УТВЕРЖДАЮ

И.о. генерального директора АО

«Санаторий-профилакторий «Солнечный»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.И. Макарова

«\_\_» ноября 2024 г.

**Техническое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование предмета закупки** | Закупка № 2418 лот № 187  Поставка фруктов на 1 полугодие 2025 года |
| 1. **Способ закупки** | ***Запрос котировок*** |
| 1. **Наименование заказчика** | АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный» |
| 1. **Наименование объекта** | Поставка фруктов на 1 полугодие 2025 года |
| 1. **Начальная (предельная) цена** | 578 930,00 (пятьсот семьдесят восемь тысяч девятьсот тридцать) рублей 00 копеек с НДС  Это ориентировочная сумма, на которую будет заключен договор с победителем закупки. В предложении необходимо указывать стоимость за единицу продукции. Оценка участников производится по сумме единичных расценок |
| 1. **Источник финансирования** | Себестоимость |
| 1. **Условия оплаты** | Оплата производится в течение 7 (семи) рабочих дней с момента поставки. Все цены в предложении должны включать все налоги и другие обязательные платежи, стоимость всех сопутствующих услуг, а также все скидки, предлагаемые поставщиком. Путем перечисления денежных средств на расчетный счет поставщика в размере 100 % с момента фактического получения товара и подписания счета, счет фактуры выставленного исполнителем. |
| 1. **Фома оплаты** | Безналичная |
| 1. **Срок *поставки*** | с 01.01.2025 (в случае заключения договора после 01.01.2025 - с момента подписания договора) по 30.06.2025г. |
| 1. **Место и условия *поставки*** | ***Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58;***  ***Оренбургская область, г. Оренбург, Урочище Дубки, БО Энергетик.***  ***Товар поставляется при предварительном согласовании даты и времени доставки с контактным лицом заказчика.*** |
| 1. **Ориентировочная дата проведения закупки** | Ноябрь 2024 года |
| 1. **Место направления ответа *поставщика***  на **запрос заказчика** | АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный»  г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58 |
| 1. **Минимально необходимые требования** | 1. ***Товар должен***  соответствовать требованиям, указанным в настоящем Техническом задании. Поставщик гарантирует качество и надёжность товара до его передачи Заказчику.  2. Товар должен быть упакованным, без следов повреждения.  3. В случае обнаружения Заказчиком дефектов поставленного товара поставщик должен заменить дефектный товар. |
| 1. **Порядок приёма товаров** | Поставка осуществляется на склады покупателя по следующим адресам:  г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58;  г. Оренбург, Урочище Дубки, БО Энергетик.  ***Поставка*** **осуществляется два раза в неделю в течении одного рабочего дня с момента направления заявки поставщику в рабочее время заказчика.** Заявка оформляется в письменной форме в двух экземплярах, один экземпляр передается покупателем непосредственно представителю поставщика, второй экземпляр с отметкой представителя поставщика о получении остается у покупателя. Товар передается заказчику по товарной-транспортной накладно, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование, количество, фасовка, единицы измерения, ассортимент и цена за единицу поставляемого товара. Приемка товара осуществляется ответственным лицом покупателя во время передачи продукции покупателю. По факту приемки покупателя на товарно-транспортной накладной делает соответствующую отметку. Транспортировка продукции.  Поставщик поставляет пищевые продукты собственным транспортом или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Все виды погрузо-разгрузочных работ, включая работы с применением грузоподъемных средств, осуществляются Поставщиком собственными техническими средствами и за свой счет. Соблюдение техники безопасности и охраны труда в период поставки продуктов, возлагается на Поставщика.  При поставке пищевых продуктов Заказчику Поставщик обязан соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов, установленные СП 2.3.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». |
| 1. **Перечень товаров** | Перечень ***товара*** представлен в спецификации данного Технического задания |
| 1. **Перечень документов** | - Согласие на обработку персональных данных;  - Справка о бенефициарах;  - Сведения о контрагенте - резиденте.  - Выписка к принадлежности СМП |
| 1. **Исполнитель заказчика ответственный за заключение договора с победителем** | ФИО Шевчик Лидия Викторовна  тел.: 89328422707 |
| 1. **Ответственный специалист заказчика отвечающий за организацию и проведение процедуры закупки** | Работенко Оксана Анатольевна  Тел.: +7 (3532) 79-73-09;  E–mail: Rabotenko\_OA@orene.ru |
| 1. **Другие требования к закупочной документации (по усмотрению заказчика)** | Остаточный срок годности продукции должен составлять не менее 2/3 от установленного производителем срока годности. Продукция должна соответствовать требованиям ГОСТов. Не допускается поставка продукции, содержащей ГМО. Товар должен быть снабжен сертификатами либо декларациями соответствия и другими документами на русском языке, надлежащим образом подтверждающими качество Товара и соответствие его обязательным требованиям, предъявляемым к Товару в соответствии с законодательством Российской Федерации |

