

6. ПРОЕКТ ДОГОВОРА ПОСТАВКИ № _____

п. Рефтинский

« ____ » _____ 2017 года

Договор заключен на основании проведенной процедуры закупки. Протокол проведения итогов процедуры закупки, был опубликован в сети Интернет: <http://www.reftp.ru>, <http://zakupki.gov.ru>

(_____), именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Открытое акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская» (ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»), именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязуется в период действия настоящего Договора в предусмотренные Договором сроки поставлять, а Покупатель принимать и оплачивать следующий товар: **пищевые добавки в соответствии с Приложением № 1**, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора (далее по тексту – Товар).

Товар предназначен для изготовления пищевой продукции ОАО «Птицефабрика «Рефтинская».

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Обязанности Поставщика:

2.1.1. Передать Покупателю новый Товар, соответствующий ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, не бывший в употреблении, свободным от прав третьих лиц, прошедшим таможенную очистку.

Поставка Товара должна быть произведена **в течение 5 (Пяти) календарного дня с момента отправки заявки Поставщику**. Заявка согласовывается Сторонами по телефону, факсу или электронной почте, в соответствии с п. 4.1. настоящего Договора.

2.1.2. Одновременно с Товаром передать Покупателю документы на него: декларацию о соответствии, протокол испытаний на соответствие показателей безопасности товарные накладные, товарно-транспортные накладные и/или универсальные передаточные документы (УПД), оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

В товаросопроводительных документах и отгрузочных документах (товарных накладных, счетах-фактурах и др.) указывать номер и дату договора.

2.1.3. В течение 5 (пяти) календарных дней с момента передачи Товара предоставить оригинал счета-фактуры, оформленного в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.1.4. Поставить Товар в невозвратной таре, обеспечивающей сохранность Товара при соблюдении условий по его транспортировке и хранению.

Передать Покупателю Товар с остаточным сроком годности не менее 2/3 от общего срока годности.

2.1.5. Нанести маркировку в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», упаковка должна соответствовать ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

2.1.6. Своими силами и за свой счет произвести замену Товара ненадлежащего качества или Товара с нарушенной комплектностью в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента предъявления Покупателем соответствующего требования.

2.1.8. Гарантировать качество поставляемого Товара в течение 12 месяцев с момента приемки Товара и подписания товарной накладной.

2.2. Обязанности Покупателя:

2.2.1. Принять и оплатить поставленный Товар.

2.2.2. Осуществить проверку при приемке Товара по наименованию и количеству, подписать соответствующие документы (товарные накладные).

3. СТОИМОСТЬ ТОВАРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Общая сумма договора складывается из стоимости всего Товара, поставленного за период действия договора, и составляет _____ **рублей** (Заполняется в соответствии с данными, указанными в заявке Участника, признанного победителем закупочной процедуры), в том числе НДС 18%.

3.2. В случае изменения общей стоимости договора, Стороны подписывают дополнительное соглашение.

3.3. В цену Товара включены стоимость упаковки, маркировки, тары, транспортные расходы, связанные с доставкой Товара до склада Покупателя.

3.4. Покупатель оплачивает Товар в течение 30 (Тридцати) календарных дней после каждого этапа поставки. Стороны согласовали, что требования статьи 317.1 Гражданского кодекса РФ на отношения Сторон по данному договору не распространяются.

Оплата товара осуществляется в рублях по курсу ЦБ РФ на день поставки, согласно товарно-транспортной накладной, товарной накладной и/или УПД.

3.5. По согласованию сторон возможны другие формы расчета, не противоречащие законодательству РФ.

3.6. Моментом оплаты Товара признается дата списания денежных средств с расчетного счета Покупателя либо дата составления иного документа, подтверждающего оплату Товара Покупателем.

3.7. Покупатель по согласованию с Поставщиком вправе изменить или расторгнуть договор в случае существенного изменения обстоятельств, из которых они исходили при заключении договора, в порядке, предусмотренном Гражданским кодексом Российской Федерации. Изменение существенных условий договора (цена, объемы) возможно по решению Покупателя при согласии сторон.

3.8. Поставщик по согласованию с Покупателем вправе изменить цену поставляемого Товара путем внесения изменения в Договор.

3.9. Поставщик вправе с согласия Покупателя повышать согласованную и зафиксированную Сторонами цену на поставляемый Товар, но не чаще 1 (одного) раза в 90 календарных дней со дня согласования Сторонами предыдущей цены.

3.10. Настоящим Поставщик гарантирует, что в случае изменения Поставщиком согласованных и зафиксированных в Приложении № 1 к настоящему Договору цен на поставляемые товары, Поставщиком будет обеспечиваться прогнозируемость, предсказуемость и экономическая обоснованность такого изменения, обеспечивающая Сторонам возможность достигнуть соглашения о новых ценах или, если Соглашение не достигнуто, возможность осуществить Покупателем поиск альтернативного контрагента.

