|  |
| --- |
| **Извещение о проведении закупки** |
| *(от 17.10.2020)* |
|   |   |
| Наименование закупки: | Поставка продуктов питания на 2021 год для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №7 "Семицветик" городского округа Пущино Московской области |
| Способ проведения закупки: | Аукцион в электронной форме |
|   |   |
| **Заказчик** |   |
| Наименование организации: | Муниципальное автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №7 "Семицветик" городского округа Пущино Московской области |
| Место нахождения: | 142290, Московская область, город Пущино, микрорайон «Д», дом 6А |
| Почтовый адрес: | 142290, Московская область, город Пущино, микрорайон «Д», дом 6А |
|   |   |
| **Контактная информация** |   |
| Ф.И.О: | Першина Оксана Валерьевна |
| Адрес электронной почты: | Mdou7-Pushino@mail.ru |
| Телефон: | 8 (4967) 73-11-84, 8 (4967) 33-02-79 |
| **Предмет договора** |   |
| **Лот № 1** |   |
| Предмет договора: | Поставка продуктов питания на 2021 год для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №7 "Семицветик" городского округа Пущино Московской области |
| Начальная (максимальная) цена договора: | **627 111,79 (шестьсот двадцать семь тысяч сто одиннадцать рублей 79 копеек)** |

