Приложение № 1 к извещению о закупке

у единственного источника на сумму до 500000,00 рублей

**Техническое задание. Требования заказчика к продуктам питания. Овощи и фрукты свежие**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п  1 | Код продукции по ОКПД 2  Наименование  продукции | Требования к характеристикам продукции  (функциональным, техническим и качественным) | | | Единица измерения | Количество | Цена с учетом НДС и прочих расходов (рублей) | Объём средств, предусмотренных заказчиком (рублей) |
| Требования к характеристикам продукции | Требования к объёму, весу фасовки | Требования к качеству закупаемой продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов |  |
| 1. | 01.13.51.120  Картофель свежий | Картофель свежий продовольственный, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: клубни целые, чис-тые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельско-хозяйственными вредителями, типичной для ботани-ческого сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленев-шие. Вид внутренней части клубня: типичной для ботанического сорта окраски; пятна ржавой (железис-той) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердце-вина и другие внутренние дефекты не допускаются; серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм не допускаются. Запах и вкус: свойстве-нные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание клубней, позеленевших на поверхности более, повре-жденных грызунами, подморожен-ных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, полови-нок и частей клубней; содержание клубней, поражен-ных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой; наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболева-ний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших; наличие органи-ческой и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.). Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. | Фасовка: не более 30 кг | Соответствие  ГОСТ Р 51808-2013 | Кг | 2 880 | 14,00 | 40 320,00 |
| 2. | 01.13.41.110  Морковь столовая свежая | Морковь столовая свежая, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, не увяд-шие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для бота-нического сорта формы и окраски, с длиной остав-шихся черешков не более 2 см или без них, но без пов-реждения плечиков корнеплода. Запах и вкус: свойс-твенные данному ботаническому сорту, без посторон-него запаха и привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками мор-щинистности, разветвленных, запаренных, подморо-женных, треснувших, с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см. Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. | Фасовка: не более 30 кг | Соответствие ГОСТ Р 51782-2001 | Кг | 735 | 14,00 | 10 290,00 |
| 3. | 01.13.49.110  Свекла столовая свежая | Свекла столовая свежая, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственны-ми вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Запах и вкус: свойственные данному ботаничес-кому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение: мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. | Фасовка: не более 30 кг | Соответствие ГОСТ Р 51811-2001 | Кг | 440 | 14,00 | 6 160,00 |
| 4. | 01.13.43.110  Лук репчатый  свежий | Лук репчатый свежий, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чис-тые, целые, не проросшие, без повреждений сельско-хозяйственными вредителями, типичной для ботани-ческого сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см; допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см; допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на ниж-нюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Допускаемые откло-нения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: со-держание луковиц, загнивших, запаренных, подморо-женных, поврежденных стеблевой нематодой и кле-щами. Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. | Фасовка: не более 30 кг | Соответствие ГОСТ Р 51783-2001 | Кг | 695 | 15,00 | 10 425,00 |
| 5. | 01.13.12.120  Капуста белокочанная свежая | Капуста белокочанная свежая, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоро-вые, чистые, вполне сформировавшиеся, непророс-шие, 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: плотная. Зачист-ка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Допускае-мые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допус-кается: содержание кочанов с механическими повреж-дениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегаю-щей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глуби-ной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений); содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги; содержание кочанов проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. | Фасовка: не более 30 кг | Соответствие  ГОСТ Р 51809-2001 | Кг | 795 | 14,00 | 11 130,00 |
| 6. | 01.24.10.000  Яблоки свежие | Яблоки свежие в ассортименте, предназначенные для потребления в свежем виде, не ниже 1 (первого) сорта. Внешний вид: плоды целые, чистые без излишней внешней влажности, типичной для данного помологи-ческого сорта формы и окраски с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Запах и вкус: свойствен-ные данному помологическому сорту, без посторон-него запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортиров-ание, разгрузку и доставку к месту назначения. Состо-яние мякоти: мякоть доброкачественная. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допуска-ется: наличие сорной примеси, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых, испор-ченных, перезрелых, с дефектами и повреждениями. Упаковка: коробки из гофрированного картона. | Фасовка: не менее 10 кг и не более 15 кг | Соответствие  ГОСТ 54697-2011 | Кг | 795 | 70,00 | 55 650,00 |
| 7. | 01.23.13.000  Апельсины свежие | Апельсины свежие, предназначенные для потребления в свежем виде, одного помологического сорта – не ниже 1 (первого). Внешний вид: плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: плоды зеленые, подмороженные и загнившие. Упаковка: коробки из гофрированного картона. | Фасовка: не менее 10 кг и не более 15 кг | Соответствие  ГОСТ 4427-82 | Кг | 795 | 85,00 | 67 575,00 |
| 8. | 01.24.21.000  Груши свежие | Груши свежие поздних сроков созревания 1 (первой) помологические группы, не ниже 1 (первого) сорта, предназначенные для потребления в свежем виде. Плоды вполне развившиеся, целые, чистые, здоровые, без излишней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой, но без следов повреждения кожицы. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: загнившие плоды, побурение кожицы (загар) и мякоти. Упаковка: коробки из гофрированного картона. | Фасовка: не менее 10 кг и не более 15 кг | Соответствие  ГОСТ 21713-76 | Кг | 402 | 160,00 | 64 320,00 |
| 9. | 01.23.12.000  Лимоны свежие | Лимоны свежие, предназначенные для потребления в свежем виде, одного помологического сорта и одной категории. Внешний вид: плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускаются: плоды зеленые, подмороженные и загнившие. Упаковка: коробки из гофрированного картона. | Фасовка: не менее 10 кг и не более 15 кг | Соответствие  ГОСТ 4429-82 | Кг | 20,5 | 210,00 | 4 305,00 |

**Итого стоимость товара: 270 175,00 (Двести семьдесят тысяч сто семьдесят пять рублей 00 копеек) рублей**

Поставка производится транспортом поставщика. Разгрузка осуществляется силами и за счет средств поставщика. Поставка товара осуществляется согласно конкретным заявкам заказчика по возникновению потребности на данный период. Заявки подаются заказчиком за 1 день до даты поставки путем телефонных переговоров, срок выполнения заявки: ежедневно, кроме воскресенья, с 08:00 часов до 12:00 часов в день поставки. Заявка содержит наименование и количество товара, срок и время поставки товара. При этом не заказанный товар не поставляется, заказчиком не принимается и не оплачивается.

**Примечание:** Обращаем Ваше внимание на то, что минимальный остаточный срок годности товара на момент поставки должен соответствовать остаточному сроку годности товара, установленному в Приложении № 4 «Проект гражданско-правового договора» настоящей документации о закупке у единственного источника на сумму до 500000,00 рублей.

Главный врач Р.С. Галимова