В случае изменения цен на поставляемые Товары Поставщик обязуется направить Покупателю письменное уведомление о своем намерении изменить действующие цены, содержащее мотивированное обоснование изменения действующих цен, по электронному адресу: **ula@reftp.ru** не менее, чем за 15 календарных дней до предполагаемой даты такого изменения.

Уведомление об изменении действующих цен будет считаться направленным Поставщиком надлежащим образом с момента получения автоматического уведомления о доставке Покупателю Уведомления об изменении действующих цен и мотивированного обоснования к нему по адресу: **ula@reftp.ru**. В случае согласия Покупателя с новыми ценами, Покупатель в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения Уведомления об изменении действующих цен сообщает Поставщику о своем согласии с новыми ценами и оформляет Дополнительное соглашение к Договору об изменении цены. В таком случае, новые цены вступают в силу с момента подписания Сторонами соответствующего Дополнительного соглашения либо с даты, указанной в Дополнительном соглашении, а в случае повышения цен - не ранее чем по истечении 90 календарных дней со дня согласования Сторонами предыдущей цены.

3.11. В случае несогласия Покупателя с новой ценой, Покупатель обязан в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения нового Дополнительного соглашения сообщить Поставщику о своем несогласии с новой ценой и/или пригласить Поставщика на встречу для обсуждения изменения цен на Товар.

Изменение Поставщиком в одностороннем порядке действующих цен на поставляемый товар, ни при каких условиях не будет являться основанием для принятия Поставщиком решения о прекращении отгрузки товара в адрес Покупателя либо аннулирования направляемых Покупателем Заказов на поставку товара по указанным причинам. До момента согласования Сторонами новых цен Покупатель вправе направлять заказы, а Поставщик обязан осуществлять поставки по таким заказам по ценам, определенным в последнем согласованном Сторонами Дополнительном соглашении, действующем на момент направления заказа. Принятие Покупателем товаров на складе Покупателя, поставленных по цене, измененной Поставщиком в одностороннем порядке, и соответственно, подписание товарной накладной, ни при каких условиях не будет толковаться как согласие Покупателя с изменением цены поставляемых товаров.

4. ПОСТАВКА ТОВАРОВ

4.1. Поставка Товара осуществляется по заявкам Покупателя по каждому периоду, указанному в Приложении № 2 к настоящему Договору, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Покупатель направляет Поставщику заявку по телефону, факсу или электронной почте.

Форма и содержание заявки согласованы Сторонами в Приложении № 3, которое является неотъемлемой частью настоящего Договора.

4.2. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя, расположенного по адресу: **624285, Свердловская обл., п. Рефтинский, ОАО «Птицефабрика «Рефтинская».**

4.3. Право собственности на Товар переходит при получении Товаров на складе Покупателя.

5. ПРИЕМКА, КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

5.1. Поставщик гарантирует, что все поставляемые Товары соответствуют требованиям по качеству и безопасности, установленным законодательством Российской Федерации.

5.2. Покупатель вправе в любое время проводить проверки качества поставляемого Товара своими силами, либо с привлечением независимых экспертов.

5.3. Покупатель должен принять Товар и проверить его по количеству, внешнему виду в день поставки Товара, а по качеству – не позднее 15 календарных дней с момента его получения.

5.4. В случае обнаружения Покупателем в момент приемки товара недостатков, Покупатель возвращает Поставщику все поставленные в проверяемой партии Товары. В этом случае, Поставщик в течение 24 часов с момента получения уведомления Покупателя, направленного посредством электронной почты, факсом или по почте, обязан:

- своими силами и за свой счет вывезти некачественные Товары;
- заменить некачественные Товары качественным в указанные Покупателем сроки;
- возместить Покупателю расходы, понесенные Покупателем в связи с поставкой некачественных Товаров, включая расходы Покупателя по проверке качества Товаров.

5.5. В случае обнаружения в момент приемки Товара Покупателем недоставки Товара по количеству, Покупатель вправе потребовать от Поставщика поставить недостающее количество Товара. В этом случае, Поставщик обязан допоставить Товар в течение 5 дней с момента подписания товарно-транспортной накладной. Если такое требование не заявлено, Поставщик поставляет недостающий товар при поставке следующей партии Товара.

5.6. При обнаружении Покупателем некачественного, некомплектованного Товара в гарантийный период, Покупатель в течение 2-х суток с момента обнаружения недостатков письменно (по факсу или телеграммой) уведомляет об этом Поставщика. Поставщик направляет своего представителя к Покупателю, который совместно с представителем Покупателя составляют акт о некачественном товаре и его замене. неявка представителя Поставщика для составления акта в течение 2 календарных дней с момента получения вызова

Покупателя является основанием для составления акта Покупателем в одностороннем порядке.

