



<p>г. Белгород, ул. Попова, 39</p> <p>(4722) 37-69-05 37-65-24/27</p> <p>sales@bezrk.ru</p>	<p>р. Адыгея, пгт. Тлюстенхабль, а/м М-4, км 1345</p> <p>(861) 200-27-24</p> <p>belgrankorm-kuban@yandex.ru</p>	<p>Московская обл., пгт. Родники, ул. Трудовая, 10</p> <p>(4722) 37-69-08 (доб. 3550, 3551)</p> <p>moscow@bezrk.ru</p>	<p>Ленинградская обл., Тосненский р-н, пгт. Федоровское, ул. Шоссейная, 2Г</p> <p>(812) 319-39-89</p> <p>zakazspb@bezrk.ru</p>
<p>г. Екатеринбург, ул. Таганская, 60, оф. 59</p> <p>(912) 210-01-39</p> <p>bgk-ural@mail.ru</p>	<p>г. Ростов- на-Дону, ул. Малиновского, 9/15</p> <p>(928) 158-42-18</p> <p>mmalkov@bezrk.ru</p>	<p>г. Н. Новгород, ул. Торфяная, 33</p> <p>(8312) 72-53-29 72-53-39</p> <p>bgk-nn@mail.ru</p>	



Многоканальный круглосуточный телефон (звонок по России бесплатный):  
**8-800-250-02-61**

**ПРАЙС-ЛИСТ на мясо цыплят-бройлеров, действующий с 11.10.2021 г.**

№ п/п	Наименование	Тип упаковки	Кол-во в коробе, шт	Вес короба, кг	Цена, руб/кг, с НДС	Нормативная документация	Срок годности
<b>ОХЛАЖДЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>							
<b>Тушка цыпленка-бройлера</b>							
1	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	фирм.пакет	7-13	13-13,5	162	ГОСТ Р 31962-2013	при t = -2...+2°C не более 7 сут (5 сут)
2	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	лоток	5	7-8,5	162		
3	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	монолит	7-13	13-13,5	160		
4	Мясо цыпленка-бройлера 2 сорт	монолит	-	13	159		
<b>Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров</b>							
5	Азу куриное	лоток	4	5	245	ТУ 9214-013-64474310-12	при t = -2...+2°C не более 7 сут (5 сут).
6	Азу куриное	монолит	-	10	243		
7	Бедро с кожей	лоток	6-12	4,5-10	155		
8	Бедро с кожей	монолит	-	10	153		
9	Бедро бескостное с кожей	лоток	6	5	235		
10	Голень с кожей	лоток	6-12	4-8	162		
11	Голень с кожей	монолит	-	10	160		
12	Грудка с кожей	лоток	6-12	4,5-10	200		
13	Грудка с кожей	монолит	-	10	195		
14	Грудка без кожи	лоток	6	5	215		
15	Крылышко (целое с кистью)	лоток	6-12	4,5-9	164		
16	Крылышко (целое с кистью)	монолит	-	10	162		
17	Крылышко (плечевая часть)	лоток	6-12	4,5-9	155		
18	Крылышко (плечевая часть)	монолит	-	10	153		
19	Крылышко (локтевая часть)	лоток	6-12	4,5-9	160		
20	Крылышко (локтевая часть)	монолит	-	10	157		
21	Набор для шаурмы	монолит	-	10	227		
22	Чахохбили, шашлык	лоток	6	5	165		
23	Окорочок с кожей	лоток	6-12	4,5-10	162		
24	Окорочок с кожей	монолит	-	10	160		
25	Окорочок бескостный с кожей	лоток	6	5-10	235		
26	Окорочок "Особый"	лоток	6-12	4,5-10	160		
27	Окорочок "Особый"	монолит	-	10	158		
28	Филе без кожи	лоток	6-12	6-12	295		
29	Филе без кожи	монолит	-	10	290		
30	Филе малое	лоток	6-12	6-12	260		
31	Филе малое	монолит	-	10	259		
32	Филе красное	лоток	6-12	5-10	230		
33	Филе красное	монолит	-	10	230		
34	Фарш "Обыкновенный"	лоток (газ.среда)	6-12	5-10	140		

