

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ № _____
к Договору поставки

Требования, предъявляемые к поставляемому товару (приемка мясо сырья).

г. _____

«__» _____ 201__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящее Дополнительное соглашение к Договору поставки № _____ от _____ (далее – «Договор поставки») о нижеследующем:

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- К поставке допускается мясо сырье промышленного забоя, произведенное в соответствии с требованиями ГОСТа и стандартов с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности
- Доставка осуществляется транспортом, оборудованным подвесами (при транспортировке туш и полутуш) и хладоагрегатом.
- Санитарное состояние транспорта не должно приводить к загрязнению или органолептическим изменениям мясо сырья.
- Представитель Поставщика (экспедитор), должен иметь санитарную книжку и быть обеспечен санитарной спецодеждой.
- Объемы поставок и график в соответствии с закупочным заказом.
- Развоз заказа в РЦ, Цех обвалки и/или по магазинам сети - согласно графику их работы.
- Предоставление информации о мясо сырье – согласно ГОСТ Р 51074-2003

2. ЧЕТВЕРТИ ГОВЯДИНЫ

ТРАНСПОРТИРОВКА	На подвесах в четвертях или полутушах
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Компенсированные четверти (полутуши) от быков высшей категории упитанности в возрасте не более 2-х лет.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Вес компенсированных четвертей (полутуши) с вырезкой не менее 95 кг и не более 130 кг. Доля мяса наружной, боковой, верхней и внутренней тазобедренной частей должна составлять не менее 24% от общей массы мякоти. На поперечном разрезе высота филейной части от верхнего края 13-го грудного позвонка не менее 10 см. Костный мозг удалить. Граница отделения передней четверти от задней четверти в месте последнего ребра таким образом, чтобы ребро осталось в передней четверти. Подкожный и внутренний жир удалить. Площадь жировой ткани не должна превышать 15 % от всей поверхности четверти туши. Кровоподтеки удалить. Цвет мяса – светло-красный. Целостность мышц не нарушена. Светлая кость без потемнений. Отсутствие явных органолептических изменений. PH 5.7 - 6.3. В остальном качество в соответствии с ГОСТ 779-55.

3. ПОЛУТУШИ СВИННЫЕ

ТРАНСПОРТИРОВКА	на подвесах в полутушах
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С

МЯСО НА КОСТИ	Свиная полутуша 2 категории без головы, ног, щековины, с вырезкой.
ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТАВКЕ. ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	<p>А) Свинина в шкуре. Вес полутуши не менее 36 и не более 42 кг. Граница отделения ног - по прямой линии через коленный сустав (на месте соединения бедренной кости с большой берцовой). Граница отделения головы - первый шейный позвонок и далее по линии перпендикулярно линии спины. Длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не более 90 см. На продольном разрезе полутуши высота мякоти без шпика, измеряемая от верхнего края 5-го грудного позвонка, не менее 7 см. Допустимая толщина шпика (над 6-7 спинными позвонками) не должна превышать 2 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Целостность мышц не должна быть нарушена. Цвет мякоти – светло-розовый. Коэффициент мясности – не менее 0,72. Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине полутуши. Шкура без щетинок, пигментаций, поперечных складок, опухолей, а так же без кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Кровоподтеки, жир и костный мозг удалить. Цвет кости – светлый, без потемнений. Целостность мышц не должна быть нарушена. На поверхности всей полутуши не должно быть заметных кровоподтеков или признаков микробиологической порчи (ослизнение, липкость, потемнение поверхности). РН 5,7 – 6,0.</p> <p>Б) Свинина обрезная (без шкуры, без шпика). Вес полутуши не менее 26 и не более 32 кг. Граница отделения ног - по прямой линии через коленный сустав (на месте соединения бедренной кости с большой берцовой). Граница отделения головы - первый шейный позвонок и далее по линии перпендикулярно линии спины. Длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не более 90 см. На продольном разрезе полутуши высота мякоти без шпика, измеряемая от верхнего края 5 грудного позвонка, не менее 7 см. Полутуша полностью без кожи и шпика. Максимально допустимая толщина шпика 3 мм. Кровоподтеки, жир и костный мозг удалить. Цвет мякоти - светло-розовый. Цвет кости – светлый, без потемнений. Целостность мышц не должна быть нарушена. На поверхности всей полутуши не должно быть заметных кровоподтеков или органолептических изменений. РН 5,7 – 6,0.</p> <p>В остальном качество – в соответствии с ГОСТ 7724-77</p>

3.1. ОКОРОК СВИНИНА

КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ	2 шт.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	От 5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Из свинины 2 категории.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. Элемент без рульки, получен из задней части полутуши. Граница отделения проходит между 1 и 2 позвонком крестцовой кости. Кожа вместе с жиром полностью удалена (допустимая толщина шпика не должна превышать 3 мм), крестцовая кость также удалена. В состав отруба входят подвздошная кость, бедренная кость.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ОКОРОКА Б/К	Окорок б/к - получен из цельного куска окорока н/к, из части, где находится подвздошная кость (в случае необходимости отруб можно получить из той части, где расположена бедренная кость), без рульки.

ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ОКОРОКА Н/К	Окорок н/к - получен из цельного куска окорока н/к, из части, где находится бедренная кость (в случае необходимости отруб можно получать из той части, где расположена подвздошная кость).
-----------------------------------	--

3.2. КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТИ

КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ	4 шт.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	От 5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Полуфабрикат из свинины 2 категории.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Элемент получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - между 4 и 5 грудным позвонком; верхняя граница отделения - по линии разделки туши; задняя - по линии отделения крестцовой кости. Кожу, свиной шпик и жир удалить. Хребтовую кость и остистые позвонки удалить. Длина реберных костей - от 5 до 7 см с внешней стороны, на реберных костях мышечную ткань следует оставить. На элементе не должно быть порезов или сломанных костей. У цельного элемента нет вырезки.

3.3. КОРЕЙКА СВИНАЯ Б/К (КАРБОНАД)

КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ	3 шт.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	От 5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Из свинины 2 категории.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Элемент вырезан из корейки с/к с защищенными краями. Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - между 4 и 5 грудным позвонком; верхняя граница отделения - по линии разделки туши; задняя - по линии отделения крестцовой кости. Кожу, свиной шпик и жир удалить. Все кости удалить. На элементе не должно быть порезов. У цельного элемента нет вырезки.

3.4. ШЕЙКА СВИНАЯ бескостная и на кости

КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ	4 шт.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	От 5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Полуфабрикат из свинины 2 категории.

ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. У данного элемента передняя граница отделения - по прямой линии отделения головы до позвоночника; задняя - по линии отделения корейки, т.е. между 4 и 5 грудными позвонками с ребрами; верхняя - по линии разделки полутуши; нижняя - граница отделения вдоль отростков шейных позвонков, далее удаляя ребра параллельно грудным позвонкам. Свиной шпик полностью удалить, без кровоподтеков, желез и лопаточных хрящей. В состав отруба входит 7 шейных позвонков и 4 передних грудных позвонка с верхними частями ребер.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ШЕЙКИ на кости (н/к)	Шейка н/к - получен из цельного элемента с не удаленной костью.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ШЕЙКИ без кости (б/к)	Шейка б/к - Дополнительная граница отделения как для свиной шейки н/к: элемент полностью без кости, с удаленным шпиком. Не допускаются кровоподтеки. Края зачистить.

3.5. ПЕРЕДНИЙ ОКОРОК (ЛОПАТКА) СВИНОЙ с костью и без кости

КОЛИЧЕСТВО ШТУК В УПАКОВКЕ	3 шт.
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	От 5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Полуфабрикат из свинины 2 категории.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Элементы получают из полутуш весом не менее 36 кг. Элемент получен из свиной полутуши; нижняя граница отделения - передняя голень отделена в локтевом суставе, мышцы и мышечная ткань не должна быть нарушена. В состав отруба входят следующие кости: лопаточная кость, плечевая кость без нижнего основания. Кожа и шпик полностью удалить, без кровоподтеков. Допустимая толщина свиного шпика до 3 мм.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЛОПАТКИ с костью (н/к)	Лопатка н/к - получают из цельного куска лопатки н/к из части, где находится плечевая кость. Граница отделения элемента лопатки н/к - по суставу между лопаточной и плечевой костью.
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЛОПАТКИ без кости (б/к)	Лопатку б/к – получают из цельной лопатки н/к, из той части, где находится лопаточная кость. Граница отделения элемента лопатки б/к - по суставу между лопаточной и плечевой костью. Без рульки.

4. ПОЛУТУШИ ТЕЛЯТИНЫ

ТРАНСПОРТИРОВКА	на подвесах
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Телятина 1 категории от убойного скота возрастом не более 1 года.

ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Вес полутуш не менее 45 и не более 50 кг. Костный мозг вырезать. Граница отделения передней части полутуши от задней по линии последнего ребра таким образом, чтобы ребро осталось в передней части полутуши. Цвет мяса – светло-розовый. Кровоподтеки зачистить. Целостность мышц не нарушена. Цвет кости - светлый без кровоподтеков. Отсутствие видимых органолептических изменений. Количество жира по всей поверхности полутуши не должно превышать 2%. PH 5.7 - 6.3. Высшей упитанности.
--------------------------------	--

5. БАРАНЬЯ ТУША

ТРАНСПОРТИРОВКА	на подвесах
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Однолетняя баранина 1 категории
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Вес туши не менее 20 кг. Кровоподтеки удалить. Цвет мяса – светло-коричневый, хвостовая часть с жиром удалена. Слой жировой ткани пашины удалить. Целостность мышечных тканей не нарушена. Отсутствие органолептических изменений. Почки с околопочечным жиром и семенники из туши удалять. Количество жира в туше не должно превышать 10% от веса туши. PH 5.7 - 6.3

6. ПТИЦА

ТАРА	Гофрокороба, полиэтиленовые ящики
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ	5 дней
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ТОВАРА	От 0° до +4° С
МЯСО	Цыплята бройлерные 1 категории
ТРЕБОВАНИЯ И ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТА	Вес тушки 1,3-1,7 кг. Тушки потрошенные, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав.

7. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ.

- 7.1. Поставщик подтверждает, что вышеперечисленные Требования к мясо сырью являются согласованными сторонами и принимаются к исполнению и контролю.
- 7.2. В случае обнаружения в процессе приемки несоответствия качества мясо сырья вышеперечисленным требованиям, Покупатель вправе отказаться от приемки соответствующей части Товара. При этом Товар считается не поставленным (недоставленным) по размещенному Заказу с возложением на Поставщика ответственности, предусмотренной Договором поставки и приложениями к нему.

Подписи и печати Сторон

ПОСТАВЩИК

_____ / _____

ПОКУПАТЕЛЬ

_____ / _____

ПОКУПАТЕЛЬ

_____ / _____

ПОКУПАТЕЛЬ

_____ / _____