Поставщик своими силами и за свой счет обязуется произвести замену Товара ненадлежащего качества или Товара с нарушенной комплектностью в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента предъявления Покупателем соответствующего требования.

5.7. В случае существенного нарушения требований к качеству товара (обнаружения неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков) Покупатель вправе по своему выбору:

- отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы;
- потребовать замены товара ненадлежащего качества товаром, соответствующим договору.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий договора Покупатель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае непредставления товаротранспортных, товаросопроводительных документов (ТОРГ-12, ТТН, документы, подтверждающие качество и безопасность товара, счета-фактуры и прочие сопроводительные документы), в случае нарушения срока их предоставления, а также в случае предоставления ненадлежащим образом оформленных документов (в том числе при непредставлении Поставщиком подтверждения полномочий лиц, подписавших указанные документы), Покупатель вправе приостановить оплату товара до предоставления полного пакета документов, а также взыскать штраф в размере 5% от стоимости всей партии товара, в которой выявлены указанные нарушения.

При этом, Покупатель освобождается от ответственности за несвоевременную оплату товара.

6.3. В случае, если в результате неполноты или недостоверности информации, содержащейся в сопроводительных документах к товару на Покупателя (должностных лиц Покупателя) будут наложены взыскания компетентными государственными органами, Поставщик обязуется компенсировать Покупателю все штрафные санкции, а также возместить Покупателю убытки, вызванные неисполнением Поставщиком своих обязательств.

6.4. В случае нарушения сроков поставки товара, Покупатель вправе потребовать от Поставщика уплаты неустойки (пени) в размере 0,5% от стоимости не поставленного в срок товара за каждый день просрочки исполнения обязательств.

6.5. В случае недопоставки товара (отсутствие указанных в Заказе товаров или несоответствие количества товаров Заказу) в размере более, чем на 5% от общего количества соответствующего Товара, согласованного в Заказе, Поставщик обязан уплатить по требованию Покупателя штраф в размере 5% от стоимости недопоставленных Товаров.

6.6. За нарушение сроков замены товара (устранения недостатков в нем) Покупатель вправе потребовать с Поставщика уплаты неустойки (пени) в размере 0,1% от стоимости Товара, не соответствующего условиям Договора, за каждый день просрочки замены Товара (устранения недостатков в нем).

6.7. В случае, если в результате поставки некачественного товара, а также товара, на упаковке, ярлыке, этикетке, в технической документации которого содержится неполная и/или недостоверная информация, которая является обязательной в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, а также ФЗ РФ «О рекламе», а также в случае если в результате отсутствия на товаре предусмотренной законом маркировки на Покупателя или должностных лиц Покупателя компетентными государственными органами будут наложены административные взыскания, Поставщик обязуется компенсировать Покупателю все штрафные санкции, а также возместить Покупателю убытки, вызванные неисполнением Поставщиком своих обязательств.

6.8. Стороны договорились, что все штрафные санкции и возмещения (компенсации), включая штрафные санкции, предусмотренные пунктами 7.2, 7.5. Договора, оплачиваются Поставщиком в течение 7 (семи) дней с даты получения соответствующей претензии Покупателя.

В случае ненаправления Поставщиком Покупателю мотивированных возражений на поступившую претензию о взыскании штрафных санкций и возмещений (компенсаций) в течение 7 (семи) дней с даты ее получения, задолженность, указанная в данной претензии, считается признанной Поставщиком в полном объеме.

6.9. Покупатель вправе удержать сумму штрафных санкций и возмещений (компенсаций) из сумм, подлежащих Покупателем к оплате за товар либо произвести зачет однородных встречных требований в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.10. Во всех других случаях неисполнения обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

7. ГАРАНТИЯ ВОЗМЕЩЕНИЯ УБЫТКОВ В СВЯЗИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТРЕТЬИХ ЛИЦ

7.1. Поставщик гарантирует, что поставленные Товары и их распространение не нарушает прав и законных интересов третьих лиц, включая, но, не ограничиваясь, прав на товарные знаки и объекты интеллектуальной собственности.

7.2. В случае предъявления к Покупателю третьими лицами требований о компенсации материального ущерба и/или морального вреда, явившегося следствием недостатков товара, за которые отвечает Поставщик, Поставщик обязан возместить все возникающие документально подтвержденные расходы Покупателя.

7.3. Если к Покупателю будет предъявлен иск о нарушении прав третьих лиц в связи с продажей или использованием поставленных по настоящему Договору Товаров, Покупатель вправе привлечь Поставщика к участию в деле, а Поставщик обязан участвовать в указанном деле на стороне Покупателя. Поставщик обязан оказывать Покупателю содействие в защите прав, в том числе представлять Покупателям по первому требованию все необходимые документы.