№ п/п	Наименование	Тип упаковки	Кол-во в коробе, шт	Вес короба, кг	Цена, руб/кг, с НДС	Нормативная документация	Срок годности
<b>Субпродукты</b>							
35	Желудки очищенные	лоток	6	5	121	ГОСТ 31657-2012	при t = -1...+1°C не более 4 сут.
36	Желудки очищенные	монолит	-	10	118		
37	Печень	лоток	6	5	104		
38	Печень	пакет	10	10	102		
39	Сердце	лоток	6	5	220		
40	Шеи	монолит	-	10	91		
<b>Субпродукты в защитной газовой среде</b>							
41	Желудки очищенные	лоток (газ.среда)	6-12	5-10	124	ГОСТ 31657-2012	при t = 0...+2°C не более 10 сут.
42	Печень	лоток (газ.среда)	6-12	5-10	125		
43	Сердце	лоток (газ.среда)	6	5	223		
<b>Сезон барбекю</b> <b>Полуфабрикаты в маринадах ТМ "Куриный Король"</b>							
44	Шашлык "По-царски"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	131	ТУ 9214-013-64474310-12	при t = 0...+2°C не более 10 сут.
45	Шашлык "По-царски"	пакет Doу-rack (2 кг)	6	12	126		
46	Шашлык "По-охотничьи"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	136		
47	Шашлык "По-охотничьи"	пакет Doу-rack (2 кг)	6	12	131		
48	Филе "По-баварски"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	198		
49	Крыло "По-мексикански"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	178		
50	Голень из мяса ЦБ «По-охотничьи»	в/у(2 кг)	6	12	159		
51	Бедро из мяса ЦБ «По-царски»	в/у(2 кг)	6	12	143		
52	Крыло(плечевая часть) из мяса ЦБ «По-мексикански»	в/у(2 кг)	6	12	178		
53	Крыло(плечевая часть) для гриля ЦБ «По-китайски»	в/у(2 кг)	6	12	178		
54	Шашлык из мяса ЦБ «Нежный»	в/у(2 кг)	6	12	136		
55	Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный»	в/у(2 кг)	6	12	135		
<b>ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>							
<b>Тушка цыпленка-бройлера</b>							
56	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	фирм.пакет	7-13	13-13,5	162	ГОСТ Р 31962-2013	при t=-12°C не более 8 мес. при t=-18°C не более 12мес. при t=-25°C не более 14мес.
57	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	лоток	5	7-8,5	162		
58	Мясо цыпленка-бройлера 1 сорт	монолит	7-13	13-13,5	160		
59	Мясо кур. 1 сорт	монолит	-	13	130		
60	Мясо цыпленка-бройлера 2 сорт	монолит	-	13	159		
<b>Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров</b>							
61	Азу куриное	лоток	4	5	245	ТУ 9214-013-64474310-12	при t = -8 °C не более 3 мес. при t = -12°C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. при t = -25°C не более 18 мес.
62	Азу куриное	монолит	4	5	243		
63	Бедро с кожей	лоток	6-12	4,5-10	155		
64	Бедро с кожей	монолит	-	10	153		
65	Бедро бескостное с кожей	лоток	6	5	235		
66	Голень с кожей	лоток	6-12	4-8	162		
67	Голень с кожей	монолит	-	10	160		
68	Грудка с кожей	лоток	6-12	4,5-10	200		
69	Грудка с кожей	монолит	-	10	195		
70	Грудка без кожи	лоток	6	5	215		
71	Крылышко (целое с кистью)	лоток	6-12	4,5-9	164		
72	Крылышко (целое с кистью)	монолит	-	10	162		
73	Крылышко (плечевая часть)	лоток	6-12	4,5-9	155		
74	Крылышко (плечевая часть)	монолит	-	10	153		
75	Крылышко (локтевая часть)	лоток	6-12	4,5-9	160		
76	Крылышко (локтевая часть)	монолит	-	10	157		
77	Набор для шаурмы	монолит	-	10	227		
78	Чахохбили, шашлык	лоток	6	5	165		
79	Окорочок с кожей	лоток	6-12	4,5-10	162		
80	Окорочок с кожей	монолит	-	10	160		
81	Окорочок куриный	монолит	-	10	110		
82	Окорочок бескостный с кожей	лоток	6	5-10	235		
83	Окорочок "Особый"	лоток	6-12	4,5-10	160		
84	Окорочок "Особый"	монолит	-	10	158		
85	Филе без кожи	лоток	6-12	6-12	295		
86	Филе без кожи	монолит	-	10	290		
87	Филе белое куриное	монолит	-	10	215		
88	Филе малое	лоток	6-12	6-12	260		
89	Филе малое	монолит	-	10	259		
90	Филе красное	лоток	6-12	5-10	230		
91	Филе красное	монолит	-	10	230		
92	Филе обрезь, филе промпереработки	монолит	-	11	135		

