**Техническое задание**

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

**1. Объект закупки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование продукции** | **Характеристика**  | **Ед. изм** | **Общее кол-во** |
| 1 | Картофель | Соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»Внешний вид: клубни, полностью покрытые плотной кожурой; клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см, которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкусаВид внутренней части клубня: типичная для ботанического сорта окраска. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаютсяНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: Сетка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не более 50 кг | кг | 2000 |
| 2 | Капуста белокочанная | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»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 Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листьяДлина кочерыги над кочаном: не более 3,0 смНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: Сетка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 5 кг и не более 35 кг | кг | 680 |
| 3 | 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 донцаЗапах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкусаСтепень 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 сухимиНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: сетка, пакет или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 5 и не более 35 кг | кг | 280 |
| 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 корнеплодовЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкусаНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: сетка, пакет или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 5 и не более 45 кг | кг | 420 |
| 4 | Свекла | 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 нихЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.Внутреннее строение: мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сортаНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: сетка, пакет или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 5 и не более 40 кг | кг | 230 |
| 5 | Яблоки калиброванные | Соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле»Товарный сорт: не ниже 1Сорт: не менее высшегоВнешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкойЗапах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкусаСтепень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначенияСостояние мякоти: мякоть доброкачественнаяМасса плода: не менее 200 г. не более 300 г.Допускаемые отклонения по массе плодов: не более 40 г.Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: не допускаетсяНаличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 390 |

**2. Место поставки:** 454021, Россия, Челябинская обл., г. Челябинск, ул. Братьев Кашириных, 103А

**3. Период поставки товара:** с 09.01.2025 по 31.03.2025 года.

- Поставщик обязан осуществить поставку Товара в день, время в соответствии с предварительной заявкой Заказчика, осуществить погрузочно-разгрузочные работы и складирование Товара.

- 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».

- Поставка товара не реже 1 раза в неделю

**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»;

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- 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. Поставляемый товар должен иметь годность (остаточный срок годности)
не мене 70% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

5.2. 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.

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

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

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.