

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад №3 г. Светогорска»  
(МБДОУ «Детский сад №3 г. Светогорска»)**

Коробицына ул., д. 4, г. Светогорск,  
Выборгский район, 188990  
тел/факс: 8 (81378) 4-30-13  
тел.: 8 (81378) 4-48-09  
E-mail: ds3.svetogorsk@mail.ru  
20.10.2023 г. № 220/1

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям обществ,  
предприятий и учреждений,  
индивидуальным предпринимателям.

**Запрос предоставлений  
ценовой информации**

**Уважаемые поставщики!**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение МБДОУ «Детский сад № 3 г. Светогорска», именуемое в дальнейшем Учреждение, планирует проведение среди субъектов малого предпринимательства и социально ориентированных некоммерческих организаций конкурсной процедуры (аукцион) определения подрядчика для заключения контракта на поставку продуктов питания в МБДОУ «Детский сад №3 г. Светогорска», в 2024 году, согласно техническому заданию.

В целях исполнения требований статьи 22 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» прошу в срок до 03.11.2023 года направить на адрес электронной почты [ds3.svetogorsk@mail.ru](mailto:ds3.svetogorsk@mail.ru) предложения условий и цены для заключения контракта на поставку продуктов питания в МБДОУ «Детский сад №3 г. Светогорска», в 2024 году, согласно техническому заданию.

Срок действия договора с момента его заключения по 31 декабря 2024 года.

Срок предоставления услуги до 31.12.2024 года.

Оплата осуществляется безналичным перечислением денежных средств на расчётный счёт подрядчика за счёт средств Бюджета муниципального образования «Выборгский район» Ленинградской области. (бюджетные средства).

Оплата осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня подписания Учреждением и представления поставщиком исполнительной документации.

Ответ на настоящий запрос должны однозначно определять цену единицы товара, работ, услуг и общую цену на условиях, указанных в настоящем запросе, срок действия предлагаемой цены, расчёт такой цены с целью предупреждения намеренного завышения или занижения цен товаров, работ, услуг.

Сведения об ответственном должностном лице, осуществляющем сбор ценовой информации: контрактный управляющий Учреждения Михайлова Е.А., тел.: 88137843013, e-mail: [ds3.svetogorsk@mail.ru](mailto:ds3.svetogorsk@mail.ru).

Проведение настоящей процедуры сбора ценовой информации не влечёт за собой возникновение каких-либо обязательств Учреждения.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 3 г. Светогорска»



И.И.Тихомирова

**Перечень, количество поставляемого товара. Требования к потребительским, функциональным и качественным характеристикам поставляемого товара**

№ п/п	Наименование продукции	Требования к потребительским, функциональным и качественным характеристикам поставляемого товара	Ед. изм.
1.	Яйцо столовое	Яйцо столовое куриное должно быть первой либо отборной категории. Масса одного яйца, г, в диапазоне: от 55 до 74,9. Скорлупа яиц должна быть чистая, без пятен крови и помёта, неповреждённая. На скорлупе столовых яиц допускается - пятна, точки и полосы (следы от соприкосновения яиц с полом клетки <i>или</i> транспортером для сбора яиц), занимающих <i>не более</i> 1/8 ее поверхности. Скорлупа должна быть без трещин. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	кг
2.	Рыба свежемороженая (тресковых пород) <b>САЙДА</b>	Должна быть первого сорта, мороженая, потрошенная, обезглавленная. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Упакована в ящики из гофрированного картона, с маркировкой, содержащей режим хранения и срок годности.	кг
3.	Филе рыбы свежемороженая (тресковых пород)	Должна быть первого сорта, мороженая. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Упакована в ящики из гофрированного картона, с маркировкой, содержащей режим хранения и срок годности.	кг
4.	Масло сладко-сливочное несоленое	Масло должно быть сладко-сливочное несоленое с выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная, поверхность блестящая <i>или</i> слабо-блестящая. Цвет - от белого до желтого, однородный по всей массе. Не допускается масло имеющее вкус и запах посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, не характерных для масла. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Массовая доля жира, %: 82,5. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. Высший сорт.	кг
5.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Вкус должен быть сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля жира, %: не менее 8,5. Консистенция должна	кг

