**Приложение №2**

**к аукционной документации на поставку свежих овощей**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (описание объекта закупки)**

**на поставку свежих овощей для нужд ГБПОУ "Челябинский педагогический колледж № 2"**

|  |
| --- |
| **. Требования, установленные ЗАКАЗЧИКОМ: *- количество поставляемых товаров, требования к потребительским свойствам и техническим характеристикам товаров*** |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Наименование товара | Параметр | Требования к техническим характеристикам и потребительским свойствам, которым должен (должны) соответствовать поставляемый (ые) товар (ы) | | Количество в кг | | 1 | 2 | 3 | 5 | | 7 | | 1 | Капуста белокочанная свежая | Описание продукции | Кочаны первого класса 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. | 336 | | |  |  | Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. |  | | |  |  | Плотность кочана | Плотные. |  | | |  |  | Соответствие по показателям безопасности | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299); СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. |  | | |  |  | Срок годности | Устанавливает изготовитель. |  | | |  |  | Остаточный срок годности | На день поставки при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции составляет не менее 150 дней. |  | | |  |  | Требование к маркировке | На каждой упаковочной единице потребительской тары (этикетке, упаковке) продукции должна быть этикетка с наименованием изделия, изготовителя, условиями хранения, сроком годности. |  | | | 2 | Лук репчатый свежий | Описание продукции | Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, 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 без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. | 292 кг | | |  |  | Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру | не менее 4 см. |  | | |  |  | Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. |  | | |  |  | Соответствие по показателям безопасности | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; [ГОСТ 34306-2017](http://www.rags.ru/gosts/gost/66051/). Государственный стандарт Российской Федерации. [Лук репчатый свежий. Технические условия](http://www.rags.ru/gosts/gost/66051/). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299); СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |  | | |  |  | Срок годности | Устанавливает изготовитель. |  | | |  |  | Остаточный срок годности | На день поставки при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции составляет не менее 180 дней. |  | | |  |  | Требование к маркировке | На каждой упаковочной единице потребительской тары (этикетке, упаковке) продукции должна быть этикетка с наименованием изделия, изготовителя, условиями хранения, сроком годности. |  | | | 3 | Морковь свежая столовая | Описание продукции | 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. | 211 кг | | |  |  | Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/ипи привкуса. |  | | |  |  | Соответствие по показателям безопасности | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299); СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. |  | | |  |  | Срок годности | Устанавливает изготовитель. |  | | |  |  | Остаточный срок годности | На день поставки при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции составляет не менее 60 дней. |  | | |  |  | Требование к маркировке | На каждой упаковочной единице потребительской тары (этикетке, упаковке) продукции должна быть этикетка с наименованием изделия, изготовителя, условиями хранения, сроком годности. |  | | | 4 | Свекла столовая свежая | Описание продукции | Свекла высшего сорта должна быть мытой, первого сорта - мытой или очищенной от земли сухим способом.  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. | 227 кг | | |  |  | Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру | не менее 5 см и не более 10 см. |  | | |  |  | Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. |  | | |  |  | Внутреннее строение | Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. |  | | |  |  | Соответствие по показателям безопасности | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299); СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. |  | | |  |  | Срок годности | Устанавливает изготовитель. |  | | |  |  | Остаточный срок годности | На день поставки при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции составляет не менее 30 дней |  | | |  |  | Требование к маркировке | На каждой упаковочной единице потребительской тары (этикетке, упаковке) продукции должна быть этикетка с наименованием изделия, изготовителя, условиями хранения, сроком годности. |  | | | 5 | Чеснок свежий (головка) | Описание продукции | Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов – с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся – с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. | 6 кг | | |  |  | Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру | не менее 4,5 см. |  | | |  |  | Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. |  | | |  |  | Состояние луковиц | Твердые и плотные. |  | | |  |  | Соответствие по показателям безопасности | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299); СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. |  | | |  |  | Срок годности | Устанавливает изготовитель. |  | | |  |  | Остаточный срок годности | На день поставки при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции составляет не менее 60 дней. |  | | |  |  | Требование к маркировке | На каждой упаковочной единице потребительской тары (этикетке, упаковке) продукции должна быть этикетка с наименованием изделия, изготовителя, условиями хранения, сроком годности. |  | |   1.1. требования к качеству поставляемого товара:товар по своему качеству должен соответствовать |
|
|
| 1.2. Срок годности:на момент поставки минимальный остаточный срок годности устанавливается для каждого вида отдельно (прописан в таблице) |
|
| 1.3. Упаковка:товар должен быть упакован в потребительскую тару Тара должна быть прочной, сухой, без нарушения целостности, со специальной маркировкой. |
|
| 1.4. - показатели соответствия поставляемого товара и отгрузки товара потребностям ЗАКАЗЧИКА |
| 1. Поставка Товара должна осуществляться в рабочее время ЗАКАЗЧИКА с 08-00 до 16-00 только при наличии предварительной заявки ЗАКАЗЧИКА, переданной ПОСТАВЩИКУ в письменной форме либо с использованием электронных средств связи (телефон, факс, телефакс). Заявка должна содержать наименование, ассортимент, количество Товаров срок (период) поставки. Отсутствующий в заявке ЗАКАЗЧИКА Товар ПОСТАВЩИКОМ не должен поставляться, ЗАКАЗЧИКОМ не будет приниматься и не будет оплачиваться. 2. При поставке ПОСТАВЩИК должен передать ЗАКАЗЧИКУ:   - удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов (Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов");  - декларацию о соответствии (постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляются в форме принятия декларации о соответствии").   1. Наименование Товара и производитель поставляемых Товаров, должны соответствовать наименованию Товара и его производителю, указанным в представляемых при поставке Товара документах 2. Доставка Товара должна производиться транспортом ПОСТАВЩИКА. Доставка Товара должна осуществляться с соблюдением требований действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемых к транспортировке Товаров, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе по соседству продуктов, транспортом, имеющим соответствующие санитарные документы. Санитарные документы на транспорт с отметкой о проведении последней дезинфекции должны представляться ЗАКАЗЧИКУ по его требованию   **Поставщик обязан заменить товар несоответствующего качества в течении 24 часов с момента обнаружения дефекта и извещения о нем или возвратить Заказчику уплаченную за него стоимость в течение 3 (трех) дней с момента предъявления претензии.** |
| 1.5. - место поставки товара : 454081 г.Челябинск ул.Горького 79 столовая |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_