

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки: поставка продуктов бакалейной группы (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.	Бульон грибной	Сухая порошкообразная смесь с включениями измельченных ингредиентов. Наличие посторонних примесей недопустимо. Бульон, полученный на основе данного продукта, по органолептическим показателям должен соответствовать бульону грибному. Цвет порошка - от светло-кремового до золотисто-жёлтого. Вкус и запах специй входящих в состав порошка должны быть с выраженным привкусом и ароматом грибов, 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 не более 2 кг. Срок хранения не менее 1 года при температуре от 4 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	кг	14
2.	Бульон овощной	Сухая порошкообразная смесь с включениями измельченных ингредиентов. Наличие посторонних примесей недопустимо. Бульон, полученный на основе данного продукта, по органолептическим показателям должен соответствовать бульону овощному. Цвет порошка - от светло-кремового до золотисто-жёлтого. Вкус и запах специй входящих в состав порошка должны быть с выраженным привкусом и ароматом овощей, 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 не более 2 кг. Срок хранения не менее 1 года при температуре от 4 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	кг	30

3.	Бульон рыбный	Сухая порошкообразная смесь с включениями измельчённых ингредиентов. Наличие посторонних примесей недопустимо. Бульон, полученный на основе данного продукта, по органолептическим показателям должен соответствовать бульону рыбному. Цвет порошка от светло-кремового до золотисто-жёлтого. Вкус и запах специй входящих в состав порошка должны быть с выраженным привкусом и ароматом рыбы, 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 не более 0,800 кг. Срок хранения не менее 1 года при температуре от 4 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	кг	1,5
4.	Заправка лимонная	Салатная заправка на основе лимонов, натуральная. Используется как неотъемлемая составляющая при приготовление маринадов для придания мягкого деликатного вкуса мясу, курице, рыбе, морепродуктам перед тушением, жаркой, запеканием, для заправки салатов. Цвет должен быть светлым равномерным по всей массе. Вкус и запах должны быть пикантным, кислым, свойственный данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть выполнена из полимерных или бумажных материалов, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто не менее 100 гр. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +5 до +25° С и относительной влажности воздуха 70-75%.	л	5
5.	Кокосовая стружка	Белые частицы произвольной формы с приятным запахом кокоса, размером 2,8 мм. Цвет: натуральный белый, без оттенков желтого и других цветов, Без личинок насекомых, частиц металла и прочих инородных тел. Вкус мягкий, свежий без посторонних привкусов и запахов. Химический состав: Влажность не более 3,0%, Содержание жира 67% ± 5%, Свободные жирные кислоты не более 0,3%, Сахар 4%. Микробиологический состав: Стандартное микробное число на грамм не более 10,000. Дрожжи и плесень на грамм не более 100. Масса нетто продукта в одной упаковке не более 0,530 кг. Срок годности: 12 месяцев с момента изготовления. Условия хранения: в сухом, прохладном помещении без посторонних запахов при температуре не более 25°C.	кг	20
6.	Кофе растворимый	Растворимый кофе мягкого вкуса с ароматом, сублимированный. Бережная обжарка лучших кофейных зерен и новейшая технология получения кристаллов должна создавать великолепие вкуса и аромата. Цвет должен быть от светло до тёмно-коричневого, однородным по интенсивности. Вкус и аромат должны быть выраженными, с различными оттенками, свойственными данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке, без механических повреждений. Масса нетто продукта в одной упаковке от 50 до 250 гр. Хранить при температуре не выше +20 градусов С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения - 720 дней.	шт.	4 000

