

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки: поставка рыбы и морепродуктов (далее – Товар).

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», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.2. Поставка Товара в 2017 – 2019 гг. 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

№ п/п	Наименование товаров	Характеристики товара	Ед. изм.	Количество товара по договору
1.	Креветки тигровые 8/12	Креветки высшего качества, замороженные, упаковка вакуумная по 1 кг. Обладают изысканным вкусом, мягкостью и сочностью мяса, приятным тонким ароматом.	кг	15
2.	Филе морского гребешка	Рыба свежемороженая без икры, должна быть с чистой поверхностью, естественной окраской, без наружных повреждений, плотной консистенции, запах свойственный рыбе, правильной разделкой. Обязательное наличие удостоверения качества и безопасности продукта.	кг	30
3.	Филе семги	Филе свежемороженое семги слабосоленой, штучной заморозки, в вакуумной упаковке, без кожи, костей, глазированное (глазурь не более 5 %). Дефростированное филе должно быть с чистой поверхностью, без признаков повреждения структуры волокон, консистенция должна быть плотной, упругой. Вес одной вакуумной упаковки не менее 1,8 кг.	кг	2 500
4.	Филе трески без кожи	Филе свежемороженое, штучной заморозки, в вакуумной упаковке, без кожи, костей, глазированное (глазурь не более 5 %). Дефростированное филе должно быть с чистой поверхностью, без признаков повреждения структуры волокон, консистенция должна быть плотной, упругой. Вес одной вакуумной упаковки не менее 1,5 не более 3 кг.	кг	5 000
5.	Филе форели	Филе свежемороженое форели слабосоленой, штучной заморозки, в вакуумной упаковке, без кожи, костей, глазированное (глазурь не более 5 %). Дефростированное филе должно быть с чистой поверхностью, без признаков повреждения структуры волокон, консистенция должна быть плотной, упругой. Вес одной вакуумной упаковки не менее 1,8 кг.	кг	50