		быть однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	
6.	Сыр твердых сортов	Сыр твердый, из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу <i>или</i> дальнейшей переработки. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя. Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. В зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество должен быть жирный. Не допускается продукт с прогорклым, гниlostным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью <i>или</i> с гниlostными колодцами и трещинами, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	кг
7.	Молоко цельное сухое	Должно быть цельное. Внешний вид и консистенция: мелкий порошок. Цвет: белый <i>или</i> белый с легким кремовым оттенком. Вкус и запах свойственные пастеризованному цельному молоку без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля жира, %: не менее 26,0. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.	кг
8.	Капуста белокочанная свежая	Кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги, плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых <i>или</i> белых листьев. Вкус и запах свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Максимальная* длина кочерыги над кочаном 3,0 см.	кг
9.	Картофель свежий продовольственный	Клубни должны быть целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Запах и вкус свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Форма клубней должна быть округло-овальной либо удлиненной. Минимальный* размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, в зависимости от формы клубней, мм: 30 мм либо 45 мм. Не допускаются клубни пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой.	кг

10.	Лук репчатый свежий	Лук должен быть первого класса. Внешний вид: луковицы должны быть вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной <i>не более</i> 5,0 см, допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной <i>не более</i> 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Минимальный* размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру должен быть 4,0 см. Луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами не допускаются.	кг
11.	Морковь свежая	Морковь должна быть не ниже первого сорта. Должна быть мытой либо очищенной от земли сухим способом. Корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков <i>не более</i> 2,0 см <i>или</i> без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Вкус и запах свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Минимальный* размер корнеплодов по длине (без черешков) 10 см. Корнеплоды не должны быть загнившими, увядшими, с признаками морщинистости, разветвленными, запаренными, подмороженными, треснувшими с открытой сердцевиной.	кг
12.	Свекла столовая свежая	Свекла должна быть высшего либо первого сорта. Корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев <i>не более</i> 2,0 см <i>или</i> без них. Запах и вкус свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Свекла должна быть мытой либо очищенной от земли сухим способом, наличие земли, прилипшей к корнеплодам <i>не более</i> 1,0 % от массы. Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру в диапазоне, см: 5-10. Не допускаются корнеплоды увядшие, с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие.	кг
13.	Чеснок свежий	Чеснок должен быть высшего либо первого сорта. Внешний вид: луковицы должны быть вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, с остатками сухих корешков <i>или</i> без них. Запах и вкус свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Луковицы должны быть твердые и	кг

		плотные. Минимальный* размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, мм: 30,0 либо 45,0. Не допускаются луковицы с признаками порчи, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, гнилые, подмороженные, запаренные, проросшие.	
14.	Дрожжи хлебопекарные сухие	Дрожжи должны быть сушеные, представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Внешний вид - форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка, крупнообразный. Цвет светло-желтый <i>или</i> светло-коричневый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус свойственный сушеным дрожжам. Упаковка - герметично упакованный пакет из полимерных пищевых материалов.	кг
15.	Кисель плодово - ягодный	Кисель на плодово – ягодных концентратах с картофельным крахмалом должен быть в брикетированном виде. Целые, правильной формы брикеты. Вкус и запах свойственные виду, без посторонних привкусов.	кг
16.	Лавровый лист	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус хорошо выраженные, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа, см: <i>не менее</i> 3.	кг
17.	Макаронные изделия	Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы, группы А. Сорт высший. При варке не должны склеиваться и терять форму. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	кг
18.	Сахар - песок	Сахар должен быть категории ТС1 либо ТС2 представляет собой очищенную и кристаллизованную сахарозу, массовая доля которой, %: <i>не менее</i> 99,70. Цвет белый, чистый. Внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категорий ТС2 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Запах и вкус свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкуса как в сухом сахаре.	кг
19.	Чай черный байховый	Фасованный черный байховый чай. Листовой (крупный). Внешний вид чая: листового – однородный, ровный, хорошо скрученный. Высшей категории. Минимальное* содержание водорастворимых экстрактивных веществ, % (мас.): 32. Максимальное* содержание грубых волокон, % (мас.): 19. Упаковка: полужесткая, должна состоять из внутренней части - кашированной алюминиевой фольги и внешней коробки из бумаги марки А-1 <i>или</i> картона хром-эрзац.	кг
20.	Ванилин	Кристаллический порошок. Цвет от белого до светло-желтого. С характерным запахом ванили, без затхлостей и порчи.	кг
21.	Корица	Молотая, порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице. Вкус сладковато-пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах, зараженность вредителями хлебных запасов.	кг



