

Объявление
ООО «Кетринг» проводит отбор наилучшего предложения
на приобретение свежей отборной зелени

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. Базилик (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: стебли и листья свежие, чистые, не увядшие, без избыточной внешней влажности.

По цвету типичный для ботанического сорта: ярко-зеленые или насыщенные фиолетовые/бордовые, без признаков пожелтения, потемнения или бледных пятен. По запаху и вкусу, характерный для базилика, ярко выраженный, без посторонних привкусов и запахов (например, плесени или гнили). Состояние соцветий: допускаются веточки с бутонами, но без развитых жестких семенников (переросший базилик теряет вкусовые качества).

К поставке не допускается: базилик с гнилью, плесенью, запаренный, наличие вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей.

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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

2. Петрушка (зелень) свежая отборная высокого качества.

По органолептическим показателям должна быть чистой, сочной, с характерным выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: листья и корнеплоды должны быть свежими, целыми, здоровыми, чистыми, не увядшими и без излишней внешней влажности.

Цвет зелени: листья должны иметь типичный для ботанического сорта зеленый цвет различных оттенков. Желтые, потемневшие или подгнившие листья исключаются. Аромат и вкус: ярко выраженные, свойственные петрушке, без постороннего запаха и привкуса.

Состояние корнеплодов: должны быть гладкими, не застволившимися, не уродливыми (без сильного разветвления) и без роста вторичных корней.

К поставке не допускается: петрушка с гнилью, плесенью, запаренная, наличие насекомых-вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения (более 10% от массы), примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей.

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.

Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

3. Руккола (зелень) свежая отборная высокого качества.

По органолептическим показателям руккола должна быть чистой, сочной, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: листья свежие, цельные, сухие (без избыточной влаги и конденсата в упаковке), одинакового или близкого к сорту размера.

По цвету: равномерный зеленый, без желтых пятен, пожелтевших кончиков и темных точек. Консистенция упругая и хрустящая, листья не должны быть вялыми, помятыми или ослизлыми. По запаху и вкусу: аромат яркий, характерный горчично-ореховый тон.

Вкус слегка острый, пикантный с горчинкой, без посторонних привкусов. Зелень должна быть тщательно очищена от земли, песка и посторонних примесей. Качественная свежая руккола должна иметь чистые, упругие листья насыщенного зеленого цвета без признаков увядания, желтизны и повреждений. Полное отсутствие механических повреждений, следов порчи, гниения и поражения вредителями.

К поставке не допускается: руккола с посторонними запахами (плесени, гнили, химикатов), запаренная, наличие вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей.

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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

4. Шпинат (зелень) свежая отборная высокого качества.

По органолептическим показателям шпинат должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: листья должны быть свежими, здоровыми, не увядшими и не подсохшими. Допускается шпинат в виде отдельных листьев или в розетках со срезанными корнями. Листья не должны быть огрубевшими.

По цвету: однородный, характерный для ботанического сорта (обычно насыщенный или ярко-зеленый). Желтизна, потемнения или появление пятен не допускаются.

Зелень должна быть чистой, без следов земли, песка, пыли и остатков удобрений.

Размер: минимальная длина пластинки листа свежего шпината должна составлять не менее 6 см.

По Запаху и вкусу: свойственные свежему шпинату (слабовыраженный, нейтральный), без посторонних запахов и привкусов (например, плесени или гнили).

Свежий качественный шпинат должен иметь цельные, чистые, сочные и развитые листья ярко-зеленого цвета, без признаков увядания, избыточной влажности и огрубения.

К поставке не допускается: листья, пораженные гнилью, плесенью, а также с явными следами активности вредителей (например, тли), наличие жестких цветочных стеблей (стрелок) не допускается, так как при переходе к стеблеванию листья шпината грубеют, теряют товарный вид и вкусовые качества, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей, сильные механические повреждения. 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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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. На переработку шпинат должен поступать сухим на ощупь. 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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

5. Мята (зелень) свежая отборная высокого качества.

