

О внесении изменений в постановление администрации города Коврова Владимирской области от 13.07.2016 № 2087 «Об утверждении требований к закупаемым управлением образования администрации города Коврова и подведомственными ему казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)»

В соответствии с частью 5 статьи 19 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением администрации города Коврова от 10.06.2016 № 1766 «Об утверждении правил определения требований к закупаемым муниципальными органами и подведомственными им казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)» постановляю:

1. Внести в постановление администрации города Коврова Владимирской области от 13.07.2016 № 2087 «Об утверждении требований к закупаемым управлением образования администрации города Коврова и подведомственными ему казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)» следующие изменения:

1.1. Приложение №1 в части «Дополнительный перечень отдельных видов товаров, работ, услуг, определенный управлением образования администрации города Коврова» изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главы администрации города по социальным вопросам.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию.

Глава города А.В. Зотов

Приложение
к постановлению администрации города Коврова
от «05» мая 2017г. №1095

**Дополнительный перечень отдельных видов товаров, работ, услуг, определенный
управлением образования администрации города Коврова**

| № п/п | Код по ОКПД2 | Наименование отдельного вида товаров, работ, услуг | Качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности и потребительским свойствам |
|-------|--------------|--|--|
| 1 | 01.47.21 | Яйцо куриное, пищевое | ГОСТ 31654-2012 Столовое, 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 | ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям. Минтай, свежемороженный, потрошенный, без головы. Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы не менее 30 см. Рыба должна быть без следов 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 бескостное охлажденное | ГОСТ 31797-2012 производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов детского питания. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, бескостное, категория 1, с массовой долей соединительной и жировой ткани и жил не более 9%, 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 | 10.11.11 | Мясо бескостное замороженное | ГОСТ 31797-2012 или 31799-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твёрдая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – не выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов. |
| 5 | 10.11.2012 | Мясо бескостное замороженное свинина | Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% ГОСТ 31778-2012 или ГОСТ 31799-2012 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 | 10.12.10 | Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания охлажденная | 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 | 10.12.10 | Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания замороженная | 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 | 10.12.10 | Мясо кур (тушки) для детского питания | ГОСТ 31962-2013 Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. |
| 9 | 10.41.54.000 | Масло подсолнечное | ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества |
| 10 | 10.51.11.12 | Молоко питьевое ультрапастеризованное | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 твёрдый | 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 | 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 | ГОСТ 27842-88 или ГОСТ 27844-88 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 «Юбилейное» или эквивалент | ГОСТ 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 | 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 | ГОСТ 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) | ГОСТ Р 51808-2013 Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями. |
| 23 | 01.13.41.110 | Морковь столовая свежая | 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 | 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 | 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 | ГОСТ Р 51783-2001. Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см. |
| 27 | 01.13.34.000 | Томаты свежие грунтовые | ГОСТ Р 55906-2013. 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 | 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 | ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущей 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 | ГОСТ Р 54050-2010. 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 | ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезревших 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 | 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 | Р 54678-2011 или 54648-2011 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 | 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) | 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) | 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) | 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) | 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) | 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 | 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 | ГОСТ 17594-81 или СТО или по техническим условиям. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. |

| | | | |
|----|--------------|-------------------------|--|
| 42 | 46.32.12 | Повидло | ГОСТ 32099-2013 Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнезд, 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 | ГОСТ 52189-2003. Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество не более 0,55%, массовая доля сырой клейковины не менее 28%. |
| 44 | 10.61.32.111 | Хлопья овсяные | 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 | 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 | ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже 1 сорта, Доброкачественное ядро не менее 98,7%. |
| 47 | 10.61.31.110 | Крупа пшеничная | 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 | 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 алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. |
| 49 | 10.61.32.113 | Крупа гречневая | 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 | ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество 1 сорт. |
| 51 | 10.61.32.119 | Крупа манная | ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%. |
| 52 | 10.61.32.117 | Крупа кукурузная | 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 | 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 | 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 | 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». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л. за исключением виноградного, сливового, вишневого, томатного. |
| 56 | 10.81.12.110 | Сахар-песок | ГОСТ 3322-2015 новый 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 | ГОСТ 108-76 или 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 | ГОСТ 6441-96 или 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) | ГОСТ 6442-89 или ГОСТ 6442-2014 или по техническим условиям.Фруктово-ягодный илижеелейно-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 | ГОСТ 32573-2013 или 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 эстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. |
| 61 | 10.39.21.120 | Ягоды протёртые | ГОСТ Р 54681-2011 или по техническим условиям. Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. |
| 62 | 01.27.10 | Напиток | 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 | 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 | 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 | ГОСТ 28502-90 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 | ГОСТ Р 51574-2000 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 | 56.29.20 | Услуги школьных столовых и кухонь | <p>*Разработка рациона питания обучающихся, предусматривающего формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в соответствии с требованиями СанПиН и выделяемыми средствами бюджетов</p> <p>* Соблюдение требований, установленных действующим законодательством Российской Федерации государственными стандартами, санитарными правилами и нормами, технологических нормативов, методических указаний по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных учреждениях</p> <p>*При оказании услуг использовать продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, доставленные на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, пригодных для доставки соответственно бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов. Сырье, используемое в приготовлении блюд и изделий для обеспечения питания учащихся, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН. На момент поставки продуктов и полуфабрикатов остаточный срок годности должен составлять не менее 60% срока годности, указанного на этикетке.</p> <p>* Использовать в качестве компонента при производстве блюд и изделий для обеспечения питания учащихся и для технологических нужд, связанных с приготовлением блюд, питьевую воду, соответствующую санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам соответствующую установленным санитарным нормам.</p> <p>* - требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального и среднего профессионального образования СанПин 2.4.5. 2409-08; -требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин 2.4.2. 1178-02; - требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2. 1078-01; -санитарно - гигиенические и технологические требования СанПин 2.3.6.;</p> |

| | | | |
|----|----------|---|--|
| | | | <p>- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов МБТ 5061; -экологической безопасности - СанПин 2.3.2. 959-00, СНиП 2.08.02; -противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004; - электробезопасности - СНиП 11-4.</p> |
| 68 | 58.11.11 | Учебники печатные общеобразовательного назначения | <p>*Гарантия соответствия поставляемого товара требованиям нормативных документов (ГОСТ 5773-90 табл.1, ГОСТ Р 7.0.4-2006 п. 4.1, СанПиН 2.4.7.1166-02); *соответствие учебной литературы федеральному перечню учебников, утверждённому приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 (ред. от 21.04.2016) "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"; * качество и безопасность учебной литературы должно соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к Товару указанного вида (рода), наличие сертификата соответствия, Товар должен быть упакован в стандартную тару, тара должна соответствовать обязательным требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к упаковке Товара указанного вида (рода), Маркировка Товара должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации.</p> |