

**Спецификация
(Субсидии за счет средств бюджета Республики Башкортостан)**

№ 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.	10.12.10.110 10.12.1 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное	Мясо кур (цыплят-бройлеров) в виде целых тушек, 1-го сорта, потрошенные, некалиброванные. Термическое состояние мяса: охлажденное, 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 кровоподтеков. 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	Фасовка: одна тушка, упакованная в пакет из полимерных материалов с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скрепленной скрепкой.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, бройлеров и их части). Технические условия»	Кг	345	175,00	60 375,00

	<p>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 четкой, 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 скрепленной скрепкой, с последующей упаковкой в транспортную тару - ящики из гофрированного картона или полимерные. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности охлажденного мяса тушек в соответствии с ГОСТ: не более 5 суток со дня выработки, при температуре воздуха в холодильной камере от -2°C до +2°C включительно. Остаточный срок годности на момент поставки Товара должен быть не менее 3 суток от срока годности 5 суток, установленного производителем. Производитель: Россия.</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

Итого стоимость Товара: 60 375,00 (Шестьдесят тысяч триста семьдесят пять рублей 00 копеек) рублей

СОГЛАСОВАНО

Подписи Сторон

Заказчик

ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Нур г. Стерлитамак»

Главный врач

М.П.

Р.Р. Саяхова

Поставщик

Индивидуальный предприниматель

М.П.

Н.М. Кочетова