РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ДЕТСКИЙ САД № 4 «РОДНИЧОК»**

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

6 микрорайон, дом 6, г. Радужный 628462

Тел. (34668) 42128, тел. (факс) (34668) 42128, E-mail: [rodnichok.rad@mail.ru](mailto:rodnichok.rad@mail.ru)

ОКПО 12493953, ОГРН 112860900453, ИНН/КПП 8609005338/860901001

Исх. № 895 «23» сентября 2020 г.

**Руководителю**

**предприятия**

ЗАПРОС

о предоставлении ценовой информации на проведение котировки в электронной форме на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Заказчик: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №4 "Родничок"город Радужный ХМАО-Югры (МАДОУ ДС №4 "Родничок").

Срок предоставления ценовой информации: до 15 октября 2020 года.

Наименование, подробное описание объекта закупки, включая указание единицы измерения, количества товара, объема работы или услуги, перечень сведений, необходимых для определения [идентичности](consultantplus://offline/ref=15E6996E3ACF17D2A325C0812C093AED506ABF93779BA40C2AE0CEADEE7DF2ABE945BF65v2c0L) или [однородности](consultantplus://offline/ref=15E6996E3ACF17D2A325C0812C093AED506ABF93779BA40C2AE0CEADEE7DF2ABE945BF65v2c0L) требуемого товара (работы, услуги) указаны в техническом задании (Приложение к настоящему запросу).

Основные условия исполнения договора, заключаемого по результатам закупки:

- требования к порядку поставки товара: упаковка поставляемых товаров (продукции) должна соответствовать действующим стандартам и обеспечивать сохранность товаров (продукции) при транспортировке, отгрузке и хранении.

-Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

Место поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг:

-ХМАО - Югра, г. Радужный, 6 микрорайон, дом 6;микрорайон «Южный», ул.Магистральная, дом 22 (суббота, воскресенье - выходные)

Предполагаемый срок проведения закупки: ноябрь - декабрь2020 г.

Порядок оплаты: Расчет за поставленный товар (партию товара) осуществляется по факту поставки товара, в течение в течение 30 банковских дней, в пределах лимитов бюджетных обязательств, поступивших на расчетный счет Заказчика, на основании счета-фактуры в оригинале и подписанной товарной накладной.

В цену входят следующие затраты: В общую цену договора включены все расходы Поставщика, необходимые для осуществления им своих обязательств по договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, расходы на упаковку (тару), маркировку, страхование, сертификацию, транспортные расходы по доставке товара до места назначения, затраты по хранению товара на складе Поставщика, стоимость погрузочно-разгрузочных работ (с разгрузкой товара на склад) и иные расходы, связанные с поставкой товара.

Из ответа на запрос должна однозначно определяться цена единицы продукции и общая цена договора на указанных в запросе условиях.

Настоящий запрос не является извещением о проведении закупки, офертой или публичной офертой и не влечет возникновения никаких обязанностей у заказчика.

Приложение: Техническое задание (описание объекта закупки).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заведующий |  | И.И.Надинко |

Исполнитель:

