

**Совместная закупка - аукцион в электронной форме на право заключения гражданско-правового договора на поставку
продуктов питания: овощи свежие в 1-м квартале 2020 года**

Техническое задание

1. Объект закупки: поставка продуктов питания: овощи свежие в 1-м квартале 2020 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@doctorrub.ru, sannurstr@mail.ru
3. Поставщик: определяется Заказчиком по результатам совместной закупки: аукцион в электронной форме.
4. Предмет договора: поставка продуктов питания: овощи свежие.
5. Начальная (максимальная) цена договора: **63 902,60 (Шестьдесят три тысячи девятьсот два рубля 60 копеек) рубля.**
6. 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 06 января 2020 года по 31 марта 2020 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 (ГОСТ), 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) 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 обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»), то его качественные характеристики подтверждаются сертификатом соответствия - документом, удостоверяющим соответствие объекта требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров или декларацией о соответствии - документом, удостоверяющим соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов (Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»), и иными документами, обязательными для данного вида Товара в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- Тара и упаковка товара должна соответствовать ГОСТ (ТУ) и способна предотвратить их повреждение или порчу, обеспечить сохранность во время перевозки до Заказчика и в период длительного хранения.

- Товар поставляется отдельными партиями в соответствии с предварительной заявкой заказчика.

- Заказчик подает заявку поставщику не позднее, чем за 1 день до даты поставки путем телефонных переговоров (по факсу, электронной почте). Заявка должна содержать наименование, количество товара, дату и время поставки. При этом, не заказанный товар не поставляется, заказчиком не принимается и не оплачивается.

- Поставщик обязан осуществить поставку товара в день, время в соответствии с предварительной заявкой заказчика, в случае необходимости осуществить погрузочно-разгрузочные работы и складирование товара. Срок выполнения заявки: два раза в неделю, кроме субботы и воскресенья, с 08:00 часов до 12:00 часов в день поставки.

- Поставщик обязан осуществить поставку товара на специально предназначенном или специально оборудованном транспортном средстве для перевозки пищевых продуктов, имеющем документы в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Поставщик обязан предоставить заказчику при поставке каждой партии товара документы, подтверждающие надлежащее качество товаров, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

- Срок годности на дату поставки товара должен быть **не менее 80%** от общего срока годности, установленного производителем.

7. Форма, сроки и порядок оплаты товара: оплата товара производится за счет средств бюджета Республики Башкортостан, средств от приносящей доход деятельности, средств Фонда обязательного медицинского страхования, путем перечисления денежных средств на расчетный счет поставщика после поставки товара, на основании счетов, счетов-фактур и товарных накладных в размере стоимости фактически поставленного товара с отсрочкой платежа до 60 дней.

8. Порядок формирования цены договора: цена договора формируется с учетом расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей, разгрузку товара на территории заказчика.

№ п/п	Требования к характеристикам продукции (функциональным, техническим и качественным)	Един ица	Количес тво
----------	--	-------------	----------------

1	Код продукции по ОКПД 2, ОКВЭД 2. Наименование продукции	Требования к характеристикам продукции	Требования к объёму, весу, фасовке, упаковке	Требования к качеству закупаемой продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов	изменения	
1.	01.13.12.120, 01.13.11 Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. Не ниже 1-го 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 ГОСТ. 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).	Промышленная упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. Фасовка: не более 30 кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	Кг	530
2.	01.13.41.110, 01.13.11 Морковь столовая свежая	Морковь столовая свежая. Не ниже 1-го 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 ГОСТ. Не допускается: содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевинной, частей корнеплодов длиной менее 7 см.	Промышленная упаковка: мешки сетчатые из полимерного материала. Фасовка: не более 30 кг.	ГОСТ 32284-2013 «(UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические	Кг	362

				условия».		
3.	01.13.43.110, 01.13.11 Лук репчатый свежий	Лук репчатый свежий. Не ниже 1-го 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 ГОСТ. Не допускается: содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.	Промышлен ная упаковка: мешки сетчатые из полимерног о материала. Фасовка: не более 30 кг.	ГОСТ Р 51783- 2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	Кг	312
4.	01.13.49.110, 01.13.11 Свекла столовая свежая	Свекла столовая свежая. Не ниже 1-го 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 ГОСТ. Не допускается: содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших.	Промышлен ная упаковка: мешки сетчатые из полимерног о материала. Фасовка: не более 30 кг.	ГОСТ 32285- 2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	Кг	375
5.		Картофель свежий продовольственный. Не ниже 1-го класса. Внешний вид: клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые,	Промышлен ная	ГОСТ 7176- 2017	Кг	1 560

	<p>01.13.51.120, 01.13.11 Картофель свежий</p>	<p>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 ГОСТ. Не допускается: содержание клубней, позеленевших на поверхности более, поврежденных грызунами, замороженных, 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.).</p>	<p>упаковка: мешки сетчатые из полимерног о материала. Фасовка: не более 30 кг.</p>	<p>«Картофель продовольстве нный. Технические условия».</p>		
--	--	--	---	---	--	--

Главный врач

Р.С. Галимова