

## РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. **Предмет закупки:** поставка сыров (далее также – 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», ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия», ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленные. Общие технические условия», ГОСТ Р 53421-2009 «Сыры рассольные. Технические условия», ГОСТ Р 53437-2009 «Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия», 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 вызвала повреждений или порчи Товара. Принимаемый Товар должен иметь маркировку предприятия изготовителя, соответствующим требованиям законодательства.

2.3. Предлагаемый к поставке Товар должен быть свободным от прав третьих лиц (не находиться в залоге, под арестом или под иным обременением), отвечать требованиям документации о закупке.

### 3. Логистические условия и сроки поставки на склад ЗАО «Аэромар»

3.1. Первая поставка Товара должна быть осуществлена до **14.03.2017 г.** в количестве:

- Азиаго молодой – 100 кг;
- Бри – 100 кг;
- Гауда – 500 кг;
- Горгонзола – 50 кг;
- Президент порц.– 28 000 шт.;
- Реджианто – 50 кг;
- Российский – 1 000 кг;
- Моцарелла мини шар (125 гр.) – 1 000 шт.;
- Моцарелла большой шар (125 гр.) – 300 шт.;
- Тофу – 10 шт.;
- Тильзитер – 100 кг;
- Маасдам – 200 кг;
- Сулугуни копченый – 300 кг;
- Тет де муан – 50 кг;
- Чеддер – 1 000 кг;
- Камамбер – 100 кг;
- Швейцарский – 100 кг;
- Фурма дэ Амбер с голубой плесенью – 100 кг;
- Эдам – 500 кг.

3.2. Дальнейшие поставки Товара на 2017 - 2018 гг. должны осуществляться 1-3 раза в неделю по заявкам Заказчика (гарантированные сроки поставки Товара).

3.3. Обязательное паллетирование поставляемого Товара.

3.4. Доставка Товара должна осуществляться силами и за счет средств Поставщика.

3.5. Поставка Товара должна осуществляться на склад ЗАО «Аэромар», расположенный по адресу: 141426, Московская область, г. Химки, Шереметьевское шоссе, вл. 31.

### 4. Номенклатура Товара, требования к качеству

| № | Наименование Товара | Описание Товара   | Кол-во по договору |
|---|---------------------|---|--------------------|
| 1 | Азиаго молодой      | Полутвёрдый сыр цилиндрической формы, с массовой долей жира в сухом веществе 47%, белков – 17 гр. Поверхность должна быть чистой, гладкой, ровной, недеформированной. Сыр должен быть эластичным, без признаков крошения, однородным по всей массе, с благородной белой плесенью. Цвет сыра должен быть кремовый, корочка плотной. Вкус и запах выраженный сырный, слегка | 2 000 кг           |

|   |                           |  |               |
|---|---------------------------|--|---------------|
|   |                           | кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.   |               |
| 2 | Бри                       | Мягкий сыр с благородной белой плесенью в форме диска высотой 3-5 см, с массовой долей жира в сухом веществе 60%, жиров – 32 гр., белков – 17 гр. Цвет кремовый, корочка плотная. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.  | 3 600 кг      |
| 3 | Гауда                     | Полутвёрдый сычужный сыр прямоугольной формы, с массовой долей жира в сухом веществе 45-50%, белков – 23,5 гр. Поверхность должна быть чистой, гладкой, ровной, недеформированной. Сыр должен быть эластичным, без признаков крошения, однородным по всей массе, с редкими мелкими «глазками» круглый или овальный. Цвет сыра должен быть от светло-желтого до желтого, матово-глянцевый однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. | 60 000 кг     |
| 4 | Горгонзола                | Молодой сыр цвета слоновой кости с зеленовато-синей плесенью, мягкой, пастообразной текстуры. Корка тронутая плесенью. Сырные диски в виде высоких цилиндров. Вкус пикантный, острый с сладковатыми нотками. Массовая доля жира в сухом веществе – 60 %, жиры – 3,8 гр., белки – 3,2 гр. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.   | 1 500 кг      |
| 5 | «Президент»<br>порционный | Порционный плавленый сыр, в форме треугольника. Консистенция должна быть мягкая, влажная, мажущаяся, однородная, без дополнительных включений. Массовая доля жира 60%. белков – 14,5 гр., углеводов – 9,8 гр. Цвет от молочно-белого до молочно-желтого, вкус и запах приятный сливочный   | 1 200 000 шт. |

|   |                                 |  |            |
|---|---------------------------------|--|------------|
|   |                                 | сырный, без посторонних вкусов и запахов. Каждая порция должна быть упакована в индивидуальную упаковку из фольги, с нанесенной необходимой информацией на русском языке, вес одной порции 17,5 г.   |            |
| 6 | Реджианто                       | Твёрдый сычужный сыр в форме бруска с массовой долей жира в сухом веществе 28%. Поверхность должна быть чистой, гладкой, ровной, недеформированной, бледно-золотистый с легкими вкраплениями, слоистой структуры. Толстая и твердая желтая или оранжевая корка. Вкус ореховый, слегка солоноватый. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.   | 1 000 кг   |
| 7 | Российский                      | Полутвердый сычужный сыр в форме круга или бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 45-50%. белков – 23,0 гр., соли от 1,5 ± 0,5%. Поверхность круга/бруска должна быть чистой, гладкой, недеформированной. Сыр должен быть эластичным. На разрезе сыр должен иметь равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы. В процессе порционирования и хранения слайсы сыра не должны слипаться и/или крошиться. При нарезке слайсы сыра должны легко отделяться друг от друга. Цвет от бледно-желтого до желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах должен быть выраженным сырным с наличием остроты. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. | 96 000 кг  |
| 8 | Моцарелла мини шары (125 гр.)   | Мягкий молодой сыр в форме маленьких шаров в солевом рассоле, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, белков – 23,5 гр. Консистенция должна быть мягкая пластичная, слегка упругая. Цвет от белого до белого с кремовым оттенком, равномерный. Вкус и запах чистый кисломолочный, пресноватый, без порочащих признаков. Товар должен быть упакован в индивидуальную упаковку из полимерного материала, обеспечивающую сохранность Товара при хранении и транспортировке и должна содержать всю необходимую информацию на русском языке.  | 48 000 шт. |
| 9 | Моцарелла большой шар (125 гр.) | Мягкий молодой сыр в форме шара весом 125 гр. в солевом рассоле, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, белков – 23,5 гр. Консистенция должна быть мягкая пластичная, слегка упругая. Цвет от белого до белого с кремовым оттенком, равномерный.  | 20 000 шт. |

