

Утверждаю:

Директор ООО «С/п Юбилейный ГХК»

 Ю.А.Дралова

«____» _____ 2021

Техническое задание

Предмет закупки: право заключения договора на поставку продуктов питания
(Корнеплоды, капуста)

г. Железногорск

2021

Техническое задание

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Подраздел 5.2 Требования по передаче заказчику технических и иных документов

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕСТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

Перечень товаров (продуктов) и их характеристики - в соответствии с приложением №1 к настоящему ТЗ.

Срок поставки – **с 24.03.2021 по 30.06.2021** отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя один раз в неделю с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней транспортом Поставщика, на склад столовой. Заявка на поставку предоставляется посредством факсимильной связи или по электронной почте по форме Приложения №2 технического задания.

Место поставки- Красноярский край, ЗАТО Железногорск, г. Железногорск, ул. Восточная, 2 – санаторий-профилакторий

Объем гарантий - На период срока действия договора Поставщик гарантирует возможность безопасного использования Товара по назначению в течение всего срока годности (хранения) Товара.

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

Остаточный срок годности поставляемых продуктов на момент поставки должен быть не менее 80% от установленного (указанного на маркировке товара и в удостоверении качества).

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Маркировка должна быть на русском языке и содержать информацию о продукте:

1. Наименование продукта;
2. категория, сорт (при наличии);
3. наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
4. товарный знак изготовителя (при наличии);
5. масса нетто или количество;
6. состав продукта;
7. пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
8. пищевая ценность;
9. дата изготовления и дата упаковывания;
10. условия хранения;
11. срок годности;
12. обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
13. информация о подтверждении соответствия;
14. термическое состояние;
15. упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару, этикетку и быть легко читаемой

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

Товар должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность. Товар в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству и размеру, помещен в чистую и исправную тару (картонные коробки, полипропиленовые ведра, полиэтиленовые мешки и т.д.), изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральными органами исполнительной власти, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевым продуктом и обеспечивающую безопасность и качество продукта в течение срока его годности. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

Каждая упаковка должна иметь маркировку на русском языке с указанием наименования продукции, наименование и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, состава, срока годности,

условий хранения, веса нетто, пищевой ценности. Маркировка должна быть нанесена на упаковку, потребительскую тару, этикетку. Транспортная тара товара должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке и хранении.

Поставщик при необходимости организует сбор многооборотной тары за свой счет и своими силами.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Приемка товара осуществляется на складе Покупателя – **ЗАТО Железногорск, ул. Восточная 2 склад столовой с/п Юбилейный с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00**, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней, по местному времени, отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя, по товарной накладной Поставщика, в которой указывается количество, ассортимент и цена поставляемой продукции.

Приемка товара по количеству и качеству происходит по месту поставки товара.

Представитель Покупателя, ответственный за прием товара, производит осмотр транспортного средства, на предмет сохранности товара от загрязнения и пропитывания товара посторонними запахами. А также проводит визуальный осмотр поступившего товара на предмет видимых повреждений.

Покупатель производит приемку товара в сроки и в соответствии с порядком, установленными Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 N П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 N П-7.

Если при приемке товара Покупателем выявлена недостача, некачественный или не соответствующий сопроводительным документам товар, отсутствие или ненадлежащим образом оформленные документы, Покупатель вправе отказаться от приемки Товара.

Право собственности на товар переходит к Покупателю после его приёмки по количеству и качеству и подписания им соответствующих документов.

Подраздел 5.2 Требования по передаче заказчику технических и иных документов при поставке товаров

Поставщик предоставляет Покупателю удостоверение качества и безопасности продукции с указанием даты изготовления и отгрузки, заверенная копия сертификата соответствия или заверенная копия декларации о соответствии, заверенная копия санитарно-эпидемиологического заключения органов Госсанэпиднадзора, товарно-транспортная накладная №ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), ветеринарное свидетельство (оригинал) в случае, если Товар подлежит ветеринарному контролю, счет, счет-фактура, подписанные с печатями, на каждую партию товара.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Доставка товара производится транспортом Поставщика на склад Покупателя один раз в неделю. Транспортировка пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом. Кузов автотранспорта должен быть изнутри оббит материалом легко поддающимся санитарной обработке. Погрузо - разгрузочные работы проводятся Поставщиком. Лица (водитель, экспедитор, грузчик), сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продуктов должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медосмотров, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Каждое наименование поставляемого товара храниться отдельно друг от друга, в закрытой таре.

Поставщик несет ответственность за сохранность Товара при его хранении и транспортировании до Покупателя.

Требования к хранению в соответствии с требованиями стандартов, установленных действующим законодательством РФ.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Погрузо-разгрузочные работы проводятся Поставщиком собственными силами и средствами.

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Показатели микробиологического загрязнения и содержание потенциально опасных химических и биологических веществ, содержание токсичных элементов и пестицидов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Товар должен соответствовать Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) – (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01.

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и иными документами. Качество и безопасность поставляемого Товара должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТам на соответствующие продукты питания; содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в поставляемых продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Поставка Товара производится в таре и упаковке, обеспечивающих сохранность продуктов при транспортировке всеми видами транспорта. Упаковка, маркировка Товара на русском языке и фасовка соответствует ГОСТу, техническим регламентам, СанПиН.

Упаковка Товара должна быть целая, сухая, с указанием конечного срока реализации.

Предлагаемый к поставке Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к применению на территории Российской Федерации.

Поставляемый Товар должен соответствовать СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральному закону РФ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Поставщик гарантирует качество поставляемого им Товара в течение всего срока годности.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество товара должно соответствовать ГОСТу, действующему в отношении данного товара, обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства РФ, предъявляемых данному виду товара, без ГМО.

На каждую партию товара Поставщик предоставляет подтверждающие документы соответствия качества продукции: сертификат (декларацию) соответствия, удостоверение о качестве, с раскрытием ассортимента продукции, заверенных надлежащим образом. Поставщик должен передать продукцию в индивидуальной упаковке с этикеткой, соответствующей ГОСТу и обеспечивающей сохранность продукции от повреждений и порчи.

В случае обнаружения недопоставки или несоответствия качества товара заказчик составляет акт и предъявляет Поставщику соответствующую претензию.

Все расходы, связанные с возвратом товара ненадлежащего качества, а также с проведением в связи с этим повторного контроля органами сертификации и контроля, осуществляются за счет Поставщика.

В случае существенного нарушения требований к качеству товара Поставщик обязан изъять товар ненадлежащего качества у Покупателя в течение суток, а также возместить Покупателю за свой счет и в полном объеме товаром надлежащего качества, без учета использованного количества товара Покупателем.

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕ-СТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Сертификат (декларация) соответствия, качественное удостоверение, счет, счет-фактура, накладная ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), с подписями и печатью.

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

В заявочной документации указать производителя товара и полностью наименование товара. Покупатель имеет право осуществлять выборочную проверку поставляемого в рамках договора товара, на предмет его соответствия требованиям технического задания. Для проведения выборочной проверки Покупатель направляет один образец от поставляемой партии товара в экспертную организацию по выбору Покупателя для проведения исследований. Инспекция качества проводится за счет Поставщика. В случае выявления в тестируемых образцах несоответствия требованиям Технического задания забраковывается вся партия поставленного в рамках договора товара. При этом объем подлежащего поставке товара, а Поставщик обязан заменить забракованную партию.

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

отсутствуют

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

отсутствуют

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1.	ГОСТ	Государственный стандарт
2.	ТР ТС	Технический регламент Таможенного Союза

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
1	Приложение № 1- перечень товаров и общих требований.	
2	Приложение №2 – форма заявки на партию	

Начальник АХО
ООО «С/п Юбилейный ГХК»

Д.Н.Капралов

Экономист по МТС

В.А.Власова

ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

№ п/п	Наименование	Основные технические характеристики товара	Ссылка на прилагаемый нормативный документ, который устанавливает технические требования к поставке товаров (ГОСТ, чертёж, ТУ, иной нормативный документ)	Единица измерения	Предельное количество	Объём гарантий
1.	Картофель свежий стандартный, кг	Соответствует ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Картофель свежий стандартный - мытый или очищенный от земли сухим способом урожай 2020 года, выращенный на территории РФ. Внешний вид: клубни должны быть целые, зрелые, здоровые, сухие, чистые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не позеленевшие. Форма картофеля должна быть округло-овальной либо удлинённой. Цвет мякоти от белого до желтого. Размер клубней картофеля по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм. Не допускаются клубни проросшие, загнившие, подмороженные, морщинистые, раздавленные половинки или части клубней со следами сельскохозяйственных вредителей, поврежденные грызунами, гнилью, фитофторой, с наличием органической или минеральной примеси (солома, ботва, камней и др.), Вид внутренней части клубня должен быть типичным для ботанического сорта. Не допускается продукция с пятнами синего, черного или серого цвета под кожурой, внутренними пустотами, черной сердцевинной и другими внутренними дефектами. Картофель должен обладать хорошими кулинарными качествами провариваться, но не развариваться, не темнеть при варке и после нее. Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала не менее 20кг не более 30кг.	1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2); 2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; 3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 4. СанПиН 2.3.2.1153-02 Дополнение N 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";	кг	3 000	Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установившего производителя

2.	<p>Морковь столовая свежая, кг</p> <p>Соответствует требованиям ГОСТ 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия.</p> <p>Морковь столовая свежая - мытая или очищенная от земли сухим способом, урожай 2020 года, выращенная на территории РФ. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без лишней внешней влажности. Форма и окраска типичная для данного ботанического сорта, с длиной оставшихся черешков не более 2 см или без них, но без повреждения плечиков моркови. Размер корнеплода: по массе не более 275 грамм, размер по длине не менее 10 см, размер по наибольшему поперечному диаметру не более 60 мм. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной. Допустимые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Товар должен быть калиброван и упакован в сетчатые мешки из полимерного материала не менее 5 кг и не более 10 кг.</p>	<p>5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98;</p> <p>6. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «К организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>7. Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации</p>	кг	700	Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем
----	--	--	----	-----	---

3.	Свекла столовая свежая Стандартная, кг	<p>Соответствует требованиям ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)</p> <p>Свекла столовая свежая - мытая или очищенная от земли сухим способом, урожай 2020 года, выращенная на территории РФ. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без лишней внешней влажности. Форма и окраска типичная для данного ботанического сорта, с длиной оставшихся черешков не более 2 см или без них, но без повреждений плечиков свеклы. Внутреннее строение - мякоть сочная, плотная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей сорта корнеплода. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие корневых разветвлений, увядших, с признаками морщинистости, неплода по наибольшему поперечному диаметру не менее 6 см и не более 10 см. Допустимые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Товар должен быть упакован в сетчатые мешки из полимерного материала не менее 5 кг и не более 10 кг.</p>	<p>Скоп федерации «Изменения №12 к СП 2.3.6.1066-01»;</p> <p>8. Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;</p> <p>9. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» (вместе с «Порядком организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических, гигиенических и иных видов оценок, «Порядком выдачи санитарно-эпидемиологиче-</p>	кг	300	Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем
4.	Лук репчатый свежий стандартный, кг	<p>Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой).</p> <p>Лук репчатый стандартный урожай 2020 года, выращенный на территории РФ. Внешний вид: луковичы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой не более 4 см включительно. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: содержание лукович загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. Размер лукович для овальных форм по наибольшему поперечному диаметру не менее</p>	<p>оценок» (вместе с «Порядком организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических, гигиенических и иных видов оценок, «Порядком выдачи санитарно-эпидемиологиче-</p>	кг	600	Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем

		4 см, для остальных форм не менее 5 см. Допустимые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Товар должен быть упакован в сетчатые мешки из полимерного материала не менее 5 кг и не более 10 кг.	ских заключений», «Положением о реестре санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) государственными санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации»);			Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем
5.	Чеснок свежий Стандартный, кг	Соответствует требованиям ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Чеснок свежий стандартный урожай 2020 года, очищенный от земли сухим способом, выращенный на территории РФ. Внешний вид: луковицы вызревшие, твердые, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. По форме и окраске типичные для данного ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус должны быть характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 25 мм. Допустимые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Товар должен быть упакован в сетчатые мешки из полимерного материала не более 5 кг.		кг	15	
6.	Капуста белокочанная свежая, кг	Соответствует требованиям ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (с Изменениями N 1-4). Капуста белокочанная свежая урожай 2020 года, выращенная на территории РФ. Капуста белокочанная должна быть раннеспелая или среднеспелая, или среднепоздняя или позднеспелая. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без лишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без верхних листьев, не пригодных к употреблению. Запах и		кг	1000	Срок годности при t° хранения от +3°C до +6°C и относительной влажности 95% 60 дней Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока годности установленного производителем

		<p>вкус характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Кочаны должны быть плотными или менее плотными, но не рыхлыми и зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Длина кочерыжки над кочаном не более 3 см. Не допускается: содержание кочанов с механическими повреждениями, кочанов и кочерыжки с засечками, пораженными точечным некрозом и перманентностью, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). Масса кочана капусты не менее 0,8 кг. Допустимые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Товар должен быть упакован в сетчатые мешки из полимерного материала не более 20 кг.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Объем продукции указанный в приложении № 1 является лимитом (максимальным объемом закупки), при этом конкретные наименования (в указанных пределах по каждой позиции), количество и срок поставки продукции согласуется с поставщиком по мере возникновения потребности у покупателя. Покупатель осуществляет выборку продукции в соответствии с объемами, указанными в заявке, и не обязуется произвести полную выборку всего объема продукции до окончания срока действия договора. Количество и периодичность заявок не регламентируется.

В связи с тем, что объём закупаемой продукции не определён, предполагается заключение рамочного договора с предельной стоимостью 499 900 рублей

Заведующий производством



Г.В.Брыжик



ЮБИЛЕЙНЫЙ ГХК
РОСАТОМ

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«САНАТОРИЙ-ПРОФИЛАКТОРИЙ
ЮБИЛЕЙНЫЙ ГОРНО-
ХИМИЧЕСКОГО КОМБИНАТА»**

(ООО «С/п Юбилейный ГХК»)

Заявка на партию товара

по договору № _____ от _____

Наименование подразделения

№ п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	Кол-во	примечание
1				
2				
3				

Исполнитель: _____
(подпись)

Дата : _____