Приложение № 1

к Договору № от « » 2015 года

**Спецификация**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п  1 | Код продукции по ОКДП  Наименование  продукции | Требования к характеристикам продукции  (функциональным, техническим и качественным) | | | Единица измерения | Количество | Цена с учетом НДС и прочих расходов (рублей) | Объём средств, предусмотренных заказчиком (рублей) |
| Требования к характеристикам продукции | Требования к объёму, весу фасовки | Требования к качеству закупаемой продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов |  |
| 1. | 1511112  Мясо говядина | Мясо говядина 1-й (первой) категории, охлаждённое, по органолептическим показателям - свежее, без посторонних запахов. Поверхность полутуш от розового до тёмно-бордового цвета, без потемнений; цвет жира - белый, желтоватый или желтый. На полутушах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтёков и побитостей. Упитанность полутуши: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние рёбра и бёдра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков. Туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален. Условия хранения мяса в охлаждённом состоянии подвесом (параметры воздуха к камере хранения): температура: -1 градус по Цельсию; относительная влажность: 85%. Срок годности мяса в охлаждённом состоянии (включая транспортировку): не более 16 суток. Обязательное наличие сертификата соответствия и ветеринарного свидетельства о ветеринарном клеймении и товароведческой маркировке. На каждой полутуше наличие ветеринарного клейма овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объёме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также наличие товароведческого клейма и штампа, обозначающие категории качества и возрастную принадлежность. Производитель: ООО «Хайбуллинский мясоперерабатывающий завод «Арслан». Адрес: Россия, 453805, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, с. Подольск, ул. Сергея Чекмарева, 1Б. | Фасовка: полутуши | Соответствие ГОСТ Р 54315 – 2011,  СанПиН 2.3.2.1078-01 | Кг | 1 410 | 221,00 | 311 610,00 |

**Итого стоимость Товара: 311 610,00** **(Триста одиннадцать тысяч шестьсот десять рублей 00 копеек)** **рублей**

СОГЛАСОВАНО

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подписи сторон   |  |  | | --- | --- | | **Заказчик**  ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Нур г. Стерлитамак»  Главный врач  Р.С. Галимова  М.П. | **Поставщик**  ООО «ТК «ПродОпт»  Директор  Э.Р. Сатлыкова  М.П. | |  |  | | **Поставщик**  Индивидуальный предприниматель    Е.В. Захаров  М.П. |
|  |  |