

УТВЕРЖДАЮ

И.о. генерального директора АО

«Санаторий-профилакторий

«Солнечный»

Ю.И.Макарова

2025 г.

Техническое задание

1. Наименование предмета закупки	Закупка № 2528 лот № 60 <u>Поставка бакалейной продукции на 2 квартал 2025 года</u>
2. Способ закупки	<u>Сравнение цен</u>
3. Наименование заказчика	АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный»
4. Наименование объекта	Поставка бакалейной продукции на 2 квартал 2025 года
5. 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
6. Источник финансирования	Себестоимость
7. 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
8. Форма оплаты	Безналичная
9. Срок <u>поставки</u>	с момента подписания договора (но не ранее 01.04.2025) по 30.06.2025г.
10. Место и условия <u>поставки</u>	<u>Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58</u> <u>Товар поставляется при предварительном согласовании даты и времени доставки с контактным лицом заказчика.</u>
11. Ориентировочная дата проведения итогов закупки	Март 2025г
12. Место направления ответа <u>поставщика</u> на запрос заказчика	АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный» г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58
13. Минимально необходимые требования	1. <u>Товар должен</u> 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.
14. Порядок приёма товаров	Поставка осуществляется на склады покупателя по следующему адресу: г. Оренбург, ул. Турбинная, д. 58 <u>Поставка осуществляется в течении одного рабочего дня с момента направления заявки поставщику (в рабочее время заказчика).</u> 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.
15. Перечень товаров	Перечень <u>товара</u> представлен в спецификации данного Технического задания
16. Перечень документов	<ul style="list-style-type: none"> - Согласие на обработку персональных данных; - Справка о бенефициарах; - Сведения о контрагенте - резиденте. - Сведения о СМП
17. Исполнитель заказчика ответственный за заключение договора с победителем	Шевчик Лидия Викторовна Тел: 89328422707
18. 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
19. 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	<p>Колотый, шлифованный.</p> <p>Первый сорт.</p> <p>Вкус: Нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p> <p>Запах: Нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.</p> <p>Не допускается: сечка и мучка, зараженность вредителями хлебных запасов. Без посторонних включений, плесени.</p> <p>Влажность не более 15%.</p> <p>ГОСТ 6201-2020</p>	1	кг
2	Крупа гречневая	<p>Ядрица, быстрорастворивающаяся.</p> <p>Сорт: первый.</p> <p>Вид: цельное не колотое ядро гречихи, без сорной примеси.</p> <p>Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.</p> <p>Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p>	1	кг

		Запах: без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. Массовая доля влаги %: не более 14. ГОСТ 5550-2021		
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	1	кг

		привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями. ГОСТ 21149-2022		
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.	1	кг

		Вкус: без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями. ГОСТ 7758-2020		
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.