**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания (овощи и фрукты)**

1. **Объект закупки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Характеристика товара** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Картофель | Соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»  Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. Клубни, полностью покрытые плотной кожурой  Вид внутренней части клубня: типичная для ботанического сорта окраска. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются  Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Наличие клубней, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой: не допускается  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 3500 |
| 2 | Капуста белокочанная свежая | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»  Класс: первый  Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги.  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.  Плотность кочана: плотные или менее плотные, но не рыхлые.  Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев  Длина кочерыги над кочаном: не более 3,0 см  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 700 |
| 3 | Свекла свежая | Соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»  Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 600 |
| 4 | Морковь | Соответствует требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»  Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 600 |
| 5 | Лук репчатый | Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»  Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца  Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса  Степень зрелости и состояние луковиц: позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Первые два наружных слоя чешуи и шейка должны быть сухими  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 600 |
| 6 | Чеснок | Соответствует требованиям ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»  Внешний вид: луковицы чеснока вызревшие, характерной для ботанического сорта формы и окраски, целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности.  Длина обрезанной стрелки для сухого чеснока должна быть не более 3 см  Состояние луковиц чеснока: луковицы чеснока твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 70 |
| 7 | Томаты | Соответствует требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице.  Состояние плодов: Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса  Не допускается: сельскохозяйственных вредителей, плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей, посторонней примеси.  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 100 |
| 8 | Перец сладкий свежий | Соответствует требованиям ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»  Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с плодоножками  Состояние плодов: плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения  Запах и вкус: Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Некоторые ботанические сорта свежего сладкого перца могут быть жгучими на вкус  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 60 |
| 9 | Огурцы свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин.  Степень зрелости и состояние огурцов: плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса  Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой: не допускается  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 100 |
| 10 | Капуста квашеная | Соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: капуста - равномерно нашинкованная полосками не более 5 мм или нарезанная в виде кусочков различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных кусков кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или их половинки - упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой.  Вкус и запах: характерный для квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей  Цвет: светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей  Консистенция: упругая, плотная, хрустящая  Характеристика рассола: мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, более выраженного, чем соленых и квашеных овощей  Готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения)  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 300 |
| 11 | Брусника свежемороженая | Соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»  Сорт: не ниже высшего  Внешний вид: ягоды одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, целые, половинками.  Цвет: однородный, свойственный данному виду свежих ягод в потребительской стадии зрелости  Вкус и запах: свойственный данному виду ягод, без посторонних привкуса и запаха  Консистенция: близкая к консистенции свежих ягод. Допускается слегка размягченная  Массовая доля примесей растительного происхождения, фрагменты кожицы, косточек, растительных волокон; не более 0,2%  Упаковка: пакет из полиэтиленовой пленки «пищевая» или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 60 |
| 12 | Шиповник | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»  Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной  Цвет: от оранжево-красного до буровато-красного  Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов  Вкус: кисловато-сладкий, слегка вяжущий  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 60 |
| 13 | Лимоны | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»  Товарный сорт: не ниже высшего  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Минимальная массовая доля сока: 20 %  Окраска: типичная для разновидности. Плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении массовой доли сока  Наличие плодов загнивших, заплесневевших, давленых, подмороженных, зеленых, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями, затрагивающими мякоть плода: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 100 |
| 14 | Смородина свежемороженая | Соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»  Внешний вид: ягоды целые, одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.  Цвет: однородный, свойственный данному виду свежих ягод в потребительской стадии зрелости  Вкус и запах в размороженном состоянии: свойственный данному виду ягод, без посторонних привкуса и запаха  Консистенция в размороженном состоянии: близкая к консистенции свежих ягод. Допускается слегка размягченная  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 100 |
| 15 | Сухофрукты (смесь) | Соответствуют требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»  Сорт: столовый  Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету – соответствие  Не слипающиеся при сжатии – соответствие  Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 250 |
| 16 | Яблоки свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле»  Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой  Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса  Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения  Состояние мякоти: мякоть доброкачественная  Упаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствует стандартам для данной продукции | кг | 50 |
| 17 | Груши | Соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта. Плоды отборные, с целой плодоножкой, отсутствие плодоножки допускается без следов повреждения кожицы. Кожица без следов грубого побурения. Мякоть не должна быть твердозернистой. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке  Степень зрелости: плоды спелые, однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие  Запах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкуса  Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускается  Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 50 |
| 18 | Апельсины | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Окраска: должна быть типичной для разновидности от светло-оранжевой до оранжевой.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 50 |
| 19 | Листья салата | Соответствует требованиям ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: кочаны и розетки салата целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски; не достигшие стадии образования семян и формирования цветоносов; с аккуратно обрезанными корнями у основания наружных листьев; без признаков самосогревания и без излишней внешней влажности. Неповрежденные морозом, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Степень развития и состояние кочанов и розеток салата: способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии  Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных: не допускается | кг | 10 |
| 20 | Укроп свежий | Соответствует требованиям ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»  Внешний вид: растения без корней, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян  Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса  Упаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | кг | 10 |
| 21 | Огурцы соленые | Соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.  Вкус и запах: характерный для соленых овощей солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей  Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.  Консистенция: крепкая, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.  Характеристика рассола: мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, более выраженного, чем соленых и квашеных овощей  Упаковка: стеклянная банка или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции | кг | 200 |

**2. Место поставки:** 680032, Россия, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Школьная, 17.

**3. Период поставки товара:** с момента подписания договора по 31.08.2024 г., один/два раза в неделю по предварительной заявке заказчика.

Поставщик обязан осуществить поставку товара на специально предназначенном или специально оборудованном транспортном средстве для перевозки пищевых продуктов, имеющем документы в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**4. Требования к безопасности, качеству, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к упаковке поставляемого товара:**

4.1. Качество и безопасность поставляемого товара должны соответствовать требованиям и нормам, установленным:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами, устанавливающими требования к качеству такого вида товаров.

4.2. Поставляемый товар должен быть расфасован и упакован в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Транспортная упаковка товара обеспечивает сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах.

4.3. Каждая единица транспортной и потребительской тары (упаковки) должна содержать необходимую маркировку. Маркировка должна соответствовать требованиям Национального стандарта РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

4.4. Качество и безопасность поставляемой продукции должно подтверждаться документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации.

**5. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товаров:**

5.1. В случае, если при передаче или до начала использования товара выявиться его ненадлежащее качество, Заказчик вправе потребовать от Поставщика безвозмездного устранения недостатков товара или его замены в срок, установленный Заказчиком.

5.2. Наличие недостатков и сроки их устранения фиксируются Сторонами в двухстороннем акте выявленных недостатков.

5.3. Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.

**6. Требования к условиям поставки товара, отгрузке товара:**

6.1. Поставка осуществляется по заявке, в которой указывается количество товара. Заявки направляются по почте, факсу, телефонограммой либо другим приемлемым для обеих сторон способом (телефонная связь).

6.2. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара Заказчику и принятия его путем подписания товарно-транспортной накладной или УПД.

6.3. При приеме товара Заказчик проверяет его соответствие сведениям, указанным в счете-фактуре и других сопроводительных документах по наименованию, количеству и качеству.

6.4. Товар должен сопровождаться следующими документами:

– товарная накладная (ТОРГ-12) или УПД (оригиналы);

– счет на оплату (оригиналы);

– счет-фактура или УПД (оригиналы);

– копия сертификата соответствия или декларации соответствия.

6.5. По окончании поставки товара в полном объеме на основании товарно-транспортных накладных Поставщик и Заказчик подписывают акт сверки.