7.	Кунжут	Семена кунжута пищевого должны быть в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам пищевого кунжута, без посторонних запаха и вкуса, целыми, сухими. Не допускается наличие семян с признаками гниения или порчи, прогорклости, наличие видимых посторонних веществ. Кунжут пищевой не должен содержать: проросших семян, прогнивших, заплесневевших, с явно изменённым цветом ядра, сорной примеси, минеральной и металлической примесей. Массовая доля влаги, %, не более 9. Масса нетто продукта в одной упаковке не более 1 кг.	кг	15
8.	Лапша гречневая	Лапша должна быть серовато-коричневого цвета, тонкой, производиться из гречневой муки, иногда из смеси гречневой и пшеничной муки. 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 0,3 кг до 4, 32 кг.	кг	15
9.	Лапша рисовая	Лапша должна быть белого цвета, полупрозрачной, тонкой, производиться из рисовой муки. 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 0,3 кг до 1 кг.	кг	15
10.	Лапша яичная	Лапша должна быть светло-желтого цвета, тонкой, производиться из пшеничной муки. 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 0,3 кг до 4, 32 кг.	кг	25
11.	Макароны Таглиотелли	Макаронные изделия должны быть изготовлены из твердых сортов пшеницы, длиной 25-35см и диаметром 2 мм, целые, без повреждений. Поверхность у всех изделий должна быть гладкой, допускается незначительная шероховатость, излом изделий должен быть стекловидный. Содержание деформированных изделий должно быть не более 2% массы продукта для каждой упаковочной единицы. Изделия после варки не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья. Цвет изделий должен быть от золотисто-желтого до янтарного, без потемнений и следов непромеса. Вкус и запах должен быть свойственным макаронным изделиям, без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении и содержит всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке от 0,4 до 2 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев, при t от +4 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 70 %.	кг	170

12.	Масло кунжутное	Масло должно быть получено методом холодного прессования из семян кунжута первого отжима, нерафинированным, первого сорта, представлять собой прозрачную жидкость, без посторонних включений и осадка. Цвет должен быть от светло-жёлтого до темно-коричневого, иметь слабый, сладковатый аромат. Вкус, должен быть свойственным кунжутному маслу, без порочащих признаков. Индивидуальная 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 0,25 л до 5,0 л. Срок хранения не менее 12 месяцев, в защищённом от света месте, при температуре +4-20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	л	20
13.	Пюре картофельное сухое	Картофельное пюре быстрого приготовления. В порошке содержание картофеля должно быть не менее 94%. В состав должны входить вкусовые добавки. 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 1,5 кг до 10 кг.	кг	400
14.	Рис дикий	Рис длиннозёрный дикий. Поверхность зерна должна быть гладкой, блестящей, излом стекловидным. Не допускается наличие колотых и битых ядер, семенных оболочек и других посторонних примесей. Зерна должны быть темно-коричневого или черного цвета, длинными и блестящими. Вкус дикого риса должен быть с ароматом жаренных орехов. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, иметь всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке от 0,5 до 5,0 кг. Срок хранения не менее 1 года.	кг	70
15.	Рис жасминовый	Рис длиннозерный шлифованный пропаренный. Без неошелушенных ядер, мучели, прочих посторонних примесей. Поверхность зерна должна быть гладкой, допускается незначительная шероховатость. Излом должен быть стекловидным. Сорт крупы экстра. После варки, зерна риса должны становиться мягкими, слегка слипающимися, но сохранять свою идеальную форму и приобретать ослепительный белый цвет. Цвет должен белым, равномерным по всей массе, без потемнений. Вкус и запах должны быть свойственными данному виду крупы, без кислого, горького и других посторонних привкусов. После приготовления рис должен иметь ярко выраженный, отличный от других сортов риса тонкий молочный аромат, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из влагонепроницаемого материала. 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 0,5 до 5,0 кг. Срок хранения не менее 12 месяцев при температуре от +5 до +25°С и относительной влажности воздуха не более 70%.	кг	80
16.	Сахарная пудра	Сахарная пудра для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий. Состав: сахар, декстроза, растительный жир (пальмовый). Срок годности: не менее 9 месяцев при условии хранения: хранить при температуре 18±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Упаковка: не более 1 кг.	кг	20

