Приложение №1 к документации

**Спецификация (описание объекта закупки)**

**на поставку кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Описание объекта закупки***\*указываются показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров потребностям заказчика (максимальные и (или) минимальные значения показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться)* | **Предложение участника закупки***Заполняется участником закупки в соответствии с Инструкцией по заполнению заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием (Раздел 3.4. Главы 3 Документации о проведении конкурса с ограниченным участием))* |
|  | Наименование объекта закупки (товара) |  качественные характеристики объекта закупки(товара), единицы измерения | Ед.измерения | Количество (объем) | Указание на товарный знак (его словесное обозначение) (ПРИ НАЛИЧИИ), знак обслуживания (при наличии), фирменное наименование (при наличии), патенты (при наличии), полезные модели (при наличии), промышленные образцы (при наличии) | Наименование страны происхождения товара | Качественные характеристики объекта закупки (товара), единицы измерения |
| 1 | Кекс10.72.12.114 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 112 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:**Соответствие ГОСТ 15052-2014. Вкус и запах: изделия со сдобным вкусом и характерным ароматом предусмотренных в составе кексов пищевых ингредиентов, добавок или ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов.В производстве продуктов для детского питания (ТР ТС 021/2011 статья 8) запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль 02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Структура: мягкая, связанная, разрыхленная, пористая, без пустот и уплотнений.Форма: правильная, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя и боковые поверхности ровные, без пустот и раковин.Масса изделия: 0,03-0,225 кг, в индивидуальной упаковке. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 2 | Зефир10.82.23.210 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 120 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 6441-2014. ТР ТС 021/2011. Классификация: глазированные; неглазированные. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов. Цвет равномерный. Консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Структура пенообразная, равномерная. Форма без деформаций. Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури. Плотность не более 0,6г/дм3. Массовая доля влаги не более 25%. Массовая доля общих кислот не более 0,08%. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Масса нетто не более 5,0 кг в индивидуальной упаковке. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 3 | Вафли10.72.12.130 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 150 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 14031-2014. ТР ТС 021/2011. Вид продукта по рецептуре: с начинкой, плоские. Вид начинки: помадная, пролине, типа пролине. Вкус и запах: изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов. В производстве запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Продукт упакован по несколько штук в индивидуальную упаковку массой нетто до 3,5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 4 | Пряники10.72.12.112 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 100 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 15810-2014. ТР ТС 021/2011 Вид продуктов по технологии производства: сырцовые. Вид продукта по рецептуре: без начинки; с начинко; с добавлением меда. В производстве продуктов для детского питания (ТР ТС 021/2011 статья 8) запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Массовая доля влаги не более 16%; Массовая доля общего сахара не менее24%; Массовая доля жира не более 15%; щелочность не более 0,1. Вкус с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкус ароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Фасованные в индивидуальную упаковку массой 0,5-3,5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 5 | Печенье овсяное10.72.12.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 100 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 24901-2014. ТР ТС 021/201. Овсяное. Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. В производстве запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Поверхность не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Печенье, фасованное в индивидуальную упаковку массой от 0,5 кг до 5,0 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 6 | Печенье сахарное10.72.12.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 100 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 24901-2014. ТР ТС 021/2011. Сахарное. Без начинки. С тонкоизмельченными добавлениями (молоко, сливки, йогуртовый порошок) или без добавлений. Массовая доля влаги не более 10,0%. Массовая доля сахара не более 35,0%. Массовая доля жира не более 30,0% Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. В производстве запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Поверхность не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Печенье, фасованное в индивидуальную упаковку массой 0,5-5,0 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | Печенье затяжное10.72.12.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 24901-2014. ТР ТС 021/2011. Затяжное. Без начинки. С тонкоизмельченными добавлениями (молоко, сливки, йогуртовый порошок) или без добавлений. Массовая доля влаги не более 9,0%. Массовая доля сахара не более 20,0%. Массовая доля жира не более 30,0% Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. В производстве запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Поверхность не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Печенье, фасованное в индивидуальную упаковку массой 0,5-5,0 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | кг | 100 |  |  |  |
| 7 | Конфеты шоколадные без начинки10.82.22.130 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | 170 |  |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 4570-2014. ТР ТС 021/2011. Без начинки, с комбинированными конфетными массами (помадная, халвичная, помадная, молочная, пралине, типа пралине, из взорванных круп, шоколадная масса для производства конфет). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкус и запах. Форма разнообразная. Деформация конфет не допускается. Не допускается отслоение глазури. В производстве продуктов для детского питания (ТР ТС 021/2011 статья 8) запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Целостность упаковки не нарушена. Индивидуальная упаковка до 1,0кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 8 | Шоколад10.82.22.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 60 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 70337-2022. ТР ТС 021/2011. Вид: шоколад; молочный шоколад. Массовая доля общего сухого остатка какао не менее 25-35%; Массовая доля масла какао не менее 18%; Массовая доля общего жира не менее 25%; Массовая доля молочного жира не менее 2,5%. Классификация: шоколад без добавлений; шоколад с тонкоизмельченными добавлениями; пористый. В производстве продуктов для детского питания (ТР ТС 021/2011 статья 8) запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль 02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Индивидуальная упаковка (0,045- 0,100 гр.). Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 9 | Рулеты 10.72.12.115 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 112 |  |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 14621-78. ТР ТС 021/2011.В производстве продуктов для детского питания (ТР ТС 021/2011 статья 8) запрещено использовать: кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки; уксус; этиловый спирт более 0,2%; гидрогенизированные масла и жиры; растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль02/кг; хлопковое масло; кремы на основе растительных масел; подсластители; консерванты; сырье, содержащее ГМО или полученное с применением пестицидов; зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями. Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин. Изделия без повреждений с ровным обрезом. Начинка не должна быть на поверхности и выступать за края рулета. Не допускается подгорелость, салистость или прогорклый привкус. Начинка: Да. Масса изделия: в индивидуальной упаковке не более 0,225кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |

