

## РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**1. Предмет закупки:** поставка бакалейной 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».

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**

№ п/п	Наименование	Характеристики товара	Количество товара по договору, кг
1	Бульон говяжий сухой	Сухая порошкообразная смесь с включениями измельчённых ингредиентов. Наличие посторонних примесей недопустимо. Бульон, полученный на основе данного продукта, по органолептическим показателям должен соответствовать бульону говяжьему. Цвет порошка должен быть от светло-кремового до золотисто-жёлтого. Вкус и запах специй, входящих в состав порошка должны быть с выраженным привкусом и ароматом говядины, без порочащих признаков. 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 от 0,45 до 2 кг. Срок хранения не менее 1 года при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ Р 51074-2003	50
2	Бульон куриный сухой	Сухая порошкообразная смесь с включениями измельчённых ингредиентов. Наличие посторонних примесей недопустимо. Бульон, полученный на основе данного продукта, по органолептическим показателям должен соответствовать бульону куриному. Цвет порошка - от светло-кремового до золотисто-жёлтого. Вкус и запах специй входящих в состав порошка должны быть с выраженным привкусом и ароматом курицы, без порочащих признаков. 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 от 0,45 до 2 кг. Срок хранения не менее 1 года при температуре от	50

		4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ Р 51074-2003	
3	Горчица порционная	Приправа из молотых коричневых семян горчицы с добавлением воды, уксуса и других ингредиентов Консистенция должна быть однородной, сметанообразной, с гладкой текстурой. Масса должна быть однородной, без комков. Цвет должен быть светло-коричневым, с желтоватым оттенком, вкус и запах должны быть ярко выраженным, остро горчичным, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть легко вскрываемая, с нанесенной необходимой информацией на русском языке. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке 10-12 гр. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке. Количество индивидуальных упаковок в одной коробке 300 – 600 шт. Срок хранения не менее 4 месяцев, при температуре от +2 до +6 °С. ГОСТ 9159-71	10 000
4	Горчица столовая	Приправа из молотых коричневых семян горчицы с добавлением воды, уксуса и других ингредиентов Консистенция должна быть однородной, густой, с гладкой текстурой. Масса должна быть однородной, без комков. Цвет должен быть светло-коричневым, с желтоватым оттенком, вкус и запах должны быть ярко выраженными, остро горчичным, без порочащих привкусов и запахов. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений, сохранять продукт при транспортировке и хранении, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Общая масса продукта в упаковке от 0,250 кг до 1,5 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при T от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха 70-75%. ГОСТ 9159-71	100
5	Джем порционный	Цвет и вкус джема должны быть свойственными свежим ягодам, фруктам, без порочащих признаков. Масса джема не должна содержать косточек, кожуры, растекаться. Не допускается засахаривание продукта. Индивидуальная упаковка должна быть герметично закупоренной, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто одной индивидуальной упаковки - 10-20 гр. Срок хранения должен быть не менее 6 месяцев при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ 31712-2012	6 000
6	Джем порционный	Цвет и вкус джема должны быть свойственными свежим ягодам, фруктам, без порочащих признаков. Масса джема не должна содержать косточек, кожуры, растекаться. Не допускается засахаривание продукта. Индивидуальная упаковка должна быть герметично закупоренной, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто одной индивидуальной упаковки - 10-30 гр. Срок хранения должен быть не менее 6 месяцев при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ 31712-2012	126

7	Каша порционная быстрого приготовления	Каша овсяная быстрого приготовления, полученная из пропаренного зерна овса. Количество неошелушенных зерен должно быть не более 0,3%. Не допускается наличие посторонних примесей. Цвет должен быть светлым, различных оттенков. Вкус и запах должны быть свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из полимерных материалов, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке (срок годности, масса нетто/брутто, производитель и т.п.). Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, Вес одной транспортировочной упаковки 0,1 - 0,2 кг. Срок хранения - не менее 6 месяцев при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. ГОСТ Р 51074-2003	100
8	Кетчуп порционный	Соус на основе томатной пасты, с добавлением специй. Консистенция должна быть пастообразной, однородной, недопустимо наличие посторонних примесей. Цвет должен быть от красного до темно-красного, вкус должен быть кисло-сладким, приятный томатный аромат, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка легко вскрываться, содержать необходимую информацию на русском языке, обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке 10-12 г. Количество индивидуальных упаковок в одной коробке 300 – 600 шт. Срок хранения не менее 4 месяцев, при температуре от +2 до +6°C. ГОСТ 32063-2013	15 000
9	Крахмал кукурузный	Порошок, полученный из зерен кукурузы, в виде тонкопористой структуры гигроскопичных крахмальных зерен. Массовая доля влаги должна быть не более 13 %. Не допускаются примеси других видов крахмала и присутствие металломагнитных и посторонних примесей. Клейстер, полученный на основе данного крахмала, должен иметь невысокую вязкость, сохранять желирующие и загустительные свойства даже при длительном кипячении. Крахмал должен обладать повышенной способностью к набуханию в холодной воде. Безвкусный, аморфный порошок белого цвета с желтоватым оттенком. Запах должен быть свойственный данному продукту, без порочащих признаков. При сжатии порошка крахмала в руке он издаёт характерный «скрип», вызванный трением частиц. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре не более + 15°C и относительной влажности не более 75%. ГОСТ 32159-2013	100
10	Крупа гороховая	Шелушенный (лущенный) горох, предназначенный для пищевых целей. Масса нетто продукта в одной упаковке от 500 до 5000 гр. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке, без механических повреждений. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре не более + 25°C и	100

