ПЛАН ЗАКУПОК
продуктов питания, поставляемые для нужд муниципального образовательного учреждения МБДОУ №5
на декабрь 2022

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Код по ОКПД2 | Наименование отдельного вида товаров, работ | количество продукта | Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам |
| 1. | 01.47.21 | Яйцо куриное, пищевое | 2520шт | ГОСТ 31654-2012 Столовое или Деревенское 1 категории, Масса одного яйца 55,0 - 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помѐта, неповреждѐнной. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости) |
| 2. | 03.11.12.126 | Рыба мороженная | 140 кг | ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям. 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. |
| 3. | 10.11.2011 | Мясо охлажденное | --- | 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. Охлаждѐнное, 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 тѐмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений |
| 4. | 10.11.2011 | Мясо замороженное | 45кг. | ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или по техническим условиям производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А - мясо жилованное, замороженное, группа 1 говядина; подгруппа 1.1 - массовой долей костей, соединительной и жировой ткани не более 20%. 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. |
| 5. | 10.11.2012 | Мясо замороженное свинина | 145 кг | 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 |
| 6. | 10.12.2010 | Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная | ---- | ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям, охлажденное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество -1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтѐков. |
| 7. | 10.12.2010 | Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания замороженная | --- | ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. Замороженное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество -1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтѐков. В потребительской таре или групповой упаковке, с температурой хранения от -2°С до -8°С включительно |
| 8. | 10.12.2010 | Мясо кур (тушки) для детского питания | 130 кг. | ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. 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 кровоподтѐков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, |
| 9. | 10.41.54.000 | Масло подсолнечное | 27,6 л. | ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества |
| 10 | 10.51.11.12 | Молоко питьевое ультрапастеризованное | 108 л. | 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 %. |
| 11 | 10.51.11.12 | Молоко питьевое пастеризованное | 1380л. | 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 %. |
| 12 | 10.51.40.320 | Творог классический нежирный и полужирный фасованный | 140 кг. | 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. |
| 13 | 10.51.52.122 | Сметана | 30 кг | В соответствии Таможенного союза 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. |
| 14 | 15.51.51.116 | Молоко сгущенное с сахаром | --- | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 31688-2012 Массовая доля жира - не менее 8,5%. |
| 15 | 10.51.30.111 | Масло сливочное | 75 кг | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 32261-2013 Сорт 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 |
| 16 | 10.51.40.113 | Сыр твѐрдый | --- | В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 32260-2013. Сорт высший. Произведѐн 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 % |
| 17 | 10.71.11.110 | Изделия хлебобулочные | 193,92 кг | 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 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 % . |
| 18 | 10.71.11.110 | Изделия хлебобулочные | 273,7 кг | ГОСТ 27844-88 или СТО. 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 %. |
| 19 | 10.72.11.120 | Печенье | --- | ГОСТ 24901-2014 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. |
| 20 | 10.72.12.130 | Вафли | --- | ГОСТ 14031-2014 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%. |
| 21 | 10.73.11.120 | Макаронные изделия | 60 кг | 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 |
| 22 | 01.13.51 | Картофель свежий продовольственный (клубни) | 500 кг | 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. |
| 23 | 01.13.41.110 | Морковь столовая свежая | 240 кг. | 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 корнеплод |
| 24 | 01.13.12.120 | Капуста белокочанная свежая | 240 кг. | 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. |
| 25 | 01.13.49.110 | Свекла столовая свежая | 150 кг. | 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, тѐмно-красная |
| 26 | 01.13.43.110 | Лук репчатый свежий | 90 кг | ГОСТ Р 51783-2001 или ГОСТ 34306-2017 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. |
| 27 | 01.13.34.000 | 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 удлинѐнной 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 | 01.13.32.000 | Огурцы свежие грунтовые | --- | ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищѐнном грунте. Плоды свежие, целые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. ' |
| 29 | 10.39.17.119 | Продукт томатный концентрированный | --- | ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несолѐная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тѐмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%. |
| 30 | 10.39.16.000 | Горошек зеленый консервированный мозговых сортов | 9 кг | ГОСТ 34112-2017 или Р 54050-2010. Качество не ниже высшего сорта. Зѐрна целые, без оболочек зѐрен и гороха коричневого цвета. Цвет зѐрен светло-зелѐный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком |
| 31 | 10.39.17.110 | Икра овощная  | --- | ГОСТ 2654-2017 или Р 51926-2002 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. |
| 32 | 15.33.14.311 | Капуста квашеная, с морковью | 20 | ГОСТ 55463-2013 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленная. Качество 1 сорта. Равномерно нашинкованная 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 плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная, плотная, хрустящая |