Контрактный управляющий

Сумина Татьяна Николаевна

Тел: 8(34668) 42-129

e-mail: rodnichok.rad@mail.r

Приложение № 1

к запросу о предоставлении ценовой

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

| № п/п | | Наименование товара | | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | | Качество товара | | Ед. изм. | | Цена за единицу с учетом НДС, руб | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | Потребительские свойства товара | Тара, упаковка, фасовка товара | |  | |  | |
| 1 | | Колбаса "Докторская" | | Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Форма, размер и вязка батонов: прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см., или овальные. Товарная отметка батонов: прямые батоны с поперечными перевязками ( двумя на верхнем конце батона, в синюгах- с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу, в пузырях- перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу)  Остаточный срок годности – не менее 80%. | | Колбаса поставляется в транспортной таре – ящиках из гофрированного картона по ГОСТ 13513.  Вес батона 0,5 кг | Соответствие ГОСТ  Р 52196-2011 | | кг | |  | |
| 2 | | Куры охлажденные | | Мясо птицы, куры охлажденные, не ниже первой категории.Товар соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013  **Внешний вид:** оперение полностью удалено.  Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций.  **Цвет**:  - мышечной ткани - бледно-розовый;  - кожи - бледно—желтый с розовым оттенком;  - подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый.  **Отсутствует:** наличие пеньков, волосков, посторонних запахов, фекальных загрязнений, видимых кровяных сгустков; наличие ГМО и сои. | | упаковка изготовлена из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; весом 20 кг | Соответствие ГОСТ 31962-2013 | | кг | |  | |
| 3 | | Мясо свинины | | Свинина, кусковая, мякоть без кости, в замороженном виде; высшего сорта. На кусках не допускается остатков внутренних органов, крови, загрязнений, без постореннего запаха; цвет мышечной ткани характерен для доброкачественного мяса; промаркировано; процент глазирования 15%; упакованная в тару; мясо клейменное; с указанием конечного срока реализации. | | упакованный в полиэтиленовый брикет весом не более 20 кг. | Соответствие ГОСТ 31778-2012 | | кг | |  | |
| 4 | | Печень говяжья | | 1 категории. Глубокой заморозки, чистая, без кровяных сгустков, остатков жира и связок, патологических изменений и без постороннего запаха, цвет коричневый или красно-коричневый. Не допускается заморозка более одного раза. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока годности производителя. Не допускается в замороженных кусках и на их поверхности наличие льда и снега.  Продукция не должна содержать сои и ГМО. | | Упаковка - картонная коробка с п/э вкладышем, маркировка на каждой коробке. Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха; весом 10 кг | Соответствие  ГОСТ 32244-2013  ГОСТ Р 54366-2011 | | кг | |  | |
| 5 | | Мясо говядины | | Мясо говядина без кости, замороженное, 1 категории, тазобедренная часть, крупный кусок не менее 5 кг. Соединительной и жировой ткани не более 9%, срок годности не более 6 месяцев. Цвет поверхности бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженного - красного цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.  Запах специфический, свойственный свежему мясу.Состояние жира имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет.Состояние сухожилий - сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет | | Фасовка: картонная упаковка не более 25 кг. | Соответствие ГОСТ Р 52601-2006 | | кг | |  | |

Приложение № 2

к запросу о предоставлении ценовой

| № п/п | Наименование товара | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | Качество товара | Ед. изм. | Цена за единицу с учетом НДС, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Потребительские свойства товара | Тара, упаковка, фасовка товара |  |  |  |
| 1 | Рыба свежемороженая "Горбуша" | Длина и масса Размерный ряд 2-5кг. Свежемороженая, потрошенная. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида; без наружных повреждений, консистенция твердая, после оттаивания плотная 1 сорт. | Упаковка промышленная (картонная коробка), без следов повреждения. | Соответствие ГОСТ 32366-2013, 1168-86 ГОСТ 1368-2003 | кг |  |
| 2 | Рыба свежемороженая "Минтай" | Рыба «Минтай» свежемороженая, без головы, потрошенная, сорт 1, стандарт, с головой, **размер средний**. В замороженных блоках - блоки рыбы целые, плотные, поверхность чистая, ровная; рыба, замороженная поштучно – поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга. Рыба без наружных повреждений.  Запах после размораживания – свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.  Не допускается: наличие посторонних примесей  ( в потребительской таре). | Упаковка промышленная (картонная коробка), без следов повреждения. | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, ГОСТ 32366-2013 | кг |  |