7.4. Во всех случаях, когда привлечение Покупателя к ответственности в связи с нарушением прав третьих лиц происходит не по вине Покупателя, Поставщик обязан по требованию Покупателя возместить все судебные расходы и иные суммы, взысканные по решению суда.

7.5. В случае привлечения Покупателя к административной ответственности в связи с неисполнением/ненадлежащим исполнением Поставщиком требований действующего законодательства Российской Федерации, Поставщик обязан по первому требованию Покупателя предоставить все необходимые документы, а также возместить все понесенные Покупателем убытки (административные штрафы и др.).

8. ВСТУПЛЕНИЕ ДОГОВОРА В СИЛУ, ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует по 31.08.2018 года, и/или до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

8.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон досрочно. Сторона, являющаяся инициатором досрочного расторжения Договора, направляет другой стороне Соглашение о расторжении Договора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты расторжения. Соглашение должно быть направлено посредством факсимильной и/или посредством факсимильной или электронной связи с одновременным направлением заказным письмом с уведомлением о вручении или нарочно. Договор считается расторгнутым с даты, указанной в Соглашении о расторжении.

8.3. Покупатель вправе расторгнуть договор в одностороннем порядке при неоднократном существенном нарушении Поставщиком условий Договора. К существенным нарушениям Поставщиком Договора, в частности, относятся:

- поставка товаров в упаковке и в таре с маркировкой, не позволяющей установить вид наименование Товара или вводящей в заблуждение относительно качества или наименования Товаров;

- несоответствие качества Товаров требованиям законодательства Российской Федерации, отсутствие товаросопроводительных документов и иных документов, предусмотренных договором;

- несоответствие качества упаковки товаров техническим требованиям или государственным стандартам Российской Федерации;
- отсутствие в товаросопроводительных и отгрузочных документах (товарных накладных, счетах-фактурах и др.) номера и даты договора;
- несоответствие сведений, представленных Поставщиком о его юридическом статусе, действительности;
- другие нарушения, признаваемые существенными в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.4. При возникновении условий, предусмотренных в пункте 8.3 настоящего Договора, Покупатель направляет Поставщику уведомление о намерении расторгнуть Договор в одностороннем порядке с указанием причин и с предложением Поставщику устранить нарушения Договора. При отсутствии со стороны Поставщика в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения уведомления о расторжении Договора действий по устранению нарушений или разумных объяснений, договор автоматически расторгается с даты, указанной в соответствующем Уведомлении о расторжении Договора в одностороннем порядке.

8.5. Прекращение Договора не освобождает Поставщика от исполнения всех своих обязательств, предусмотренных Договором, не исполненных на момент расторжения Договора, а также от ответственности за неисполнение любого из этих обязательств.

8.6. Договор прекращается автоматически в случае:

- прекращения регистрации в качестве Индивидуального предпринимателя;
- ликвидации или реорганизации юридического лица, вследствие которой Сторона по Договору прекращает существование как юридическое лицо.

9. ФОРС-МАЖОР

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору при возникновении непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, под которыми понимаются: запретные действия властей, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары или другие стихийные бедствия.

9.2. В случае наступления этих обстоятельств Сторона обязана в течение 10 календарных дней уведомить об этом другую Сторону.

9.3. Документ, выданный Торгово-промышленной палатой, уполномоченным государственным органом и т.д., является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.4. Неизвещение Стороной о форс-мажорных обстоятельствах в течение 10 календарных дней с момента их наступления лишает Сторону, исполнение обязательств которой стало невозможным ввиду таких обстоятельств, права ссылаться на них в качестве основания для неисполнения этой Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

9.5. Если обстоятельства непреодолимой силы продолжают действовать более 3 месяцев, то каждая Сторона вправе расторгнуть Договор в одностороннем порядке.

10. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ И РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры и разногласия, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе связанные с заключением, действительностью, исполнением, толкованием, изменением и расторжением Договора, Стороны будут разрешать путем переговоров с обязательным соблюдением претензионного порядка.

10.2. Заинтересованная Сторона направляет в письменной форме претензию, подписанную уполномоченным лицом. Претензия направляется любым из следующих способов:

- заказным письмом с уведомлением о вручении. В этом случае претензия считается доставленной с момента её доставки по указанному в настоящем договоре юридическому адресу Стороны, которой направлена претензия.
- вручение под расписку (нарочно). В этом случае факт получения претензии должен подтверждаться распиской Стороны в ее получении. Расписка должна содержать наименование документа и дату его получения, а также фамилию, инициалы, должность и подпись лица, получившего данный документ.

- электронной почтой. В этом случае претензия считается доставленной с момента получения заинтересованной Стороной автоматического уведомления о её доставке по указанному в настоящем договоре адресу электронной почты Стороны, которой направлена претензия.

10.3. Сторона, в адрес которой направлена претензия, обязана ее рассмотреть и о результатах уведомить в письменной форме другую Сторону в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня доставки претензии.