17.	Соус соевый	Продукт на основе сои, пшеницы, соли, сахара с добавлением уксусной кислоты и специй, с пониженным содержанием соли 8,4%. Консистенция должна быть жидкой, водянистой. Цвет должен быть темно-коричневым. Вкус должен быть свойственным данному продукту, тонкий острый привкус с легкой кислинкой в послевкусии, без порочащих признаков. Запах: сои, особый, свойственный для данного продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из полимерных материалов. 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 одной транспортировочной единицы от 0,15 до 1,0 кг.	л	60
18.	Спагетти	Макаронные изделия, изготовленные из твердых сортов пшеницы, длиной 25-35см и диаметром 2 мм. Макароны целые, без повреждений. Поверхность у всех изделий гладкая, допускается незначительная шероховатость Излом изделий должен быть стекловидный. Содержание деформированных изделий не более 2% массы продукта для каждой упаковочной единицы. Изделия после варки не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья. Цвет изделий от золотисто-желтого до янтарного, без потемнений и следов непромеса. Вкус и запах свойственный макаронным изделиям, без порочащих признаков. Упаковка обеспечивает сохранность продукта при транспортировке и хранении и содержит всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке от 0,4 до 2,0 кг. Срок хранения не менее 6 месяцев, при t от +4 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 70.	кг	5
19.	Сухари панировочные (хлебная крошка)	Сухарная крошка из пшеничной муки. Для выработки панировочных сухарей должны применяться сухари хлебные из пшеничной муки высшего сорта. Внешний вид - крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет светло-коричневый. Вкус - свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Упаковка весом до 35 кг. Остаточный срок годности товара на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока хранения.	кг	40
20.	Уксус бальзамический темный	Натуральный винный уксус из выдержанного в бочках виноградного сусла. Используется как неотъемлемая составляющая при приготовлении маринадов для придания мягкого деликатного вкуса мясу, курице, рыбе, морепродуктам перед тушением, жаркой, запеканием, для заправки салата Цвет должен быть темно-коричневым, равномерным по всей массе. Вкус и запах должны быть пикантными, кислыми, свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть из полимерных или бумажных материалов. Упаковка должна содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто не менее 100 гр. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +5 до + 25°C и относительной влажности воздуха 70- 75%.	л	30
21.	Уксус винный белый	Натуральный винный уксус на основе белого винограда. Используется как неотъемлемая составляющая при приготовлении маринадов для придания мягкого деликатного вкуса мясу, курице, рыбе, морепродуктам перед тушением, жаркой, запеканием, для заправки салатов. Цвет должен быть светлым равномерным по всей массе. Вкус и запах пикантными, кислыми, свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков.	л	20

		Индивидуальная заводская упаковка должна быть из полимерных или бумажных материалов, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто не менее 100 гр. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +5 до + 25°C и относительной влажности воздуха 70-75%.		
22.	Уксус винный красный	Натуральный винный уксус на основе красного винограда. Используется как неотъемлемая составляющая при приготовлении маринадов для придания мягкого деликатного вкуса мясу, курице, рыбе, морепродуктам перед тушением, жаркой, запеканием, для заправки салата. Цвет должен быть рубиновым равномерным по всей массе. Вкус и запах должны быть пикантными, кислыми, свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть из полимерных или бумажных материалов, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто не менее 100 гр. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +5 до + 25°C и относительной влажности воздуха 70- 75%.	л	30
23.	Уксус столовый	Натуральный уксус на основе яблок определенных сортов. Используется как неотъемлемая составляющая при приготовлении различных блюд. Цвет должен быть светлым, прозрачным, равномерным по всей массе. Вкус и запах должны быть пикантными, кислыми, свойственными данному виду продукта, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть из полимерных или бумажных материалов, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто не менее 500 гр. Срок хранения не менее 6 месяцев при температуре от +5 до + 25°C и относительной влажности воздуха 70-75%.	л	15
24.	Чай зеленый 2 гр. индивидуальная фольгированная упаковка	Цвет чая должен быть зеленовато-желтым, аромат характерным для данного вида продукта, без порочащих признаков. Чай зеленый, мелколистовой, пакетированный в индивидуальные упаковки по 2 гр. Чайный пакетик имеет прямоугольную форму, изготовлен из фильтровальной бумаги с ярлычком. Не допускается содержание высевок и крошки в чае. Продукт должен быть упакован в индивидуальную заводскую упаковку из влагонепроницаемого материала, обеспечивающую сохранность продукта при хранении и транспортировке. Срок годности не менее 3-х месяцев, в сухом помещении отдельно от сильно пахнущих веществ, при относительной влажности воздуха не более 70%.	шт.	50 000
25.	Чай черный 2 гр. индивидуальная фольгированная упаковка	Цвет чая должен быть черным, аромат характерным для данного вида продукта, без порочащих признаков. Чай черный байховый, мелколистовой, пакетированный в индивидуальные упаковки по 2 гр. Чайный пакетик имеет прямоугольную форму, изготовлен из фильтровальной бумаги с ярлычком. Не допускается содержание высевок и крошки в чае. Продукт должен быть упакован в индивидуальную заводскую упаковку из влагонепроницаемого материала, обеспечивающую сохранность продукта при хранении и транспортировке. Срок годности не менее 3-х месяцев, в сухом помещении отдельно от сильно пахнущих веществ, при относительной влажности воздуха не более 70%.	шт.	300 000
26.	Детское питание (пюре) порционное в ассортименте	Пюре должно быть изготовлено из высококачественных свежих овощей и фруктов (тыквы, моркови, яблок, груш и проч.) воды и крахмала, гомогенизированное до однородной, пастообразной, нежной консистенции,	шт.	1700