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Приложение № 3

к запросу о предоставлении ценовой

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Техническое задание

| № п/п | Наименование товара | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | Качество товара | Ед. изм. | Цена за единицу с учетом НДС, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Потребительские свойства товара | Тара, упаковка, фасовка товара |  |  |  |
| 1 | Ацидофилин | Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лакто кокков и приготовленной на кефирных грибках закваски; цвет молочно-белый равномерный по всей массе. Консистенция и внешний вид - однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком; вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Жирность не менее 2,5% и не более 3,2%.Остаточный срок хранения не менее 80% на момент поставки Заказчику | Расфасовка объемом от 0,4 л до 0,5 л | Соответствие требованиям  ТР ТС 033/2013  ТУ  9222-388-00419785-05 | кг |  |
| 2 | Кефир | Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус; цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе; консистенция и внешний вид: Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Жирность не менее 2,5% и не более 3,2%. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка объемом не более 1 литра | Соответствие требованиям  ТР ТС 033/2013  ГОСТ  31454-2012. | кг |  |
| 3 | Масло сливочное | Масло сладко-сливочное. Сорт высший. Жирность от 72,5% до 82,5%.  Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид, допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги; цвет:от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием | Расфасовка в фольгированные пачки от 0,18 кг до 0,5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 031/2011  ГОСТ  32261-2013. | кг |  |
| 4 | Молоко сгущенное цельное | Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока  Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении.  Цвет: Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.  Массовая доля жира в молоке сгущенном должна быть 8,5 %. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка металлические банки массой нетто не более 0,5кг | Соответствие ГОСТ  31688-2012 | кг |  |
| 5 | Молоко коровье | Молоко может быть стерилизованным или ультрапастеризованным. Из нормализованного; цельного молока. Массовая доля жира не менее 3,2 процентов или диапазон от трех до трех с половиной процентов. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка в многослойную упаковку, состоящую из картона, полиэтилена и алюминиевой фольги объемом объемом 1,0 литра, | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 031/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  31450-2013 | л |  |
| 6 | Ряженка | Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Консистенция и внешний вид: Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость; вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации; цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе. Жирность не менее 4,0%.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка обьёмом не более 1 | Соответствие требованиям  ТР ТС 033/2013  ГОСТ  31455-2012 | кг |  |
| 7 | Сметана | Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%. Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Продукт с массовой долей жира от 10,0% до 15,0%. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью.  Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.  Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка: пластиковые банки или стаканы, фольгированные пакеты не менее 0,18 кг и не более 0,5 кг. | Соответствие требованиям  ТР ТС 033/2013  ГОСТ  31452-2012 | кг |  |
| 8 | Сыр | Весовой, полутвердый, Внешний вид: корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами, или полимерными материалами  Консистенция: умеренно эластичная, однородная во всей массе, допускается слегка плотная  Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый  Цвет: от белого светло-желтого равномерно по всей массе. На каждой упаковочной единице информация о сроке годности.Массовая доля жира 45%.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | В полимерной упаковке. | Соответствие ГОСТ  32260-2013  ГОСТ  52686-2006  ТУ 9225-008-04610209-2014 | кг |  |
| 9 | Творог | Творог представляет собой продукт кисломолочный, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов. Продукт должен соответствовать требованиям Цвет должен быть белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Творог должен обладать мягкой, мажущейся или рассыпчатой консистенцией. Массовая доля жира должна быть от 5 % до 9%.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка вобъемом от 0,2 кг до 0,5кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 031/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  31453-2013 | кг |  |