№ п/п	Наименование	Тип упаковки	Кол-во в коробе, шт	Вес короба, кг	Цена, руб/кг, с НДС	Нормативная документация	Срок годности
93	Фарш "Обыкновенный"	лоток	6	5	139	ТУ 9214-013-64474310-12	не более 5 мес. при t = -12°C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. при t = -25°C
94	Фарш "Обыкновенный"	фирм.пакет	10	10	137		
95	Фарш "Обыкновенный"	монолит	-	13	110		
96	Фарш "Де Люкс"	монолит	-	13	138		
97	Фарш "Де Люкс"	лоток	12	9-10	143		
<b>Полуфабрикаты глубокой заморозки ТМ "Куриный Король"</b>							
98	Тушка ЦБ "По-Домашнему" маринованная	фирм.пакет	7-13	13	121	ТУ 9214-013-64474310-12	при t = -18°C не более 12 мес.
99	Тушка ЦБ "По-Царски"	монолит	9	13,5	130		
100	Бедро для жарки маринованное	монолит	-	10	136		
101	Бедрышко для жарки маринованное	монолит	-	10	135		
102	Голень для жарки маринованная	монолит	-	10	136		
103	Крылышко для жарки маринованное	монолит	-	10	130		
104	Крылышко для жарки ( плечевая и локтевая часть )мар	монолит	-	10	115		
105	Крылышко для жарки ( плечевая часть )маринованное	монолит	-	10	115		
106	Окорочок для жарки маринованный	монолит	-	10	136		
107	Четвертина для жарки маринованная	монолит	-	10	137		
108	Филе для жарки маринованное	монолит	-	10	205		
<b>Субпродукты</b>							
109	Желудки очищенные	лоток	6	5	108	ГОСТ 31657-2012	при t = -8°C не более 2 мес. при t = -18°C не более 6 мес.
110	Желудки очищенные	монолит	-	10	105		
111	Желудки куриные	лоток	12	10	105		
112	Ноги	монолит	-	13-15	150		
113	Печень	лоток	6	5	104		
114	Печень	пакет	10	10	102		
115	Сердце	лоток	6	5	220		
116	Сердце куриное	лоток	12	10	148		
117	Шеи	монолит	-	10	91		
<b>Сезон барбекю Полуфабрикаты в маринадах ТМ "Куриный Король"</b>							
118	Шашлык "По-царски"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	131	ТУ 9214-013-64474310-12	при t = -12 °C не более 6 мес. при t = -18°C не более 12 мес. при t = -25°C не более 18 мес.
119	Шашлык "По-царски"	пакет Doу-rack (2 кг)	6	12	126		
120	Шашлык "По-охотничьи"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	136		
121	Шашлык "По-охотничьи"	пакет Doу-rack (2 кг)	6	12	131		
122	Филе "По-баварски"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	198		
123	Крыло "По-мексикански"	ведро (1,7 кг)	6	10,2	178		
124	Голень из мяса ЦБ «По-охотничьи»	в/у(2 кг)	6	12	159		
125	Бедро из мяса ЦБ «По-царски»	в/у(2 кг)	6	12	143		
126	Крыло(плечевая часть) из мяса ЦБ «По-мексикански»	в/у(2 кг)	6	12	178		
127	Крыло(плечевая часть) для гриля ЦБ «По-китайски»	в/у(2 кг)	6	12	178		
128	Шашлык из мяса ЦБ «Нежный»	в/у(2 кг)	6	12	136		
129	Шашлык из мяса ЦБ «Пикантный»	в/у(2 кг)	6	12	135		

1. При достижении месячного объема закупок в количестве **500,0 тонн и более (без учета субпродуктов 2 категории)**, при условии, что доля натуральных полуфабрикатов в данном объеме закупок составляет менее 50 %, Поставщик выплачивает Покупателю премию в размере 3% от суммы месячного товарооборота (без учета НДС), за исключением социально значимых товаров, указанных в Постановлении Правительства №530 от 15.07.2010 года, в т.ч. мяса кур (тушки кур, цыплят бройлеров) по ГОСТ Р 52702-2006 со сроком годности менее 10 дней.

2. При достижении месячного объема закупок в количестве **300,0 тонн и более (без учета субпродуктов 2 категории)**, при условии, что доля натуральных полуфабрикатов в данном объеме закупок составляет не менее 50 %, Поставщик выплачивает Покупателю премию в размере 1,5% от суммы месячного товарооборота (без учета НДС), за исключением социально значимых товаров, указанных в Постановлении Правительства №530 от 15.07.2010 года, в т.ч. мяса кур (тушки кур, цыплят бройлеров) по ГОСТ Р 52702-2006 со сроком годности менее 10 дней.

3. При отгрузке продукции со складов хранения и распределительных центров, находящихся в г. Санкт-Петербург отпускная цена увеличивается на 3 руб/кг.

4. При отгрузке продукции со складов хранения и распределительных центров, находящихся в г. Москва отпускная цена увеличивается на 4 руб/кг.

5. На период до 31 декабря 2021 г. цена является отпускной для распределительных центров, находящихся в г. Краснодар, г. Ростов-на-Дону, г. Нижний Новгород, г. Екатеринбург.



Производства сертифицированы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (схема FSSC), и имеют сертификаты российского и европейского образцов, в том числе IQ Net

