

Заказчик:	АО «Тамбовские коммунальные системы» 392000, Россия, Тамбов, л. Тулиновская д.5	Группа Материалов:	КД
№ опросного листа	1	Код МТР в ЕНС PKS:	КД 0288

Наименование МТР: Новогодний подарок

№ п/п	Наименование параметра (характеристики)	Размерность	Требования заказчика
1	ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ		
1.1	Элитная упаковка из микрофроякартона.	Вместимость не менее 1,7 кг, с учетом размера и формы кондитерского набора	Оригинальная групповая упаковка: весь подарок должен быть упакован празднично, с использованием символа наступающего года. Упаковка должна быть комбинированная, из разных типов материалов, нестандартные решения, а также возможность использования упаковки далее, как отдельного элемента (рюкзак, игрушка, коробка для хранения и т.д.). Стоимость упаковки входит в стоимость подарка.
1.2	Кондитерский набор	Общий вес конфет, без учета упаковки не менее 1,7 кг.	<p>Качество кондитерских изделий, материалы и изделия, обеспечение их безопасности, пищевая ценность должна соответствовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Товар должен соответствовать действующим ГОСТам и ТУ; -Федеральному закону № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ №36 от 14.11.01 «О введении в действие санитарных правил», вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2. 1078-01»; постановление Главного государственного врача РФ № 98 от 22.05.03г. «О введении в действие

			<p>санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.3.2. 1324-03, вместе с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2. 1324-03» постановление № 59 от 18.04.03 г. «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.3.2.293-03) Кондитерские изделия высшей категории в ассортименте производства ведущих фабрик.</p> <p>Товар не должен содержать ГМО, пальмовое масло, растительный белок, искусственные красители. Конфеты шоколадные не должны иметь разводы и белый налет на поверхности, не должны иметь прогорклого или постороннего вкуса, а начинка не должна иметь подгорелый вкус</p> <p>Набор не должен содержать помадно-молочных, помадных кондитерских изделий. Конфеты должны иметь яркий разноцветный дизайн всех цветов радуги.</p>
2 КОМПЛЕКТАЦИЯ			
2.1	Цельные сухофрукты (чернослив, курага, банан, манго, груша, лимон, апельсин, киви, финик) в высококачественном шоколаде, с орехами (отборный цельный сухофрукт, внутрь которого помещен миндаль, грецкий орех или бразильский орех)	20%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 % от всего срока годности
2.2	Конфеты трюфель с трюфельной начинкой высшей категории (изысканное лакомство шоколадного крема, обсыпанное в какао-порошке)	6 %	Остаточной срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.3	Вафельные шоколадные конфеты с пралиновой начинкой между слоями вафель («Коровка», «Аленка», «Красная шапочка», «Мишка косолапый» или другие (эквивалентные) конфеты с пралиновой начинкой между слоями вафель без жировой массы)	8%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.4	Конфеты грильяжные в шоколаде, грильяж в шоколаде	10%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %

	высшей категории (на основе твердой грильяжной массы с добавлением жареного арахиса)		%
2.5	Халва фасованная в шоколаде Премиум класса (В фольге)	4%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.6	Укрупненные кондитерские изделия (суфле в шоколаде, пастила в шоколаде, вафли с пралиновой начинкой в шоколаде, печенье в шоколаде с орехами, нуга в шоколаде с орехами, кекс с начинкой, батончик с карамелью с разноцветным драже)	7%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.7	Молочный шоколад 100 гр. – 1 шт. Молочный шоколад 60 гр. – 1 шт. (Новогодняя символика, содержание какао-бобов не менее 30 % Шоколад не должен содержать растительные жиры).	9.4%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.8	Конфеты с нугой, орехами под двойным слоем натурального шоколада с нежной карамелью, воздушным рисом, жареным арахисом и сладким изюмом (темный шоколад не менее 49% содержание какао-порошка)	11%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.9	Целые орехи в шоколаде (миндаль, фундук, грецкий орех, кешью, бразильский орех), покрытые шоколадом высшего качества	6%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.10	Конфеты класса Премиум из молочного шоколада с различными кремовыми начинками куполообразной формы, не содержащие растительные жиры, пальмовое масло.	4%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.11	Шоколадные пралиновые конфеты в ассортименте высшей категории (типа «Белочка», «Красный мак», «Космическая одиссея» или другие аналогичные (эквивалентные) конфеты с пралиновой начинкой)	10%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.12	Десерты (Молочный шоколадный десерт на основе сливочной сбивной начинки с ванильным вкусом в нежном вафельном корпусе, покрытый шоколадом высшего качества с дробленным миндалем, содержащий шоколад высшей категории).	2%	Остаточный срок годности кондитерских изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.12	Десерты (Хрустящий		Остаточный срок годности кондитерских

	вафельный корпус с начинкой из крема на основе фундука, покрытый шоколадной глазурью)	2,6%	изделий на момент поставки – не менее 80 %
2.15	Срок поставки		14-17 декабря 2020 г.
2.16	Приемка товара осуществляется		г. Тамбов ул. Тулиновская д.5

Требования к помещениям:

Помещение, в котором будет производиться сбор подарков, должно соответствовать всем санитарно-гигиеническим нормам по работе с пищевыми продуктами СанПин 2.3.5.021-94 «Санитарные правила предприятий продовольственной торговли» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ 30.12.1994 г. №14)

Заказчик вправе осмотреть данное помещение до подписания Договора.

Новогодние подарки должны собираться и храниться в чистых сухих, не имеющих посторонних запахов, хорошо вентилируемых, затемненных, не зараженных вредителями помещений при t не выше 18°C без резких колебаний (не более 3°C) и при соответствующей относительной влажности воздуха. Склады должны иметь соответствующие приборы для соблюдения условий хранения. На складах новогодние подарки должны храниться на стеллажах или подтоварниках штабелями высотой не более 6 коробок с соблюдением расстояния от источников тепла.

Требования к транспортировке и приемке товара:

Транспортировка товара производится в картонных коробках по 8 новогодних подарков, промаркированных или иметь этикет, содержащий информацию о товаре, в одном месте. Коробки не должны быть деформированы, не нарушена целостность коробок и упаковок подарков. Доставка, погрузочные и разгрузочные работы осуществляются силами Поставщика и за его счет, включая разгрузку с борта автомобиля и разнесение его по этажам, складирование и размещение товара в месте, указанные грузополучателем. Поставка кондитерских изделий должна осуществляться специально предназначенным для этих целей транспортом, на который имеется санитарный паспорт. Кондитерские изделия должны перевозиться в промаркированной и чистой таре. Транспортирование кондитерских изделий не допускается совместно с остро пахнущими и опасными веществами.

При приемке новогодних подарков на всех видах наружной тары должна быть маркировка, предусмотренная ГОСТами и ТУ, содержащая дату выработки, срок реализации кондитерских изделий, входящих в состав новогодних подарков.

При загрузке новогодних подарков тара должна быть защищена от атмосферных осадков.

Новогодние подарки принимаются по количеству мест, весу и качеству.

При поступлении новогодних подарков проверяется состояние упаковки, маркировки, так же соответствие органолептических показателей.

ФИО Ответственного:	Фурсов Д.А.
Должность:	Начальник управления обеспечения деятельности
Телефон / Факс:	700-700 доб. 1002
Подпись:	