Приложение № 4

к запросу о предоставлении ценовой

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Техническое задание

| № п/п | Наименование товара | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | Качество товара | Ед. изм. | Цена за ед с учетом НДС( %) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Потребительские свойства товара | **Тара, упаковка, фасовка товара** |  |  |  |
| 1 | Горох | Горох колотый шлифованный. Сорт первый. Шлифованный с разделенными семядолями. Цвет: желтый, зеленый. Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 6201-68 | кг |  |
| 2 | Крупа геркулес | Недробленая. Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого затхлого и других посторонних запахов. Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Не зараженная вредителями.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 21149-93 | кг |  |
| 3 | Крупа гречневая | Высший сорт. Ядрица быстроразвариваюшаяся. Цвет: коричневый. Запах: свойственный гречневой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный гречневой муке без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 13,2%. .  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  Р 55290-2012 | кг |  |
| 4 | Крупа кукурузная | Кукурузная шлифованная.Дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. Цвет: белый или желтый с оттенками. Не заражена амбарными вредителями. Вкус – свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный кукурузной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 6002-69 | кг |  |
| 5 | Крупа манная | Из мягкой пшеницы, марки «М». Внешний вид: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного кремового цвета. Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних вкусов. Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости, и других посторонних запахов. Минеральная примесь: При разжевывании крупы хруста не ощущается. Влажность не более 14%. .  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 7022-97 | кг |  |
| 6 | Крупа перловая | Недробленая. Не заражена амбарными вредителями. Вкус – свойственный перловой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный перловой крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 5784-60 | кг |  |
| 7 | Крупа пшеничная | Сорт не ниже первого. Не заражена амбарными вредителями. Вкус – свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный пшеничной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 276-60 | кг |  |
| 8 | Крупа пшено | Сорт не ниже первого. Не заражена амбарными вредителями. Цвет: желтый разных оттенков. Вкус – свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный пшену, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 572-60 | кг |  |
| 9 | Крупа рис | Рис шлифованный высшего сорта.Продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса III или IV типа, состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша, и имеющий содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных данным стандартом. А также продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса I или II типа, не прошедший по качеству как сорт Экстра. Цвет: белый с различными оттенками. Без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, отсутствие примесей. Не заражен амбарными вредителями.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 6292-93 | кг |  |
| 10 | крупа ячневая | Крупа ячневая. Частицы дробленного ядра различной величины и формы, полностью освобожденная от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек Цвет: белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенком оттенками. Вкус: свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Без посторонних включений и без амбарных вредителей.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка полиэтиленовый пакетобъемом **от 0,7кг до 1,0кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 5784-60 | кг |  |
| 11 | Макарон.изделия | Макаронные изделия должны быть изготовлены из муки твердой пшеницы. К поставке необходимы следующие виды макаронных изделий: трубчатые [сформованные в виде прямой или изогнутой трубки], нитевидные (сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении), ленточные (сформованные в виде нитей, имеющие форму овала в поперечном сечении), фигурные [сформованные в виде объемных или плоских фигур], короткие, длинные. Сорт: первый или высший. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается**. Группа: А**. Цвет изделий однотонный с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непромеса. Поверхность гладкая или шероховатая. Форма соответствует их наименованию. Вкус и запах, свойственные макаронным изделиям. Без допустимых дефектов, хорошего товарного вида.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка массой нетто не менее 0,9 кг и не более 5кг в пачки из картона или из бумаги или из комбинированных материалов | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 31743-2012 | кг |  |
| 12 | Мука пшеничная | Мука пшеничная хлебопекарная высшего или экстра сорта. Мука обладает белым или белым с кремовым оттенком цветом, и имеет белизну не менее пятидесяти четырех усл. ед. Пшеничная мука может быть обогащена витаминами и/или минеральными веществами или не обогащена ими. Содержание токсичных элементов и радионуклидов не должно превышать норм, установленных Зараженность вредителями не должна допускаться. Загрязненность вредителями не должна допускаться.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка мешок объемом **25 кг** | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 52189-2003 | кг |  |

