Приложение № 1

к извещению о проведении запроса котировок

**Техническое задание. Требования заказчика к продуктам питания.**

**Овощи свежие**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п1 | Код продукции по ОКПД 2Наименованиепродукции | 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. | 01.13.51.120Картофель свежий | Картофель свежий продовольственный, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Вид внутренней части клубня: типичной для ботанического сорта окраски; пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются; серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм не допускаются. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание клубней, позеленевших на поверхности более, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубней; содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой; наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших; наличие органической 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 | 3 370 | 17,00 | 57 290,00 |
| 2. | 01.13.41.110Морковь столовая свежая | Морковь столовая свежая, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, 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 не более 2 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом.Не допускается: содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистности, разветвленных, запаренных, подмороженных, 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 | 730 | 21,00 | 15 330,00 |
| 3. | 01.13.49.110Свекла 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 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. 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. 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 | 580 | 19,00 | 11 020,00 |
| 4. | 01.13.43.110Лук репчатыйсвежий | Лук репчатый свежий, не ниже 1 (первого) класса. Внешний вид: 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; 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 нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.Упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала.  | Фасовка: не более 30 кг  | Соответствие ГОСТ Р 51783-2001 | Кг | 730 | 21,00 | 15 330,00 |
| 5. | 01.13.12.120Капуста белокочанная свежая | Капуста белокочанная свежая, не ниже 1 (первого) класса. 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: плотная. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной 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  | СоответствиеГОСТ Р 51809-2001 | Кг | 930 | 21,00 | 19 530,00 |

**Итого стоимость товара: 118 500,00 (Сто восемнадцать тысяч пятьсот 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 до 12:00 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 № 8 «Проект гражданско-правового договора» настоящей документации о запросе котировок.

Главный врач Р.С. Галимова