		относительной влажности не более 75%. ГОСТ 6201-68	
11	Крупа гречневая	Гречневая крупа, полученная из пропаренного зерна гречихи путем отшелушивания ядра от плодовых оболочек. Ядра гречихи должны быть целыми, поверхность должна быть гладкой, допускаются незначительные шероховатости. Количество нешелушенных зерен-не более 0,3%. Не допускается наличие посторонних примесей. Цвет должен быть коричневым, различных оттенков. Вкус и запах должны быть свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть изготовлена из полимерных материалов, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке (срок годности, масса нетто/брутто, производитель и т.п.). Вес одной транспортировочной упаковки 0,5 - 5 кг. Срок хранения - не менее 6 месяцев при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. ГОСТ Р 55290-2012	5 000
12	Рис пропаренный	Рис шлифованный пропаренный. Поверхность должна быть гладкой, допускается незначительная шероховатость, излом стекловидный. Сорт крупы экстра. Влажность продукта должна быть не более 15%. После варки, зерна риса не слипаются, сохраняют форму. Продолговатые зерна ровного янтарного цвета, длиной 6-8 мм, диаметром - 1,5-2,5 мм. Вкус и запах должны быть свойственными данному виду крупы, без порочащих признаков. Не допускается наличие нешелушенных, дробленых и пожелтевших ядер, ядер с красными полосками, мучели и других посторонних примесей. Индивидуальная упаковка должна быть из влагонепроницаемого материала. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, иметь необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной индивидуальной упаковке от 0,5 до 5,0 кг. Срок хранения не менее 12 месяцев при температуре от +4 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. ГОСТ 6292-93	5 000
13	Майонез порционный	Цвет должен быть от белого до светло-желтого, однородным по всей массе, вкус должен быть слегка острым, кисловатым, без выраженной горечи, с запахом и привкусом горчицы. При внесении вкусовых и пряно ароматических добавок с привкусом внесенных добавок, без посторонних резких оттенков. Индивидуальная упаковка должна быть с нанесенной необходимой информацией на русском языке. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке 10-15 гр. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке. Количество индивидуальных упаковок в одной коробке 300–600 шт. Срок	15 000

		хранения не менее 4 месяцев при температуре 4 +/- 2°C. ГОСТ 31761-2012	
14	Масло оливковое	Масло оливковое должно быть прямого отжима, фильтрованное, экстра класса (extra-virgin), произведенным из мякоти и косточек оливок, прозрачным, без посторонних включений, взвеси и осадка. Масло должно быть предназначено для жарки и использования в качестве заправки холодных блюд. Цвет должен быть от светло-зеленого до светло-желтого. Вкус и запах должны быть свойственными рафинированному и дезодорированному оливковому маслу, без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в индивидуальной упаковке должна быть 0,75-5,0 л. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +4 до + 25°C и относительной влажности воздуха 70-75 %. ГОСТ 21314-75	500
15	Масло подсолнечное	Масло должно быть первого сорта, рафинированным и дезодорированным, выработанным из семян подсолнечника методом первого холодного отжима, прозрачным, без посторонних включений, взвеси и осадка. Цвет должен быть светло-жёлтым или золотисто-жёлтым. Без запаха. Вкус должен быть свойственным данному виду продукта. Недопустимо наличие посторонних запаха, вкуса и горечи. Индивидуальная пластиковая упаковка (бутыль) должна быть с удобной, быстро открывающейся крышкой, без механических повреждений. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковке должна быть указана вся необходимая информация на русском языке. Объём продукта в индивидуальной упаковке от 1,0 до 5,0 л. Срок хранения не менее 12 месяцев, в защищённом от света месте, при температуре от 4 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ 1129-2013	3 000
16	Мед натуральный порционный	Мед порционный, должен быть расфасован в разовые контейнеры по 10-20 гр., российского сбора, не содержать консервантов. Срок хранения не менее 12 месяцев, в защищённом от света месте, при температуре от 4 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ Р 54644-2011	15
17	Мука в/с	Сыпучий продукт, полученный в результате тонкого измельчения частиц центральной части эндоспермы зерна пшеницы. Количество сырой клейковины должно быть не менее 28%. Качество сырой клейковины должно быть от 55 до 75 условных. единиц. Белизна должна быть не менее 54,0 условных единиц. Влажность муки должна быть не более 15%. Недопустимо зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов, сорных и зерновых примесей. Цвет должен быть белым или белым с кремовым оттенком. Вкус и запах: должны быть свойственными пшеничной	1 000

