

Объявление
ООО «Кетринг» проводит отбор наилучшего предложения
на приобретение свежую отборную сельскохозяйственную продукцию

ООО «Кетринг» настоящим приглашает всех правомочных и имеющих соответствующую квалификацию организаций, являющихся резидентами и нерезидентами Республики Узбекистан, предоставить свои коммерческие предложения на поставку следующей продукции для определения стартовой цены и проведения отбора наилучшего предложения в специализированном электронном портале государственных закупок.

Коммерческие предложения должны быть отправлены на электронную почту: od.catering@uzairways.com или catering@uzairways.com.

ПРЕДМЕТ ОТБОРА:

1. Томаты (помидоры) сорт «Черри» отборные высокого качества.

По органолептическим показателям томаты (помидоры) сорта «Черри» должны быть внешнему виду- отборные, высокого качества, плоды свежие с кисточкой (гроздь) на которой не менее от 8 до 12 шт плодов, целые, здоровые, чистые, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой, не повреждённые сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности, без ГМО. Плоды мелкие, круглые весом 15-20гр/шт. калибром 22-25 мм, созревшие с веткой, красные, плотные способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. На вкус сладковатые, по запаху свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. К поставке не допускается: наличие повреждённых сельскохозяйственными вредителями, плодов мятых, перезрелых с трещинами, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, поражённых болезнями, грязные с прилипшей землёй, крупные диаметром, зелёные, т.е. не созревшие, с ГМО. Наличие токсичных элементов, пестицидов и нитратов не должно превышать допустимые уровни, установленные медикобиологическими требованиями и правовыми Актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам.

Вся продукция урожая осень 2026г. Тара и материалы для упаковывания томатов должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Томаты должны быть упакованы по 4 кг. равномерно, в целях сохранения товара, в деревянные или пластмассовые ящики. Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным, одного происхождения и ботанического сорта. Плоды укладывают в ровень с краями упаковки, устанавливаемой при перевозке в один ряд по высоте. Тара возврату не подлежит. Срок хранения томатов не более 2-4 недель со дня даты сбора в помещениях, не заражённых вредителями с соблюдением санитарных норм. Хранить томаты в сухом тёмном прохладном, дезинфицированном месте при температуре от +1°C до +10°C при относительной влажности воздуха от 85-90%. Поставщик должен соблюдать требования к температурному режиму их хранения и товарного соседства.

2. Огурцы свежие отборные сорт «Орзу» высокого качества.

По органолептическим показателям огурцы сорта «Орзу» должны быть: по внешнему виду отборные, высокого качества, плоды целые, ровные, свежие, здоровые, чистые, плотные, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской, длиной не более 7см., шириной до 4см. По запаху и вкусу свойственные данному ботаническому сорту, имеющие лёгкий аромат свежести и приятный вкус, без постороннего запаха и привкуса, с хрустом при разламывании, указывающий на сочность огурцов. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Огурцы должны иметь тонкую кожуру, без ГМО. К поставке не допускается: другой сорт огурцов, наличие повреждённых сельскохозяйственными вредителями, плодов мятых, уродливых, увядших с трещинами, перезрелых, пожелтевших или жёлтых, загнивших, заплесневевших, подмороженных, поражённых болезнями, грязные с прилипшей землёй, крупные в диаметре и по длине, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, запаренных, с вырванной плодоножкой, наличие минеральной и посторонних примесей, с ГМО. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных

простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми Актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам.

Вся продукция урожая осень 2026г. Хранить огурцы должны при температуре воздуха от +7° до +10° С и относительной влажности воздуха от 85% до 95% в чистых, не заражённых сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях и холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам со сроком хранения не более 10-15 дней со дня даты сбора. Поставщик должен соблюдать требования к температурному режиму их хранения.

3. Лук репчатый отборный высокого качества.

