

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №1 г. Выборга»
(МБДОУ «Детский сад №1 г. Выборга»)
ул. Сухова д.7-а, г. Выборг
Ленинградская область, 188800
телефон / факс (813 78) 2-70-62,
e-mail: detsad1.vbg@mail.ru
ИНН 4704021830 КПП 470401001
ОГРН 1024700872460 ОКПО 31111986

Руководителям обществ,
предприятий и учреждений,
индивидуальным предпринимателям

от 24.10.2023 г. № 387
на № _____ от _____ 20__ г.
Запрос коммерческого предложения

Уважаемые поставщики!

Администрация МБДОУ «Детский сад №1 г. Выборга» в целях получения ценовой информации направляет Вам запрос коммерческого предложения для обоснования НМЦК и просит предоставить актуальную информацию о стоимости поставки товаров.

Способ определения поставщика: электронный аукцион.

Наименование объекта закупки: поставка продуктов питания.

Организация для исполнения обязательств должна иметь все необходимые лицензии и сертификаты. Качественные, функциональные и экологические характеристики объектов закупки должны соответствовать требованиям законодательства РФ. Качественные и количественные характеристики объекта закупки указаны в приложении к запросу.

Требования к условиям исполнения контракта установлены следующие:

Порядок оплаты: оплата за поставленный товар производится на основании выставленных счетов, счетов фактур, товарно-транспортных накладных путем перечисления денежных средств на расчетный счет поставщика.

Требования к гарантийному сроку товара, работы, услуги и (или) объему предоставления гарантий их качества: претензии по качеству и количеству товара могут быть заявлены в течение 24 часов от срока поставки товара.

Требования к порядку поставки товаров, выполнению работ, оказанию услуг: поставка товара включает в себя упаковку, маркировку, погрузку, доставку, разгрузку, подъем на этаж товаров. Поставка товаров осуществляется в соответствии с графиком (не реже 3-х раз в неделю) на основании заявки заказчика по следующим адресам:

г. Выборг ул. Сухова д. 7-а

г. Выборг Ленинградское шоссе д.45В

Срок поставки товаров: с 01.01.2024г. по 30.11.2024г.

Просим предоставить ценовую информацию не позднее 10 ноября 2023 г.

Ответственное должностное лиц, осуществляющее сбор ценовой информации:

Тихомирова Ольга Сергеевна

detsad1.buh@mail.ru

телефон (813 78) 2-70-82

Из ответа на запрос должны однозначно определяться цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены, расчет такой цены с целью предупреждения намеренного завышения или занижения цен товаров, работ, услуг. Ответ на запрос не влечет за собой возникновения каких-либо обязательств заказчика!!!

Заведующий МБДОУ «Детский сад №1 г. Выборга»

