УТВЕРЖДАЮ

И.о. генерального директора АО

«Санаторий-профилакторий «Солнечный»

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

2025 г.

**Техническое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование предмета закупки** | Закупка № 2528 лот № 60  ***Поставка бакалейной продукции на 2 квартал 2025 года*** |
| 1. **Способ закупки** | ***Сравнение цен*** |
| 1. **Наименование заказчика** | АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный» |
| 1. **Наименование объекта** | Поставка бакалейной продукции на 2 квартал 2025 года |
| 1. **Начальная (предельная) цена** | 99 944 (девяносто девять тысяч девятьсот сорок четыре) рубля 90 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** | Не более 30 рабочих дней с момента поставки (если поставщик является субъектом МСП, то срок оплаты составляет не более 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 |
| 1. **Фома оплаты** | Безналичная |
| 1. **Срок *поставки*** | с момента подписания договора (но не ранее 01.04.2025) по 30.06.2025г. |
| 1. **Место и условия *поставки*** | ***Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58***  ***Товар поставляется при предварительном согласовании даты и времени доставки с контактным лицом заказчика.*** |
| 1. **Ориентировочная дата проведения итогов закупки** | Март 2025г |
| 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 следующему адресу:  г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58  **Поставка осуществляется 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 накладной, 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 товарной накладной делает соответствующую отметку. |
| 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.  - Сведения о СМП |
| 1. **Исполнитель заказчика ответственный за заключение договора с победителем** | Шевчик Лидия Викторовна  Тел: 89328422707 |
| 1. **Ответственный специалист заказчика отвечающий за организацию и проведение процедуры закупки** | Омон Марина Александровна  Тел.: +7 (3532) 79-76-65;  E–mail: [Omon\_MA@orene.ru](mailto:Omon_MA@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 | Характеристики продукции | Кол-во | Ед.  измерения |
| 1 | Горох колотый | Колотый, шлифованный.  Первый сорт.  Вкус: Нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Запах: Нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.  Не допускается: сечка и мучка, зараженность вредителями хлебных запасов. Без посторонних включений, плесени.  Влажность не более 15%.  **ГОСТ 6201-2020** | 1 | кг |
| 2 | Крупа гречневая | Ядрица, быстроразваривающаяся.  Сорт: первый.  Вид: цельное не колотое ядро гречихи, без сорной примеси.  Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.  Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Запах: без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.  Массовая доля влаги %: не более 14.  **ГОСТ 5550-2021** | 1 | кг |
| 3 | Крупа манная | Марки М (из мягкой пшеницы)  Без посторонних включений, плесени,  без комочков.  Влажность не более 15,5%.  Запах: без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.  Не допускается зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения.  **ГОСТ 7022-2019** | 1 | кг |
| 4 | Пшено | Шлифованное.  Высший сорт.  Запах: Свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.  Вкус: Свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Не допускается: зараженность вредителями хлебных запасов.  Влажность не более 14%.  **ГОСТ 572-2016** | 1 | кг |
| 5 | Рис круглозерный | Шлифованный, белый.  Сорт: Высший  По форме зерна: круглозерный. Влажность не более 15.5%.  Не допускается зараженность и загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов, мертвыми жуками.  **ГОСТ 6292-93** | 1 | кг |
| 6 | Рис пропаренный длинозерный | Пропаренный, шлифованный  Сорт: Высший  По форме зерна: длиннозерный.  Влажность не более 15,5%.  Не допускается зараженность и загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов, мертвыми жуками.  Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.  Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  **ГОСТ 6292-93** | 1 | кг |
| 7 | Крупа ячневая | Мелкорубленая перловая крупа  Влажность не более 15%.  Запах: без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.  Не допускается зараженность и загрязненность вредителями  **ГОСТ 5784-2022** | 1 | кг |
| 8 | Геркулес | Геркулес. Из овсяной крупы высшего сорта.  Чистая, сухая. Без посторонних включений, плесени.  Массовая доля влаги %: не более 12.  Запах: свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.  Вкус: Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов.  Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.  **ГОСТ 21149-2022** | 1 | кг |
| 9 | Крупа пшеничная | Крупа N 2 - частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами.  Запах: Свойственный крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый  Не допускается: зараженность вредителями хлебных запасов, вредных примесей.  **ГОСТ 276-2021** | 1 | кг |
| 10 | Крупа перловая | Перловка, ядрица, зерна цельные. Без посторонних включений, побуревших потемневших ядер, плесени. Влажность не более 15%.  Запах: без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.  **ГОСТ 5784-2022** | 1 | кг |
| 11 | Крупа кукурузная | Шлифованная.  Вид крупы (номер): 5.  Запах: Свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.  Вкус: Свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Влажность не более 14%.  Не допускается: зараженность вредителями хлебных запасов, вредных примесей.  **ГОСТ 6002-2022** | 1 | кг |
| 12 | Макаронные изделия | Макаронные изделия должны быть изготовлены из пшеничной муки твердых сортов высшего сорта и воды путем смешивания, различными способами формования и высушивания. Цвет – соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая, излом – стекловидный. Форма – соответствующая типу изделий. Вкус и запах – свойственные макаронным изделиям. Состояние изделий после варки – изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Наличие зараженности вредителями не допускается. Прочность макаронных изделий должна обеспечивать сохранность их формы. Содержание в составе сырья из генетически модифицированных источников не допускается. Вермишель – нитевидные короткие макаронные изделия с различной формой сечения.  Рожки – трубчатые макаронные изделия в форме короткой прямой или изогнутой трубки с прямым срезом.  Ракушки – объемные макаронные изделия сложной конфигурации.  Витушки – объемные макаронные изделия сложной конфигурации.  **ГОСТ 31743-2017** | 1 | кг |
| 13 | Фасоль красная | Запах: без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.  Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.  ГОСТ 7758-2020 | 1 | кг |
| 14 | Соль иодированная | Соль пищевая  ГОСТ Р 51575-2000 | 1 | кг |
| 15 | Булгур | Запах: без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.  Из пшеницы твердых сортов помол №1  ГОСТ 276-2021 | 1 | кг |

Подготовил:

Зав.хозяйством Шевчик Л.В.