

**Закупка у единственного поставщика продуктов питания на право заключения гражданско-правового договора на поставку продуктов питания: мясо (тушки) цыплят-бройлеров охлажденное в 4-м квартале 2019 года**

**Техническое задание**

1. Объект закупки: продукты питания: мясо (тушки) цыплят-бройлеров охлажденное на 4-й квартал 2019 года.
2. Заказчик: государственное автономное учреждение здравоохранения Республики Башкортостан «Санаторий для детей Нур города Стерлитамак» (ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Нур г. Стерлитамак»).  
Адрес юридический и почтовый: 453128, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Артема, дом 5 а.  
Телефон/факс: (3473) 24-85-84, 24-70-56. E-mail: [STR.NUR@doctorr.ru](mailto:STR.NUR@doctorr.ru), [sannurstr@mail.ru](mailto:sannurstr@mail.ru)
3. Поставщик: определяется Заказчиком по результатам закупки у единственного поставщика.
4. Предмет договора: поставка продуктов питания: мясо (тушки) цыплят-бройлеров охлажденное.
5. Место, условия и сроки поставки товара: 453128, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Артема, дом 5 а, склад ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Нур г. Стерлитамак». С 01 октября 2019 года по 31 декабря 2019 года, в соответствии с графиком поставок (Приложение № 2 к договору).

Условия поставки:

- Поставщик гарантирует, что поставляемый по настоящему Договору Товар соответствует по качеству действующим в Российской Федерации государственным стандартам (ГОСТам), техническим условиям (ТУ), медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также удовлетворяет требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Поставщик гарантирует, что при поставке Товара по настоящему Договору будут неукоснительно выполняться требования:

а) статей 5, 6 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Решение Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) в части соблюдения правил обращения на рынке и идентификации пищевой продукции, подтверждения принадлежности пищевой продукции заявленному изготовителю (производителю), наличия товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

б) Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

в) статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части осуществления производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

- Поставщик гарантирует, что если поставляемый товар входит в единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации и единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии (Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей



				реквизитов нормативных правовых актов				
1.	10.12.10.110, 10.12.1 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное	Мясо цыплят-бройлеров в виде целых тушек, 1-го сорта, потрошенные, некалиброванные. Термическое состояние мяса: охлаждённое, с температурой от -2°С до +4°С включительно. Тушки должны быть: хорошо обескровленные; чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Упитанность тушки: мышцы развиты хорошо; форма груди округлая; киль грудной кости не выделяется; отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани: от бледно-розового до розового. Цвет кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый. Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтёков. Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций. Не допускается: наличие тушек, не соответствующих по качеству обработки требованиям сорта; плохо обескровленные; с кровоподтеками; с наличием выраженных наминов, требующих удаления; с царапинами на спине; с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей; с искривлениями спины и грудной кости; с холодильными ожогами; имеющие темную пигментацию. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые срок годности охлаждённого мяса тушек при температуре воздуха в холодильной камере от -2°С до +2°С включительно: не более 5 суток. Маркировка должна быть чёткой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть	Фасовка: тушки упакованные в пакеты из полимерной плёнки с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скреплённой скрепкой.	Соответствие требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	Кг	737	139,00	102 443,00

		изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Производитель: Россия.						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Итого стоимость товара: 102 443,00 (Сто две тысячи четыреста сорок три рубля 00 копеек) рубля**

Главный врач

Р.С. Галимова