

**Спецификация
(За счет средств от приносящей доход деятельности)**

№ п/п	Код продукции по ОКПД 2, ОКВЭД 2 Наименование продукции	Требования к характеристикам продукции (функциональным, техническим и качественным)			Един ица изме рени я	Количе ство	Цена с учетом НДС и прочих расходов (рублей)	Объём средств, предусмотренн ых заказчиком (рублей)
		Требования к характеристикам продукции	Требования к объёму, весу фасовки	Требования к качеству закупаемой продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов				
1.	10.11.11.110, 10.11.1 Мясо говядина охлажденное	Мясо говядина охлажденное. Мясо взрослого крупного рогатого скота 1-й категории. По термическому состоянию: охлаждённое. По органолептическим показателям: свежее, без посторонних запахов и должно соответствовать следующим требованиям: 1) состояние поверхности полутуши: поверхность чистая, без загрязнений, кровоподтеков и побитостей; не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани; 2) цвет мяса: от светло-красного до тёмно-бордового цвета; 3) цвет жира: белый, желтоватый или желтый. Характеристика мяса: 1) коровы: мышцы развиты	Фасовка: полутуши	ГОСТ 34120 – 2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	Кг	1 100	400,00	440 000,00

	<p>удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры, маклоки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков; 2) быки: мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазобедренная части выпуклые, остистые отростки позвонков не выступают. Туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален. Для выработки мяса используют крупный рогатый скот, выращенный и откормленный в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зооигиенических требований РФ. Мясо должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку в соответствии с действующим законодательством РФ. 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 объеме 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. Сроки годности и условия хранения мяса в охлажденном состоянии устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия хранения и сроки годности мяса в охлажденном состоянии подвесом (параметры воздуха в камере хранения) в соответствии с ГОСТ: температура: от -1,5°C до 4°C; относительная влажность: 80-85%; срок годности мяса в охлажденном состоянии (включая транспортировку): не более 16 суток. Остаточный срок годности на момент поставки</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		Товара должен быть не менее 10 суток от срока годности 16 суток, установленного производителем. Производитель: Россия.						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого стоимость Товара: 440 000,00 (Четыреста сорок тысяч 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.

М.З. Хамитов