Приложение № 5

к запросу о предоставлении ценовой

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Техническое задание

| № п/п | Наименование товара | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | Качество товара | Ед. изм. | Цена за ед с учетом НДС( %) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Потребительские свойства товара | Тара, упаковка, фасовка товара |  |  |  |
| 1 | Ванилин | Кристаллический порошок растворимый, который обладает запахом ванили; цвет: от белого до светло-желтого. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Фасованный не более  1,5 г. | Соответствие  . ГОСТ 16599-71, ГОСТ 51074-2003 | кг |  |
| 2 | Вафли | Весовые, в ассортименте из муки высшего сорта, начинка сливочная, фруктовая, без добавления синтетических ароматических веществ, консервантов, красителей и других искусственных добавок. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка коробка объемом 5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 14031-2014. | кг |  |
| 3 | Виталад | Поверхность правильная, соответствующая данному батончику без вмятин, без пустот. Без посторонних запахов и привкусов. На каждой упаковочной единице информация о сроке годности. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Упаковка фольга,  Упаковочная единица 40гр | Соответствие  ТУ 9196-021-39475618-2008 | шт |  |
| 4 | Дрожжи | Хлебопекарные сухие быстродействующие, цвет светло-желтый или светло-коричневый. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Фасованный не более 0,1кг. | Соответствие  ГОСТ  Р 54845-2011,  ТУ 9182-036-48975583-2010 | кг |  |
| 5 | Какао порошок | Порошкообразное, сухое, цвет – светло-коричневый. Изготовленное из высококачественного сырья, без добавления консервантов, красителей и других искусственных добавок.,  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Фасованный не более 0,1кг. | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 108-2014 | кг |  |
| 6 | Кисель | Внешний вид: однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки.  Запах: свойственный соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без посторонних запахов.  Вкус: свойственный соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без посторонних привкусов.  Консистенция: вязкая однородная без комочков.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | брикетах фасовкой не менее 0,200 кг и не более 0,500 кг | Соответствие  требованиям СанПин2.3.2.1078-01 ГОСТ  18488-2000 | кг |  |
| 7 | Кофейный напиток | Кофейный напиток без содержания кофеина (рожь, ячмень) растворимый, порошкообразный. Без добавления консервантов, красителей и других искусственных добавок. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Упаковочная единица 0,100 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ Р 50364-92 | кг |  |
| 8 | Лимонная кислота | Кристаллический порошок, пищевой, сыпучий, сухой. Без посторонних примесей и запахов. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Упаковочная единица не более 50гр | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 908-2004  ГОСТ 51074-2003 | кг |  |
| 9 | Масло растительное | Высший сорт, цвет белый с кристаллическим блеском, запах свойственный запаху крахмала, без постороннего запаха. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Упаковочная единица не менее 0,900 л не более 1,5 л | Соответствие  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 1129-2013  СанПиН 2.3.2.1078-01 | кг |  |
| 10 | Мёд | Натуральный, жидкий, полностью или частично закристаллизованный, сладкий, без постороннего привкуса. На каждой упаковочной единице информация о сроке годности. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Упаковка пластиковая тара;  объемом 500 гр | Соответствие требования  ГОСТ 54644-2011  ГОСТ 31766-2012 | кг |  |
| 11 | Печенье | 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  Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием | Расфасовка коробка объемом 5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 24901-2014 | кг |  |
| 12 | Сахар | Белого цвета, сухой, без посторонних запахов и примесей. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием | Фасованный от 10 кг до 50 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 33222-2015 | кг |  |
| 13 | Соль | Поваренная пищевая йодированная, мелкораздробленная, без посторонних запахов и примесей. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием | Упаковочная единица 1,0 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 51574-2000 | кг |  |
| 14 | Уксус кислота 70 % | Внешний вид и цвет: Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Вкус: Кислый, характерный для уксусной кислоты. Запах: Характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха. | Упаковочная единица от 0,100 л  до 0,200 л | Соответствие  требованиям  ГОСТ 55982-2014 | л |  |
| 15 | Чай | Чай фасованный (крупнолистовой), высший сорт. Внешний вид чая: однородный, ровный, хорошо скрученный. Цвет настоя: яркий, прозрачный, чистый, цвет от темно-красного до темно-коричневого, терпкий вкус. Черный чай фасуют в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность. | Упаковочная единица 0.100 кг | Соответствие ГОСТ  32573-2013 | кг |  |
| 16 | Шоколад молочный 100 гр | Вкус и запах: Свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма: Соответствующая рецептуре, используемому оборудованию, без деформации для всех видов шоколада. | Упаковочная единица 0.100 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  31721-2012 | шт |  |
| 17 | Яйцо куриное диетическое | Яйца куриные диетическое. Продут должен быть замаркирован. Категория яиц: высшая; отборная, первая. Яйца должны не иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Каждое яйцо должно быть замаркировано средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Температура хранения яиц: не шире чем диапазон отминус 2 до плюс 20 градусов Цельсия. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. При этом масса десяти яиц не должна быть менее пятисот пятидесяти грамм, а масса трехсот шестидесяти яиц составляет как минимум девятнадцать целых восемь десятых кг. На каждую упаковочную единицу яиц должна быть нанесена маркировка, характеризующая продукт. Срок хранения яиц не более семи суток. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием (6 суток) | Яйца упакованы ячейки (картонные/пластиковые) по 10 … 30 штук, с последующей упаковкой в картонные коробки по 360 штук. | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  31721-2012 | шт |  |
| 18 | Яйцо куриное столовое | Яйца куриные столовое. Продут должен быть замаркирован. Категория яиц: высшая; отборная, первая. Яйца должны не иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Каждое яйцо должно быть замаркировано средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Температура хранения яиц: не шире чем диапазон отминус 2 до плюс 20 градусов Цельсия. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. При этом масса десяти яиц не должна быть менее пятисот пятидесяти грамм, а масса трехсот шестидесяти яиц составляет как минимум девятнадцать целых восемь десятых кг. На каждую упаковочную единицу яиц должна быть нанесена маркировка, характеризующая продукт. Срок хранения яиц не более семи суток. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием (20 суток) | Яйца упакованы ячейки (картонные/пластиковые) по 10 … 30 штук, с последующей упаковкой в картонные коробки по 360 штук. | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ  316541-2012 | шт |  |