По органолептическим свойствам репчатый лук должны быть: отборный, высокого качества, вызревший, луковицы целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см, без излишней внешней влажности, без полого и жёсткого донца, диаметр 10-12см, луковицы плотные, без признаков прорастания, утолщений, вызванных неправильным вегетативным развитием, без следов повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями или болезнями, без корешков, без плесени, без черных налётов. По степени зрелости луковицы с сухими корешками длиной не более 1 см., позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии, по запаху и вкусу, характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Первые два наружных слоя чешуи и шейка должны быть сухими. К поставке не допускается: грязная продукция, со следами и почерневшие от плесени, наличие посторонней примеси, наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, подмороженных, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, повреждённых стеблевой нематодой и клещами, проросших, мягких после солнечных ожогов или замороженных, с ГМО. Содержание в репчатом луке радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм установленные требованиями и правовыми актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Урожай осень 2026г. Лук репчатый упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, либо в сетки по 5-10кг, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает вентиляцию и сохранение его качества и безопасности. Упаковка должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность. Лук репчатый хранят в сухих тёмных прохладных, проветриваемых, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, без попадания солнечных лучей и света, обеспечивающих их сохранность, со дня даты сбора на складах, не заражённых вредителями, с соблюдением санитарных норм от 3-х до 6-ти месяцев при температуре от 3°С до +6°С и относительной влажности воздуха от 85 до 95%.

4. Морковь столовая свежая (красная, жёлтая) отборная высокого качества.

По органолептическим показателям корнеплоды моркови должны быть: свежие, сочные, целые, здоровые, чистые, плотными, не склонными и без признаков к прорастанию, не подмороженными, без излишней внешней влажности, без механических повреждений, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с окраской типичной для ботанического сорта и формы от светло-оранжевого цвета до ярко оранжевого, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, не побитыми, без трещин, без боковых корешков, без признаков соланина, т.е. зеленоватых или лиловатых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке, в среднем диаметр - 6 см, длина - 12-15 см, вес - 100-150 г. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, сладковатая или сладкая, без постороннего запаха и привкуса. К поставке не допускается: наличие живых сельскохозяйственных вредителей, корнеплодов моркови, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, гнилых, с плесенью, запаренных, треснувших, с признаками морщинистости, с открытой сердцевинкой, наличие посторонней

примеси, грязная морковь, а также с посторонними запахами. Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1%, с ГМО. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, микотоксинов, микробиологические (патогенные) показатели, в моркови не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Урожай осень 2026г. Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность, в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Чистая морковь должна быть обязательно упакована в полиэтиленовые пакеты с небольшими дырчатými отверстиями для сохранения свежести, либо в сетки по 5-10кг. Морковь должны хранить в сухом тёмном прохладном, проветриваемом, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих его сохранность. Морковь не следует хранить совместно с другими фруктами и овощами, выделяющими этилен. В холодильных камерах, в которых поддерживается температура от 0 до 1 °С, относительная влажность воздуха должна поддерживаться в пределах от 95 до 98%; в камерах с принудительной системой вентиляции (без искусственного охлаждения), в которых температура изменяется от 1 до 5 °С, относительная влажность воздуха должна поддерживаться в пределах от 90 до 95%. Средний срок лёжкости при правильном хранении до 4-х месяцев.

5. Картофель свежий отборный высокого качества. По органолептическим показателям картофель должен быть: отборный без дефектов, очищенный от земли, высокого качества, собранный после окончания срока его созревания, предназначенный для длительного хранения. По внешнему виду клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые полностью плотной кожурой, типичной для ботанического сорта, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла. Запах и вкус, свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Клубни должны иметь диаметр от 5 до 8 см, размером 35- 40мм. Типичная для ботанического сорта окраска. Массовая доля клубней, не соответствующих требованиям по калибровке, не более 10% от поступившей партии. Допускаются клубни с единичными случаями механических повреждений (порезы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм., поражённые паршой на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм., поражённые проволочком (при наличии не более одного хода). К поставке не допускается: сильно грязный с прилипшей землёй более 1/4 поверхности клубня, поражённых паршой при поражении более 1/4 поверхности клубня, не более 2%; наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, повреждённых грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, поражённых мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой, клубни поражённые ржавой (железистой) пятнистостью, внутренние пустоты или внутренней червивостью, с чёрной сердцевинкой и другими внутренними дефектами, с неправильной формой, с ГМО. Содержание в картофеле радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами. Поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТа, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Продукция урожая осень 2026г. Продовольственный картофель упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает вентиляцию и сохранение его качества и безопасности. Тара и материалы для упаковывания картофеля должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Картофель упаковывают в мешки по 25-30кг. одинакового размера, одного происхождения и ботанического сорта. Картофель должны хранить в сухом тёмном прохладном, проветриваемом, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях, без попадания солнечных лучей и света, обеспечивающих его сохранность, при температуре от 3°С до +6°С и относительной влажности воздуха 85-95%. Срок хранения картофеля: 3-6 месяцев при соблюдении условий хранения в помещениях, незаражённых вредителями с соблюдением санитарных норм и требований. Поставщик должен соблюдать требования к температурному режиму их хранения.

