**Описание объекта закупки**

1) Наименование и описание объекта закупки с учетом требований, предусмотренных правилами описания объекта закупки, изложенных в статье 33 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд":

Функциональные, технические и качественные характеристики объекта закупки:

**Мясо кур свежемороженое (тушки цыплят бройлеров 1 категории)** Глубокозамороженные, потрошенные. Без содержания фосфатов. Тушки должны соответствовать требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений (например, стекла, резины, металла); 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. Не допускается использование пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, регуляторов кислотности, загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов, а так же комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли. Не допускается к поставке мясо кур инжектированное соляным раствором или эмульсией.

Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Запах свойственный свежему мясу. 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. Оперение полностью удалено. Кожа чистая. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4,0%. Повторное замораживание мяса кур не допускается.

Микробиологические показатели мяса кур не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Транспортная тара картонная коробка, с маркировкой, невозвратная, фасовка 10-15 кг. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 70 % срока годности установленного производителем.

**-** ГОСТ 52702-2006 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»;

* Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* Технический Регламент Таможенного Союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* «Нормативно-правовых актов РФ».

Поставщик гарантирует Заказчику исполнение санитарных правил 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001г. № 23, а также иных нормативно-правовых актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и продуктов питания.

2) Информация о количестве и месте доставки товара, являющегося предметом контракта, месте выполнения работы или оказания услуги, являющихся предметом контракта:

**Мясо кур свежемороженое (тушки цыплят бройлеров 1 категории) – 2250 кг**

**Адрес доставки: г. Иваново, ул. Ленинградская 2А, МБУК Ивановский зоопарк.**

3) Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг:

**Поставка еженедельно по заявке Заказчика с 12 января 2015 года по 22 февраля 2015 года. Время поставки 10.00-12.00 и 13.00-15.00**

4) Остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять **не менее 70%** от основного срока годности товара.