

## РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**1. Предмет закупки:** поставка молочной продукции (далее – Товар).

**2. Требования к Товару:**

2.1. Качество и безопасность поставляемого Товара должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС – 005-2011, Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС – 022 – 2011, Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС – 021 -2011, в том числе требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», 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 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» 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.	Йогурт	Йогурт представляет собой кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведённый с использованием смеси заквасочных микроорганизмов, с добавлением пищевкусковых компонентов. Консистенция йогурта должна быть однородной, в меру вязкой. Массовая доля жира в сухом веществе 3,2 %. Требования к внешнему виду: цвет должен быть молочно-белым, при добавлении пищевых и вкусовых компонентов обусловлен цветом добавленных компонентов. Вкус и запах должны быть кисломолочным, в меру сладким, обусловлен добавленными пищевкусковыми компонентами, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть - двойной контейнер из полимерных материалов. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в одной упаковке не менее 125 гр. Прочие требования: Срок хранения не менее 1 месяца, при температуре от 2 до +4 0С и относительной влажности воздуха 70 - 75%.	шт.	3 330
2.	Молоко 3,5%	Молоко должно быть коровьим, питьевым, стерилизованным/ультра пастеризованным, непрозрачной жидкостью. Консистенция должна быть жидкой, однородной, не тягучей, слегка вязкой, без хлопьев белка и сбившихся комков жира. Массовая доля жира - 3,5%. Цвет должен быть белым, равномерным по всей массе, с легким кремовым оттенком. Вкус и запах должны характерным для молока, без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка - Tetra Pack или Pure Pack. Способ открытия упаковки -ТвистКап, РеКап состоящий из отвинчивающейся или открывающейся крышечки и	л	4 000

		внутренней мембраной. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать всю необходимую информацию на русском языке. Объем продукта в одной упаковке от 0,2 до 0,25 л. Срок хранения не менее 6 месяцев, при температуре от +2 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.		
3.	Сметана 20%	Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира в продукте 20 %. Продукт должен быть однородной густой массы с глянцевой поверхностью. Цвет должен быть белым или с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Вкус и запах должны иметь выраженный кисломолочный, свойственный данному продукту, без постороннего привкуса и запаха, продукт без порочащих признаков. Индивидуальная заводская упаковка должна быть из полимерных или бумажных материалов, обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении, содержать необходимую информацию на русском языке. Блочная заморозка недопустима. Масса продукта в одной упаковке 0,1 - 1 кг. Срок хранения не менее 15 дней при температуре 4±2°С, и относительной влажности воздуха не более 70 %.	кг	170
4.	Сыр "Моцарелла"	Мягкий молодой сыр в форме шара (шаров) весом от 125 гр. в солевом рассоле, с массовой долей жира в сухом веществе 45-50%. 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. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку из полимерного материала, обеспечивающую сохранность продукта при хранении и транспортировке. Упаковка должна содержать всю необходимую информацию на русском языке. Масса нетто продукта в упаковке от 0,125 до 0,5 кг. Срок хранения не менее 15 суток при температуре от 0°С до +4°С и относительной влажности воздуха 80-85%.	кг	15
5.	Сыр Голландский	Твёрдый сычужный сыр в форме бруска или круга, с массовой долей жира в сухом веществе 40-50%. 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 выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть без механических повреждений. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещения, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. Масса одного бруска сыра от 1,5 до 4 кг. Срок хранения не менее 1 месяца при температуре от 0 до +4°С и относительной влажности 80-85%.	кг	15 000
6.	Сыр Маасдам, 45%	Полутвёрдый сычужный сыр в форме бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 40-50%. Поверхность должна	кг	20

		<p>быть чистой, 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. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений и содержать необходимую информацию на русском языке. Масса одного бруска сыра от 1,5 до 4 кг. Срок хранения не менее 1 месяца при температуре от 0 до +4°С и относительной влажности 80-85%.</p>		
7.	Сыр Пармезан	<p>Полужирный твердый сыр с высокой температурой второго нагревания, с длительным сроком созревания. Внешний вид: естественная слегка маслянистая золотисто-желтая корка толщиной около 6 мм. Масса светло — желтая или соломенного цвета. Структура зернистая (от 4 до 8 мм), рассыпчатая. Главная характеристика — наличие маленьких белых кристаллов — указывает на длительное созревание. Имеет цилиндрическую форму, бока слегка выпуклые или почти прямые, грани ровные с плоскими, слегка закругленными краями. Размеры — диаметр 35 до 45 см, высота от 18 до 24 см. Масса — минимум 24 кг. Вкус — характерный, насыщенный, нежный, очень ароматный, но не острый, очень устойчивый. Жир в сухом веществе составляет минимум 32 %, протеин — 33 %.</p>	кг	100
8.	Сыр Тильзитер	<p>Полутвёрдый сычужный сыр в форме бруска, с массовой долей жира в сухом веществе 40-50%. Поверхность должна быть чистой, 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. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. Этикетка должна быть чистой, без смещений, без повреждений, содержать необходимую информацию на русском языке. Масса одного бруска сыра от 1,5 до 4 кг. Срок хранения не менее 1 месяца при температуре от 0 до +4°С и относительной влажности 80-85%.</p>	кг	20
9.	Творог 9%	<p>Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов. Консистенция должна быть мягкой, мажущейся или рассыпчатой с наличием ощутимых частиц молочного белка или без него. Массовая доля жира 9%. Не допускается выделение сыворотки у готового продукта. Цвет должен быть белым или с кремовым оттенком. Вкус и запах должны быть чистым, кисломолочным, без порочащих признаков. Индивидуальная упаковка должна быть из влагонепроницаемого материала,</p>	кг	30

		обеспечивать сохранность продукта при транспортировке и хранении. На упаковке должна быть указана необходимая информация на русском языке, текст четко пропечатан, не смазан. Масса нетто продукта в одной упаковке 180-1500 гр. Прочие требования: Срок хранения не менее 14 суток при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ , и относительной влажности воздуха 80-85%.		
10.	Масло сливочное 82,5 % порционное, 10 г	Масло должно быть натуральным, сладко-сливочным, несоленым, с массовой долей жира 82,5 %, содержанием влаги не более 25 %, без растительных заменителей молочного жира. Масса упаковки: 0,2-20 кг.	шт.	330 000
11.	Сливки порционные 10% жирности, 10 мл (упаковка 10шт)	Молочный продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов, должен представлять собой эмульсию жира и молочной плазмы, наличие немолочных компонентов недопустимо. Консистенция – однородная, в меру вязкая без сбившихся комочков жира и хлопьев белка. Массовая доля жира 10%. Цвет сливок должен быть белым с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Вкус и запах должны быть молочным, без порочащих признаков. Упаковка должна обеспечивалась сохранность качества и безопасность на всех этапах оборота продукта. Маркировка и информация, содержащаяся на упаковке товара, должна быть на русском языке и соответствовать требованиям действующего законодательства РФ. Масса нетто упаковке - 10 гр. Продукт должен соответствовать Федеральному Закону Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Срок хранения не менее 3 месяцев при температуре от +4 до +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%.	шт.	30 000
12.	Сыр плавленый, порционный	Порционный плавленый сыр, в форме треугольника. Консистенция должна быть мягкая, влажная, мажущаяся, однородная, без дополнительных включений. Массовая доля жира не менее 55% Цвет от молочно-белого до молочно-желтого, вкус и запах приятный сливочный 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. Прочие требования: Срок хранения не менее 3 месяцев, при t от 0 до +4°C. Индивидуальная упаковка не должна содержать информации рекламного характера. Соответствие	шт.	30 000