По органолептическим показателям должна быть чистой, сочной, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: листья и побеги должны быть упругими, чистыми, свежими, без признаков увядания. По цвету: насыщенный зеленый (от светлых до темных оттенков), от светло-зеленого до темно-зеленого. Наличие желтизны, почернений, черных точек или серых пятен (признаков грибка или гнили) не допускается. Запах сильный, ароматный характерный мятный и освежающий вкус слегка жгучий, с выраженным охлаждающим эффектом. Аромат без посторонних или затхлых нот. Стебли не должны быть слишком одревесневшими и грубыми. Массовая доля ценного эфирного масла (содержащего ментол) должна соответствовать нормативным показателям для качественного сырья (в живом растении это в среднем 2,5–4,5%).

К поставке не допускается: мята с плесенью, с посторонними примесями (других сорных трав) и признаков порчи вредителями, с гнилью, запаренная, наличие вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных примесей и следов химикатов.

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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

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.

6. Укроп (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должна быть чистой, сочной, с характерным выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: растения должны быть свежими, чистыми,

здоровыми, нежными, с зелеными не пожелтевшими листьями, без излишней внешней влажности (зелень не должна быть мокрой или гнивающей от сырости).

Цвет зелени: ярко-зеленый, без признаков пожелтения или побурения.

Запах и вкус: свойственные свежему укропу, без посторонних запахов и привкуса.

Стебли и корни: допускается наличие или отсутствие корешков в зависимости от стандарта упаковки, стебли не должны быть огрубевшими или переросшими (в товарных сортах).

К поставке не допускается: укроп с гнилью, плесенью, запаренный, наличие насекомых-вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей, наличие земли, пыли, посторонних примесей и видимых повреждений от сельскохозяйственных вредителей.

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.

Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в деревянные пластмассовые ящики по 4 кг.

7. Лук зелёный *свежий отборный высокого качества 1-сорт.*

По органолептическим показателям: строгая однородность по сорту, степени зрелости и окраске. Перья должны быть идеально прямыми, без повреждений вредителями. По внешнему виду: перья должны быть свежими, чистыми, целыми, не увядшими, без механических повреждений и признаков заболеваний. Листья трубчатые, нежные, переходящие в неразвитую луковичу. Чистая, хорошо зачищенная от остатков корней и земли.

По цвету: насыщенный зеленый цвет перьев, с четко выраженной границей перехода в белую прикорневую часть (что свидетельствует о сочности).

По вкусу и запаху: свойственные данному ботаническому сорту, острые или полуострые, без посторонних привкусов и запахов (без порочащих признаков).

Не допускается излишняя внешняя влажность от дождя, промывки или вытекания сока.

К поставке не допускается: лук репчатый с гнилью, плесенью, запаренный, наличие насекомых-вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей, наличие земли на перьях, пыли, остатки удобрений, посторонних примесей и видимых повреждений от сельскохозяйственных вредителей.

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.

Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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. Каждая упаковка должна содержать лук одного происхождения, ботанического сорта и товарного качества. Видимая часть продукции обязана полностью соответствовать всему содержимому тары. Тара возврату не подлежит. Продукт укладывают в ящики рыхло, с легким нажимом, чтобы не травмировать перо. Укладка производится послойно («перо к перу», «луковица к луковице»). 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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

8. Розмарин (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: облиственные однолетние побеги полукустарника без грубых одревеневших частей. Листья должны быть упругими, похожими на хвою, плотно сидящими на стебле (не должны осыпаться при легком прикосновении). По цвету типичный для ботанического сорта: равномерный темно-зеленый (с верхней стороны листа) и беловато-серебристый с нижней. Запах и вкус: сильный, ярко выраженный пряно-камфорный аромат с хвойно-цитрусовыми нотами. Не должно быть посторонних запахов (плесени, гнили, химии). Зелень должна быть чистой, без следов земли, пыли, удобрений и признаков сельскохозяйственных вредителей или болезней.