**Спецификация**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продукции** | **Технические характеристики** | **Ед.**  **изм.** | **Кол**  **-во** |
| 1 | Яблоки свежие | ГОСТ 34314-2017  Яблоки свежие, высшего сорта. Вес плода 150 гр. поздних сортов созревания. Отборные целые, без повреждений вредителями и болезнями, без гнили | **кг** | **1** |
| 2 | Груши свежие | ГОСТ 33499-2015  Груши свежие, высшего сорта. Вес плода 150 гр. Отборные целые, без повреждений вредителями и болезнями, без гнили | кг | **1** |
| 3 | Лимоны свежие | ГОСТ 34307-2017  Лимоны свежие, цвет желтый. Отборные, зрелые, здоровые, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили | кг | **1** |
| 4 | Апельсины свежие | ГОСТ 34307-2017  Апельсины свежие, цвет оранжевый. Отборные, зрелые, здоровые, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили. | кг | **1** |
| 5 | Мандарины свежие | ГОСТ 34307-2017  Мандарины свежие, цвет оранжевый, отборный, зрелый, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили | кг | **1** |
| 6 | Бананы свежие | ГОСТ Р 51603-2000  Бананы свежие, экстра класс, кисти твердые, чистые, целые. Без повреждений и признаков гнили. Однородные по степени зрелости. Вес фрукта 150-200 гр | кг | **1** |
| 7 | Киви свежее | ГОСТ 31823-2012  Киви свежие плоды, отборный, зрелый, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили. | кг | **1** |
| 8 | Виноград свежий | ГОСТ 32786-2014  Виноград свежий, отборный, зрелый, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили. | кг | **1** |
| 9 | Слива свежая | ГОСТ 32286-2013  Плоды целые, свежие, чистые, спелые,  без постороннего запаха и привкуса, не  допускается плодоовощная продукция с  признаками порчи | кг | **1** |
| 10 | Хурма свежая | ГОСТ Р 59662-2021  Плоды целые, свежие, чистые, зрелый, отсутствие увядания, без повреждений и признаков гнили. | кг | **1** |
| 11 | Нектарины свежие | ГОСТ 34340-2017  Плоды целые, свежие, чистые, спелые,  без постороннего запаха и привкуса, не  допускается плодоовощная продукция с  признаками порчи | кг | **1** |
| 12 | Черешня свежая | ГОСТ 33801-2016  Плоды свежие, доброкачественные, плотные, чистые, достаточно развившиеся; не поврежденные; без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями; без насекомых-вредителей; без излишней внешней влажности. | кг | **1** |
| 13 | Клубника свежая | ГОСТ 33953-2016  Плоды целые, свежие, чистые,спелые,  без постороннего запаха и привкуса, не  допускается плодоовощная продукция с  признаками порчи | кг | **1** |
| 14 | Персики свежие | ГОСТ 34340-2017  Плоды целые, свежие, чистые,спелые,  без постороннего запаха и привкуса, не  допускается плодоовощная продукция с  признаками порчи | кг | **1** |
| 15 | Абрикосы свежие | ГОСТ 21832-76 Плоды целые, свежие, чистые,спелые,  без постороннего запаха и привкуса, не  допускается плодоовощная продукция с  признаками порчи | кг | **1** |

Подготовил:

***Зав.хозяйством / Шевчик Л.В./***