		<p>муке, без посторонних привкусов, не кислым, не горьким, не сладким, не плесневелым, не затхлым. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Продукт должен быть без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть в виде мешка из влагоустойчивого материала. 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 от 1 до 20 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +4 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. ГОСТ Р 52189-2003</p>	
18	Перец черный острый молотый	<p>Перец черный молотый сушеный. Недопустимо наличие посторонних примесей. Используется в различных блюдах в качестве специи. Цвет должен быть бело-серым. Вкус и запах должен быть пряным, свойственными черному молотому перцу. Наличие посторонних привкусов и запахов недопустимо. Индивидуальная упаковка должна быть из влагонепроницаемого материала, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке от 0,1 до 1,0 кг. Срок хранения не менее 12 мес., срок хранения с момента открытия упаковки не менее 3 мес. при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ 29050-91</p>	20
19	Сахар (песок)	<p>Пищевой продукт, представляющий собой сахарозу в виде отдельных кристаллов. Сырьем для производства сахара песка служит сахарный тростник, сахарная свекла или сахар-сырец. Размер кристаллов от 0,2 до 2,5 мм. Массовая доля сахарозы не менее 99,75 %. Массовая доля влаги не более 0,14 %. Цветность не более 0,8 условных единиц. Консистенция должна быть сыпучей. Цвет должен быть белым. Вкус и запах должны быть сладкими, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка или других посторонних примесей. Продукт без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из влагонепроницаемого материала, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке (срок годности, масса нетто/брутто, производитель и т.п.). Объем продукта в одной упаковке от 5 кг до 50 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре +4±2°C. ГОСТ 33222-2015</p>	2 000
20	Соль поваренная	<p>Поваренная пищевая соль (NaCl) сорта "Экстра" должна быть без добавления йода и ферроционида калия (антислеживающей добавки). Продукт</p>	100

		должен быть белого цвета, без запаха. Продукт должен быть нетоксичен, пожаро- и взрывобезопасен. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковке должна быть указана необходимая информация на русском языке. Масса продукта в одной упаковке от 1,0 до 25,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. ГОСТ Р 51574-2000	
21	Соус мясной Деми-Гласс	Кулинарная база представляет собой однородную, дегидрированную, сыпучую, мелкозернистую или порошкообразную смесь, которая содержит мелкие вкрапления сублимированных овощей, пряностей и специй. Не содержит комков и посторонних примесей. Цвет должен быть от коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах должны быть свойственными данному виду соуса, с выраженным привкусом и ароматом мясного сока. Упаковано должно быть в пластиковое ведро, с легко открывающейся крышкой, без механических повреждений, либо в вакуумный пластиковый пакет. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке (указание кулинарной базы, код-артикул и рекомендуемая технология приготовления). ГОСТ Р 51074-2003	1 000
22	Топпинг фруктово-ягодный в ассортименте	Десертный соус на основе ягод и/или фруктов, глюкозного сиропа, сахара, желирующих веществ. Массовая доля ягод должна быть не менее 32%. Допускается наличие ягодных семечек. Используется в качестве покрытия и декорирования мороженого, десертов, пудингов и прочих кондитерских изделий. Наличие посторонних примесей не допускается. Консистенция должна быть густой, текучей, однородной. Цвет должен быть от светлого до ярко-красного и темно-красного. Вкус и запах должны быть сладкими, с ярко выраженным вкусом ягод/фруктов. Индивидуальная упаковка должна быть из полимерных материалов, без механических повреждений. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке (срок годности, масса нетто/брутто, производитель и т.п.). Масса нетто продукта в одной упаковке от 0,8 кг до 2,5 кг. ГОСТ Р 51074-2003	100

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