

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки: поставка консервации.

2. Требования к Товару:

2.1. Качество и безопасность поставляемого Товара должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС – 005-2011, Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС – 022 – 2011, Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС – 021 -2011, в том числе требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.2. Поставка Товара должна быть осуществлена по действующим нормам и стандартам. Товар должен быть упакован в тару и доставлен таким образом, чтобы упаковка не вызывала повреждений или порчи Товара. Принимаемый Товар должен иметь маркировку предприятия изготовителя, соответствующим требованиям законодательства.

2.3. Предлагаемый к поставке Товар должен быть свободным от прав третьих лиц (не находиться в залоге, под арестом или под иным обременением), отвечать требованиям документации о закупке.

3. Логистические условия и сроки поставки на склад ЗАО «Аэромар» филиал «Аэромар-Сочи»

3.1. Строгое соблюдение поставок Товара по заявкам Заказчика (гарантированные сроки поставки Товара). Транспортировка, поставка Товара осуществляется силами и за счет средств Поставщика.

3.2. Поставка Товара должна осуществляться на склад ЗАО «Аэромар», расположенный по адресу: 354340, Краснодарский край, г. Сочи, Адлерский район, территория Аэропорта.

3.3. Участник закупки должен предусматривать возврат Товара в соответствии с условиями договора.

4. Номенклатура товара, требования к качеству

№	Наименование	Характеристики товара	Количество товара по договору, кг
1	Ананасы консервированные шайба	Ананас, нарезанный кольцами, без механических повреждений, правильной круглой формы без кожуры и сердцевины, не разваренные. Диаметр кольца от 6,5 до 8 см. Толщина 0,5-1 см. Консистенция должна быть сочной, плотной, упругой, не жесткой. Вес одного кольца 28-36 гр. Сироп должен быть прозрачным. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого. Вкус и запах должны быть кисло-сладким с выраженным ароматом ананаса, свойственный консервированным ананасам, без порочащих признаков. Ананасы должны быть упакованы в жестяные герметичные банки, которые сохраняют продукт при транспортировке и хранении, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Не допустимы механические повреждения и любые виды бомбажа. Масса нетто продукта в одной банке от 0,385 до 5,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре хранения от 0-25°C и относительной влажности воздуха 75 % . ГОСТ Р 54680-2011	600
2	Горошек зеленый консервированный	Зерна зеленого гороха должны быть целыми, без примесей и оболочек зерен и кормового гороха, коричневого цвета. Диаметр горошин от 6 до 9 мм. Не допускается наличие деформированных, ломаных горошин. Сироп должен быть прозрачным. Консистенция должна быть сочной, плотной, упругой, не жесткой. Вкус и запах должны быть свойственными консервированному горошку, без порочащих признаков. Горошек должен быть упакован в жестяные герметичные банки, которые сохраняют продукт при транспортировке и хранении, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Не допустимы механические повреждения и любые виды бомбажа. Масса нетто продукта в одной банке от 0,385 до 5,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре хранения от 0-25°C и относительной влажности воздуха 75 % . ГОСТ Р 54050-2010	100