К поставке не допускается: розмарин с гнилью, плесенью, запаренный, наличие вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей.

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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

Склады должны быть оборудованы принудительной циркуляцией воздуха, чтобы предотвратить застой влаги и появление плесени.

Розмарин нельзя хранить рядом с продуктами, выделяющими этилен (яблоки, бананы, томаты, груши). Этилен ускоряет старение и пожелтение пряных трав.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

9. Тимьян (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. Листья со стеблем должны быть свежими, молодыми, нежными и чистыми. По внешнему виду: веточки целые, здоровые, без признаков увядания, подгнивания или подпревания. Не допускается избыточная поверхностная влажность (зелень не должна быть мокрой, допускается лишь легкое охлаждающее орошение).

К поставке не допускается: механические повреждения (поломанные, раздавленные стебли) и повреждения вредителями или болезнями, наличие земли, пыли, сорных трав и следов удобрений, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей. Для любого типа тимьяна обязательным является жесткий контроль содержания тяжелых металлов (свинец, кадмий, мышьяк), пестицидов, радионуклидов, а также микробиологических показателей (отсутствие сальмонеллы, кишечной палочки и плесневых грибов). 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.

Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

10. Кашнич (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: зелень должна быть свежей, чистой, здоровой, с характерным ароматом, листья развитые, не желтые, без признаков увядания, гнили и плесени. Зелень может поставляться как с корнями (очищенными от земли), так и без них. Длина черешков и стеблей регламентируется требованиями к фасовке.

К поставке не допускается: кашнич с гнилью, плесенью, запаренный, наличие насекомых-вредителей или следов их жизнедеятельности, сильные механические повреждения, примеси земли, песка, пыли или чужеродных растений, с ГМО, зелень грязная, жёлтая, не имеющая товарный вид, наличие минеральных и посторонних примесей, сорных трав и следов удобрений, 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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

11. Сельдерей (зелень) свежий отборный высокого качества.

По органолептическим показателям должен быть чистым, сочным, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: зелень должна быть свежей, чистой, здоровой, не увядшей и не огрубевшей. Розетка листьев должна быть целой, без признаков стрелкования (без цветоносного стебля). Цвет характерный для ботанического сорта (обычно от светло-зеленого до темно-зеленого). Не допускаются пожелтевшие, потемневшие или побелевшие листья. Запах и вкус: выраженный, свойственный сельдерее, без постороннего запаха и привкуса (например, плесени или химикатов). Состояние корней: корневая система (если зелень продается с корнем) должна быть аккуратно обрезана и очищена от земли. Если сельдерей срезан, срез должен быть чистым и ровным.

К поставке не допускается: наличие земли, песка, пыли или следов химической обработки на листьях, исключаются растения, пораженные сельскохозяйственными вредителями, а также имеющие механические повреждения (сильно порванные или раздавленные листья), не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, категорически запрещено наличие гнили, плесени, следов ржавчины или бактериальных заболеваний, листья не должны быть мокрыми (с каплями воды на поверхности), так как это приводит к быстрому гниению при транспортировке. Остаточное количество пестицидов, а также тяжелых металлов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) должно строго соответствовать гигиеническим нормативам SanPIN РУ.

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.

Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

12. Виноградные листья *свежие отборные высокого качества.*

По органолептическим показателям виноградные листья должны быть молодыми, тонкими, прочными, цельными, светло-зелеными и размером примерно с ладонь -10-12см, с характерным ярко выраженным ароматом и равномерной окраской. По внешнему виду: зелень должна быть свежей, чистой, здоровой, не увядшей и не огрубевшей, листья должны быть чистыми, без повреждений, пятен, следов болезней и насекомых. Цвет характерный для ботанического сорта: светло-салатовый или желтовато-зеленый; темный цвет указывает на зрелость и жесткость.