Приложение № 6

к запросу о предоставлении ценовой

информации на период с 01.01.2021г. по 30.09.2021 года

Техническое задание

| № п/п | | Наименование товара | Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие | | Качество товара | Ед. изм. | Цена за ед с учетом НДС , руб |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | Потребительские свойства | Тара, упаковка, фасовка товара |  |  |  |
| 1 | | Горошек зеленый консервированный  . | Высшего сорта. Из мозговых сортов. Внешний вид - зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Цвет зерен горошка – зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных банках; объемом 0,4 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ 34112-2017  ГОСТ Р 54050-2010 | кг |  |
| 2 | | Джем | В ассортименте, без красителей, ароматизаторов и консервантов. Внешний вид и консистенция: мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.  Допускаются:  - масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; - наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание  Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах - соответствующий фруктам, из которых изготовлен джем- вкус и запах слабовыраженные; - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются.  Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием. | Расфасовка стеклянная банка объемом до 0,5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ГОСТ 31712-2012 | кг |  |
| 3 | | Икра кабачковая | Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса, без грубых семян и перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных или стеклянных банках; объемом не более 0,5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ 2654-2017  ГОСТ Р 51926-2002 | кг |  |
| 4 | | Икра лососевая | Первый сорт. Внешний вид: икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Запах: свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха. Вкус: Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных или стеклянных банках; объемом не более 0,25 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  ГОСТ 18173-2004 | кг |  |
| 5 | | Кукуруза консервированная | Сорт не ниже высшего. Зёрна 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, без посторонних вкуса и запаха. Цвет зерен: белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция: мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией). Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных банках; объемом 0,4 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 53958-2010 | кг |  |
| 6 | | Молоко концентрированное | Продукт цельный. Вкус и запах: чистый с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергшемуся высокотемпературной пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне тары; Цвет: белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира 6.8%.  Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 80% от срока годности, установленного предприятием | Расфасовка металлические банки массой нетто до 0,3кг | Соответствие ГОСТ  [54666-2011](http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293791/4293791541.pdf) | кг |  |
| 7 | | Огурцы консервированные | Без уксуса, с лимонной кислотой. Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в стеклянных банках; объемом от 0,68 кг до 0,95 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 53127-2008 | кг |  |
| 8 | | Сайра консерв. в масле | Вкус - приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Состояние рыбы: Куски и тушки целые. Поперечный срез ровный. Цвет – свойственный мясу данного вида рыбы. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных банках; объемом 0,25 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 13865-2000 | кг |  |
| 9 | | Салат из морской капусты (консерва) | Морская капуста, овощи нарезаны в виде соломки или кусков, равномерно перемешаны с солью, сахаром, специями и заправлены растительным маслом. Приятные вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в стеклянных банках; объемом от 0,25 кг до 0,68 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ 30054-2003 | кг |  |
| 10 | | Сок 1 литр «Добрый» или эквивалент | Восстановленный. В ассортименте (яблоко, вишня, виноград, абрикос, ананас). Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Упаковка тетра-пак объёмом 1л | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ 32103-2013 | л |  |
| 11 | | Сок 0,2л«Добрый» или эквивалент | Восстановленный. В ассортименте (яблоко, вишня, виноград, абрикос, ананас). Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Упаковка тетра-пак объёмом 0,2 л | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ 32103-2013 | шт |  |
| 12 | | Томатная паста «Помидорка» или эквивалент | Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет - красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах - свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) не должна быть менее двадцати пяти процентов. Примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных банках или стеклянных банках объемом от 0,25 кг до 0,5 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 54678-2011 | кг |  |
| 13 | | Томаты консервированные | Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации по степени зрелости, цвету, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Без уксуса, в собственном соку. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в стеклянных банках; объемом 0,68 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 524778-2005 | кг |  |
| 14 | | Фасоль консервированная | Фасоль высшего сорта. Внешний вид- зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах - свойственные данному виду консервов. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. | Расфасовка в железных банках; объемом 0,4 кг | Соответствие требованиям  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 005/2011  СанПиН 2.3.2.1078-01  ГОСТ Р 54679-2011 | кг |  |