

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки

Поставка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий для нужд ЗАО «Аэромар» (далее также – Товар).

2. Требования к Товару

2.1. Качество и безопасность поставляемого Товара должны соответствовать требованиям технических регламентов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», действующих ГОСТов. 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).

2.2. 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 не позднее **13.02.2017 г.**

3.2. Дальнейшие поставки в 2017 – 2018 гг. должны осуществляться ежедневно по заявкам Заказчика, направляемым в адрес Поставщика. Необходимое количество Товара в сутки может корректироваться $\pm 50\%$ от количества, указанного в п. 4 настоящего раздела закупочной документации.

3.3. Поставщик должен строго соблюдать сроки поставки Товара по заявкам Заказчика (гарантированные сроки поставки).

3.4. Транспортировка и поставка Товара должны осуществляться силами и/или 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.

3.6. Участник закупки должен предусматривать возврат Товара в соответствии с условиями договора.

4. Номенклатура и описание Товара

№	Наименование Товара	Масса гр.	Свежие/замороженные	Предпочтительные сроки реализации	Упаковка	Описание и состав Товара	Примерное фото Товара	Потребность в год, штук	Ежегодная потребность в Товаре (без учета возможного изменения $\pm 50\%$)
1	Багет Французский	400	Замороженный	90 суток	индивидуальная	Описание: Продолговатое изделие длиной около 53 см, диаметр сечения 6-7 см, с пятью косыми надрезами по всей длине Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль.		2 520	7
2	Булочка зерновая круглая тёмная	40	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	Описание: Булочка округлой формы, диаметр около 8 см. Цвет поверхности от светло-коричневого до тёмно-коричневого. Допускается шероховатость поверхности. Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука ржаная обдирная, соя дроблёная, семя подсолнечника, солод ржаной ферментированный, лактоза, пудра сахарная, вода, дрожжи хлебопекарные, соль		1 692	5
3	Булочка для сэндвича прямоугольная с солодом тёмная	60	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Цвет от светло-коричневого до тёмно-коричневого. Размеры около 9 на 12 см. Продольный разрез, с одной стороны не достигающий до края булочки около 1 см. Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, закваска пшеничная сухая, глютен пшеничный, антиокислитель - аскорбиновая кислота, солодовый экстракт.		290 400	810
4	Булочка для сэндвича с добавлением кукурузной муки	60	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Цвет светло-жёлтый, характерный кукурузный. Размеры около 9 на 12 см. Продольный разрез, с одной стороны не достигающий до края булочки около 1 см. Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука кукурузная, растительное масло, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.		520 800	1 450
5	Булочка для сэндвича прямоугольная из муки в/с с отрубями	60	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Цвет характерный для изделий из пшеничной муки. На поверхности видны включения из отрубей. Размеры около 9 на 12 см. Продольный разрез, с одной стороны не достигающий до края булочки около 1 см. Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, отруби пшеничные, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, маргарин, сахар-песок, соль		22 200	62

6	Маффин с шоколадной крошкой	45	Замороженные	90 суток	индивидуальная	<p>Описание: Изделие в форме кекса диаметр 7см, высота 5 см, с видимыми вкраплениями шоколадных капель на поверхности. Вкус соответствующий данному виду изделий.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, соль, вода, масло растительное, яичный порошок, шоколадная капля.</p>		30 000	85
7	Булочка зерновая квадратная	30	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая квадратная. Размер около 6 на 6 см. Цвет тёмно-коричневый. На поверхности возможны включения злаковых.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука ржаная обдирная, глютен пшеничный, ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, пшеница дроблёная, отруби пшеничные, масло растительное, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		50 400	140
8	Булочка квадратная из муки в/с с отрубями	30	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая квадратная. Цвет характерный для изделий из пшеничной муки. На поверхности видны включения из отрубей. Размеры около 6 на 6 см.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, отруби пшеничные, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, маргарин, сахар-песок, соль</p>		71 136	200
9	Дэниш с персиковой начинкой	90	Замороженные	90 суток	индивидуальная	<p>Описание: Изделие из слоёного теста в форме квадрата с персиковой начинкой в середине изделия.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин молочный, маргарин для слоёного теста, питьевая вода, яйцо, сахар, соль, персиковый конфитюр.</p>		900	3
19	Хлеб Бородинский	650	Свежий	72 часа	индивидуальная	<p>Описание: Хлеб прямоугольной формы. Поверхность - шероховатая. Мякиш равномерно пропечен, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость равномерно-развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. Цвет корочки – от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без порочащих признаков (горечь, излишняя соленость, запах плесени).</p> <p>Состав: Мука ржаная обойная, мука пшеничная хлебопекарная 2-го сорта, вода, солод ржаной ферментированный, дрожжи, соль, патока, кориандр.</p>		1 920	6