О.Г.Панфилова

Приложение

к ЗКЛ № 387 от 24.10.2023

№ п/п	Наименование товара: сорт, вид, тип, класс, категория	Фасовка	Единица измерения	Характеристика	Количество
1	Апельсин	вес	кг	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Запах и вкус свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.	150
2	Ванилин	по согласованию с заказчиком	кг	Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета, с характерным запахом ванили, без затхлоостей и порчи.	0,09
3	Джем	по согласованию с заказчиком	кг	Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы. Вкус - кисло-сладкий, запах - свойственный пюре, из которых изготовлено повидло, хорошо выраженные. Цвет, свойственный цвету пюре, из которого изготовлено повидло. Консистенция густая, мажущаяся.	100
4	Дрожжи	по согласованию с заказчиком	кг	Дрожжи сушеные, представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей. Внешний вид - форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка, крупнообразный. Цвет светло-желтый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов. Не допускается запах гнилости, плесени, затхлый, прокисший. Вкус свойственный сушеным дрожжам. Массовая доля влаги, %: 8,0. Упаковка - герметично упакованный пакет из полимерных пищевых материалов.	4,62
5	Зеленый горошек консервированный	по согласованию с заказчиком	кг	Товарный сорт: высший либо первый. Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей).	292
6	Изюм	по согласованию с заказчиком	кг	Должен быть не ниже первого сорта. Ягоды сушеного винограда одного вида без плодоножек и комков. Цвет от светло-зеленого до коричневого с бурым оттенком. Запах свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах, ягоды загнившие, с признаками спиртового брожения и плесени, металлические примеси, минеральные примеси, насекомые-вредители их личинки и куколки не допускаются.	77
7	Какао	по согласованию с заказчиком	кг	Должен быть в виде порошка. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого, вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних вкусов и запахов. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами без ощущения крупинок. Массовая доля жира (масла какао), % в диапазоне: от 12,0 до 20,0.	20
8	Капуста квашенная	по согласованию с заказчиком	кг	Капуста - равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм, без крупных фрагментов кочерыги и кусков листьев. Овощные компоненты и пряности равномерно распределены в квашенной капусте. Консистенция упругая, плотная, хрустящая. Запах характерный для квашеных овощей, солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей. Цвет светло-соломенный с желтоватым оттенком. Не допускаются минеральные и посторонние примеси.	365
9	Капуста белокачанная свежая	вес	кг	Кочаны свежие, здоровые, зачищенные до плотно облегающих зеленых или белых листьев, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются кочаны треснувшие, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросшие, поврежденные с/хозяйственными вредителями, загнившие, мороженые.	1 450
10	Картофель свежий	вес	кг	Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без порчи и повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Клубни не позеленевшие, не раздавленные, без повреждений грызунами, гнилью и фитофторой.	9 300
11	Кисель сухой	по согласованию с заказчиком	кг	Кисель на плодово - ягодных концентратах с картофельным крахмалом должен быть в брикетированном виде. Целые, правильной формы брикеты. Вкус и запах свойственные виду, без посторонних привкусов.	200,2
12	Кофейный напиток растворимый	по согласованию с заказчиком	кг	Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности, без посторонних привкусов и запахов	120

13	Крупа горох	по согласованию с заказчиком	кг	Горох цельный шлифованный с неразделенными семядолями. Сорт должен быть первый либо второй. Цвет – желтый, зеленый. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сечка и мучка не допускаются.	54
14	Крупа гречневая	по согласованию с заказчиком	кг	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1.6x20 мм. Сорт должен быть высший либо первый. Цвет: коричневый разных оттенков. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро, %: не менее 98,90.	500
15	Крупа кукурузная	по согласованию с заказчиком	кг	Вид крупы – кукурузная шлифованная, дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. Вкус должен быть свойственным крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Цвет белый или желтый с оттенками.	260
16	Крупа манная	по согласованию с заказчиком	кг	В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа должна быть марки МТ либо М. Цвет и внешний вид: непрозрачная мучнистая крупа белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета, либо непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) и следы заражения не допускаются. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.	400
17	Крупа перловая	по согласованию с заказчиком	кг	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	25
18	Крупа пшеничная	по согласованию с заказчиком	кг	Вид – полтавская, номер №1. Зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами без посторонних примесей. Цвет – желтый. Запах, свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.	110
19	Крупа пшеничная (пшено)	по согласованию с заказчиком	кг	Сорт высший либо первый. Цвет - желтый разных оттенков. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.	300
20	Крупа рис пропаренный	по согласованию с заказчиком	кг	Обработанные паром, шлифованные ядра риса. Сорт не ниже первого. Ядра риса с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, без посторонних примесей. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Цвет должен быть белый с различными оттенками. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг: не более 3.	550
21	Лавровый лист	по согласованию с заказчиком	кг	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком	2,2
22	Лимон	вес	кг	Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Запах и вкус, свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-зеленой до желтой или оранжевой.	300
23	Лук репчатый	вес	кг	Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной до 5,0 см. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Луковицы без признаков порчи, повреждений с/х вредителями.	1 350
24	Макаронные изделия	по согласованию с заказчиком	кг	Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы, группы А. Тип: фигурные. Сорт должен быть высший либо первый. При варке не должны склеиваться и терять форму. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается.	910
25	Макаронные изделия (вермишель)	по согласованию с заказчиком	кг	Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы, группы А. Тип: нитевидные. Сорт должен быть высший либо первый. При варке не должны склеиваться и терять форму. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается.	170
26	Масло подсолнечное рафинированное	по согласованию с заказчиком	л	Вид масла подсолнечного рафинированного: дезодорированное. Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного: первый сорт.	410