**Информация о товаре, работе, услуге:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продукции | Требования к качеству, техническим характеристикам товара требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика, максимальные и (или) минимальные значения показателей и показатели, значения которых не могут изменяться. | Кол-во | Ед.измер. |
| 1 | Яйцо куриное, пищевое, столовое, 1 категории | ГОСТ Р 31654-2012 Яйца куриные, пищевые, столовые.Скорлупа чистая без пятен, помета, повреждений. Содержимое не содержит посторонних запахов (гнилости, затхлости). Фасовка не менее 30 штук в ячейке. Категория –столовое С1Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 8000 | шт |
| 2 | Масло растительное до 1л. | ГОСТ 1129-2013, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01Подсолнечное масло должно быть предназначено для непосредственного употребления в пищу и производства пищевых продуктов. Масло должно быть золотисто-желтого цвета, прозрачное, без осадка, без запаха, иметь обезличенный вкус. Масло вырабатывают из семян подсолнечника, соответствующих требованиям ГОСТ 22391-2015. Физико-химические показатели – в соответствии с п.5.2.3. ГОСТ Р . Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 250 | л |
| 3 | Сахар белый кристаллический; Вес. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен ГОСТ 33222-2015.Сахар сыпучий, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет-белый. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей.Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 800 | кг |
| 4 | Помидоры соленые для детского питания, средниестеклянная банка объемом не менее 3 л  | Поставляемый товар по качеству должен ГОСТ 34220-2017. Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. С кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке. Допускается наличие плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более 30. Консистенция: Мягкая, характерная для стерилизованных томатов. Вкус и запах: Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли – солоноватый вкус. Цвет: Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный. Консервированные томаты с зеленью фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки вместимостью не более 3 дмhttp://law.rufox.ru/images/9/111.gif. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 55 | кг |
| 5 | Зелёный горошек, консервированныйметаллическая банка объемом от 0,400 гр. До 0,500 гр. | Соответствие ГОСТ 34112-2017. Зерна целые, светло зеленого или оливкового цвета, консистенция мягкая, неоднородная, заливочная жидкость прозрачная, запах и вкус натуральный, свойственный консервированному зеленому горошку Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 135 | кг |
| 6 | Кукуруза консервированная от 0,400 гр. до 0,500 гр. | Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. ГОСТ 34114-2017.Качественная характеристика:Внешний вид: зерна должны быть целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей; вкус и запах - свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха; консистенция – мягкая, однородная, без чрезмерной плотности; качество заливочной жидкости – молочного оттенка (с опалесценцией).Маркировка должны быть выполнена на русском языке и содержать следующую информацию:- наименование пищевого продукта; -состав пищевого продукта; -количество пищевого продукта; -срок годности пищевого продукта; -условия хранения пищевого продукта, которые установлены изготовителем; - наименование и место нахождения изготовителя пищевого продукта; - показатели пищевой ценности пищевого продукта; -единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. | 110 | кг |
| 7 | Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)До 0,1 кг | ГОСТ Р 50364-92, классический, порошкообразный, растворимый. Без комков, без постороннего привкуса и запаха. Из отборных семян ячменя и ржи.Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 25 | кг |
| 8 | Чай черный, вес до 0,100гр. | ГОСТ 32573-2013 Первый сорт. Цвет однородный. Внешний вид – ровный, однородный, хорошо скрученный. Аромат и вкус – нежный с приятной терпкостью. Настой яркий, прозрачный. Без плесени, затохлости, кисловатости, посторонних запахов, привкусов и смесей. Фасовка: пачки ***не более*** 0,100 кгОстаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 15 | кг |
| 9 | Кисель плодово-ягодныйинд.уп. до 0,3 кг | Соответствие ГОСТ 18488-2000 ТУ производителя, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01 плодово-ягодный, сухой, без консервантов и искусственных пищевых добавок, витаминизированный, индивидуальная упаковка Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 100 | кг |
| 10 | Какао порошокДо 0,1 кг в упаковке производителя | ГОСТ 108-2014. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и аромат, свойственный какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Упаковка : картонные пачки по 100гр.. Упаковка ***не более*** 0,100кг Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 8 | кг |
| 11 | Соль йодированная, вес до 1,0 кг сорт экстра или в/с | ГОСТ Р 51574-2018. Соль поваренная пищевая йодированнаяВнешний вид - кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Помол №1. Белого цвета. Без излишней влажности. Без посторонних примесей. Без постороннего запаха. Упаковка *не более* 1 кг. Бумажная пачка *и/или* пакет - без лишней сыпучести между швами, без прорывов.Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 160 | кг |
| 12 | Печенье весовое, упаковка до 6 кг. | Соответствие ГОСТ 24901-2014. Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края ровные и/или фигурные. Поверхность гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек, нижняя сторона ровная. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах свойственный данному наименванию печенья, без посторонних привкусов и запахов. Коробки из коробочного картона. Срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока установленного производителем. | 95 | кг |
| 13 | Сок фруктовый объемом 1 л | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2014. Внешний вид и консистенция соков: Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам.Упаковка: тетра- пак объемом 1 л. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока, установленного производителем. | 600 | л |
| 14 | Огурцы соленые для детского питания, средниестеклянная банка объемом не менее 3 л  | Соответствие ГОСТ 34220-2017. Зеленцы 91-110 мм, огурцы целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 5%. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая, вкус и запах – характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый с ароматом и вкусом добавленных пряностей. Цвет – зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Качество рассола- мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 250 | кг |
| 15 | Томат-паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, в/сОт 0,350 кг до 0,5 кг в упаковке производителя | Томатная паста в/с, консистенция – однородная, густая, без красителей, содержание сухого вещества не более 25%, отсутствие постороннего привкуса и запаха, ГОСТ 3343-2017. Упаковка – железная банка, объемом до 0,5 кг, без повреждений и ржавчины, тара невозвратная. Тарная упаковка – ящик из гофрокартона, чистый, сухой, без постороннего запаха. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 40 | кг |
| 16 | Дрожжи хлебопекарные, вес не более 0,011 гр | ГОСТ Р 54731-2011, Хлебопекарные сухие быстродействующие, в индивидуальной вакуумной упаковке из фольги. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 5 | кг |
| 17 | Вафли весовые, упаковка до 5 кг. | ГОСТ 14031-2014Вафли - сухие, хрустящие, лёгкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур (раковин, стаканов, трубочек, орехов и др.), с начинкой или без начинки. По форме вафли бывают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично и полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Не допускают к реализации вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязнённые, влажные на ощупь, с плесенью на поверхности, с выступающей за края начинкой и подтёками, глазированные вафли с пузырями и трещинами, с неоднородными по окраске и консистенции начинками, а также вафли в промаслившихся пачках и коробках. Нефасованные вафли укладывают в ящики рядами, с переслойкой рядов бумаги, массой нетто при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха 65-70%. Гарантийные сроки хранения вафлей: без начинки 3 мес., с начинкой - от 15 суток до 2 месяцев. | 50 | кг |
| 18 | Молоко сгущенное, фасованное в металлические банки массой не менее 0,3кг не более 0,4кг | ГОСТ 31688-2012. «Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия». Вкус и запах - чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких - либо посторонних запахов и привкусов. Консистенция однородная по всей массе без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги не более 26,5%, массовая доля сахара - не менее 43,5%, общая массовая доля сухих веществ молока не менее 28,5%, в том числе жира не менее 8,5%. Не допускается наличие бактерий группы кишечной палочки и патогенных микроорганизмов. Не допускаются к поставке замороженные ранее сгущенные молочные консервы. В случае поставки товара в жестяной банке: банки должны быть чистыми, без подтёков, без вздутых и хлопающих крышек, помятостей, фальцев, ржавчины и бомбажа, без деформации корпуса и крышек и деформации в виде уголков у бортиков банки. При поставке не допускаются деформация корпуса банки, донышек, крышек, ржавые пятна, дефекты продольного и закаточного швов. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 135 | кг |
| 19 | Повидло стерилизованное в ассортименте без консервантов От 0,5до0,7кг в упаковке производителя | ГОСТ 32099-2013 Сладкий, кисловато-сладкий, без консервантов, мажущая масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями повидло.Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 38 | кг |
| 20 | Шоколад в индивидуальной упаковке, до 0,1 кг | Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира. Без постороннего привкуса и запаха. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. В шоколаде с крупными добавлениями неровная поверхность. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма шоколада не должна быть нарушена. Консистенция шоколада твердая.Соответствие ГОСТ 31721-2012. | 25 | кг |
| 21 | Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов До 0,5 кг в упаковке производителя | ГОСТ Р 31712-2012 Сладкий, кисловато-сладкий, без консервантов, мажущая масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями джем Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.. | 38 | кг |
| 22 | Крупа рис круглый, фасовка до 1,кг | Поставляемый товар по качеству должен ответствовать требованиям ГОСТ 6292-93. Рисовая крупа должна быть выработана из риса, отвечающего требованиям ГОСТ 6292-93.1. *По органолептическим показателям:*

