

**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)			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	650	175,00	113 750,00

	<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 <b>не менее 3 суток</b> от срока годности 5 суток, установленного производителем. Производитель: Россия.</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

**Итого стоимость Товара: 113 750,00 (Сто тринадцать тысяч семьсот пятьдесят 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