11	Булочка «Улитка» с корицей	50	Замороженные	90 суток	индивидуальная	<p>Описание: Изделие из слоёного теста, округлое, в форме улитки, диаметр примерно 6 см. С заметным запахом корицы.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин молочный, маргарин для слоёного теста, питьевая вода, яйцо, сахар, соль, корица.</p>		1 104	3
12	Круассаны слоёные	40	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Изделие из слоёного теста в форме круассана, концы скреплены, диаметр изделия около 9 см.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные пищевые, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		1 104 000	3 100
13	Круассаны слоёные с начинкой	40	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Изделие из слоёного теста в форме круассана. С начинкой. Размер примерно 13 на 8 см.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные пищевые, дрожжи хлебопекарные, соль, конфитюр абрикосовый.</p>		4 896	15
14	Круассаны слоёные без начинки	25	Свежие	72 часа	индивидуальная	<p>Описание: Изделие из слоёного теста без начинки в форме круассана. Размер примерно 13 на 6 см.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные пищевые, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		33 000	92
15	Булочка Французская круглая с кунжутом	45	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка круглая диаметром примерно 8 см. Цвет характерный для изделий их пшеничной муки в/с. Поверхность обильно посыпана кунжутом.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль, семя кунжута.</p>		51 000	142
16	Булочка Французская круглая без кунжута	45	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка круглая диаметром примерно 8 см. Цвет характерный для изделий их пшеничной муки в/с.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>		166 200	462
17	Булочка круглая с отрубями	35	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка круглая диаметром примерно 6 см. Цвет характерный для изделий их пшеничной муки в/с. Поверхность обильно посыпана кунжутом.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, отруби пшеничные, масло растительное, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>		6 000	17
18	Булочка в форме мини-буханок "кирпичиков" из муки в/с	30	Свежие/заморож	72 часа/90 суток	индивидуальная	<p>Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Примерные размеры д/ш/в: 8 / 3,5-4 / 4-5,5 см. В форме мини-буханки.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>		214 908	600

19	Булочка в форме мини-буханок "кирпичиков" из муки в/с с отрубями	30	Замороженные	90 суток	индивидуальная	<p>Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Примерные размеры д/ш/в: 8 / 3,5-4 / 4-5,5 см. В форме мини-буханки. На поверхности видны вкрапления отрубей</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, отруби пшеничные, масло растительное, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>		390 000	1 085
20	Булочка в форме мини-буханок "кирпичиков" зерновая светлая	30	Свежая	72 часа	индивидуальная	<p>Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Примерные размеры д/ш/в: 8 / 3,5-4 / 4-5,5 см. В форме мини-буханки. На поверхности видны вкрапления зерновых добавок.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, соя дроблёная, семя подсолнечника, лактоза, пудра сахарная, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		404 400	1 125
21	Булочка в форме мини-буханок "кирпичиков" зерновая тёмная	30	Свежая	72 часа	индивидуальная	<p>Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Примерные размеры д/ш/в: 8 / 3,5-4 / 4-5,5 см. В форме мини-буханки. Цвет тёмно-коричневый. На поверхности видны вкрапления зерновых добавок.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука ржаная обдирная, соя дроблёная, семя подсолнечника, солод ржаной ферментированный, лактоза, пудра сахарная, вода, дрожжи хлебопекарные, соль</p>		276 000	767
22	Булочка в форме мини-буханок "кирпичиков" из муки в/с с маком	30	Свежая	72 часа	индивидуальная	<p>Описание: Булочка формовая, прямоугольной формы. Примерные размеры д/ш/в: 8 / 3,5-4 / 4-5,5 см. В форме мини-буханки. В структуре теста видны вкрапления зёрен мака</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар-песок, мак, дрожжи, соль.</p>		148 200	415
23	Булочка зерновая овальная тёмная	40	Замороженные	90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка овальная размером примерно 9 на 6 см. Цвет тёмно-коричневый. На поверхности видны вкрапления зерновых добавок.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука ржаная обдирная, глютен пшеничный, ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, пшеница дроблёная, отруби пшеничные, масло растительное, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		308 400	860