6. Капуста брокколи свежая отборная 1-го сорта. По органолептическим показателям капуста брокколи должна быть: свежая 1-го сорта, по внешнему виду головки брокколи свежие, целые, неповреждённые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, срез стебля должен быть сделан под прямым углом и быть чистым. Свежая капуста брокколи имеет ярко-зелёный цвет, без жёлтых или бурых пятен. Головки брокколи должны быть твёрдые, крепкие и плотные, без признаков вялости, без пятен или повреждений, вызванных морозом, бутоны полностью закрыты, цветоносный стебель плотный, достаточно нежный, не одревесневший. Средний вес головки брокколи 300-500 грамм, до 10-12см в диаметре. Свежая брокколи имеет лёгкий и свежий запах, без примеси гнили или других запахов, без гмо.

К поставке не допускается: брокколи ниже 1 сорта, наличие головок брокколи гнилых и испорченных, запаренных, мороженых, поражённых сельскохозяйственными вредителями и продуктов их жизнедеятельности, вялых, головок не плотных перезрелых с цветением, с наличием жёлтых точек, наличие минеральных и посторонних примесей, с механическими повреждениями, плесенью, с наличием минеральных и посторонних примесей, с ГМО. Микробиологические показатели, содержание в брокколи токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих брокколи не должны превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и правовыми Актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Вся продукция урожая осень 2026г.

Упаковка и материалы, применяемые для упаковки брокколи, должны быть чистыми и сухими, незаражёнными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха, не должны вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта, тара должна быть цельной и крепкой. Брокколи фасуют по 10шт. равномерно, в целях сохранения товара, в потребительскую тару в ящики деревянные или в картонные коробки, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать головки брокколи одного и того же происхождения, ботанического сорта, качества и размера (в случае калибровки). Капуста брокколи первого сорта в упаковке должна иметь однородную окраску. Брокколи хранят в чистых, сухих, незаражённых сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях, в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих его сохранность. Можно хранить брокколи в холодильниках при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 7-15 суток или в морозильниках при температуре -18°C в течение 6-8 месяцев. Качество зависит от соблюдения требований к температурному режиму их хранения и соблюдения правил товарного соседства. Нельзя допускать совместного хранения с продуктами, которые вырабатывают этилен (яблоки, томаты, груши, дыни).

7. Салат Айсберг -зелень отборная высокого качества. По органолептическим показателям: зелень, соответствующая данному виду (Айсберг), листья свежие, молодые, сочные при разломе имеет характерный хруст, ярко зелёные по цвету (различных оттенков), целые, здоровые, чистые, не вялые, не желтые, незагрязнённые, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности, не гнилые. Запах, цвет и вкус, характерные для ботанического сорта зелени, без постороннего запаха и привкуса, без ГМО. К поставке не допускаются: зелень грязная, жёлтая, гнилая, не имеющая товарный вид, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, наличие минеральных и посторонних примесей. Допускаются незначительные дефекты листьев: небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм установленные требованиями и правовыми актами, с ГМО. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Вся продукция урожая осень 2026г. Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в деревянные или пластмассовые ящики по 4 кг. Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность, в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Тара возврату не подлежит. Зелень свежую должны хранить в сухом тёмном прохладном, проветриваемом, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих его сохранность

при температуре от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 85-90%. Срок хранения зелени не более 3-х дней со дня даты сбора в помещениях, незаражённых вредителями с соблюдением санитарных норм.