22.	Джем	Должна быть мажущаяся масса, желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами, не засахаренная. Вкус и запах хорошо выраженные свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный. Цвет свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Посторонний привкус и запах не допускаются. Массовая доля фруктовой части, %: <i>не менее 35</i> .	кг
23.	Сухофрукты	Смесь сушеных фруктов и ягод. Не допускается посторонних привкусов и запахов, посторонней примеси, вредителей.	кг
24.	Зеленый горошек консервированный.	Консервы, изготовленные из свежих <i>или</i> быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и поваренной соли, стерилизованные. Высшего либо первого сорта. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый <i>или</i> оливковый, однородный в единице фасовки. Консистенция: мягкая однородная. Фасовка: банки металлические.	кг
25.	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная в зернах консервированная. Высшего либо первого сорта. Внешний вид - зерна должны быть целые, правильно срезанные, без рваных зерен, и зерен с тканью початка, без кусочков стержня и початков, частиц листового покрова, шелковистых нитей. Заливка молочного оттенка. Вкус и запах - должны быть хорошие, характерные для нежной сахарной кукурузы, в стадии молочной зрелости, без постороннего привкуса и запаха. Цвет - должен быть белый, золотистый <i>или</i> желтый, без наличия зерен <i>более</i> темного цвета и пятен. Не допускается наличие примесей растительного происхождения, других посторонних примесей, зерна поврежденные вредителями, загнившие, засохшие. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	кг
26.	3 Томатная паста	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Категория «Экстра». Цвет: красный <i>или</i> оранжево - красный <i>или</i> малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Примеси растительного происхождения, посторонние примеси – не допускаются. Массовая доля сухих веществ, %: 25 либо 30.	кг
27.	Огурцы соленые	Огурцы - целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Консистенция: огурцы должны быть крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Цвет должен быть зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Рассол должен быть приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса. Максимальные*	кг

		размеры огурцов, мм: длина 110, диаметр 55. Массовая доля огурцов от массы нетто, %: <i>не менее 50</i> . Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в соленых и квашеных овощах не превышает норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.	
28.	Ягоды шиповника сушеные	Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы (шаровидной, яйцевидной, овальной, веретеновидной). Длина плодов, в диапазоне, см: 0,7-3, диаметр плодов, в диапазоне, см: 0,6-1,7. Цвет плодов: от оранжево-красного до буровато-красного. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий.	кг
29.	Говядина б/к	Говядина должна быть первой категории, замороженная, из наружной части тазобедренного отруба, бескостная. Мясо должно быть в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящей из мышечной, соединительной и жировой ткани. Цвет поверхности должен быть красный. Состояние жира: белый, желтоватый <i>или</i> желтый цвет. Состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные. Не допускается мясо, замороженное <i>более 1</i> раза. Товар должен быть упакован, маркирован, транспортироваться в соответствии с требованиями ГОСТа, для соответствующего вида товара. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Тара должна быть чистой, сухой без постороннего запаха.	кг
30.	Печень говяжья	Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно <i>или</i> блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет: коричневый <i>или</i> красно-коричневый. Не допускаются продукты повторной заморозки. Субпродукты допускаются к приемке только при наличии ветеринарного свидетельства. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	кг
31.	Свинина б\к нежирных сортов, окорок	Свинина должна быть первой категории, замороженная. Внешний вид и разделка: состоит из куска мяса после обвалки и жиловки наружной части бескостного тазобедренного отруба. Цвет поверхности должен быть бледно-розового <i>или</i> бледно-красного цвета. Состояние жира: должен иметь белый <i>или</i> бледно-розовый цвет. Не допускается наличие костей и их фрагментов. Не допускается к поставке мясо замороженное <i>более 1</i> раза. Товар должен быть упакован, маркирован, транспортироваться в соответствии с требованиями ГОСТа, для соответствующего вида товара. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в	кг

		установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.	
32.	Филе грудки цыплят бройлерных	Должно быть замороженное. Внешний вид - филе грудки тушки, состоящее из большой мышцы, без костей и кожи. Хорошо обескровлены, чистые, без посторонних включений (например, стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без видимых кровяных сгустков, без холодильных ожогов, пятен различной желчи. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, не допускается. Не допускается к поставке филе грудок инжесктированное соляным раствором, эмульсией. Филе упакованы в потребительскую тару, в которой содержится несколько единиц. Товар упакован, маркирован, транспортируется в соответствии с требованиями ГОСТ для соответствующего вида товара. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	кг
33.	Цыплята бройлерные	Тушки должны быть I сорта замороженные, потрошенные. Тушки цыплят-бройлеров должны быть чистыми, хорошо обескровленными, без постороннего запаха. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Цвет кожи: бледно-желтый с розовым оттенком <i>или</i> без него. Не допускаются тушки, замороженное <i>более</i> 1 раза. Должны быть упакованы в индивидуальную полимерную упаковку. Масса потрошенной тушки цыплят-бройлеров, кг, в диапазоне: 0,9-1,3.	кг
34.	Масло подсолнечное	Должно быть выработано из семян подсолнечника. Должно быть рафинированное дезодорированное, не ниже первого сорта, прозрачное без осадка, без запаха, обезличенный вкус. Нежировые примеси, фосфоросодержащие вещества – отсутствуют. Фасовка - пластиковая бутылка, герметичная упаковка колпачком.	кг
35.	Печенье	Печенье должно быть сахарное. Мучное кондитерское изделие разнообразной формы. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %: <i>не более</i> 35,0. Массовая доля жира, %: <i>не более</i> 30,0.	кг
36.	Пряники	Должны быть глазированные, заварные без начинки. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах свойственный данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Должны быть мягкими, хорошо пропеченными, без следов непромеса с равномерной пористостью. Толщина пряничных изделий, мм: <i>не менее</i> 18.	кг
37.	Лимоны	Должны быть первого сорта. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без	кг



		механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей, крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Запах и вкус свойственным свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), оранжевая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, в диапазоне: 5,0-5,9. Не допускаются плоды загнившие, поврежденные, заплесневевшие, давленные, подмороженные, зеленые.	
38.	Яблоки свежие	Должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид: плоды целые, чистые, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Не допускаются плоды с сорной примесью, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, гнилые, испорченные, перезрелые. Диаметр плода <i>не менее</i> : 60 мм.	кг
39.	Крупа горох	Горох цельный шлифованный с неразделенными семядолями. Сорт должен быть первый либо второй. Цвет – желтый, зеленый. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах без затхлого, плесенного <i>или</i> иного постороннего запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сечка и мучка не допускаются.	кг
40.	Крупа греча ядрица	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна. Сорт должен быть высший либо первый. Цвет кремовый с желтоватым <i>или</i> зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро, %: <i>не менее</i> 98,90.	кг
41.	Крупа греча продел	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки N 08; вырабатывается из непропаренного зерна. Цвет кремовый с желтоватым <i>или</i> зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро, %: <i>не менее</i> 98,30.	кг
42.	Крупа Кукурузная	Вид крупы – кукурузная шлифованная, дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. Вкус должен быть свойственным крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Цвет белый <i>или</i> желтый с оттенками.	кг