Цвет – белый с различными оттенками.Запах – свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.Вкус – свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький.2) *По физико-химическим показателям:*Влажность – не более 15,5%.Доброкачественное ядро – не менее 99,4%, в том числе:- рис дробленый – не более 9,0%,- пожелтевшие ядра риса – не более 2,0%,- меловые ядра риса – не более 2,0%,- ядра с красными полосками – не более 3,0%,- красные ядра – не допускаются,- глютинозные ядра – не более 2,0%,- нешелушеные зерна риса – не более 0,2%,Сорная примесь – не более 0,3%, в том числе:минеральная примесь – не более 0,05%,органическая примесь – не более 0,05%,Металломагнитная примесь, мг в 1 кг, не более 3 мг в 1 кг крупы. Зараженность и зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. | 160 | кг |
| 23 | Крупа пшено; Фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 572-2016. Пшено должно быть выработано из проса, отвечающего требованиям ГОСТ 22983-88. 1. *По органолептическим показателям:*

Цвет крупы – желтый разных оттенков.Запах крупы – свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 14%.Доброкачественное ядро – не менее 98,7%, в том числе:- битые ядра (битые ядра пшена, проходящие через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 056) – 1,0;- поврежденные ядра (ядра с пятнами различной формы и цвета) – 0,6.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральная примесь (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака) – не более 0,05%,- вредная примесь (головня, спорынья, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (мышатник), вязель разноцветный) – не более 0,05%.Испорченные ядра (явно испорченные ядра от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании ядра) - не более 0,5%.Нешелушеные зерна (зерна проса, не освобожденные от цветковых пленок) – не более 0,4%.Металломагнитная примесь:- размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы;- размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений – не допускается.Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. | 75 | кг |
| 24 | Манная крупа, марка М; Фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 7022-97. Крупа манная должна быть выработана из мягкой пшеницы, что соответствует марке М.1. *По органолептическим показателям:*

Внешний вид и цвет – преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.Вкус – нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.Минеральные примеси – при разжевывании крупы не должно ощущаться хрустаю1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 15,5%.Зольность в пересчете на сухое вещество – не более 0,60 %.Крупность:- проход через сито из шелковой ткани N 23 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 – не более 8 %,- проход через сито из шелковой ткани N 38 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 – не более 2% или из полиамидной ткани по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 N 41/43 ПА – не более 2%.Металломагнитная примесь:- размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы,- размером и массой частиц более указанных выше значений – не допускается.Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается. | 100 | кг |
| 25 | Крупа гречневая ядрица; До 1,0 кг в упаковке производителя | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая – ядрица – должна быть выработана из гречихи по ГОСТ 19092-92, из непропаренного зерна.1. *По органолептическим показателям:*