**КАЧЕСТВО, МАРКИРОВКА ТОВАРА:**

1. Качество товара должно соответствовать ГОСТам, ТУ, ТШ, ТР, ТС на данный вид товара строго заявленные Покупателем в спецификации и подтверждаться имеющимися сертификатами качества, декларациями и протоколами испытаний, подтверждающие достоверность информации: «без ГМО», «не содержит ГМО» выданными заводом производителем.

2. Копии сертификатов, заверенных надлежащим образом, подлежат передаче одновременно с передачей Товара.

3. Качество товара должно соответствовать виду (классу), установленному в Техническом задании. Товар по показателям безопасности и пищевой ценности должен соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товару), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).

4. Товар должен иметь маркировку и содержать информацию в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, рекомендациями Роспотребнадзора на момент поставки товара.

**СРОКИ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ ТОВАРА:**

1. Поставка Товара осуществляется с 01.01.2025 по 31.12.2025 по заявкам Покупателя 3 (три) раза в неделю (понедельник, среда, пятница) до 12.00 часов.

2. Место поставки товара: Тюменская область, г.Тобольск, улица Семена Ремезова, 70, строение 1.

3. Товар должен быть упакован в тару и упаковку, обеспечивающую сохранность Товара при перевозке и проведении погрузочно-разгрузочных работ.

4. При поставке тара и упаковка не должны иметь признаков повреждения, ржавчины, вмятин и нарушения целостности.

5. Поставка продуктов, требующих соблюдение температурного режима осуществляется автотранспортом с фургоном рефрижератором.

6. В случае необходимости фиксации данного товара в государственной информационной системе Меркурий (далее- ГИС Меркурий) Поставщик должен быть зарегистрирован в ГИС Меркурий и добросовестно фиксировать оборот (производство, перемещение, передача Покупателю) подконтрольных товаров;