10.4. В случае если спор не урегулирован в претензионном порядке или ответ на претензию не получен в течение срока, указанного в п. 10.3 договора, спор передается на рассмотрение в Арбитражный суд Свердловской области.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. При изменении реквизитов Стороны обязуются в трехдневный срок извещать друг друга о таких изменениях в письменном виде. В противном случае сообщения, переданные по последнему известному адресу, считаются переданными надлежащим образом.

11.2. Стороны обязуются предоставлять почтовые и банковские реквизиты, статистические коды, прочие данные, необходимые для правильного оформления настоящего договора и последующих документов, связанных с его исполнением.

11.3. В части, не урегулированной настоящим Договором, отношения Сторон регламентируются действующим законодательством РФ.

11.4. Все изменения и дополнения к настоящему Договору совершаются в письменном виде и вступают в силу после подписания обеими Сторонами.

11.5. Настоящий договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

11.6. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью Договора:

- Спецификация (Приложение № 1);
- Заявка на поставку товара (Приложение № 2).

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ПОСТАВЩИК:

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

624285, Свердловская обл., п. Рефтинский
ИНН 6603025045, КПП 660850001
ОКПО 02517552, ОГРН 1116603001580
Р/с 40702810716390074192, Уральский банк
ПАО Сбербанк г.Екатеринбург
к/с 30101810500000000674,
БИК 046577674
Тел. (34365) 3-18-81, факс (34365) 3-43-56
E-mail: factory@reftp.ru, snab@reftp.ru

И.о. генерального директора

О.И.Попов

М.п.

М.п.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количество в кг.	Цена в Евро за кг, с НДС, не более	Сумма в Евро с НДС	Сумма в руб. с НДС, не более
1	Охотничьи колбаски Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, ароматный, пряный. Светло-коричневый</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: специи (чёрный перец, чеснок, душистый перец), стабилизатор E450 пирофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота, E316 изоскорбат натрия</p> <p>Показатели физико-химические:</p> <p>КМАФАнМ, не более: 10^7 /г</p> <p>Vacillus cereus, не более: 10^4 /г</p> <p>Дрожжи/плесени, не более: 10^4 /г</p> <p>Сальмонеллы, масса продукта (г) в которой не допускаются: 25 г</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	250			
2	Московская Вурст или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: черный перец, мускатный орех, декстроза, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические:</p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:</p> <p>Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	150			
3	Мускатная Вурст или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Светло-коричневый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, ароматизатор говядины идентичный натуральному, специи (мускатный орех, кориандр),</p>	120			

		<p>декстроза, антиокислители E300 аскорбиновая кислота и E316 изоаскорбат натрия, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p>Показатели физико-химические: Фосфор, в пересчете на P₂O₅, % -54,0 ± 1,0 Влага, %, не более -10,0</p> <p>pH 1 % раствора при температуре 20 °C - 8,9 ± 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
4	Плазма свиная (альбумин) или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный порошок. От светло-бежевого бежевого.</p> <p>Область применения: Для пищевой промышленности.</p> <p>Состав: Свиной белок плазмы, полученный при ультра фильтрации и высушивании.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 2,5*10⁴ КОЕ/г Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются. Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 2х10² Сил геля 900 – 1200 г/см² Насыпная плотность 0,4 кг/л pH (1 % раствора) 7-9 Аминокислоты.</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	700			
5	Кохвурст Хан Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Имбирь, декстроза, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата. E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, эмульгатор E472 глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5х10² Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2х10²</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	1100			
6	Саксония Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: паприка, карри, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат</p>	150			

		натрия, эмульгатор Е472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2 Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.				
7	Шинкен Фит 150 или (эквивалент)	Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Область применения: Для производства мясных продуктов и т.д. Состав: Стабилизатор Е451 (содержание Р2О5 - 18%), декстроза, загуститель Е407, соль, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е301, лактоза. Показатели физико-химические: КМАФАнМ, не более: 10^6 /г Дрожжи и плесень, не более: 10^5 /г Колиформы, не более: 10^3 /г Сальмонелла в 25 г не допускается Бацилла восковая, не более: 10^2 /г Листерия, не более: 10^2 /г Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.	100			
8	Дрезднер Вурст Эко или (эквивалент)	Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый. Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д. Состав: Черный перец, чеснок, тмин, стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса Е621 глутамат натрия, антиокислители: Е300 аскорбиновая кислота, Е316 изоаскорбат натрия Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2 Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.	60			
1 9	Кох Салами Экстра или	Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных	60			

