

Администрация г. Ковров
Владимирской области
**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 49
(МБДОУ № 49)**
601915 г. Ковров
ул. Восточная, д. 52/8
тел. (49232) 3-72-49, 3-78-35
E-mail::Dou49-kovrov@yandex.ru
ИНН/КПП 3305016811/330501001
ОГРН 1033302207113
27.04.2026 г. № -
На № _____ от _____

**ИНФОРМАЦИЯ
О ЗАКУПКАХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА МАЙ 2026Г.**

Заказчик: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 49,
г.Ковров, ул.Восточная, д.52/5

Адреса поставок: г.Ковров, ул.Восточная, д.52/5

№п/п	Наименование закупаемого товара, работы, услуги	Код по ОКПД2	Описание объекта закупки (качественные, технические характеристики товаров, работ, услуг, основные условия контракта) основные условия исполнения контракта, заключаемого по результатам закупки, включая требования к порядку поставки продукции, выполнению работ, оказанию услуг,	Единица измерения, количество товаров, объем работ, услуг	Сроки поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг.	цена единицы товара, работы, услуги	общая цена контракта на указанных условиях
1.	Яйцо куриное, пищевое	01.47.21	ГОСТ 31654-2012 Столовое или деревенское 1 категории, Масса одного яйца	1090шт.	01.05.2026- 31.05.2026г		

			55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>				
2.	Рыба мороженая	10.20.13.122	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям. 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.	88,0			
3.	Соль пищевая молотая	10.84.30.130	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,	7,0			

			<p>минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг</p>				
4.	Мясо охлажденное		<p>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. Охлаждённое, 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 тёмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов,</p>				

			шкур, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.				
5.	Мясо замороженное	10.11.31.130	<p>ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или по техническим условиям, производства Российской Федерации</p> <p>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%; вес блока по заявке детского сада, но не более 5 кг.</p> <p>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</i></p>				

			<i>окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i>				
6.	Печень говяжья		<p>ГОСТ 19342-73 Замороженная. Обработанная. Для детского питания класс Б (субпродукты обработанные, замороженные в блоках), группа 1 (субпродукты говяжьей)</p> <p>Печень чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Перетаривание не допускается. Упаковка – полиэтиленовые пакеты, не должна быть нарушена.</p> <p><i>При поставке необходима копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i></p>				
7.	Мясо замороженное свинина	10.11.32.130	<p>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 и</p>	137,0			

			<p>или ГОСТ Р 52986-2008 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. Вес блока по заявке детского сада, но не более 5 кг.</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>				
8.	Мясо кур (тушки) для детского питания	10.12.10.110	<p>ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт.</p>	56,0			

			<p>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 1200г. 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>				
9.	Мясо кур (грудка), в том числе для детского	10.12.20.110	ГОСТ 31962-2013 или ГОСТ 52702-2006 или по				

	питания замороженная		техническим условиям. замороженное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. В потребительской таре или групповой упаковке, с температурой хранения от -2° С до -8°С включительно.				
10	Мясо кур (грудка) для детского питания, охлажденная		ГОСТ 52702-2006 или 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 кровоподтеков. Перетаривание не допускается. Упаковка- подложка и(или) полиэтиленовые пакеты, не должна быть нарушена. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i>	0			
11	Молоко питьевое	10.51.11.120	В соответствии с «Техническим	12,0			

	ультрапастеризованное		регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52090-2003 или ГОСТ 31450-2013 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.				
12	Молоко питьевое пастеризованное	10.51.11.111	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.	1000,0			
13	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	10.51.40.320	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	94,0			

			жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Г. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.				
14	Сметана	10.51.52.122	<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 90Г*. 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>	24,0			
15	Молоко сгущенное с сахаром		<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</p>				

			8,5%. Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр. <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>				
16	Масло сливочное	10.51.30.111	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. 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.	45,0			
17	Сыр		В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и				

			<p>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.</p>				
18	Масло подсолнечное	10.41.54.000	<p>ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качество «Премиум». Фасовка - в бутылках массой нетто не более 0,92 кг</p>	25,0			
19	Изделия хлебобулочные	10.71.11.110	<p>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-</p>	113,28			