|    |                      |   |          |
|----|----------------------|---|----------|
|    |                      | Вкус и запах чистый кисломолочный, пресноватый, без порочащих признаков. Товар должен быть упакован в индивидуальную упаковку из полимерного материала, обеспечивающую сохранность Товара при хранении и транспортировке и должна содержать всю необходимую информацию на русском языке.  |          |
| 10 | Тофу (280 - 350 гр.) | Соевый сыр (творог) белого цвета с нейтральным вкусом, получаемый при помощи створаживания соевого молока коагулянтном. Белки 6,9 гр., жиры 0,4 гр. Цвет белый. Вкус нейтральный, текстура плотная, слегка упругая. Товар должен быть упакован в индивидуальную упаковку Tetra Pak, обеспечивающую сохранность Товара при хранении и транспортировке и должна содержать всю необходимую информацию на русском языке.  | 150 шт.  |
| 11 | Тильзитер            | Полутвёрдый сычужный сыр в форме бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 45-50%, белков – 28 гр. Поверхность должна быть чистая, гладкая, ровная, недеформированная. Сыр должен быть эластичным, без признаков крошения, однородным по всей массе, с редкими мелкими «глазками» круглой или овальной формы. В процессе порционирования и хранения слайсы сыра не должны слипаться и/или крошиться. Цвет сыра от светло-желтого до желтого, матово-глянцевый однородный по всей массе. Вкус и запах должен иметь выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке.           | 6 000 кг |
| 12 | Маасдам              | Полутвёрдый сычужный сыр в форме бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, белков – 26 гр. Поверхность должна быть чистая, гладкая, ровная, недеформированная. Сыр должен быть эластичным, без признаков крошения, однородным по всей массе, с редкими мелкими «глазками» круглой или овальной формы. В процессе порционирования и хранения слайсы сыра не должны слипаться и/или крошиться. Цвет сыра от светло-желтого до желтого, матово-глянцевый однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. | 5 000 кг |

|    |                   |   |           |
|----|-------------------|---|-----------|
| 13 | Сулугуни копченый | Рассольный сыр Сулугуни должен иметь чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. Цвет сыра — от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе. Массовая доля жира в сухом веществе – 45 %, жиры – 15 гр., белки – 30 гр. Упаковка должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке   | 3 500 кг  |
| 14 | Тет де муан       | Полутвёрдый сычужный сыр в форме цилиндра, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, белков – 25 гр. Поверхность должна быть чистой, гладкой, ровная, недеформированная. Сыр должен быть с ароматом и богатыми нотами кислого молока, умеренной солёности, цвет светло-желтый. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.  | 1 200 кг  |
| 15 | Чеддер            | Полутвердый сыр в форме цилиндра. Массовая доля жира в сухом веществе 50%, белков – 23,5 гр. Цвет от кремово-желтого до оранжевого с плотной текстурой без глазков. Вкус кисловато-ореховый свойственный данному виду сыра, без постороннего привкуса. В процессе порционирования и хранения слайсы сыра не должны слипаться и/или крошиться. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. | 36 000 кг |
| 16 | Камамбер          | Мягкий и жирный сыр, покрытый бархатистой корочкой белой плесени. Массовая доля жира 45 %, белков – 21 гр. Вкус острый, пикантный, грибной. Цвет от белого до светло-сливочного. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.  | 2 000 кг  |
| 17 | Швейцарский       | Полутвёрдый сычужный сыр в форме цилиндра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%, белков – 25 гр. Поверхность должна быть чистая, гладкая, ровная, недеформированная. Сыр должен быть с красивым янтарным оттенком. Вкус должен быть насыщенным пряным, с нежной   | 1 500 кг  |

|    |                                   |   |           |
|----|-----------------------------------|---|-----------|
|    |                                   | пластической текстурой с крупными глазками. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.   |           |
| 18 | Фурма дэ Амбер с голубой плесенью | Молодой сыр из коровьего молока с вкраплениями плесени. Сыр сверху должен быть покрыт тонкой сухой корочкой серого или красноватого цвета. Сыр должен быть кремового цвета. Наличие пятнышек зелено-голубой плесени в сырной массе. Корка натуральная тронутая плесенью. Сырные диски в виде высоких цилиндров. Пряный пикантный аромат и вкус. Массовая доля жира 55 %, белков – 3,2 гр. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке.   | 2 000 кг  |
| 19 | Эдам                              | Полутвёрдый сычужный сыр в форме бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 40-50%, белков – 23,5 гр. Поверхность должна быть чистой, гладкой, ровной, недеформированной. Сыр должен быть эластичным, без признаков крошения, однородным по всей массе, с редкими мелкими «глазками» круглой или овальной формы. В процессе порционирования и хранения слайсы сыра не должны слипаться и/или крошиться. Цвет сыра от светло-желтого до желтого, матово-глянцевый однородный по всей массе. Вкус и запах должен быть выраженным сырным, слегка кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений и должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке. | 48 000 кг |