	(эквивалент)	<p>легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый порошок ,ароматный, пряный.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, паприка, чеснок, декстроза, стабилизатор 450(iii) пирогосфат натрия, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата: E621 глутамат натрия, эмульгатор E472с глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия,</p> <p>Показатели физикохимические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2x10²</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
1 10	Нубассин Рекорд или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная,однородная сыпучая масса. Белый.</p> <p>Область применения: Для пищевых продуктов.</p> <p>Состав: Регулятор кислотности E575 глюконо-дельта-лактон, декстроза, антиокислитель E315</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 100 Дрожжи, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	200			
1 11	Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)	<p>Белок коллагеновый волокнистый в порошке. Нейтральный запах. Белый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизаторы E450(iii), E452(i), регулятор кислотности E451(i).</p> <p>Показатели физико-химические: Белок (%) Влага (%) Жир (%) Зола (%) рН</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	1800			
1 12	Нуба Комби Суперфриш или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная,однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p>Область применения: Средство для сохранения свежести мяса, регулятор кислотности, при предварительном посоле мясного сырья, на мясное сырье в начале процесса куттерования.</p> <p>Состав: Консервант E262 (ii) диацетат натрия, регулятор кислотности E327 лактат</p>	1700			

		<p>кальция, хлорид натрия, декстроза.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более 1×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
1	13	<p>Русская Вурст или эквивалент)</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Серый ароматный, пряный сыпучий порошок.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, кардамон, чеснок, мускатный орех, стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса Е621 глутамат натрия, антиокислитель Е300 аскорбиновая кислота, Е301 аскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	3000			
1	14	<p>Нуба Софтин Супер или эквивалент)</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Жидкой консистенции Прозрачный бледно-желтый цвет. Вкус кислотный.</p> <p>Область применения: Консервирующее средство и средство уничтожения бактерий для оболочки, свежего мяса, вареных продуктов подвергнутых технологической обработке и вареных колбас.</p> <p>Состав: Натуральная молочная кислота, произведенная путем ферментации из сахара. Е270 (96%)</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 100 Дрожжи, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	720			
1	15	<p>Бавария Вурст Эко или эквивалент)</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, кремового цвета ароматный, пряный запах, типичный с выраженной мускатной нотой вкуса.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат</p>	100			

		<p>натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621 глутамат натрия, антиокислители Е300 аскорбиновая кислота и Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>			
16	Комплексная пищевая добавка Биофос 90 или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный однородный порошок белого цвета.</p> <p>Область применения: Фосфат пищевой модификации для применения в мясной промышленности.</p> <p>Состав: Регулятор кислотности: Е 451 трифосфат натрия и Е450 пиррофосфат натрия.</p> <p>Показатели физико-химические: Массовая доля общего фосфора, P_2O_5, %, не более 57 рН 1% раствора: 8,2-9,0 Массовая доля влаги, %, не более: 2,0 Нерастворимые вещества: 0,2</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 1,0 Мышьяк 0,8 Кадмий 0,1 Ртуть 0,1</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	120		
17	Мильхвюрстен Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый порошок.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и т.д.</p> <p>Состав: Декстроза, приправы, усилитель вкуса и аромата Е621 глутамат натрия, стабилизатор Е450 (iii) пиррофосфат натрия, эмульгатор Е472с глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель Е316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>	300		
18	Любительская 1 Вурст Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p>Область применения: Для</p>	300		

		<p>производства колбасных изделий.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, кардамон, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E301 аскорбат натрия, E300 аскорбиновая кислота, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) продукта Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более 1×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
	Итого:		10 930			<i>(Заполняется в соответствии с данными, указанными в заявке Участника, признанного победителем закупочной процедуры)</i>

	Наименование продукции	Подробные требования к товару	Количество в кг.	Цена в Евро за кг, с НДС	Сумма в Евро с НДС	Сумма в руб. с НДС
1	Охотничьи колбаски Стандарт или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, ароматный, пряный. Светло-коричневый</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: специи (чёрный перец, чеснок, душистый перец), стабилизатор E450 пирофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота, E316 изоаскорбат натрия</p> <p>Показатели физико-химические:</p> <p>КМАФАиМ, не более: 10^7 /г</p> <p>Vacillus cereus, не более: 10^4 /г</p> <p>Дрожжи/плесени, не более: 10^4 /г</p> <p>Сальмонеллы, масса продукта (г) в которой не допускаются: 25 г</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов</p>				

	<p>или добавок, полученных из ГМО.</p> <p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: черный перец, мускатный орех, декстроза, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>					
2	<p>Московская Вурст или (эквивалент)</p>					
3	<p>Мускатная Вурст или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Св</p>				

		<p>етло-коричневый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, ароматизатор говядины идентичный натуральному, специи (мускатный орех, кориандр), декстроза, антиокислители E300 аскорбиновая кислота и E316 изоаскорбат натрия, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p>Показатели физико-химические: Фосфор, в пересчете на P₂O₅, % -54,0 ± 1,0 Влага, %, не более -10,0 рН 1 % раствора при температуре 20 °С - 8,9 ± 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>			
4	Плазма свиная (альбумин) или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка Гигроскопичный порошок. От бежевого до темно-бежевого.</p> <p>Область применения: Для пищевой промышленности.</p> <p>Состав: Свиной белок плазмы, полученный при ультра фильтрации и высушивании.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 2,5*10⁴ КОЕ/г Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) В 0,01г продукта не допускаются. Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 2*10² Сил геля 900 – 1200 г/см² Насыпная плотность 0,4 кг/л рН (1 % раствора)</p>			

