

## Закупка у единственного поставщика на право заключения гражданско-правового договора на поставку продуктов питания

### Техническое задание

1. Объект закупки: продукты питания на 1-й квартал 2022 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, РБ, г. Стерлитамак, ул. Артема, дом 5 а.  
Телефон/факс: (3473) 24-85-84, 24-70-56. E-mail: STR.NUR@doctorrb.ru, sannurstr@mail.ru
3. Поставщик: определяется Заказчиком по результатам закупки у единственного поставщика.
4. Предмет договора: поставка продуктов питания: мясо (тушки) цыплят-бройлеров охлажденное, рыба мороженая, сельдь среднесоленая, яйца куриные.
5. Место, условия и сроки поставки товара: 453128, РБ, г. Стерлитамак, ул. Артема, дом 5 а. С 01 января 2022 года по 31 марта 2022 года, в соответствии с графиком поставок (Приложение № 2, 4 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), Техническим регламентам Таможенного союза (ТР ТС), 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», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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

- а) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- б) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- в) СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- г) Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Решение Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) или нормативным правовым актам, действующим на территории РФ 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;
- д) Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» или нормативным правовым актам, действующим на территории РФ в части применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, которое не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека.

- 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 РФ.

- Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания Товара, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» или нормативным правовым актам, действующим на территории РФ, предотвращать повреждение или порчу Товара, обеспечить его сохранность во время перевозки до Заказчика и в период длительного хранения.

- Заказчик подает заявку поставщику не позднее, чем за 3 дня 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 РФ.

- Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен соответствовать значению, указанному в спецификации. Поставщик гарантирует возможность безопасного использования Товара по назначению в течение остаточного срока годности Товара. Товар должен соответствовать требованиям, предъявляемым к качеству Товара в момент его передачи и в течение остаточного срока годности, установленного настоящим техническим заданием.

6. 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.

7. 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	Код продукции по ОКПД 2, ОКВЭД 2 Наименование продукции	Требования к характеристикам продукции (функциональным, техническим и качественным)			Единица измерения	Количество	Цена с учетом НДС и прочих расходов (рублей)	Объем средств, предусмотренных заказчиком (рублей)
		Требования к характеристикам продукции	Требования к объёму, весу, фасовке	Требования к качеству закупаемой продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов				
1.	01.47.21.000, 01.47.2 Яйца куриные в скорлупе свежие	Яйца куриные пищевые столовые, категория: не ниже 1 (первой). По качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) яйца должны соответствовать требованиям таблицы 2 ГОСТ. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, не поврежденная. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Упаковка: бугорчатые прокладки со скрепляющими средствами, обеспечивающими сохранность продукта, уложенные в коробку из гофрированного картона. Тара и упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении. Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения. Срок хранения столовых яиц при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха 85% - 88% в соответствии с ГОСТ: не более 25 суток. Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен быть <b>не менее 20 суток</b> от срока годности 25 суток, установленного производителем. Производитель: Россия.	Фасовка: не более 30 штук.	ГОСТ 31654-2012. «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	Штук	5 400	8,50	45 900,00
		Мясо кур (цыплят-бройлеров) в виде целых тушек, 1-го сорта, потрошенные, некалиброванные. Термическое состояние мяса: охлажденное, с температурой от -						

2.	10.12.10.110, 10.12.1 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное	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. Маркировка должна быть чёткой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Упаковка: потребительская тара - пакеты из полимерных материалов с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скреплённой скрепкой, с последующей упаковкой в транспортную тару - ящики из гофрированного картона или полимерные. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности охлаждённого мяса тушек в соответствии с ГОСТ: не более	Фасовка: одна тушка, упакованная в пакет из полимерных материалов с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скреплённой скрепкой.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	Кг	760	195,00	148 200,00
----	---	---	---	--	----	-----	--------	------------

