

город Ковров  
Владимирской области  
ОГРН 1023301952827  
ИНН/КПП

3305040660/330501001  
601900, г. Ковров  
ул. Первомайская, д.22  
Тел.(49232) 525-46

E-mail:[o.b.vykolova@yok33.ru](mailto:o.b.vykolova@yok33.ru)

Исх. № 149 от «03» июня 2019 г.

Июль 2019

- 1. ЗАКАЗЧИК:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 46, 601900, Владимирская область, г. Ковров, ул. Первомайская, д. 22
- 2. Адрес направления ценового предложения:** E-mail:[o.b.vykolova@yok33.ru](mailto:o.b.vykolova@yok33.ru)
- Контактное лицо:** Заведующий МБДОУ № 46 Ольга Борисовна Вуколова
- 3. Сроки предоставления ценовой информации:** заказчик просит предоставить ценовую информацию по объекту закупки до 21.06.2019 г. по данной форме технического задания
- 4. Наименование, характеристика товара:**
  - *Продукты питания*
- 5. Проведение данной процедуры сбора информации не влечёт за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика.**

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Ед. изм.	Кол-во	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.
1.	Соль пищевая молотая	кг	20	<b>ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003</b> 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. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг
2.	Масло подсолнечное	кг	50	<b>ГОСТ 1129-2013</b> Рафинированное, дезодорированное, <b>высшего и первого</b> сорта или качество «Премиум».Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг
3.	Молоко питьевое ультрапастеризованное	кг	550	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013</b> Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.
4.	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	кг	15	<b>ГОСТ 24901-89и 24901-2014</b> 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. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг
5.	Вафли	кг	20	<b>ГОСТ 14031-2014</b> 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%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.
6.	Продукт томатный концентрированный	кг	7	<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 веществ - 23-37%. Фасовка массой нетто не более 1кг. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>
7.	Горошек зеленый консервированный <b>мозговых сортов</b>	Кг	30	<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> 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, указанной на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. Фасовка - металлическая банка массой нетто <b>не более 360г</b>
8.	Повидло	Кг	10	<b>ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013</b> Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнёзд, 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%. Фасовка массой нетто не более <b>0,6кг. В герметичной упаковке из стекла, дерева или пластмассы (кроме полистирола)</b>
9.	Мука пшеничная по 10 кг	Кг	90	<b>ГОСТ 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%. Фасовка массой нетто не более <b>25кг.</b>
10.	Крупа пшено шлифованное	Кг	20	<b>ГОСТ 572-60</b> или по техническим условиям Качество <b>первый</b> сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг</b>
11.	Крупа рисовая	Кг	45	<b>ГОСТ 6292-93</b> или <b>СТО</b> 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%. Фасовка - мешок массой нетто <b>5-25 кг.</b>
12.	Горох колотый	Кг	10	<b>ГОСТ 6201-68</b> или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг.</b>
13.	Крупа гречневая	Кг	50	<b>ГОСТ Р 55290-2012</b> или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстрорастворяющаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%. Фасовка - мешок массой нетто <b>не более 25кг.</b>
14.	Крупа манная	Кг	20	<b>ГОСТ 7022-97.</b> Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто <b>не более 10кг.</b>
15.	Крахмал картофельный	Кг	2,5	<b>ГОСТ Р-53876-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.
16.	Соки и нектары фруктовые с сахаром	Кг	450	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., до 1л. <i>подавать в составе второго завтрака по 100 мл на ребёнка.</i>
17.	Сахар-песок	кг	200	<b>ГОСТ 33222-2015. ГОСТ 21-94.</b> 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%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг
18.	Компотная смесь	Кг	30	<b>ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 32896-2014</b> Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2016 или 2017г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>
19.	Макаронные изделия	Кг	50	<b>ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012</b> 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. Фасовка массой нетто не более 25 кг
20.	Чай черный байховый	кг	2	<b>ГОСТ 1938-90</b> или <b>ГОСТ 32573-2013</b> по техническим условиям. <b>Среднелистовой.</b> 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
21.	Напиток	кг	4	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ
22.	Дрожжи хлебопекарные сухие	кг	1	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,011кг
