 12 | **ГОСТ Р 51926-2002** 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 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 | 0 | 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, (кроме1513420, 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 эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. Весовой и фасованный в пачках  |  |  |
|  | Ягоды протёртые | 1513465 | кг | 57 |  **ГОСТ Р 54681-2011** Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод **без косточек**, остатков семенных гнёзд 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 | 25 |  **ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90**Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка.Фрукты урожая 2015 или 2016г., необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. *только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)* |  |  |

**Примечание:**

В едином перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты)** 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 яйцепродукты) 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 Е200-Е266 и Е280-Е283).*

*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 (Е160а), рибофлавин (Е101), 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 Е-140, Е-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 (Е250) 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).*

1. *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).*
2. *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.*