

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки

1.1. Предметом закупки является формирование коммерческого предложения по поставке замороженных кондитерских изделий (далее также – Товар).

2. Основные положения

2.1. Договор поставки - пакет юридических документов и всех приложений к ним, которые вместе регулируют коммерческие отношения между поставщиком товара и ЗАО «Аэромар».

3. Требования к товару

3.1. Весь предлагаемый к поставке Товар должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), в том числе соответствии требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.2. На весь предоставляемый Товар должны предоставляться сертификаты качества, декларации о соответствии и другие документы, подтверждающие происхождение и качество Товара в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации. Товар, закупленный у иностранного производителя, должен иметь маркировку в соответствии с правилами торговли на территории РФ (состав, назначение, применение на русском языке).

3.3. 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.

4. Номенклатура Товара

№ п/п	Наименование	Описание	Количество Товара по Договору
Кондитерские изделия замороженные			
1	Торт "Чизкейк Малиновый" замороженный	Торт "Чизкейк Малиновый" замороженный весом 1350 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 12 кусков, куски должны быть разделены бумажками – разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должен составлять корж из шоколадной крошки и сливочно-творожный крем с малиновой прослойкой цвета на основе твороженного сыра, со сливочно-малиновым вкусом, соответствующий данному изделию. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
2	Торт "Килайм" замороженный	Торт "Килайм" замороженный весом 1230 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 12 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должен составлять песочный корж и плотный мусс молочно-желтоватого цвета на основе сыра маскарпоне, с цитрусовым вкусом, соответствующий этому изделию. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
3	Торт "Шоколадный мусс" замороженный	Торт "Шоколадный мусс" замороженный весом 1120 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 12 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должны составлять шоколадные коржи с прослойкой воздушного крема (мусса) светло-шоколадного цвета. Консистенция: Пористый бисквит и мягкий крем. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
4	Торт "Медовый" замороженный	Торт "Медовый" замороженный весом 950 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 10 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями. Основу торта должны составлять светло-коричневые коржи с прослойкой белого крема. Бисквит должен быть пропечен.	18 000 порций

5	Торт "Маковый шоколадный" замороженный	Торт "Маковый шоколадный" замороженный весом 900 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 10 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должны составлять маковые коржи с прослойкой масляного крема и шоколадным покрытием, со сливочно-шоколадным вкусом, соответствующим этому изделию. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
6	Торт "Манго" замороженный	Торт "Манго" замороженный весом 1190 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 12 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должен составлять ванильный бисквит с прослойкой сливочно-мангового мусса ярко-желтого цвета с ярко выраженным вкусом манго. Консистенция: воздушный мусс. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
7	Торт "Прага" замороженный	Торт "Прага" замороженный весом 1000 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 10 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должны составлять три слоя воздушного шоколадного бисквита, тщательно пропитанного абрикосовым конфитюром, на которые нанесены два слоя натурального масляного крема с какао, сверху торт должен быть полит шоколадным ганашем. Бисквит должен быть пропечен.	18 000 порций
8	Торт "Черносмородиновый мусс" замороженный	Торт "Черносмородиновый мусс" замороженный весом 1190 гр. Круглый торт должен быть разрезанным на 12 кусков, куски должны быть разделены бумажками–разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Основу торта должен составлять ванильный бисквит с прослойкой сливочно-черносмородинового мусса светло-фиолетового цвета с ярко выраженным вкусом черной смородины. Консистенция: воздушный мусс. Вид на разрезе: Выпеченные полуфабрикаты должны быть хорошо пропеченными, без следов непромеса и подгорелости.	18 000 порций
ИТОГО:			144 000 порций

5. Требования к кондитерским изделиям

- 5.1. Кондитерские изделия (торты) должны быть готовые, замороженные, на подложке.
- 5.2. Торты должны быть с фабричной нарезкой на сегменты, разделенные бумажными разделителями, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.
- 5.3. Срок годности на Товар в замороженном виде должен быть не менее 3-х месяцев с даты поставки.
- 5.4. Высота кондитерских изделий должна быть не более 4,5 см.

6. Требования к формированию коммерческого предложения

- 6.1. Предложение формируется в соответствии с Таблицей 1 Коммерческого предложения (ФОРМА 4) с обязательным указанием наименований товара и страны производства.
- 6.2. Расценки, предложенные в данном коммерческом предложении, должны быть зафиксированы на период 12 месяцев. Цена договора должна быть указана на весь срок действия договора (см. Раздел V «Проект договора» закупочной документации).
- 6.3. Участник закупки предоставляет образцы в количестве 1 единицы каждого предлагаемого наименования. 1 единица образца = 1 торт.

7. Логистические условия и сроки поставки на склад ОАО «Аэромар»

- 7.1. Поставки Товара должны осуществляться по заявкам Заказчика, направленным в адрес Поставщика, 1-4 раза в месяц.
- 7.2. Транспортировка и поставка Товара должна осуществляться силами и за счет средств Поставщика.
- 7.3. Упаковка и маркировка Товара должны соответствовать характеру Товара и обеспечивать его полную сохранность при транспортировке.
- 7.4. Поставка Товара должна осуществляться на склад ЗАО «Аэромар», расположенный по адресу: 141426, Московская область, г. Химки, Шереметьевское шоссе, вл. 31.
- 7.5. Участник закупки должен предусматривать возврат Товара в соответствии с условиями договора.