23.	Картофель свежий продовольственный (клубни)	кг	800	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> 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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
24.	Морковь столовая свежая	кг	200	ГОСТ Р 32284-2013 или 33540-2015 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>
25.	Капуста белокочанная свежая	кг	400	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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
26.	Свекла столовая	кг	250	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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
27.	Лук репчатый	кг	150	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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>
28.	Груши свежие (плоды)	кг	50	Качества не ниже 1 сорта. Плоды 1 помологической группы. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой .Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.
29.	Яблоки свежие ранних сортов созревания	кг	350	Качества не ниже 1 сорта. 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, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой (ил) без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не зелёные и не перезревшие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру плоды круглой формы - не менее 60мм, овальной формы – не менее 50мм.
30.	Мясо кур (тушки) для детского питания	кг	150	ГОСТ 31962-2013 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, легкогибаемый. При поставке предоставляется сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.
31.	Рыба мороженая 30+	кг	150	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 побитое™. 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 предоставляется сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.
32.	Мясо бескостное замороженное Говядина	кг	200	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р 54754-2011 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%. 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.
33.	Мясо бескостное замороженное Свинина.	кг	50	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. 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. Вес блока по заявке детского сада, но не более 10кг. При поставке предоставляется сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.
34.	Молоко 3,2% пастеризованное	кг	1000	Молоко 3,2% пастеризованное, нормализованное ГОСТ 31450-2013. В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008 г. Упаковка емкостью не более 1,0 л с массовой долей жира 3,2%
35.	Творог	кг	150	Творог классический нежирный и полужирный фасованный с массовой долей жира не более 9% , но не ниже 0,5%.ГОСТ 31453-2013. В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008 г.
36.	Сметана 15 %	кг	50	Сметана 15 % в герметичной упаковке из пластмассы или комбинированного материала емкостью до 0,5. ГОСТ 31452-2012. В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008 г.
37.	Масло крестьянское несоленое сливочное	кг	100	Масло крестьянское несоленое сливочное. Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Фасовка - пачка массой нетто не более 0,2 кг. В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52969-2008 и (или) ГОСТ 32261-2013
38.	Яйцо куриное	шт.	2000	ГОСТ 31654-2012 Столовое, 1 категории, Масса одного яйца 55,0-64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповрежденной. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Срок на этикетке - не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка - с двух сторон бугорчатые прокладки запаенные в целлофан. При поставке предоставляется сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4
39.	Хлеб пшеничный: Батон Нарезной	кг	250	Хлеб пшеничный ГОСТ 27844-88 из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки - 8,0%, жиры - 3,0%, углеводы - 49,5%, энергетическая ценность - 261 ккал. Без использования маргарина, кулинарных и гидрогенизированных жиров в рецептуре. С массовой долей поваренной соли 0,7 %.
40.	Хлеб ржаной	кг	200	Хлеб ржаной СТО 00345443-9113/004-2009. Хлеб изготовлен из ржаной хлебопекарной муки и пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки - 8%, жиры - 1,2%, углеводы - 46,2%, энергетическая ценность —221 ккал. Без использования маргарина, кулинарных и гидрогенизированных жиров в рецептуре. С массовой долей поваренной соли 0,8 % .

Обязательные условия выполнения заказа:

**Поставка сопроводительных документов на товар, а также сертификатов безопасности на товар.**

Место оказания услуг: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 46 (МБДОУ № 46), 601903, г.Ковров, ул.Первомайская, д.22

Условия оплаты: Форма оплаты — безналичный расчёт. Без предоплаты.

Порядок оплаты: оплата за поставленный товар производится после поставки товара в до 31.07.2019 г..

Валюта, используемая для формирования цены контракта и расчётов с исполнителем — Российский рубль.