24	Хлеб тостовый ржаной с кориандром	950	Свежий	72 ч.	индивидуальная	<p>Описание: Прямоугольная буханка размером примерно 32*11*11,5 см. Структура теста умеренно пористая, равномерная. Цвет характерный для ржаного хлеба. Разрезана на 24 кусочка толщиной 12-13 мм. Разрезы ровные, края не смяты. Должен присутствовать мягкий вкус кориандра.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, солод, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль, кориандр. Мякиш равномерно пропечен, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость равномерно-развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. Цвет корочки – от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные данному виду продукта</p>		438 000	1 220
25	Хлеб тостовый из муки в/с	950	Свежий	72 ч.	индивидуальная	<p>Описание: Прямоугольная буханка размером примерно 32*11*11,5 см. Структура теста умеренно пористая, равномерная. Цвет характерный для изделий из муки в/с. Разрезана на 24 кусочка толщиной 12-13 мм. Разрезы ровные, края не смяты.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>			
26	Хлеб тостовый зерновой	950	Свежий	72 ч.	индивидуальная	<p>Описание: Прямоугольная буханка размером примерно 32*11*11,5 см. Структура теста умеренно пористая, равномерная. Цвет характерный для ржаного хлеба. Видны вкрапления семян подсолнечника. Разрезана на 24 кусочка толщиной 12-13 мм. Разрезы ровные, края не смяты.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло растительное, солод, семена подсолнечника, семена льна, вода питьевая, маргарин, сахар-песок, дрожжи, соль.</p>			
27	Булочка для сэндвича зерновая светлая	50	Свежая	72 ч.	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая, продолговатая, с овальными торцами, размер примерно 15 на 5 см. Продольный разрез по всей длине посередине булочки для приготовления сэндвича, по глубине не достигающий примерно не более 1 см. до края булочки. На поверхности видны включения зерновых добавок.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, соя дроблёная, семя подсолнечника, лактоза, пудра сахарная, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>			15 000

28	Булочка для сэндвича зерновая тёмная	50	Свежая	72 ч.	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая, продолговатая, с овальными торцами, размер примерно 15 на 5 см. Продольный разрез по всей длине посередине булочки для приготовления сэндвича, по глубине не доходящий примерно не более 1 см. до края булочки. Цвет коричневый, на поверхности видны включения зерновых добавок.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука ржаная обдирная, соя дроблёная, семя подсолнечника, солод ржаной ферментированный, лактоза, пудра сахарная, вода, дрожжи хлебопекарные, соль</p>	5 472 000	
29	Булочка для сэндвича ржаная с кориандром	50	Свежая	72 ч.	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая, продолговатая, с овальными торцами, размер примерно 15 на 5 см. Продольный разрез по всей длине посередине булочки для приготовления сэндвича, по глубине не доходящий примерно не более 1 см. до края булочки. Цвет коричневый. Должен присутствовать запах кориандра.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, дрожжи хлебопекарные, сахар-песок, солодовый экстракт, кориандр соль</p>		
30	Булочка для сэндвича пряная	50	Свежая	72 ч.	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка формовая, продолговатая, с овальными торцами, размер примерно 15 на 5 см. Продольный разрез по всей длине посередине булочки для приготовления сэндвича, по глубине не доходящий примерно не более 1 см. до края булочки. Цвет светло-коричневый, на поверхности видны включения зерновых добавок. Должен присутствовать ярко-выраженный пряный запах и вкус.</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, семена подсолнечника, семена льна, лук сушёный, хлопья томата сушёные, чеснок сушёный резаный, паприка сушёная молотая, куркума орегано, орех мускатный, базилик, вода, дрожжи хлебопекарные, соль.</p>		
31	Булочка из муки в/с с маком круглая/овальная	45	Свежая/замороженная	72ч./90 суток	пакет/гофротара	<p>Описание: Булочка округлой или овальной формы с посыпкой из мака</p> <p>Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар-песок, мак, дрожжи, соль.</p>	6 000	17