		<p>7-9 Аминокислоты. Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
5	Кохвурст Хан Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый. Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д. Состав: Имбирь, декстроза, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата. E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пиродифосфат натрия, эмульгатор E472 глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй. Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/ отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов</p>				

		или добавок, полученных из ГМО.				
6	Саксония Вурст Эко или (эквивалент)	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: паприка, карри, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат натрия, эмульгатор E472 моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
7	Шинкен Фит 150 или (эквивалент)	Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко				

	<p>рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.</p> <p>Область применения: Для производства мясных продуктов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор E451 (содержание P2O5 - 18%), декстроза, загуститель E407, соль, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301, лактоза.</p> <p>Показатели физико-химические: КМАФАиМ, не более: 10⁶/г Дрожжи и плесень, не более: 10⁵/г Колиформы, не более: 10³/г Сальмонелла в 25 г не допускается Бацилла восковая, не более: 10³/г Листерия, не более: 10²/г</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
<p>3 Дрезднер Вурст Эко или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, чеснок, тмин, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E300 аскорбиновая кислота, E316 изоаскорбат натрия</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5x10⁵ Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные</p>				

	<p>микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
<p>Кох Салями Экстра или (эквивалент)</p>	<p>Комплексна пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Серый порошок, ароматный, пряный.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, паприка, чеснок, декстроза, стабилизатор 450(iii) пирогосфат натрия, хлорид натрия, усилитель вкуса и аромата: E621 глутамат натрия, эмульгатор E472c глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорбат натрия,</p> <p>Показатели физикохимические: Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24</p>				

		<p>месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
	<p>Нубассин Рекорд или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка.</p> <p>Порошкообразная, однородная сыпучая масса. Белый.</p> <p>Область применения: Для пищевых продуктов.</p> <p>Состав: Регулятор кислотности E575 глюконо-дельта-лактон, декстроза, антиокислитель E315</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^4</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Дрожжи, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
1	<p>Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)</p>	<p>Белок коллагеновый волокнистый в порошке.</p> <p>Нейтральный запах. Белый.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизаторы E450(iii), E452(i), регулятор</p>				

		<p>кислотности E451(i).</p> <p><u>Показатели физико-химические:</u></p> <p>Белок (%)</p> <p>Влага (%)</p> <p>Жир (%)</p> <p>Зола (%)</p> <p>pH</p> <p><u>Срок хранения:</u> не менее 24 месяца.</p> <p><u>Информация об аллергенах:</u> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
2	<p>Нуба Комби Суперфриш или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p><u>Область применения:</u> Средство для сохранения свежести мяса, регулятор кислотности, при предварительном посоле мясного сырья, на мясное сырье в начале процесса куттерования.</p> <p><u>Состав:</u> Консервант E262 (ii) диацетат натрия, регулятор кислотности E327 лактат кальция, хлорид натрия, декстроза.</p> <p><u>Показатели физико-химические:</u></p> <p>Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 1×10^3</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более 1×10^2</p> <p><u>Срок хранения:</u> не менее 24 месяца.</p> <p><u>Информация об аллергенах:</u> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p>				

		<p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
3	<p>Русская Вурст или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка.. Серый ароматный, пряный сыпучий порошок.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, кардамон, чеснок, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пирогосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса E621 глютамат натрия, антиокислитель E300 аскорбиновая кислота, E301 аскорбат натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p>Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
	<p>Нуба Софтин Супер или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Жидкой консистенции Прозрачный бледно-желтый цвет.</p> <p>Вкус кисловатый.</p> <p>Область применения: Консервирующее средство и</p>				

	<p>средство уничтожения бактерий для оболочки, свежего мяса, вареных продуктов подвергнутых технологической обработке и вареных колбас.</p> <p>Состав: Натуральная молочная кислота, произведённая путем ферментации из сахара. E270 (96%)</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^4 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 100 Дрожжи, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 1,0 Ртуть 1,0</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>					
<p>5 Бавария Вурст Эко или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Сыпучий порошок, кремового цвета ароматный, пряный запах, типичный с выраженной мускатной нотой вкуса.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.</p> <p>Состав: Стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621 глутамат натрия, антиокислители E300 аскорбиновая кислота и E316 изоаскорбат натрия, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)</p> <p>Показатели физико-</p>					