3	Кукуруза сладкая консервированная	Цельные кукурузные зерна консервированные. Поверхность гладкая, без трещин и повреждений. Наличие посторонних примесей не допустимо. Цвет должен быть от светло-желтого до золотистого. Вкус и запах должны быть сладковатыми, свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Продукт должен быть упакован в жестяные банки, обеспечивающие сохранность продукта при транспортировке и хранении. Упаковка должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Не допускается механический, микробиологический и химический бомбажи. Масса нетто продукта в одной упаковке 200-3000 мл. Срок хранения не менее 3 месяцев при температуре от +4 до +25°C, относительной влажности воздуха 70-75 %. ГОСТ Р 53958-2010	100
4	Маслины без косточки	Плоды должны быть в прозрачной заливке, без косточки, округлой или овальной формы, одинаковые по размеру с матовой поверхностью, без механических повреждений, не допускается наличие мятых и порченных плодов, посторонних примесей и плодов разного помологического сорта. Вес одного плода 2,5-3,5 гр. Цвет должен быть черным. Вкус и запах должны быть свойственными данному продукту, без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Недопустимы механический, микробиологический, химический и другие виды бомбажа. Масса нетто продукта в одной упаковке от 1,0 до 6,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от 0 до +20°C. ГОСТ Р 55464-2013	500
5	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть целыми, удлиненной правильной формы, без плодоножек, остатков цветков, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений, одинакового размера, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 1,5 до 2 см. Мякоть должна быть плотной, хрустящей, без пустот. Цвет огурцов должен быть оливково-зеленым без пятен и ожогов. Вкус должен быть слабокислым, умеренно соленым. Запах должен быть приятным с ароматом пряностей, без порочащих признаков. Упаковка должна сохранять продукт при хранении и транспортировке. Этикетка должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса готового продукта в одной упаковке от 0,45 до 9,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре 0 до + 20°C, относительной влажности воздуха 75 %. ГОСТ Р 52477-2005	1 500
6	Оливки б/к	Плоды должны быть в прозрачной заливке, без косточки, округлой или овальной формы, одинаковые по размеру с матовой поверхностью, без механических повреждений, не допускается наличие мятых и порченных плодов, посторонних примесей и плодов разного помологического сорта. Вес одного плода должен быть 2,5-3,5 гр. Цвет должен быть от светло-зеленого до насыщенно-оливкового. Вкус и запах должны быть свойственными данному продукту, без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Недопустимы механический, микробиологический, химический и другие виды бомбажа. Масса нетто продукта в одной индивидуальной упаковке от 1,0 до 6 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от 0 до +20°C. ГОСТ Р 55464-2013	300

7	Персики консервированные половинки	Спелые консервированные плоды персика, половинки, должны быть без механических повреждений. Консистенция должна быть упругой, сочной, не жесткой. Половинки персика должны быть без кожуры, с гладкой поверхностью, без косточки и червоточин, не разваренные, сохранившие форму. Сироп должен быть прозрачным. Вес персика должен быть 38-40 гр. Не допускается наличие посторонних примесей. Цвет должен быть от желтого до оранжевого. Ярко выраженный вкус и аромат персика должен быть без порочащих признаков. Жестяная банка должна быть не деформированная. Недопустим механический, химический, микробиологический бомбаж. Масса нетто продукта в одной банке от 1,0 до 4,0 кг. Банка должна содержать маркировку с необходимой информацией на русском языке. Срок хранения не менее 6 месяцев при t от 0 до +25°C и относительной влажности не более 75%. ГОСТ 33317-2015	150
8	Фасоль красная консервированная	Фасоль красная или белая консервированная должна быть в растворе поваренной соли, почковидной, округлой, одинакового размера, длиной 15-17мм и толщиной 5-7 мм, без повреждений вредителями и болезнями, мягкой, не разваренной, сохраняющей форму. Продукта должно быть не менее 65%, заливки не более 35%. Заливка должна быть прозрачной, без посторонних включений. Цвет должен быть от темно-красного до темно фиолетового или от белого до желтоватого, вкус и запах должны быть свойственными для данного вида консервов, без посторонних оттенков. Наличие посторонних примесей недопустимо. Жестяная банка должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Недопустим химический, микробиологический, механический бомбаж. Масса продукта в банке должна быть 1,5–3,0 кг. Срок хранения не менее 1 года при t от 0 до +20°C. ГОСТ 54679-2011	150
9	Фруктовый коктейль тропический консервированный	Фруктовые консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов, залитых специально подготовленной питьевой водой или раствором сахара или растворами других сахаров не более 3% от общей массы заливки или фруктовым соком, с добавлением или без добавления пряностей, пищевых органических кислот. Заливка плодов питьевой водой должна быть прозрачной или слабо опалесцирующей, без посторонних примесей. Заливка плодов соком должна быть прозрачной, без осадка и помутнений. Фрукты – плотные, упругие, мясистые. Вкус и запах хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам или заливке, без посторонних привкуса и запаха. Цвет свойственный использованному виду и помологическому сорту фруктов, без пятен. ГОСТ 33317-2015	100

* Заявленные объемы могут изменяться в случае, если обслуживаемая авиакомпания, в интересах которой будет заключен Договор, примет решение о замене продуктов в меню.