

1. **Заказчик:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36, 601901, г.Ковров, ул.Молодогвардейская, д.6
2. **Адрес направления ценового предложения:**
Электронная почта: e.e.gorbunova@yok33.ru, телефон: 9-32-66
Контактное лицо: Спирина Ольга Владимировна
3. **Сроки предоставления ценовой информации:** Заказчик просит предоставить ценовую информацию по предмету закупки с 25 по 31 число текущего месяца до 16.00.
4. Проведение данной процедуры сбора не влечёт за собой возникновения каких либо обязательств Заказчика.
5. Перечень продуктов питания, необходимых для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 36 г. Коврова

С 25.10.2019 г по 31.10.2019 г

№ п/п	Код по ОКПД2	Наименование отдельного вида товаров, работ, услуг	Ед. изм.	объем	Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам
1	01.47.21	Яйцо куриное, пищевое	шт	870	ГОСТ 31654-2012 Столовое или Деревенское 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости).
2	03.11.12.126	Рыба мороженая	кг	63	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.
3	10.11.11	Мясо охлажденное	кг		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, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.

4	10.11.2011	Мясо замороженное	кг	40	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	кг	65	Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 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.
6	10.12.2010	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная	кг	-	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 кровоподтёков.
7	10.12.2010	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания замороженная	кг	-	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 кровоподтёков. 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	кг	43	ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям. 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, легкогибамый.
9	10.41.54.000	Масло подсолнечное	кг	14,9	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества

10	10.51.11.12	Молоко питьевое ультрапастеризованное	л	288	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	л	328	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	кг	53	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	кг	15,5	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	кг	4,56	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	кг	32	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 твердый	кг	8,5	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и ГОСТ 32260-2013 . 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 %
17	10.71.11.110	Изделия хлебобулочные	кг	96,2	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	кг	120,23	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%.
19	10.72.11.120	Печенье	кг	-	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	кг	5	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 10.73.11.150	Макаронные изделия	кг	17	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)	кг	370	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	кг	90	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.
24	01.13.12.120	Капуста белокочанная свежая	кг	110	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	кг	60	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.
26	01.13.43.110	Лук репчатый свежий	кг	40	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	кг	40	ГОСТ Р 55906-2013 или ГОСТ 34298-2017 Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости. (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. 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).
28	01.13.32.000	Огурцы свежие грунтовые	кг	-	ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85 Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом 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	кг	6	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%.
30	10.39.16.000	Горошек зелёный консервированный мозговых сортов	кг	48	ГОСТ Р 54050-2010 или ГОСТ 34112- 2017 Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без оболочек зёрен и гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.
31	10.39.17.110	Икра овощная	кг	24	ГОСТ Р 51926-2002 или ГОСТ 2654-2017 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	кг	-	ГОСТ 55463-2013 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленая. 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 плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Консистенция сочная, плотная, хрустящая.
33	10.86.10.220	Томаты консервированные	кг	-	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 расплывшаяся.
34	15.33.14.312	Огурцы консервированные	кг	12	ГОСТ 31713-2012 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)	кг	-	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 зеленовато-желтая или желтая.
36	01.23.13	Апельсины (плоды)	кг	-	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)	кг	60	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)	кг	-	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)	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	кг	65	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 неё, но без повреждений кожицы плода.
41	01.13.40.174	Лист лавровый сухой	кг	-	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком.
42	46.32.12	Повидло	кг	4,8	ГОСТ 32099-2013 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%.
43	10.61.21.000	Мука пшеничная	кг	40	ГОСТ 52189-2003 или ГОСТ 26574-2017 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	кг	5	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	кг		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%.
46	10.61.32.114	Крупа пшено шлифованное	кг	10	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	кг	5,0	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	кг	25	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 I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть

					алеиронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%.
49	10.61.32.113	Крупа гречневая	кг	10	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	кг	10	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт.
51	10.61.32.119	Крупа манная	кг	10	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.
52	10.61.32.117	Крупа кукурузная	кг	-	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	кг		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	л	27,2	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	л	108	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, вишневого, томатного.
56	10.81.12.110	Сахар-песок	кг	50	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	кг	0,5	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	кг	10,0	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)	кг	5,0	ГОСТ 6442-2014 или по техническим условиям. 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).
60	01.27.12.130	Чай черный байховый	кг	0,6	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.
61	10.39.21.120	Ягоды протёртые	кг	-	ГОСТ Р 54681-2011 Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
62	01.27.10	Напиток	кг	0,7	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	кг	0,22	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
64	10.51.56.310	Кисель	кг	-	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	кг	15	ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 32896-2014 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты, необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).
66	10.84.30.130	Соль пищевая молотая	кг	10	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	кг	ГОСТ – 34114-2017 Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные овощные консервы «Кукуруза сахарная», изготовлена из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстро замороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли.
----	------------------------------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Заведующий МБДОУ №36



Э.Е.Горбунова

Качественные характеристики продукции
 соответствуют их обозначению в ассортиментном
 описании
 ГОСТ 34114-2017 Стандарты для консервов 1-й
 категории. Молочная спелость. Вкус приятный.
 Скорость и масса сахара соответствующая
 норме в помехе, поваренной соли. Содержимое
 консервов без посторонних примесей (камешки,
 песок и т.д.).
 ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 22264-2013 или по
 согласованию заказчика. Упаковка чистая,
 маркированная, герметичная. Срок годности
 соответствует нормам. Консервы не
 имеют запаха, вкуса, цвета, формы
 соответствующего описанию. Жидкая часть
 прозрачная, однородная. Жир (после отжима) не
 имеет запаха, соответствующий описанию. Без
 посторонних примесей. Масса нетто и фактическая
 выходящая из тары соответствуют описанию
 превышать 5% массы нетто.
 ГОСТ 31797-2012 или по согласованию заказчика
 производится Государством Федерация Россия
 или Удмуртия, в том числе для изготовления
 продуктов детского питания. Вырезки
 длиннейшая, мышца, жемчужинная, часть
 дощаточная часть, подпоясочная часть.
 Охлажденное, категория 1, с минимальной длиной
 костей, соединительной и жировой тканью и вода
 не более 30%, без соланина и сахара. По
 органолептическим показателям мясо должно
 иметь плотную, упругую консистенцию и
 аромат, соответствующий описанию. Без
 постороннего запаха, жир белый или желтый с
 желтоватым оттенком. Мясо не должно быть
 не клейкое, без повреждений поверхности, без
 остатков соединительной ткани, жира, костей
 и прочего, без запаха и запаха. Мясо не должно
 иметь запаха, соответствующего описанию и
 безопасности.