УТВЕРЖДАЮ

И.о. генерального директора АО

«Санаторий-профилакторий «Солнечный»

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

«17» марта 2025г.

**Техническое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование предмета закупки** | Закупка № 2528 лот № 65  **Поставка масло-жировой продукции на 2 квартал 2025г** |
| 1. **Способ закупки** | ***Сравнение цен*** |
| 1. **Наименование заказчика** | АО «Санаторий-профилакторий «Солнечный» |
| 1. **Наименование объекта** | Поставка масло-жировой продукции на 2 квартал 2025г |
| 1. **Начальная (предельная) цена** | 99 338 (девяносто девять тысяч триста тридцать восемь) рублей 12 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 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 заключения договора (но не ранее 01.04.2025 г.) по 30.06.2025 г. |
| 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-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 |
| 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.  - Справка / Выписка к принадлежности к субъектам 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** | 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. |

**Таблица №2 Спецификация**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продукции/услуг/работ** | **Технические характеристики** | **Ед.**  **изм.** | **Кол**  **-во** |
| **1** | Маргарин 250 гр., мдж не менее 60% | ГОСТ 32188-2013, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **2** | Майонез (10-15 гр.), мдж не менее 67% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **3** | Майонез 600 гр., мдж не менее 50% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **4** | Йогурт 110 гр., мдж 0,1% в ассортименте | ГОСТ 31981-2013, ТУ-105156-045-18255315-2017 | шт | 1 |
| **5** | Майонез 744 гр., мдж не менее 67% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **6** | Майонез 820 гр., мдж не менее 67% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **7** | Майонез 233 гр., мдж не менее 67% а ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **8** | Майонез 400 гр., мдж не менее 67% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **9** | Масло растительное рафинированное дезодорированное, 1литр | ГОСТ 1129-2013, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **10** | Маргарин 180 гр., мдж не менее 50% в ассортименте | ГОСТ 32188-2013, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **11** | Масло растительное рафинированное дезодорированное, 5 литр | ГОСТ 1129-2013, ГОСТ 51074-2003 | шт | 1 |
| **12** | Соус майонезный не менее 233 гр., мдж не менее 42% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012 | шт | 1 |
| **13** | Соус майонезный не менее 200 гр., мдж 42% в ассортименте | ГОСТ 31761-2012 | шт | 1 |
| **14** | Продукт молокосодержащий с ЗМЖ, произведённый по технологии творога, 3 кг., мдж 9% | ТУ10.89.19-008-05397427-2021 | шт | 1 |
| **15** | Продукт молокосодержащий с ЗМЖ, произведённый по технологии творога, 5 кг., мдж 9% | ТУ10.89.19-008-05397427-2021 | шт | 1 |

***Подготовил: Зав.хозяйством Шевчик Л.В.***