



№3499-48-4826004888 Купим Дрожжи 168 300 кг.

19.01.2021 были внесены изменения

Статус: Победитель выбран

Информация о процедуре:

Вид процедуры	Открытый конкурс с перетожкой
Рубрика	10.89.13.111. Дрожжи хлебопекарные прессованные
Заказчик	АО «ЛИМАК» – Рейтинг -4.5%
Регион	Липецкая Область
Город	Липецк

Предмет договора**Общий объем - Дрожжи хлебопекарные прессованные:**

1. Для сладкого теста 80 900 + 10% килограмм;

2. Для пресного теста 87 400 + 10% килограмм.

Цена формируется от общего объема закупки 168 300 кг.

Доставка до филиалов АО "ЛИМАК", автомобильным транспортом, на паллетах. Поставка один раз в неделю (по понедельникам).

Февраль - июль (включительно) 2021г., согласно графика покупателя.

Условия оплаты: Отсрочка 10 банковских дней.

Дрожжи хлебопекарные прессованные

Общая информация	
Описание (состав)	Выращивание на питательных средах путем постоянного наращивания биомассы размножением маточных и засевных дрожжей в условиях интенсивной аэрации среды, прессование биомассы. Биомасса дрожжей <i>Sac cerevisiae</i> .
Назначение или область применения	Для использования в промышленном производстве хлебобулочных изделий
Дозировка и подготовка перед использованием	-
Органолептические и физико-химические показатели	
Консистенция	Плотная масса, должны легко ломаться и не мазаться
Цвет	Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок
Запах и вкус	Свойственный дрожжам, без постороннего запаха плесени, других посторонних запахов и привкуса
Влажность в день выработки, % не более	75
Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм), мин не более	Не >35 мин
Подъемная сила дрожжей через 14 дней после выработки	Не >40 мин
Кислотность 100 г дрожжей в пересчете на уксусную кислоту в день выработки, мг не более	90
Кислотность 100 г дрожжей в пересчете на уксусную кислоту на 12 сутки хранения при тем-ре от 0 до 4°C, мг не более	120
Не допускается наличие ГМО	
Пакет сопроводительной документации: -товаротранспортная накладная -декларация о соответствии ЕАЭС - спецификация - протокол независимой лаборатории об отсутствии ГМО	
Показатели безопасности	
Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микробиологические опасности не превышает допустимые уровни, установленные требованиями ТР ТС 021/2011	
Соответствует требованиям: ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	

Аллерген	Статус
Яйца и продукты их переработки.	Отсутствует
Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)	Отсутствует
Орехи и масло	Отсутствует
Соя и продукты из сои	Отсутствует
Глютен	Отсутствует
Семена, кунжут и масло	Отсутствует
Упаковка: Бруски массой 1 кг упакованы в этикеточную бумагу. Расфасовка дрожжей осуществляется в короба из гофрированного картона, массой 10 кг.	
Срок годности: 30 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 85% от общего срока годности.	
Условия хранения: В сухом, чистом, вентилируемом помещении при температуре от 0 до +4°C.	
Условия транспортирования: Доставка осуществляется специальным транспортом при температуре +2, +4 °C.	
Изготовлено в соответствии с ГОСТ Р 54731-2011 или НТД производителя, но показатели должны быть не ниже ГОСТовских.	
Необходим пробный образец в количестве 10 кг для проведения пробной выработки.	

Цена закупки	5 722 200 российский рубль
НДС	Включен
Дата начала приема заявок	18.01.2021
Срок заключения договора	02.02.2021 — 07.02.2021
Дата окончания приема заявок	21.01.2021 / 11:00 (МСК)
Дата подведения итогов	01.02.2021 / 12:00 (МСК)
Дата начала переторжки	21.01.2021 / 11:30 (МСК)
Прогнозируемая дата окончания переторжки	22.01.2021 / 14:00 (МСК)
Шаг переторжки	10 000,0 российский рубль

Требования к участникам:

1. Заказчик имеет право отказаться от проведения процедуры в любое время до выбора Победителя, не неся никакой ответственности перед Участниками процедуры или третьими лицами, которым такое действие может принести убытки. Все Участники процедуры, оформившие свое участие в конкурсе через Мойтендер.РФ, получают соответствующие уведомления в порядке, установленном правилами данной системы.

Документация:

1. **дрожжи прессованные.pdf**, 0.14Mb
<https://xn--d1abbnoievn.xn--p1ai/downloads.html?file=24494>