		5 суток со дня выработки, при температуре воздуха в холодильной камере от -2°С до +2°С включительно. Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен быть <b>не менее 3 суток</b> от срока годности 5 суток, установленного производителем. Производитель: Россия.						
3.	10.20.13.122, 10.20.1 Рыба морская морожена	Рыба горбуша мороженая разделанная: потрошенная с головой 1 (первого) сорта. Внешний вид мороженых блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы. Наружные повреждения: без наружных повреждений. Консистенция после размораживания: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбе. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТом. Не допускается: наличие посторонних примесей (в потребительской таре). Упаковка: монолитный блок, полимерная пленка для упаковки пищевых продуктов, короб из гофрированного картона. Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации. Срок годности с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности горбуши мороженой, разделанной, потрошенной, с даты изготовления в соответствии с ГОСТ: не более 9 месяцев (-18°С), не более 11,5 месяца (-25°С). Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен быть: - <b>не менее 7,2 месяца</b> от срока годности 9 месяцев, установленного изготовителем; - <b>не менее 9,2 месяца</b> от срока годности 11,5 месяца, установленного изготовителем; - <b>не менее 11,2 месяца</b> от срока годности 14 месяцев,	Фасовка: монолитный блок весом не менее 10 кг и не более 12 кг	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой)», ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия (с Изменениями № 1-4, с Поправкой)»	Кг	280	195,00	54 600,00

		<p>установленного изготовителем;  - <b>не менее 12,8 месяца</b> от срока годности 16 месяцев, установленного изготовителем;  - <b>не менее 14,4 месяца</b> от срока годности 18 месяцев, установленного изготовителем.  Производитель: Россия</p>						
4.	10.20.13.122, 10.20.1 Рыба минтай морожена	<p>Рыба минтай морожена разделанная: потрошенная, обезглавленная 1 (первого) сорта. Длина обезглавленного минтая не менее 25 сантиметров. Внешний вид мороженных блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы. Наружные повреждения: без наружных повреждений. Консистенция после размораживания: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбе. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТ. Не допускается: наличие посторонних примесей (в потребительской таре). Упаковка: монолитный блок, полимерная пленка для упаковки пищевых продуктов, короб из гофрированного картона. Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковки мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации. Рекомендуемый срок годности минтая мороженого, разделанного, потрошеного, обезглавленного с даты изготовления в соответствии с ГОСТ: не более 18 месяцев (-18°C). Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен быть:  - <b>не менее 7,2 месяца</b> от срока годности 9 месяцев, установленного изготовителем;  - <b>не менее 9,6 месяца</b> от срока годности 12 месяцев, установленного изготовителем;</p>	<p>Фасовка:  монолитный блок весом не менее 10 кг и не более 12 кг</p>	ГОСТ 32366-2013 «Рыба морожена. Технические условия (с Поправкой)», ГОСТ 1168-86 «Рыба морожена. Технические условия (с Изменениями № 1-4, с Поправкой)»	Кг	200	149,00	29 800,00

		<p>- <b>не менее 11,2 месяца</b> от срока годности 14 месяцев, установленного изготовителем;</p> <p>- <b>не менее 12,8 месяца</b> от срока годности 16 месяцев, установленного изготовителем;</p> <p>- <b>не менее 14,4 месяца</b> от срока годности 18 месяцев, установленного изготовителем.</p> <p>Производитель: Россия.</p>						
5.	<p>10.20.23.122, 10.20.1 Сельдь соленая или в рассоле</p>	<p>Сельдь среднесоленая неразделанная в целом виде 1 (первого) сорта. Поверхность сельди чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений. Консистенция: плотная, сочная. Вкус и запах: свойственные соленой сельди, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля поваренной соли в сельди: 8-12% (среднесоленая). Допускаемые отклонения: в соответствии с ГОСТ. Не допускается: наличие посторонних примесей (в потребительской таре). Соленые сельди должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». По показателям безопасности соленые сельди должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории Российской Федерации. Упаковка: ведро из полимерного материала, без постороннего запаха и изготовленное из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы. Ведро с соленой сельдью должно быть залито тузлуком или солевым раствором и плотно укупорено. Срок годности соленых сельдей, отличающийся от указанного в ГОСТ, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) при температуре хранения от -8°C до -2°C (в ведрах) в соответствии с ГОСТ: не более 90 суток. Остаточный</p>	<p>Фасовка: не менее 9 кг и не более 9,1 кг</p>	<p>ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»</p>	<p>Кг</p>	<p>88</p>	<p>155,00</p>	<p>13 640,00</p>

	срок годности на момент поставки Товара должен быть: - <b>не менее 24 суток</b> от общего срока годности 30 суток, установленного изготовителем; - <b>не менее 32 суток</b> от общего срока годности 40 суток, установленного изготовителем; - <b>не менее 72 суток</b> от общего срока годности 90 суток, установленного изготовителем. Производитель: Россия.						
--	---	--	--	--	--	--	--

**Итого стоимость товара: 292 140,00 (Двести девяносто две тысячи сто сорок рублей 00 копеек) рублей**

Главный врач

Р.Р. Салыхова