43.	Крупа манная	В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа должна быть марки МТ либо М. Цвет и внешний вид: непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового <i>или</i> желтоватого цвета, либо непрозрачная мучнистая крупка ровного белого <i>или</i> кремового цвета. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) и наличие следов заражения не допускаются. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.	кг
44.	Крупа Перловая	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Форма ядра – удлиненная <i>или</i> шарообразная. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	кг
45.	Крупа Пшеничная	Вид – полтавская, номер - №1. Зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами без посторонних примесей. Цвет – желтый. Запах, свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	кг
46.	Крупа пшено	Сорт высший. Цвет - желтый разных оттенков. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.	кг
47.	Крупа Рис пропаренный	Шлифованные ядра риса с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, без посторонних примесей. Сорт высший либо первый. Цвет должен быть белый с различными оттенками. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро, %, <i>не менее</i> : 99,4 либо 99,7. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг: <i>не более</i> 3.	кг
48.	Рис круглозерный	Шлифованные ядра риса с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, без посторонних примесей. Сорт высший либо первый. Цвет должен быть белый с различными оттенками. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро, %, <i>не менее</i> : 99,4 либо 99,7. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг: <i>не более</i> 3.	кг
49.	Фасоль продовольственная	Должна быть цветная однотонная либо цветная пестрая. Содержание сорной примеси 1,0 %. Зараженность вредителями не допускается.	кг
50.	Крупа ячневая	Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет белый с желтоватым, иногда	кг

		зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.	
51.	Хлопья овсяные №2	Вид - Экстра. В зависимости от времени варки овсяные хлопья номер 2. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Зараженность вредителями, загрязненность вредителями не допускается. Упакованы должны быть в пачки из коробочного картона.	кг
52.	Мука пшеничная	Сорт высший. Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Цвет белый <i>или</i> белый с кремовым оттенком. Упаковка – бумажные пакеты.	кг
53.	Сок фруктовый	Вид фруктов, из которых изготовлен сок, по согласованию с заказчиком. Доля фруктовой части должна быть <i>более</i> 50%. Внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью <i>или</i> без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Цвет, соответствующий цвету фруктов, из которых изготовлен фруктовый сок. Не допускается примеси минерального и растительного происхождения. Упаковка: тетра пак, стеклянная банка.	кг
54.	Соль поваренная	Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Сорт высший либо первый. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Без посторонних запахов. Массовая доля хлористого натрия, %: <i>не менее</i> 97,7. Массовая доля кальций-иона, %: <i>не более</i> 0,50. Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевой поваренной соли не превышает допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	кг
55.	Огурцы свежие	ГОСТ 1726-85 Внешний вид: плоды свежие, целые, не уродливые, без механических повреждений, незагрязненные, здоровые, без солнечных ожогов, без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и зеленой окраской различных оттенков. Внутреннее строение: мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.	кг
56.	Бананы свежие	Должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид: плоды целые, чистые, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности. Не допускаются плоды с сорной примесью, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, гнилые, испорченные, перезрелые. Должны соответствовать ГОСТ 16270-70 СанПиН 2.3.2.1078-01	кг
57.	Какао порошок	Соответствует ТУ производителя. Быстрорастворимый напиток. По составу однородный светло-	кг

		коричневый порошок. Запах свойственный какао-порошку, без посторонних примесей и запахов. Состав: какао-порошок, лецитин, ванилин, железо, магний, витамин С, В1, В3, В5, В6, В9. Может использоваться для детского питания. Без ГМО.	
58.	Кофейный напиток злаковый	Соответствует ГОСТу 50364-92. Порошкообразный, наличие комков не допускается. Без посторонних привкусов и запахов.	кг
59.	Консервы из натуральной рыбы САЙРА/САЙДА	ГОСТ 7452-97 Консервы из натуральной рыбы с добавлением масла. Вкус и запах: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса. Цвет и консистенция соответствует основному продукту. Консистенция мяса рыбы сочная, не разваренная, куски целые и при выкладывании из банки куски рыбы не должны распадаться. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами. Без нарушения герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные.	кг
60.	Мандарины свежие	ГОСТ 4428-82 Внешний вид: плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска: от светло-оранжевой до оранжевой. Плоды зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются	кг
61.	Сода	Сода пищевая (натрий двууглекислый) соответствие Упаковка ≤ 500 г	кг
62.	Вафли	Вид продукта по рецептуре: Без отделки поверхности Наличие начинки Нет Вид начинки вафель Помадная	кг
63.	Петрушка сушеная	Наименование пищевого продукта Петрушка сушеная Внешний вид измельченная Остаточный срок годности на момент поставки не менее 6 месяцев	кг
64.	Укроп сушеный	Наименование пищевого продукта Укроп сушеный соответствие ГОСТу ГОСТ 32065-2013 Остаточный срок годности на момент поставки не менее 6 месяцев не менее 6 месяцев на момент поставки	кг