			340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1 % .				
20	Изделия хлебобулочные	10.71.11.110	ГОСТ 27842-88 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 %.	179,55			
21	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	10.72.11.120	ГОСТ 24901-89 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				
22	Вафли	10.72.12.130	<p>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. С содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.</p>				
23	Изделия кондитерские Пастильные	10.82.23.180 10.82.23.210	<p>ГОСТ 6441-96 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. Фасованный в потребительскую или транспортную упаковку массой нетто не более 5 кг. <i>Не чаще одного раза в неделю.</i></p>				
24	Мармелад (весовой)	10.82.23.171	<p>ГОСТ 6442-89 или по техническим условиям.</p>				

			<p>Фруктово-ягодный или желеино-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). Фасованный в потребительскую или транспортную упаковку массой нетто не более 5 кг. <i>Не чаще одного раза в неделю.</i></p>				
25	Картофель свежий продовольственный (клубни) Урожая 2025г.	01.13.51	<p>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, удлиненной формы – не менее 60 мм.</p>	510,0			

			<i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>				
26	Морковь столовая свежая Урожая 2025г.	01.13.41.110	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. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>	91,0			
27	Капуста белокочанная свежая Урожая 2025г	01.13.12.120	ГОСТ Р 51809-2001. Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без	175,0			

			<p>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.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>				
28	Свекла столовая свежая урожая 2025г	01.13.49.110	<p>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</p>	88,0			

			<p>боковых корешков, не побитые. мякоть сочная, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>				
29	Лук репчатый свежий Урожая 2025г	01.13.43.110	<p>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.</p> <p><i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i></p>	56,0			
30	Томаты свежие грунтовые	01.13.34.000	<p>ГОСТ Р 55906-2013. Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости . (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. До 50%</p>				

			<p>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.</p>				
31	Огурцы свежие грунтовые	01.13.32.000	<p>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</p>				

			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: длина не более 13,0см, наибольший поперечный диаметр не более 5,0см.				
32	Продукт томатный концентрированный	10.39.17.112	ГОСТ Р 54678-2011 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 0,5кг. <i>(только для блюд с тепловой обработкой)</i>	7,0			
33	Горошек зелёный консервированный мозговых сортов	10.39.16.000	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	0,84			

			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 не более 450г				
34	Кукуруза консервированная сахарная	10.39.17.190	ГОСТ 53958-2010 Фасовка –металлическая банка, масса нетто 340гр. Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет зерен белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.				
35	Икра овощная	10.39.17.110	ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная				

			<p>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.</p>				
36	Капуста квашеная		<p>ГОСТ 55463-2013 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленая. Качество 1 сорта. Равномерно шинкованная 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 плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Морковь, перец сладкий и свекла нарезаны соломкой шириной 3-5 мм или кружочками толщиной не более 3мм и диаметром 40мм.</p>	30,0			

			Консистенция сочная, плотная, хрустящая. Массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком - 85– 90%. Фасовка - массой нетто не более 5кг.				
37	Томаты консервированные		<p>Р 54678-2011 или 54648-2011</p> <p>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 расплывшаяся. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4см, без уксуса и жгучих специй. Фасовка ёмкостью не более 3,0л.</p> <p><i>При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержатся 1,5 кг томатов</i></p>				
38	Огурцы соленые		<p>ГОСТ 7180-73</p> <p>Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без уксуса и</p>	6,0			

			<p>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. 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></p>				
39	Бананы свежие (плоды)	01.22.12	<p>Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зелёного цвета. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона</p>				

			<p>зеленовато-желтая или желтая. Плоды с зеленовато-желтой или желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру - 3.0-4.0см, по длине – не менее 19см. Количество плодов в кисти от 4 до 9шт.</p> <p><i>Могут ограничено использоваться в питании обучающихся, воспитанников, при условии контроля за содержанием сахара в рационе питания</i></p>				
40	Апельсины (плоды)	01.23.13	<p>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. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.</p>				
41	Груши свежие (плоды)	01.24.21	<p>Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без</p>				

			повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой или сломанной плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и не перезревшие. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55мм.				
42	Лимоны (плоды)	01.23.12	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.				
43	Мандарины (плоды)	01.23.14	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. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 38 мм*.				