8. Салат Латук - зелень отборная высокого качества. По органолептическим показателям: зелень, соответствующая данному виду, листья свежие, молодые, сочные при разломе имеет характерный хруст, ярко зелёные по цвету (различных оттенков), целые, здоровые, чистые, не вялые, не желтые, незагрязнённые, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности, не гнилые. Запах, цвет и вкус, характерные для ботанического сорта зелени, без постороннего запаха и привкуса, без ГМО. К поставке не допускаются: зелень грязная, жёлтая, гнилая, не имеющая товарный вид, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, наличие минеральных и посторонних примесей. Допускаются незначительные дефекты листьев: небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм установленные требованиями и правовыми актами, с ГМО. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Вся продукция урожая осень 2026г. Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в деревянные или пластмассовые ящики по 4 кг. Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность, в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Тара возврату не подлежит. Зелень свежую должны хранить в сухом тёмном прохладном, проветриваемом, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих его сохранность при температуре от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 85-90%. Срок хранения зелени не более 3-х дней со дня даты сбора в помещениях, незаражённых вредителями с соблюдением санитарных норм.

9. Перец болгарский свежий сорт «Калифорния» отборный высокого качества.

По органолептическим показателям плоды перца болгарского должны быть: целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, типичной для одного ботанического сорта формы и окраски (красные, зелёные, жёлтые), без излишней внешней влажности, с плодоножками, длиной не менее 8 см, ширина 7 см. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту слегка сладковатые, без постороннего запаха и привкуса. Плоды крупные, сочные, плотные, мясистые, красивый внешний вид, одинаковой формы, без ГМО, а также, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. К поставке не допускается: наличие плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями и поражённых болезнями, плодов гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, треснувшие, тонкие, с черными пятнами, неправильной формы, разных сортов, не соответствующих одному ботаническому сорту, обработанные химическими составами и маслами, со вкусом горечи, с ГМО. Содержание в свежем сладком перце радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, без ГМО. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Вся продукция урожая осень 2026г. Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность, в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству, цвету и размеру. Перец болгарский должен быть упакован в картонные коробки с отверстиями для проникания воздуха и крышкой по 4 кг. Тара возврату не подлежит. Перец болгарский необходимо хранить в сухом тёмном прохладном, проветриваемом, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих его сохранность при температуре от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 85-90%. Срок хранения не более 1,5-3 месяца со дня даты сбора в помещениях, не заражённых вредителями с соблюдением санитарных норм.

10. Яблоки свежие сорта «Апорт» отборные в/сорта. По органолептическим свойствам: это отборные, свежие, высшего сорта и высокого качества яблоки помологического сорта «Апорт», с окраской и форме типичные для этого сорта, целые, здоровые, чистые, сочные, кожица ровная, гладкая на ощупь, имеет красивый глянцевый отлив. Плоды неувядающие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без повреждений кожицы плода, не уродливые, без постороннего запаха и привкуса, вкус и запах свойственный данному товару и сорту. На вкус сладкие, аромат сильно выражен. Яблоки имеют форму шара, суженному к носу, должны быть среднего размера, с плодоножкой, семена серого цвета, от этого зависит спелость яблока, мякоть плотная, очень сочная, окрашена в светло-жёлтый цвет, доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения. Размер по наибольшему поперечному диаметру плодов круглой формы не менее 65мм, масса плода - не менее 200г. Плоды однородные по степени зрелости, но не зелёные и не перезревшие. К поставке не допускается: яблоки не сорта «Апорт» и ниже высшего сорта, загнившие, гнилые, с признаками увядания, перезрелые (мягкие), с побурением кожицы и мякоти, испорченные, с механическими повреждениями, без серьёзной стекловидности, сильно-шероховатые сетки на плодах, повреждёнными вредителями и болезнями, подкожная пятнистость, увядших с признаками морщинистости, запаренные, обработанные химически или другими веществами вредными для здоровья человека, разных перемешанных сортов, наличие сорной примеси. Содержание в свежих яблоках токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших по микробиологическим показателям безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми Актами. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Год урожая осень 2026г.

Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Свежие яблоки упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности. Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из яблок одного помологического и товарного сорта, происхождения и размера (в случае калибровки), а также одинаковой степени зрелости. Для яблок высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы. Потребительские упаковочные единицы, масса яблок в которых не менее 5кг, должны быть достаточно жёсткими для обеспечения надлежащей сохранности продукта. Товар упаковывается по 5кг в деревянных или пластмассовых ящиках и таким образом, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность и безопасность. Ящики выстилают обёрточной бумагой (закрывают дно, стенки и помещают бумагу под крышку ящика). Каждый ряд плодов также перестилает бумагой. Плоды в ящики упаковывают диагональными рядами или в шахматном порядке. Тара возврату не подлежит. Яблоки должны храниться в сухих тёмных прохладных, проветриваемых, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих их сохранность при температуре от 0°С до +5°С и относительной влажности воздуха 85-95% не более 3-5 месяцев со дня снятия яблок в помещениях, не заражённых вредителями с соблюдением санитарных норм. Поставщик должен соблюдать требования к температурному режиму их хранения и соблюдать товарное соседство.

11. Апельсины свежие - отборные 1 категории, высокого качества.

По органолептическим показателям апельсины 1-ой категории должны быть: плоды сочные, свежие, целые, чистые, здоровые, кожура плотная не увядающая, сладкие, технически спелые (средней зрелости). По запаху и вкусу, типичной для помологического сорта, сладкие с запахом свежести без излишней внешней влажности, свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса, без обработки химическими веществами, маслами или какими-нибудь другими веществами вредными для здоровья человека. Форма размер плода по наибольшему поперечному диаметру от 71мм. и более, не менее 200гр. за 1 шт. и окраска от светло-оранжевого до оранжевого, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, с ровной срезанной у основания плода плодоножкой, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта, не замороженные, без солнечных ожогов, без ГМО. К поставке не допускаются: апельсины ниже 1-сорта, наличие плодов загнивших, заплесневевших, сдавленных, замороженных, пятна от солнечных ожогов на кожуре, зелёных, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями, затрагивающими мякоть плода,

сухих, стекловидных, с привкусом горечи, с посторонними запахами, треснувших и мятых, повреждённых во время транспортировки, обработанных химическими и другими вредными веществами, с ГМО. Содержание в апельсинах радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества. Весь поступивший товар должен соответствовать требованиям ГОСТов, СанПин РУз. и другим нормативным документам. Год урожая осень 2026г.

Товар должен иметь маркировку с наименованием страны-отправителя, наименование продукции, масса нетто, сорт, срок хранения, условия хранения. Тара должна быть целая, прочная, чистая, сухая, незаражёнными вредителями, без каких-либо посторонних запахов. Товар упаковывается таким образом, чтобы обеспечивалось его надлежащая сохранность и безопасность, в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру. Товар должен упакован в картонные коробки с вентиляционными отверстиями или в деревянные (пластмассовые) ящики в зависимости от вида цитруса. Тара возврату не подлежит. Свежие апельсины необходимо хранить в сухих тёмных прохладных, проветриваемых, без постороннего запаха, в хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильниках, обеспечивающих их сохранность, не заражённых вредителями с соблюдением всех санитарных норм и правил, при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 85-90%, срок хранения апельсинов составляет 2-4 месяца. Застуживаются цитрусовые при температуре ниже -2°C.

Транспортировка должна осуществляться в соответствии с правилами перевозок данных продуктов. Сельскохозяйственная продукция транспортируется крытыми автомобильными транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими для каждого данного вида. При перевозке автотранспортом тара с товаром должна быть предохранена от атмосферных осадков и солнечных лучей. Поставщик обязан соблюдать нормы и требования к товару для того, чтобы свежий товар прибыл к заказчику в надлежащем виде и качестве.

Автотранспорт Поставщика, заезжающий с товаром на территорию аэропорта до склада ООО «Кетринг» не должен иметь газовое оборудование, только на бензине или на электромашине. (Требование «Инструкции по организации пропускного и внутриобъектного режима ООО «Islom Karimov nomidagi Toshkent xalqaro aeroporti»).

Продукция поставляется по заявкам, малыми партиями, для обеспечения всех авиарейсов, обслуживаний в зависимости от потребности производства и остатка на складе Покупателя, до аэропорта «Ташкент» им. И. Каримова. В случае, если при поставке продукции сельхозпродукция не будет отвечать всем необходимым требованиям по качеству, то товар будет возвращен Покупателем Поставщику для его замены за счет Поставщика. Замена товара должна быть произведена в течение 1 (один) дня.