Цвет – кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах – свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.1. *По физико-химическим показателям:*

Массовая доля влаги - не более 14%.Доброкачественное ядро – не менее 98,9%, в том числе:- расколотые ядра крупы (расколотые ядра крупы, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,620 мм и не проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) N 08) – не более 3,0.- зерна пшеницы целые и раздробленные – не более 0,5. Нешелушеные зерна (зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек) – не более 0,3%.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральная примесь (песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли) – не более 0,05%.- органическая примесь (плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков)– не более 0,05%.Мучка (мелкие частицы крупы, проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) N 08)– не более 0,2%.Испорченные ядра (частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся целые и расколотые ядра гречихи - все с испорченным эндоспермом) – не более 0,2%.Металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается | 180 | кг |
| 26 | Крупа Геркулес "Экстра" фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 21149-93.Овсяные хлопья "Геркулес" должны быть выработаны из овсяной крупы высшего сорта по [ГОСТ 3034](http://docs.cntd.ru/document/1200022297)-75.1. *По органолептическим показателям:*

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.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 12,0%.Зольность (в пересчете на сухое вещество) – не более 2,1%.Кислотность – не более 5,0 градусов.Сорная примесь – не более 0,35%, в том числе:- минеральной примеси не более 0,03%,- цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра) – не более 0,05%,- вредной примеси и куколя – не более 0,05%, в том числе софоры лисохвоcтной и вязеля разноцветного – не более 0,02%.Развариваемость – 20 минут.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. | 40 | кг |
| 27 | Крупа пшеничная, фасовка до 1,кг | ГОСТ 276-60. Пшеничная крупа должна вырабатываться из твердой пшеницы 1, 2 и 3-го классов. Допускается использовать твердую неклассную пшеницу, наличие примесей в которой не должно быть более:сорной примеси - 2,0%, в том числе испорченных зерен - 0,2%;зерновой примеси - 5,0%, в том числе проросших зерен - 3,0%;зерна пшеницы других типов - не более 15%, в том числе - мягкой белозерной пшеницы в твердой пшенице 3-го класса - не более 8% и неклассной - 10%.Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы.Цвет-желтый, запах-свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус-свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение по ГОСТ 26791. | 55 | кг |
| 28 | Горох колотый; Фас. до 1,0 кг | ГОСТ 6201-68. Шлифованный горох должен быть выработан из гороха продовольственного, соответствующего требованиям ГОСТ 28674-90 и соответствовать следующим требованиям:1. *1) По органолептическим показателям:*