27	Молоко ультрапастеризованное	по согласованию с заказчиком	л	<p>Должно быть изготовлено из цельного молока, ультрапастеризованное. Внешний вид: непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная НЕТЯГУЧАЯ, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть характерными для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет - белый. Массовая доля жира в молоке 2,5 %. Массовая доля белка не менее 3,0%.</p>	13 150
28	Дрожжи	по согласованию с заказчиком	кг	<p>Дрожжи сушеные, представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей. Внешний вид - форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка, крупобразный. Цвет светло-желтый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов. Не допускается запах гнилости, плесени, затхлый, прокисший. Вкус свойственный сушеным дрожжам. Массовая доля влаги, %: 8,0. Упаковка - герметично упакованный пакет из полимерных пищевых материалов.</p>	5,17
29	Молоко цельное сгущенное с сахаром	по согласованию с заказчиком	кг	<p>Вкус должен быть сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля жира, %: не менее 8,5. Консистенция должна быть однородная, вязкая по всей массе без наличия осязаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p>	256,88
30	Морковь столовая	вес	кг	<p>Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной формы и окраски, с длиной оставшихся черешков до 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус чистые, без постороннего запаха и привкуса.</p>	1 600
31	Мука пшеничная	по согласованию с заказчиком	кг	<p>Сорт высший. Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. Упаковка – бумажные пакеты.</p>	612
32	Огурцы соленые	вес	кг	<p>Огурцы крепкие, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений зеленовато-оливкового цвета. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус солоновато-кисловатый с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Не допускаются посторонний привкус и запах, плесень и гниль.</p>	468
33	Петрушка сушеная	по согласованию с заказчиком	кг	<p>Зелень в виде листьев или их частей. Вкус и запах свойственные. Не допускается наличие постороннего привкуса и запаха, плесени, посторонние примеси</p>	9
34	Печень говяжья замороженная	вес	кг	<p>Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Температура внутри блока или куска, °С, не выше -20. Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и/или технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки данного вида продукта. Обработанные, замороженные. Внешний вид - чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков. При размораживании: запах должен быть специфический, свойственный запаху сырого мяса, без постороннего запаха. Внешний вид должен быть свойственный данному виду продукции, без посторонних включений, без почерневших пятен, без налетов цветом, не соответствующих данному виду продукта. Не допускается - продукты повторной заморозки. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не</p>	470
35	Печенье	по согласованию с заказчиком	кг	<p>Печенье должно быть сахарное. Мучное кондитерское изделие разнообразной формы. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %: не более 35,0. Массовая доля жира, %: не более 30,0.</p>	305
36	Рыба свежемороженая (минтай)	вес	кг	<p>Должна быть первого сорта, мороженая, потрошенная, обезглавленная, размер не менее 25+. Не допускается повторное замораживание, лёд и снег. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Упакована в ящики из гофрированного картона, с маркировкой, содержащей режим хранения и срок годности.</p>	1 600