	<p><u>химические:</u> Количество мезофильных аэрофакультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2 Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: Свинец 5,0 Мышьяк 3,0 Кадмий 0,2 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
<p>Комплексная пищевая добавка Биофос 90 или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Гигроскопичный однородный порошок белого цвета. Область применения: Фосфат пищевой модификации для применения в мясной промышленности. Состав: Регулятор кислотности: E 451 трифосфат натрия и E450 пиродифосфат натрия. Показатели физико-химические: Массовая доля общего фосфора, P_2O_5, %, не более 57 pH 1% раствора: 8,2-9,0 Массовая доля влаги, %, не более: 2,0 Нерастворимые вещества: 0,2 Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец 1,0 Мышьяк 0,8 Кадмий 0,1 Ртуть 0,1 Срок хранения: не менее 24 месяца. Информация об</p>				

	<p>аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
<p>Мильхвюрстен Стандарт или (эквивалент)</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Бежевый порошок.</p> <p>Область применения: Для всех видов колбасных изделий и т.д.</p> <p>Состав: Декстроза, приправы, усилитель вкуса и аромата E621 глютамат натрия, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат натрия, эмульгатор E472c глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры, антиокислитель E316 изоаскорба натрия, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10^5</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более 2×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
<p>Любительская 1 Вурст</p>	<p>Комплексная пищевая добавка. Порошкообразная, однородная</p>				

Стандарт или (эквивалент)	<p>сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. Белый порошок.</p> <p>Область применения: Для производства колбасных изделий.</p> <p>Состав: Черный перец, белый перец, кардамон, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пиррофосфат, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E301 аскорбат натрия, E300 аскорбиновая кислота, экстракты специй.</p> <p>Показатели физико-химические: Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 1×10^3 Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются Плесени + дрожжи, КОЕ/г, не более 1×10^2</p> <p>Срок хранения: не менее 24 месяца.</p> <p>Информация об аллергенах: указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не произведен из ГМО и не содержит ингредиентов или добавок, полученных из ГМО.</p>				
Итого:					

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № ___ от _____, составлено в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

Приложение № 2
к договору поставки

№ _____ от _____

Этапы/периоды поставки

Этапы/ периоды поставки товара	Наименование продукции	Ед. изм	Количество
С момента подписания договора 31.07.2017	1.Охотничьи колбаски Стандарт или (эквивалент)	кг	910
	2.Московская Вурст или (эквивалент)	кг	910
01.08.2017- 31.08.2017	3.Мускатная Вурст Эко или (эквивалент)	кг	910
01.09.2017- 30.09.2017	4.Плазма свиная (альбумин) или (эквивалент)		
	5.Кохвурст Хан Эко или (эквивалент)	кг	910
01.10.2017- 31.10.2017	6.Саксония Вурст Эко или (эквивалент)	кг	910
	7.Шинкен Фит 150 или (эквивалент)		
01.11.2017- 30.11.2017	8.Дрезденер Вурст Эко или (эквивалент)	кг	910
	9.Кох Салями Экстра или (эквивалент)		
01.12.2017- 31.12.2017	10.Нубасин Рекорд или (эквивалент)	кг	910
	11.Коллагеновое волокно Новапро или (эквивалент)		
01.01.2018- 31.01.2018	12.Нуба Комби Суперфриш или (эквивалент)	кг	910
	13.Русская Вурст или (эквивалент)		
01.02.2018- 28.02.2018	14.Нуба Софтин Супер или (эквивалент)	кг	910
	15.Бавария Вурст Эко или (эквивалент)		
01.03.2018- 31.03.2018	16.Комплексная пищевая добавка Биофос 90 или (эквивалент)	кг	910
	17.Мильхвюрстен Стандарт или (эквивалент)	кг	915
01.04.2018- 30.04.2018	18.Любительская 1 Вурст Стандарт или (эквивалент)	кг	915
01.05.2018- 31.05.2018			
01.06.2018- 30.06.2018			910
Итого		кг	10 930

Количество и этапы поставки могут меняться в зависимости от потребности производства.

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № ____ от _____, составлено в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

ПОСТАВЩИК:

М.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

И.о. генерального директора

М.п. **О.И. Попов**

№ _____

Заявка на поставку товара
по Договору поставки № _____

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование и характеристики товара	Ед. Изм.	Количество	Цена за единицу измерения с НДС 18 %, в евро.	Сумма с НДС, евро.
Итого				

Срок поставки:

Сведения о грузополучателе:

1. Наименование: ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»;
2. ИНН: 6603025045
3. Юридический адрес: 624285, Свердловская обл., п. Рефтинский,
4. Место поставки:

Вид транспорта поставки:

Подпись: Инженер ОМТС _____ м.п.

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № _____ от «___» _____, составлено в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

ПОСТАВЩИК:

М.п.

ПОКУПАТЕЛЬ:

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

И.о. генерального директора

М.п. **О.И. Попов**