

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки: поставка готовой мясной продукции (далее – Товар).

2. Требования к Товару:

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 вызвала 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.	Ветчина вареная из мяса курицы	Батон ветчины куриной. Ветчина куриная должна состоять из кусочков натурального куриного мяса произвольной формы и куриного фарша. Поверхность ветчины должна быть чистой, сухой, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, бульонно-жировых отеков. Консистенция ветчины должна быть плотной. При порционировании не расслаиваться на волокна и не крошиться, слайсы должны хорошо отделяться друг от друга. Цвет должен быть от светло-розового до розового. Вкус в меру соленый в соответствии внесенным специям и пряностям. Запах свойственный данному продукту, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из полимерных материалов, без механических повреждений, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке 0,5-2,0 кг. Срок хранения не менее 30 суток при температуре от +2 до +6°С и относительной влажности воздуха 70 - 75%.	кг	300
2.	Куриная грудка филе в/к	Филе грудки куриной в/к. Вес одной штуки должен быть не более 120-250 гр. Консистенция должна быть плотной, упругой, сочной и не крошиться. Цвет на разрезе должен быть от светлого до светло-розового, вкус в меру соленый, в вакуумной упаковке. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. Срок хранения не менее 30 суток при t от +2 до +6°С.	кг	17 000
3.	Сосиски мини	Сосиски натурального копчения должны быть приготовлены из свинины и говядины с добавлением специй. Оболочка должна	кг	4 000

		<p>быть натуральной. Поверхность сосисок должна быть чистой, без пятен и вкраплений, не слипшиеся, без отеков жира и бульона, без деформаций. Структура среза однородная, нежная. Длина одной сосиски 18-20см, диаметр 1,5-2см. Вес одной штуки 45-51 гр. Цвет на срезе должен быть бледно-розовый, оболочки светло-коричневый. Вкус и запах должен быть мясной, с привкусом внесенных специй и пряностей, без порочащих признаков. Вакуумная упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковке должна быть указана необходимая информация на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке 0,4-1кг. Срок хранения не менее 15 суток при температуре от +2 до +6°С и относительной влажности воздуха не более 75%.</p>		
--	--	---	--	--