37	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	по согласованию с заказчиком	кг	Сахар должен быть категории ТС1 либо ТС2 представляет собой очищенную и кристаллизованную сахарозу, массовая доля которой, %: не менее 99,70. Цвет белый, чистый. Внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категорий ТС2 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Запах и вкус свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре.	2 650
38	Свекла столовая	вес	кг	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, типичной формы и окраски, с длиной оставшихся черешков до 2,0 см или без них. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	1 800
39	Свинина окорок бескостный	вес	кг	Свинина должна быть не ниже второй категории. Внешний вид и разделка - состоит из куска мяса после обвалки и жиловки плечелопаточного отруба. Цвет поверхности должен быть бледно-розового или бледно-красного цвета. Состояние жира - должен иметь белый или бледно-розовый цвет, должен быть мягким, эластичным. Не допускается наличие костей и их фрагментов, сухожилий, пленок, выхватов мяса, механической деформации поверхности куска. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается. Не допускается - мясо, замороженное более 1 раза, сгустки крови, загрязнения. Массовая доля белка не менее 19,0%; массовая доля жира не более 6,5%. Вес куска не более 7,0 кг. Не допускается к поставке мясо, инъецированное соляным раствором или эмульсией. Товар должен быть упакован, маркирован, транспортироваться в соответствии с требованиями ГОСТа, для соответствующего вида товара. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Мясо свинина должно поставляться в полимерной пленке или в полимерных пакетах, пленке или других видах упаковочных материалов, допущенных в	3 200
40	Сметана от 10,0 % до 17,0 % жирности	по согласованию с заказчиком	кг	Должна быть изготовлена из сливок, с использованием заквасочных микроорганизмов. Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью, допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах: должны быть чистые, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира, %: 15. Массовая доля белка, %: не менее 2,6. Фосфатаза, пероксидаза не допускается. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 107.	450
41	Сок	по согласованию с заказчиком	л	В стеклянной таре или тетрапаке. Прозрачный, должен иметь натуральный, хорошо выраженный цвет, вкус и запах, свойственный используемым плодам или ягодам. Не допускается осадок, жгучий привкус, скипидарный запах и другие посторонние привкус и запах. Примеси минеральные и растительного происхождения не допускаются.	2 005
42	Соль йодированная	по согласованию с заказчиком	кг	Кристаллический сыпучий продукт. По гранулометрическому составу: помол №1. Не допускаются посторонние механические примеси, не связанные с происхождением и способом производства соли. Сорт высший либо первый. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Без посторонних запахов. Массовая доля хлористого натрия, %: не менее 97,70. Содержание токсичных элементов в пищевой соли не превышает установленные допустимые уровни.	280
43	Сухофрукты	по согласованию с заказчиком	кг	Смесь сушеных фруктов и ягод, без постороннего привкуса и запаха. Не допускаются посторонние примеси.	300
44	Сыр твердых сортов	вес	кг	Сыр полутвердый, из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя. Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. В зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество должен быть жирный. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, с посторонними включениями, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.	315

45	Творог	вес	кг	Консистенция мягкая, мажущаяся либо рассыпчатая. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля жира, %: 9. Массовая доля белка не менее 16%. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10 ⁶ .	1 450
46	Томатная паста	по согласованию с заказчиком	кг	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Категория «Экстра». Цвет: красный или оранжево - красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Не допускаются примеси растительного происхождения, посторонние примеси. Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %: не менее 25.	90
47	Укроп сушеный	по согласованию с заказчиком	кг	Зелень в виде листьев или их частей. Вкус и запах свойственные. Не допускается наличие постороннего привкуса и запаха, плесени, посторонние примеси	9
48	Фасоль продовольственная	по согласованию с заказчиком	кг	Должна быть белая. Содержание сорной примеси не более 0,5 %. Зараженность вредителями не допускается.	110
49	Хлопья овсяные	по согласованию с заказчиком	кг	Вид - Экстра. В зависимости от времени варки овсяные хлопья номер 2. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Зараженность вредителями, загрязненность вредителями не допускается. Упакованы должны быть в пакки из коробочного картона.	81
50	Цыплята бройлерные охлажденные	вес	кг	Тушки должны быть I сорта охлажденные, потрошенные. Тушки цыплят-бройлеров должны быть чистыми, хорошо обескровленными, без постороннего запаха. Не допускаются пеньки, волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Цвет кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Должны быть упакованы в индивидуальную полимерную упаковку с маркировкой, содержащей режим хранения и срок годности.	1600
51	Чай черный (ферментированный)	по согласованию с заказчиком	кг	Тип листа чая черного (ферментированного): средний. Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: листовой.	30
52	Чеснок	вес	кг	Луковицы вызревшие, твердые, здоровые, чистые, целые, не проросшие, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	56
53	Яблоки	вес	кг	Плоды по форме и окраске, свойственные данному сорту, без поврежденных вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без поврежденных кожицы плода, не перезревшие.	3 670
54	Ягоды шиповника сушеные	вес	кг	Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы (шаровидной, яйцевидной, овальной, веретеновидной). Цвет плодов: от оранжево-красного до буровато-красного. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий.	185
55	Яйца куриные в скорлупе свежие	Ячейки из картона /пищевого пластика	шт	Категория яйца: первая. Класс яйца: столовое.	23 400