| 33 | 10.86.10.220 | Томаты консервированные . | --- | Р 54678-2011 Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты неочищенные. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расползшаяся. |
| 34 | 15.33.14.312 | Огурцы консервированные | 18 кг. | 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. |
| 35 | 01.22.12 | Бананы свежие (плоды) | - | Не ниже 1 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 зеленоватожелтая или желтая. |
| 36 | 01.23.13 | 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. |
| 37 | 01.24.21 | 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. |
| 38 | 01.23.12 | Лимоны (плоды) | --- | Размер II категории. 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. 39 01.23.14 Мандарины (плоды) 100кг. Плоды свежие, без косточек, чис |
| 39 | 01.23.14 | Мандарины (плоды) | 40 кг | 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. |
| 40 | 01.24.10 | Яблоки свежие | 130 кг. | Качества не ниже 1 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 вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неѐ, но без повреждений кожицы плода. |
| 41 | 01.13.40.174 | Лист лавровый сухой | 0,4 кг | ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждѐнные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовилные, овальные, по окраске зелѐные, сероватые с серебристым оттенком. |
| 42 | 46.32.12 | Повидло | --- | ГОСТ 32099-2013 Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнѐзд, 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%. |
| 43 | 10.61.21.000 | Мука пшеничная | 30 кг. | ГОСТ 26574-2017 или 52189-2003. 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%. |
| 44 | 10.61.32.111 | Хлопья овсяные | 7 кг. | ГОСТ 21149-93 или по техническим условиям. «Геркулес». Сорт не ниже 1. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Зольность (в пересчете на сухое вещество) - не более 2,1%. |
| 45 | 10.61.32.116 | Крупа перловая | 5 кг | ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра освобождѐнные от цветковых плѐнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%. 4 |
| 46 | 10.61.32.114 | Крупа пшено шлифованное | 20 кг | ГОСТ 572-2016 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. |
| 47 | 10.61.31.110 | Крупа пшеничная  | 8 кг | 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%. |
| 48 | 10.61.12.000 | Крупа рисовая | 75 кг | 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 1 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%. |
| 49 | 10.61.32.113 | Крупа гречневая | 30 кг | 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%. |
| 50 | 01.11.75.110 | Горох шлифованный | 10 кг | ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт |
| 51 | 10.61.32.119 | Крупа манная | 30 кг | ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. |
| 52 | 10.61.32.117 | Крупа кукурузная | --- | ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям Цвет белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Влажность не более 14%. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,95%. Содержание сорной примеси не более 0,3%. |
| 53 | 10.62.20.110 | Крахмал картофельный | --- | ГОСТ Р-53876-2010. Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%. |
| 54 | 10.32.19.110 | Соки и нектары фруктовые | 32,4л | 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. |
| 55 | 10.32.19.110 | Соки фруктовые | 72 л | 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, вишнѐвого, томатного |
| 56 | 10.81.12.110 | Сахар-песок  | 100 кг | 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 99,75% |
| 57 | 10.82.13 | Какао порошок | 1 кг | ГОСТ 108-2014 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий |
| 58 | 10.82.23.210 | Изделия кондитерские пастильные | 6 кг | ГОСТ 6441-2014 или по техническим условиям. Зефир, пастила. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. |
| 59 | 10.82.23.171 | Мармелад (весовой) | --- | ГОСТ 6442-2014 или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желейно-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). |
| 60 | 01.27.12.130 | Чай черный байховый | 2,5 кг | ГОСТ 32573-2013 по техническим условиям. Среднелистовой, крупнолистовой. Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричневокрасный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. |
| 61 | 10.39.21.120 | Ягоды протѐртые | 45,6 кг | ГОСТ Р 54681-2011 Ягоды, протѐртые с сахаром. Однородная протѐртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнѐзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. |
| 62 | 01.27.10 | Напиток | 3 кг | ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ |
| 63 | 10.89.13.112 | Дрожжи хлебопекарные сушеные | 0,55 кг | ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупообразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг |
| 64 | 10.51.56.310 | Кисель | --- | ГОСТ 18488-2000 или по техническим условиям, На плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. Без вкусовых и ароматических добавок. Однородная сыпучая масса, брикеты целые, правильной формы. |
| 65 | 15.33.25.125 | Компотная смесь 4 | 45 кг | ГОСТ 32896-2014 или 51074-2003 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). |
| 66 | 10.84.30.130 | Соль пищевая молота | 30 кг | . ГОСТ Р 51574-2018 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. |
| 67 |  | Кукуруза сахарная, консервированная | --- | ГОСТ 34114-2017 Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные овощные консервы «Кукуруза сахарная», изготовленные из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли |

Примечание:

КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ПОСТАВЩИКОВ ПРИНИМАЮТСЯ ДО 25.11.2022 ГОДА ДО 14.00 ЧАСОВ

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) На каждой упаковочной единице товара должна быть этикетка или оформленный установленным порядком ярлык-вкладыш г) 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).

 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.