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.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 15%.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частицы наждака и шлака) – не более 0,05%;- испорченных семян (все семена с явно испорченными семядолями от светло-коричневого до черного цвета) – не более 0,4%.Сечка (части семядолей, проходящие через сито с круглыми отверстиями диаметром 1,5 мм и остающиеся на сите с круглыми отверстиями диаметром 1,0 мм) и мучка (проход через сито с круглыми отверстиями диаметром 1,0 мм) – не допускаются.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается | 55 | кг |
| 29 | Крупа перловая, Фас. до 1,0 кг | Крупа перловая 1 сорта. Вся поставляемая продукция должна соответствовать ГОСТ Р 5784-60. Запах свойственный перловой крупе без плесневелого затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный перловой крупе без кислого и других посторонних привкусов. Упаковывание перловой крупы должно производится в мешки не ниже второй категории вместимостью 50 кг. Мешки для упаковывания должны быть чистыми, сухими, крепкими, без постороннего запаха и не заражёнными вредителями хлебных запасов. Зашивка мешков с перловой крупой производится машинным способом нитками с оставлением гребня по всей ширине мешка. На каждом мешке должны быть указаны: наименование продукции, вида, сорта; масса нетто продукции; дата выработки (год, месяц). Документы, предоставляемые поставщиком на каждую поставляемую партию продукции: каждая партия крупы должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим её качество. Срок годности продукции на момент поставки не менее 12 месяцев.  | 18 | кг |
| 30 | Мука пшеничная в/с фасовка до 2 кг | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Мука зараженная и загрязненная вредителями не допускается. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. Соответствие ГОСТ 26574-2017. Запас срока годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные; товарный знак или наименование предприятия- изготовителя, наименование продукта (вид, сорт), массу нетто(кг), дату выработки и номер смены упаковывания, срок хранения. | 350 | кг |
| 31 | Макаронные изделия группы А, высший сорт; от 0,4 кг До 1,0 кг в упаковке производителя | Макаронные изделия из муки пшеничной высшего сорта, категории А,. Продукт не должен содержать посторонних примесей. Предлагаемая продукция должна по качеству отвечать требованиям указанным в ГОСТ 31743-2017 и соответствовать санитарным нормам. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Массовая доля влаги не более 13 %, массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 1,4%, зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка должна соответствовать требованиям ГОСТ 51074-2003 | 200 | кг |
| 32 | Пряники | ГОСТ 15810-2014.Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.Структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, используемые для изготовления пряничных изделий, должны быть разрешены к применению в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.Пряничные изделия изготавливают фасованными и весовыми.Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки – 15.Для упаковки пряников массой до 1000 г используют картонные коробки массой нетто от 12 до 20 кг, ящики из гофрированного картона или дощатые ящики. Пряники укладывают в тару рядами на ребро или насыпью; пряники с начинкой, коврижки - плашмя. Тара внутри со всех сторон выстилается оберточным материалом (пергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой).Пряники должны храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 65-75 %. Наиболее распространенный дефект, возникающий в пряниках при хранении,- высыхание и черствение. Пряники, теряя влагу, становятся твердыми.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 70 | кг |
| 33 | Пастила | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов.Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок.Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 55 | кг |
| 34 | Зефир | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов.Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок.Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 85 | кг |
| 35 | Сок фруктовый объемом 0,2 л | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2014. Внешний вид и консистенция соков: Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам.Упаковка: тетра- пак объемом 0,2 л. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока, установленного производителем. | 300 | л |
| 36 | Шоколад в индивидуальной упаковке до 0,020 кг. | Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира. Без постороннего привкуса и запаха. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. В шоколаде с крупными добавлениями неровная поверхность. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма шоколада не должна быть нарушена. Консистенция шоколада твердая.Соответствие ГОСТ 31721-2012. | 5 | кг |
| 37 | Лавровый лист | Лавровый лист: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, по окраске зеленые; вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса, фасовка 10-20 гр. ГОСТ 17594-81 | 2 | кг |
| 38 | Мармелад желейно-фруктовый | Соответствует ГОСТ 6442-2014. Формовой, мягкий, свежий, без посторонних примесей и запахов. Форма правильная с четкими контурами, без деформации. Однородного цвета. Поверхность - обсыпанная сахаром. | 60 |  |
| 39 | Крахмал картофельный | Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 « Крахмал картофельный» Технические условия.Крахмал сухой картофельный, представляет собой сыпучий порошок белого цвета. Высший сорт, запах, свойственный крахмалу (не допускается наличие постороннего запаха). | 6 |  |

|  |
| --- |
| **Место поставки товара, выполнения работ, оказания услуг для лота № 1** |
| Место поставки (адрес): | 142290, Московская область, город Пущино, микрорайон «Д», дом 6А |
|   |   |   |   |   |   |   |
| **Информация о документации по закупке** |   |
| Срок предоставления документации: | с 30.11.2020 по 15.12.2020 |
| Порядок предоставления документации: | Электронно |
| Официальный сайт, на котором размещена документация: | www.zakupki.gov.ru |
| **Размер, порядок и сроки внесения платы за предоставление документации по закупке** |
| Размер платы: | Плата не требуется |
| Срок и порядок внесения платы: |   |
| **Информация о порядке проведения закупки** |
| Дата и время окончания подачи заявок (по местному времени): | 15. 12 2020 10:00:00 |
| **РАССМОТРЕНИЕ ПЕРВЫХ ЧАСТЕЙ ЗАЯВОК** |
| Дата и время (по местному времени): | 15.12.2020 10:00:00 - 15.12.2020 18:00:00 |
| **РАССМОТРЕНИЕ ВТОРЫХ ЧАСТЕЙ ЗАЯВОК** |   |   |   |
| Дата и время (по местному времени): | 16.12.2020 14:00:00 - 16.12.2020 17:00:00 |
| **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ** |   |   |   |   |
| Дата и время (по местному времени): |   | 16 12 2020 18:00:00 |
| Место: | ЕСТП |