

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки: поставка консервированной продукции (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 товара	Характеристики товара	Ед. изм.	Количество товара по договору
1.	Томатная паста	Томатная паста-продукт, изготовленный на основе томатов и соли. Однородная концентрированная масса должна быть мажущейся без включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов томатов. Массовая доля сухих веществ в продукте должна составлять не менее 25%. В ее содержании не допускается наличие красителя E124 и крахмала. Содержание хлорида натрия ограничивается 1,5%. Цвет должен быть красным, оранжево-красным, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах, должны быть свойственными данному продукту, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из полимерных материалов или пищевой нержавеющей стали. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке (срок годности, масса нетто/брутто, производитель и т.п.). Масса нетто одной транспортировочной единицы 2-10 кг. Срок хранения не менее 2 месяцев при температуре от +5 до +20°С, относительной влажности воздуха 75 %.	кг	800
2.	Томаты очищенные нарезанные кубиками	Мякоть свежих томатов должна быть протертой или нарезанной мелким кубиком с гранью 0,5-0,7 мм, без семечек и кожуры, консервированной в собственном соке с или без добавления лимонной кислоты и/или соли. Консистенция должна быть средней густоты, однородной (из протертой мякоти) с равномерно распределенной по всей массе нарезанной кубиком мякотью. Содержание соли должно быть от 3 до 8%. Не допускается наличие уксуса. Цвет должен быть от оранжево-красного до темно-	кг	1 500

	<p>красного, характерный для томат продуктов, из зрелых томатов, однородный по всей массе. Вкус и запах должны быть свойственными свежим томатам, без порочащих признаков. Продукт должен быть упакован в герметичную жестяную банку, без механических повреждений. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке. Вес продукта в одной индивидуальной упаковке не более 4,5 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +4 до +20°C и относительной влажности воздуха 75 %.</p>		
--	--	--	--