		<p>обогащенное витаминами и микроэлементами, без консервантов, искусственных ароматизаторов, красителей, генетически модифицированных организмов, глутена, без соли и сахара. Цвет пюре должен быть характерным овощному, фруктовому наполнителю, однородным по всей массе. Вкус должен быть натуральным, хорошо выраженным, свойственным овощному, фруктовому наполнителю. Запах должен быть свойственным данному виду продукта без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировке. Пюре должно быть упаковано в стеклянную банку, которая герметично закупорена, без механических повреждений и любых видов бомбажа. На упаковке должна быть указана информация на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке 100-150 гр. Высота упаковки до 7,5 см, ширина до 5,5 см. Срок хранения не менее шести месяцев при температуре при от 0°C до +25°C при относительной влажности воздуха не более 75%.</p>		
27.	Сахар порционный	<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 1,0 мм. Массовая доля сахарозы: не менее 99,75%. Массовая доля влаги не более 0,14%. Массовая доля ферро примесей не более 0,0003%. Консистенция должна быть сыпучей, без наличия комков. Цвет должен быть белым. Вкус и запах должен быть сладким, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без осадка, механических или других посторонних примесей. Продукт без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковку должна быть нанесена необходимая информация на русском языке, текст четко пропечатан, не смазан. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке 5,0 г. Срок хранения не менее 12 мес. При температуре от +10 до +25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.</p>	шт.	100 000
28.	Соль поваренная порционная	<p>Соль поваренная пищевая. Размер кристаллов от 0,05 до 1,0 мм. Массовая доля влаги: не более 0,14 %. Массовая доля ферропримесей: не более 0,0003%. Консистенция должна быть сыпучей без наличия комков. Цвет должен быть белым. Вкус и запах должен быть соленым, без постороннего привкуса, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковке должна быть нанесена необходимая информация на русском языке, текст четко пропечатан, не смазан. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке от 1,0 гр. до 2 гр. Срок хранения не менее 12 мес. При температуре от +10 до +25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.</p>	шт.	5 000

29.	Кофе растворимый порционный	Растворимый кофе мягкого, нежного вкуса с тонким, благородным ароматом, сублимированный Бережная обжарка лучших кофейных зерен и новейшая технология получения кристаллов должна создавать великолепие вкуса и аромата. Цвет должен быть от светло до тёмно-коричневого, однородным по интенсивности. Вкус и аромат должны быть выраженными, с различными оттенками, свойственными данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке, без механических повреждений. Масса нетто продукта в одной упаковке 2 гр. Хранить при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения - срок хранения - 720 дней.	шт.	200 000
30.	Перец черный молотый порционный	Перец черный молотый сушеный. Недопустимо наличие посторонних примесей. Используется в различных блюдах в качестве специй. Цвет должен быть бело-серым. Вкус и запах должны быть пряными, 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. Вес нетто в одной индивидуальной упаковке 5,0 гр. 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%.	шт.	14 000