УТВЕРЖДАЮ

И.о. генерального директора АО

«Санаторий-профилакторий «Солнечный»

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Техническое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование предмета закупки** | Закупка № 2418 лот № 186  Поставка овощей и грибов на 1 полугодие 2025 года |
| 1. **Способ закупки** | ***Запрос котировок*** |
| 1. **Наименование заказчика** | АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный» |
| 1. **Наименование объекта** | Поставка овощей и грибов на 1 полугодие 2025 года |
| 1. **Начальная (предельная) цена** | 748 715,00 (семьсот сорок восемь тысяч семьсот пятнадцать) 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 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. **Форма 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 новым, не бывшим в употреблении, 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 – с момента поставки продукции на склад Заказчика. 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.** | **Шт** |
| **1** | Картофель свежий | ГОСТ Р51808-2013  Картофель свежий, клубни целые, чистые сухие, не проросшие, с плотной кожурой. без надрезов, порчи. Расфасовка в сетках. | **кг** | **1** |
| **2** | Капуста свежая, белокочанная, очищенная. | ГОСТ Р51809-2001  Капуста свежая белокочанная, очищенная  Кочаны целые, чистые, сухие, без надрезов, порчи. Расфасовка в сетках 25кг. | **кг** | **1** |
| **3** | Морковь свежая | ГОСТ 32284-2013  Морковь свежая Корнеплоды целые, чистые, сухие, без надрезов, порчи. Цвет оранжевый. Расфасовка в сетках 25кг. | **кг** | **1** |
| **4** | Лук репчатый | ГОСТ Р51809-2001  Лук свежий, луковицы вызревшие, здоровые. Целые, не проросшие, с сухой рубашкой, без надрезов, порчи. | **кг** | **1** |
| **5** | Свекла столовая | ГОСТ Р51809-2001  Свекла свежая, столовая. Корнеплоды целые, чистые сухие, не вялые, здоровые, без надрезов, порчи. Цвет темно-красный. Расфасовка в сетках 25кг | **кг** | **1** |
| **6** | Помидоры свежие | ГОСТ Р55885-2013Помидоры свежие, целые, сухие, не вялые, без повреждений и надрезов, без признаков плесени и гнили. Цвет красный. Расфасовка в ящиках 25кг. | **кг** | **1** |
| **7** | Огурцы свежие | ГОСТ Р54752-2011  Огурцы свежие, целые, сухие, не вялые, без повреждений и надрезов, без признаков плесени и гнили. Цвет зеленый. Расфасовка в ящиках 25кг. | **кг** | **1** |
| **8** | Перец болгарский | ГОСТ Р55885-2013  Перец болгарский сладкий свежий, целый, сухой, не вялый без надрезов, порчи. | **кг** | **1** |
| **9** | Лук зеленый свежий | ГОСТ Р55652-2013  Лук зеленый свежий, целый, сухой, не вялый без признаков порчи, отсутствие перьев лука желтого цвета. | **кг** | **1** |
| **10** | Зелень укропа/ петрушка | ГОСТ 32856-2014  Зелень укропа свежая, сухая не вялая без признаков гнили и веточек желтого цвета | **кг** | **1** |
| **11** | Листья салата свежего (в горшочке) | ГОСТ Р54752-2011Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности, вес не менее 0,200 гр. | **кг** | **1** |
| **12** | Капуста пекинская | ГОСТ -51074-2003 Капуста пекинская  Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **13** | Баклажаны | ГОСТ Р55885-2013Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **14** | Кабачки | ГОСТ Р55885-2013Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **15** | Чеснок | ГОСТ Р51809-2001Чеснок свежий, чистый, без повреждений, признаков гнили, не проросший чистый. | **кг** | **1** |
| **16** | Редис | ГОСТ Р55652-2013Редис вызревший. Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **17** | Грибы вешенки | ГОСТ Р54752-2011Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **18** | Грибы шампиньоны | ГОСТ Р54752-2011Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **19** | Тыква | ГОСТ Р55885-2013Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **20** | Капуста цветная | ГОСТ Р54752-2011Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **21** | Редька зелёная | ГОСТ Р51809-2001  Редька зеленая  Плоды вызревшие, здоровые, чистые, без повреждений | **кг** | **1** |
| **22** | Капуста краснокочанная | ГОСТ Р51809-2001  Капуста краснокочанная  Кочаны целые, чистые, сухие, без надрезов, порчи. Расфасовка в сетках | **кг** | **1** |
| **23** | Капуста брокколи | ГОСТ Р54752-2011Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |
| **24** | Салат руккола | ГОСТ Р55885-2013Без повреждений с/х вредителями, без признаков гнили, плесени, без излишней влажности | **кг** | **1** |

Подготовил:

***Зав.хозяйством / Шевчик Л.В. /***