Запах и вкус: выраженный, свойственный виноградным листьям, без постороннего запаха и привкуса (например, плесени или химикатов). Все листья в партии должны быть строго одного размера (оптимально — 10–12 см в диаметре), без глубоких вырезов (предпочтительны цельные технические сорта белого винограда).

К поставке не допускается: наличие поврежденных насекомыми листьев, остатков земли, песка или посторонних примесей, следов химической обработки на листьях, исключаются растения, пораженные сельскохозяйственными вредителями, а также имеющие механические повреждения (сильно порванные или раздавленные листья), не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, категорически запрещено наличие гнили, плесени, следов ржавчины или бактериальных заболеваний.

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. Упаковка должна защищать зелень от высыхания и механических повреждений.

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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг.

13. Редиска *свежая отборная высокого качества.*

По органолептическим показателям: качественный свежий редис должен быть цельным, чистым, плотным и не увядшим. По внешнему виду: Корнеплоды должны быть чистыми, свежими, целыми, неповрежденными сельскохозяйственными вредителями, правильной формы (характерной для данного ботанического сорта). На них не должно быть избыточной внешней влажности (но опрыскивание для сохранения свежести допускается). Мякоть сочная, плотная, хрустящая, без признаков огрубения и без пустот. Цвет типичный для сорта (красный, розовый). Поверхность должна быть без черных пятен или признаков загнивания.

Вкус и запах: свойственные редису, с характерной легкой остринкой.

К поставке не допускается: редис с пустотами внутри, с поврежденной кожицей, наличие посторонних запахов или привкусов (например, плесени или химии), с гнилью, плесенью, наличие насекомых-вредителей или следов их жизнедеятельности, с ГМО, наличие минеральных и посторонних примесей, сильные механические повреждения (глубокие свежие трещины, порезы

мякоти), дряблость, сильное увядание или деревянистая структура мякоти.

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. Упаковка должна защищать редис от высыхания и механических повреждений.

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. Каждая упаковка должна содержать редис одного происхождения, ботанического сорта и товарного качества. Видимая часть продукции обязана полностью соответствовать всему содержимому тары. 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.

Товар должен быть упакован в полиэтиленовые пакеты с отверстиями, чистый по каждому виду зелени в отдельности по 400-500гр., и пакеты с зеленью уложены в пластмассовые ящики по 4 кг. На каждой партии (или упаковке) должны быть указаны: наименование страны и производителя, дата сбора, условия хранения и срок годности.

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.

Условия оплаты: Сумма авансового платежа: в размере 15% от заказанной и поступившей партии, оставшиеся 85% после поступления на склад заказанной партии.

Валюта платежа - узбекский сум. Цена в договоре указывается с учётом НДС 12%.

Обязательные условия:

- Отбор наилучших предложений будет проводиться в соответствии с требованиями Закона о государственных закупках и открыты для всех правомочных участников торгов, как резидентов, так и не резидентов Республики Узбекистан.
- Товар поступает партиями по заказам Покупателя в зависимости от остатка на складе.
- Деятельность должна быть лицензирована. (Если деятельность требует лицензии);
- Ответственность сторон осуществляется в соответствии с Законом Республики Узбекистан «О договорно-правовой базе деятельности хозяйствующих субъектов» от 29 августа 1998 г. № 670-І и другими законодательными Актами;
- Покупатель имеет право, выборочно, проводить внешний аудит по инспекционному контролю на предмет соответствия требованиям СМК (ISO: 22000).
- Во время приёма-передачи товара при обнаружении брака и другие несоответствующие параметры, товар не будет принят;
- Товар должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия.
- «Поставщик» должен иметь офис по юридическому адресу, указанному в Контракте;
- Замена не соответствующего требованиям товара, должна быть осуществлена «Поставщиком» за его счёт в течение 1-го дня;

- Товар должен соответствовать всем требованиям и параметрам, указанным в объявлении;
- Доставка до места нахождения «Покупателя»;
- Поставка несертифицированного товара запрещается!!!
- Документы, необходимые для проверки контрагента, в соответствии с прикрепленными приложениями А и Б.