

Запрос о предоставлении ценовой информации

Администрация ГУ «Луганская республиканская детская клиническая больница» Луганской Народной Республики планирует проведение закупки продуктов питания. В связи со вступлением в силу Постановления Совета Министров Луганской Народной Республики «О внесении изменений в Порядок закупки товаров, работ и услуг на территории Луганской Народной Республики» №442/18 от 24.07.2018г. и в целях изучения рынка цен на закупаемый товар, просим Вас предоставить информацию о стоимости услуг на поставку продуктов питания, соответствующее указанным характеристикам:

Наименование товара	Требования к техническим характеристикам и потребительским свойствам, <u>которым должен (должны) соответствовать</u> поставляемый (ые) товар (ы)	Форма упаковки	Ед. изм.	Кол-во
1	2	3	4	5
Макаронные Изделия в ассортименте (группа В, класс «Экстра»)	Макаронные изделия следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением, нормативных правовых документов, санитарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт, рецептур и технологических инструкций.	Цвет: соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. Форма Соответствующая типу изделий: Вкус: Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса.Запах: Свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Фасовка кг: 1,0; срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности. Промышленная упаковка (термоусадочная пленка) без следов повреждений.	кг.	100
Лук репчатый свежий.	Характеристика и норма для товарного сорта первого и второго ;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. Первый сорт - луковицы без признаков прорастания, утолщений, вызванных неправильным вегетативным развитием, без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без корешков. Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, небольшие пятна, которые не	Не допускается: наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, замороженных поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. Калибровку свежего репчатого лука проводят по наибольшему поперечному диаметру луковицы. В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим диаметром луковиц не должна превышать: для первого сорта 1.0 см. Свежий репчатый лук транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в	кг.	200

	переходят на последний слой чешуи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не более 1/5 площади поверхности луковицы: поверхностные трещины наружной чешуи при условии защищенности луковицы, если эти дефекты не влияют на общий внешний вид, качество и товарный вид продукта в упаковочной единице. Допускаются луковицы с сухими корешками длиной не более 1 см. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см. 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 шейха должны быть сухими. Луковицы твердые и плотные.	случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежего репчатого лука, установленными изготовителем. Допуски по качеству: первый сорт в общей сложности допускается наличие 5 % от количества или массы лука, не соответствующего требованиям этого сорта. Контроль за содержанием в свежем репчатом луке токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями (патогенными) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт'. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.		
Морковь столовая свежая.	Внешний вид : Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без длины оставшихся черешков, без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода, корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Запах и вкус: Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер корнеплодов по	Морковь упаковывают в ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые согласно действующей нормативной документации. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары. Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание моркови в сетчатые или полиэтиленовые мешки. Мешки сетчатые или полиэтиленовые не должны наносить повреждения корнеплодам. Морковь транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны, крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	кг.	200

	наибольшему поперечному диаметру, см: от 7 см. Не допускается: содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевинной. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более 1,0.			
Свекла столовая свежая.	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, без длины оставшихся черешков. Допускаются корнеплоды с поломанным стержневым корнем. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски. 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. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 5,0-10,0 см.	Не допускается : содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров более, чем на 1,0 см. Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности. Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам. Свеклу фасуют по 0,5-5,0 кг в тканевые мешки, мешки из полимерных пленок, пакеты из полимерных и комбинированных материалов или другой прозрачной пленки по техническому документу государства, принявшего стандарт. Допускается фасовать свеклу произвольной массой нетто. Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	кг.	100
Томатная паста 25%-40%	Внешний вид и консистенция: Томатная паста категория «Экстра» Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус: Красный, оранжево - красный или малиново-красный, ярко выраженный,	Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %: Категория «Экстра»-48. Без категории: томатная паста 25%. Микробиологические показатели в продуктах томатных концентрированных не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами.	кг.	100

	равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Томатная паста 25% Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. Цвет: красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок. Для соленой томатной пасты красный или темно-красный с желтоватым оттенком. Вкус и запах: Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Солёный вкус для томатной пасты с добавлением соли.	Не допускается при производстве томатных продуктов использование пищевых добавок (за исключением поваренной соли). Томатные продукты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару. Томатную пасту фасуют в потребительскую тару: в стеклянные банки. Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать 0,5-1,0 кг. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.		
Яблоки свежие.	Товарный сорт: высший, первый, второй. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраса -сорт/1 / с плодоножкой -2/1 Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы, не менее: А --3/4 общей площади поверхности красной окраски В -- 1/2 общей площади поверхности неоднородной красной окраски. С -- 1 /3 общей площади поверхности розовой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование. разгрузку и доставку к месту назначения.	Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, %, не более: 5. Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезревших с побурением мякоти, испорченных. - не допускается. Наибольший поперечный диаметр плода должен быть не менее 50 мм; масса плода — не менее 40 -90 г. Упаковка свежих яблок — в соответствии с нормативными правовыми актами государства. принявшего настоящий стандарт. Масса нетто фасованного продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений. Срок годности товара на момент поставки должен составлять: не менее 70% основного срока годности.	кг.	500
Соки плодовые и ягодные натуральные (фруктовый сок)	Характеристика сортов: высшего первого Вкус и аромат: натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод. Цвет: свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в светлых соках. Посторонние привкус и запах не	По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, Массовая доля сухих веществ во фруктовом соке из сортов плодов поздних сроков созревания, не менее: для высшего сорта — 10%; для первого сорта — 9%. Микробиологические показатели соков устанавливаются в	л.	1106

	допускаются. Прозрачность соков: осветленных: прозрачные. Прозрачные с легкой опалесценцией; неосветленных: прозрачность необязательна.	соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях. Посторонние примеси определяют визуально. Натуральные плодовые и ягодные соки для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки тетрапаки -0,2-1,0 л.		
--	---	---	--	--

Товар должен соответствовать требованиям ГСТУ, ГОСТ, (требованиям нормативной документации), применительно к каждой единице Товара.

Товар поставляется в упаковке без нарушения целостности транспортной и фабричной упаковки.

Поставка товара осуществляется по предварительной заявке отдельными партиями в течении следующего рабочего дня после получения поставщиком данной заявки.

Поставщик гарантирует соответствие качества стандартам применяемым на территории Луганской Народной Республики и обязуется подтверждать качество соответствующими сертификатами (качественными удостоверениями), декларациями, заключениями (справками) СЭС, ветеринарной службы, по видам продукции в каждой из поставляемых партий Товара.

Поставка товара должна осуществляться специализированным транспортом поставщика в соответствии с полученной заявкой в полном объеме своими силами и за свой счет.

В случае обнаружения Заказчиком дефектов поставленного товара Поставщик должен заменить дефектный товар в течение 24 часов с момента получения извещения о выявлении таких дефектов.

Предоставляются гарантии на весь объем поставляемых товаров

Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара. Срок годности поставляемого Товара должен составлять не менее 90% от установленного производителем срока годности Товара.

Место поставки товара пищеблок ГУ «ЛРДКБ» ЛНР по адресу: улица Советская, 68, г. Луганск, пищеблок ГУ «ЛРДКБ» ЛНР со дня заключения договора до «30» сентября 2018года, партиями по заявке Заказчика в течение следующего рабочего дня после получения поставщиком данной заявки 2 раза в неделю не позднее 15.00

В ответе на запрос должны определяться цена единицы товара и общая сумма договора на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены до 60 дней.

Проведение запроса ценовой информации не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика.

Ценовая информация должна быть передана заказчику не позднее 18.09.2018 на электронный адрес tender_lodkb@mail.ru.

Председатель комиссии
по конкурсным торгам

Е.В. Стрельбицкая