

- Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 18, 601900, г. Ковров, ул. Либерецкая, 6
- Адрес направления ценового предложения:**
Электронная почта: s.a.malisheva@yok33.ru, телефон: 5-46-02
Контактное лицо: Климова Валентина Геннадьевна
- Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки с 25 по 29 число текущего месяца до 09:00.
- 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 № 18 города Коврова с 01.12.2024г по 31.12. 2024 г.

| №п/п | наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова | Код ОКДП | Ед. изм | Объём | качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям. |
|--|--|------------------|---------|-------|--|
| 1. продукция животноводства 0122000 | | | | | |
| 1. | Яйцо куриное, пищевое | 0122219 | шт. | 720 | ГОСТ 31654-2012 Столовое, 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа я должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённо 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. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i> |
| 9. продукция растениеводства 0110000 (кроме 0112000, 0113000) | | | | | |
| 12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000 | | | | | |
| 2. | Рыба мороженая, 35+ | 1512153 | кг | 30 | ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям соответствующим ГОСТ Минтай , 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 ветеринарная справка Ф №4.</i> |
| 18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000 | | | | | |
| 3. | Соль пищевая молотая, по 1,0 | 1422011 | кг | 5 | ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003 Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «Йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фторид калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг |
| 19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023 | | | | | |
| 4. | Мясо бескостное замороженное | говядина 1511113 | кг | 10 | ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р 52601-2008 производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное блоками, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой доли соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 20кг. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твёрдая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которую хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть</i> |

| | | | | | |
|---|--|---------|----|-----|---|
| | | | | | <i>указан адрес детского сада и количество товара</i> |
| 5. | Мясо бескостное замороженное, по 5,0 кг | 1511160 | кг | 40 | <p>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 и или ГОСТ Р 52986-2008, 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. Орубы 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.</p> <p>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинировать с говядиной не более 50% от заказа.</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> |
| 6. | Мясо кур (тушки) для детского питания | 1511231 | кг | 25 | <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 кровоподтеков. 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 жиры 1514000 | | | | | |
| 22. молочные продукты 1520000 | | | | | |
| 7. | Молоко питьевое пастеризованное, 1,0 | 1520111 | кг | 550 | <p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013</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> |
| 8. | Творог классический нежирный и полужирный фасованный | 1520201 | кг | 40 | <p>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.</p> <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.</p> |
| 9. | Сметана | 1520162 | кг | 20 | <p>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</p> <p>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.</p> <p><i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)</i></p> |
| 10. | Молоко сгущенное с сахаром | 1520702 | кг | - | <p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 53436-2009 или ГОСТ 31688-2012</p> <p>Массовая доля жира - не менее 8,5%.</p> <p>Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр.</p> <p><i>для ограниченного использования, только в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели; не следует использовать сгущенное молоко при приготовлении какао, чая, кофейных напитков с молоком)</i></p> |
| 11. | Масло сливочное | 1520501 | кг | 25 | <p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013</p> <p>Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна</p> |

| | | | | | |
|---|--|--|----|-----|--|
| | | | | | 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. |
| 12. | Сыр твёрдый | 1520524 | кг | 4 | 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, комбинированным составами или полимерными плёнками. |
| 23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000 | | | | | |
| 13. | Печенье «Юбилейное» или эквивалент | 1541553 | кг | 5 | ГОСТ 24901-89 и 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 – 26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто не более 6 кг |
| 14. | Вафли | с жировой начинкой 1541679 с фруктовой начинкой 1541682 пралиновой начинкой 1541699 | кг | 5 | ГОСТ 14031-68 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. содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг. |
| 24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020 | | | | | |
| Овощи свежие урожая 2019 года | | | | | |
| 15. | Картофель свежий продовольственный (клубни) Урожай 2022г | 0112112 | кг | 250 | ГОСТ Р 51808-2013 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> |
| 16. | Морковь столовая свежая Урожай 2022г | 0112250 | кг | 45 | ГОСТ 32284-2013 Не ниже I класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, 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> |
| 17. | Капуста белокочанная свежая Урожай 2021г | 0112212 | кг | 50 | 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 срез кочерыжки. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыжке. Г. надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана 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> |
| 18. | Свекла столовая свежая урожая 2022 | 0112240 | кг | 35 | ГОСТ 32285-2013 Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, 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, 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> |
| 19. | Лук репчатый свежий Урожай 2022г | 0112411 | кг | 30 | ГОСТ Р 51783-2001 . Качества I класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, 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> |
| 20. | Томаты свежие грунтовые | 0112510 | кг | 18 | ГОСТ Р 55906-2013. Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости. (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. До 50% поверхности плода может быть желтовато-бурой окраски. Мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами. Округлой или удлинённой 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, без излишней внешней влажности). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см. |
| 21. | Огурцы свежие грунтовые | 0112610 | кг | 15 | ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грунте. Для потребления в свежем виде. Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются изогнутые плоды (изогнутость не более 0,2). Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми семенами. Плоды мытые или очищенные сухим способом, без излишней внешней влажности. Размер плодов: длин не более 13,0см, наибольший поперечный диаметр не более 5,0см. |
| 22. | Продукт томатный концентрированный | 1513412 | кг | 2 | ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несоленая. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых части плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%. Фасовка массой нетто не более 0,5кг. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i> |
| 23. | Горошек зеленый консервированный мозговых сортов, 0,4 | 1513322 | кг | 4,8 | ГОСТ Р 54050-2010. 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, указанная на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более 0,6 % Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 450г |
| 24. | Икра овощная , 0,5 | 1549394 | кг | 16 | 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. | Огурцы соленые | 1513401 | кг | 9 | ГОСТ 7180-73 Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение длины наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственному ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не более 3,0л. <i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов</i> |
| 26. | Капуста квашеная, с морковью | | кг | 10 | 55463-2013 или по ТУ. Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно шинкованная полосками не шире 5мм или нарезанная нарубленная в виде частиц различной формы не более 12мм в наибольшем измерении. Без крупных частиц кочерыги, кусков, листьев. Овощные плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная плотная, хрустящая. |
| 25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110 | | | | | |
| | | Фрукты свежие урожая 2014-2015гг. | | | |
| 27. | Груши свежие (плоды) | 0113120 | кг | 10 | Качества не ниже 1 сорта. Плоды 1 помологической группы. Зеленые Груши желтого цвета не допускаются. Плоды типичные по форме 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 кожи плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и неперезрелые. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее |