Блок 7 «Техническое задание»

**(блок 7 из 9)**

Техническое задание

**на закупку продуктов питания (овощи-фрукты) для нужд столовой**

**АО «30 СРЗ»**

от **«04» октября 2021 г.** п. Дунай

### Способ закупки: запрос котировок

### Форма закупки: открытая, электронная.

**Предмет закупки**

Акционерное общество «30 судоремонтный завод» (далее – Заказчик), проводит закупку на закупку продуктов питания (овощи-фрукты) для нужд столовой АО «30 СРЗ» , а именно:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование и краткие характеристики товара (работ, услуг)** | **Единицы измерения** | **Кол-во** | **Требования к качеству, техническим характеристикам, безопасности, потребительским свойствам, размерам, упаковке товара, результатам работ, услуг** |
| **1** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Картофель | кг | 2000 | ГОСТ 7176-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.*Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта\* формы и окраски, не проросшие, не увядшие,* без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. |
| 2 | Морковь | кг | 350 | ГОСТ 33540-2015СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Корнеплоды моркови свежие, целые, не треснувшие, чистые, здоровые, не увядшие, без излишней внешней влажности) Корнеплоды моркови свежие, целые, не треснувшие, чистые, здоровые, не увядшие, характерных для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода |
| 3 | Лук репчатый | кг | 800 | ГОСТ 34306-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца) |
| 4 | Свекла | кг | 350 | ГОСТ 32285-2013СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без излишней внешней влажности, корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми) |
| 5 | Перец болгарский | кг | 150 | ГОСТ 34325-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с плодоножками. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид) |
| 6 | Огурцы | кг | 150 | ГОСТ 33932-2016СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской) |
| 7 | Помидоры | кг | 150 | ГОСТ 34298-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности) |
| 8 | Капуста белокочанная  | кг | 400 | ГОСТ 33494-2015СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски |
| 9 | Помидоры Черри | кг | 100 | ГОСТ 34298-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности) |
| 10 | Капуста Брокколи | кг | 25 | ГОСТ 33854-2016СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Головки брокколи свежие, целые, неповрежденные, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности; срез стебля должен быть сделан под прямым углом и быть чистым) |
| 11 | Лист салата | кг | 10 | ГОСТ 33985-2016СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Кочаны и розетки салата целые, здоровые, свежие, чистые, не достигшие стадии образования семян и формирования цветоносов; с аккуратно обрезанными корнями у основания наружных листьев; без признаков самосогревания и без излишней внешней влажности) |
| 12 | Дайкон | кг | 20 | ГОСТ 32879-2014СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Корнеплоды типичной для ботанического сорта формы и окраски, свежие на вид и не вялые, чистые, целые, без боковых корней, здоровые; не одеревенелые, не волокнистые, не разветвленные, без роста вторичных корней, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности) |
| 13 | Редис | кг | 15 | ГОСТ 34216-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Корнеплоды потребительской степени зрелости, целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот) |
| 14 | Зелень свежая | кг | 15 | ГОСТ 34212-2017ГОСТ 32856-2014ГОСТ 34214-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Допускаются незначительные дефекты листьев: небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке) |
| 15 | Капуста Пекинка | кг | 10 | ГОСТ 34323-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Капуста должна быть хорошо сформировавшейся, компактной и закрытой. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: незначительный дефект формы, незначительные дефекты окраски, незначительные трещины на внешних листьях) |
| 16 | Стрелки чеснока | кг | 20 | ГОСТ Р 55909-2013СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Выбрасываемые чесночной луковицей цветоносы с верхушечной семенной коробочкой светло-салатного цвета) |
| 17 | Чеснок | кг | 30 | ГОСТ Р 55909-2013СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, с сухими кроющими чешуями) |
| 18 | Баклажаны | кг | 30 | ГОСТ 13907-86СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, неувядшие. Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами) |
| 21 | Чернослив | кг | 10 | ГОСТ 26313-2014СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(высушенные фрукты, с остаточной влажностью около 20 %) |
| 22 | Изюм | кг | 15 | ГОСТ 26313-2014СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(высушенные фрукты, с остаточной влажностью около 20 %) |
| 23 | Яблоки | кг | 500 | ГОСТ 34314-2017СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности) |
| 24 | Сухофрукты | кг | 200 | ГОСТ 26313-2014СанПиН № 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г.(высушенные фрукты, с остаточной влажностью около 20 %) |
|  |  | Усл.ед. | 5 350 |  |

**Условия поставки:** путем самовывоза Товара партиями автотранспортом Заказчика со склада Поставщика в пределах ЗАТО г.Фокино на основании заявки.

**Период действия договора**: с декабря 2021г по июль 2022г

**Срок поставки:** в течение 10 рабочих дней с момента поступления заявки от Заказчика на партию Товара.

**Требование к упаковке:** Упаковка должна предохранять Товар от всякого рода повреждений, утраты товарного вида при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

Товар должен быть упакован и замаркирован в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Маркировка должна быть легко читаемой. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов.

**Продукция должна соответствовать стандартам, техническим условиям, техническим политикам или иным регламентирующим документам (сертификаты, заключения, инструкции, гарантийные талоны и т. п.)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Требования | Подтверждающие документы |
| *1* | Товар должен соответствовать Техническому заданию, техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а также нормативно-технической документации | *При подаче заявки на ЭТП «Фабрикант» предоставлять заверенные печатью и подписью Поставщика копии деклараций соответствия, сертификат качества, либо гарантийное письмо о предоставлении данных документов в момент поставки Товара* |

**Условия оплаты:**

В случае, если Поставщик является субъектом среднего и малого предпринимательства: Оплата по настоящему Договору осуществляется безналичным платежом путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика в сумме, указанной в счете в следующем порядке - 100% (ста процентов) оплата после поставки заявленной партии Товара на склад Заказчика, в течение 15 рабочих дней с предоставлением оригинального счета, счет-фактуры, товарной накладной, ветеринарного свидетельства, сертификата качества.

В случае если, Поставщик не является субъектом среднего и малого предпринимательства:

Оплата по настоящему Договору осуществляется безналичным платежом путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика в сумме, указанной в счете в следующем порядке - 100% (ста процентов) оплата после поставки заявленной партии Товара на склад Заказчика, в течение 45 календарных дней с предоставлением оригинального счета, счет-фактуры, товарной накладной, ветеринарного свидетельства, сертификата качества.

Иные требования:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  Требования к Поставщику | Подтверждающие документы |
| *1* | Место расположения склада Поставщика должно находиться в пределах ЗАТО г. Фокино | *Копия договора о собственности, аренде помещения под склад.* |

**Начальная (максимальная) цена 509 730,83(пятьсот девять тысяч семьсот тридцать) рублей 83 копеек,** 10% НДС. Цена Товара включает в себя стоимость тары, упаковки, маркировки, страхования, а также включает уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.