44	Яблоки свежие ранних сортов созревания Желтые, зеленые или красные	01.24.10	Урожая 2025г. 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.	127,0			
45	Лист лавровый сухой	10.84.23.164	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. Длина листа не менее 3см.	0,15			
46	Повидло		ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013 Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая				

			<p>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 0,65кг. В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)</p>				
47	Мука пшеничная	10.61.21.113	<p>ГОСТ 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%. Фасовка массой нетто не более 10кг.</p>	63,0			
48	Хлопья овсяные	10.61.32.111	<p>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%.</p>	5,0			

			Развариваемость - не более 20мин. Фасовка массой нетто не более 0,5кг.				
49	Крупа ячменная Перловая	10.61.32.116	ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям Сорт не ниже 1. Ядра освобождённые от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%. Фасовка массой нетто не более 10кг	2,0			
50	Крупа пшено шлифованное	10.61.32.114	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. Фасовка массой нетто не более 10кг	10,0			
51	Крупа пшеничная	10.61.31.110	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%. Фасовка массой нетто не более 10кг	5,0			

52	Крупа рисовая	10.61.12.000	ГОСТ 6292-93 или СТО или по техническим условиям. Рис шлифованный. Сорту 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 5-25 кг.	34,0			
53	Крупа гречневая	10.61.32.113	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%. Фасовка - мешок массой нетто не более 25кг.	15,0			
54	Горох шлифованный	01.11.75.110	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. Фасовка массой нетто не более 10кг.	8,0			

55	Крупа манная	10.61.31.111	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. Фасовка массой нетто не более 10кг.	12,0			
56	Крупа кукурузная	10.61.32.117	ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям Шлифованная не ниже №3. Цвет белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,95%. Содержание мучки не более 1,5%, содержание сорной примеси не более 0,3%. Фасовка массой нетто не более 0,8кг.	4,0			
57	Крахмал картофельный	10.62.11.111	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%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.				
58	Соки и нектары	10.32.19.110	В соответствии с «Техническим	40,0			

	фруктовые с сахаром		<p>регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882</p> <p>фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, в том числе восстановленные, обогащенные микроэлементами с пометкой «для детского питания с 6 месяцев». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 0,2 л. <i>подавать в составе второго завтрака по 100 мл на ребёнка.</i></p>				
59	Соки фруктовые	10.32.19.110	<p>В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882</p> <p>фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, в том числе восстановленные из концентрированных соков, обогащенные микроэлементами с пометкой «для детского питания с 3 лет». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л.</p> <p>за исключением</p>	100,0			

			виноградного, сливового, вишневого, томатного.				
60	Сахар-песок	10.81.12.110	ГОСТ 3322-2015 . 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%. Фасовка - в пакетах массой нетто до 50 кг	70,0			
61	Какао - порошок	10.82.13.000	ГОСТ 108-76 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр. <i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>	1,0			
62	Макаронные изделия	10.73.11.110	ГОСТ Р 51865-2010 или 31743-2012 Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья.	13,0			

			С содержанием белка не менее 10 г/100 г. Фасовка массой нетто не более 25 кг.				
63	Макаронные изделия вермишель	10.73.11.120	ГОСТ Р 51865-2010 или 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. Фасовка массой нетто не более 25 кг.	7,0			
64	Чай черный байховый	01.27.12.130	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	1,5			
65	Ягоды протёртые	10.39.21.120	ГОСТ Р 54681-2011	22,8			

			Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек , остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг				
66	Кофейный напиток	10.83.12.120	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ	2,4			
67	Дрожжи хлебопекарные сушеные	10.89.13.112	ГОСТ 54845-2011 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	0,7			
68	Компотная смесь	10.39.25.134	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2023 или 2024г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой	25,0			

			нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>				
69	Фасоль консервированная	10.39.15.000	ГОСТ Р54679-2011 Фасоль натуральная с собственном соку.				

Коммерческое предложение подается по форме настоящей «Информации о закупке» с указанием предлагаемой цены.

Из коммерческого предложения должны однозначно определяться цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в Информации.

Информация о котировках цен предоставляется в письменной форме, в запечатанном конверте, исключающем возможность раскрытия информации, содержащейся в нём до окончания срока предоставления котировок цен.

Окончание срока предоставления котировок цен: **09.00 30.04.2026г.** (по истечении полных 5 календарных дней с момента размещения настоящего запроса).

Получение коммерческого предложения не влечёт за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика

Коммерческое предложение, поданное не в соответствии с настоящей формой, рассмотрению не подлежит.

Убедительная просьба в спецификации договоров указывать Гост соответствующий поставляемого продукта.

Время поставки продуктов в мае: с 06 часов до 14часов.

Заведующий

М.И.Горшкова