

1. Спецификация товара и технические требования

№	Наименование товара	Технические требования	Ед. изм.	Кол-во	Цена с НДС за ед., руб.
1	Новогодний сладкий подарок	Новогодний сладкий подарок в герметично запаянном полипропиленовом пакете, вложенный в красочный мешок, оформленный в новогодней тематике с возможным использованием символа 2027 года (коза/овца). Размер мешка не менее 250 × 130 × 300 мм (Д × Ш × В). Мешок имеет одинарные или двойные ручки для переноски, завязывается с помощью тесьмы или декоративного банта. Вес нетто — не менее	шт.	580	

		1300 г. Срок годности кондитерских изделий на момент поставки — не менее периода, обеспечивающего использование до 15.03.2027 включительно. (или эквивалент)			
--	--	--	--	--	--

2. Требования к составу подарка (не менее)

Наименование вложения	Кол-во, шт.	Вес, г, не менее
Жевательный мармелад-ассорти из натурального сока ягод и фруктов	1	70
Шоколадная конфета из нуги с кокосовой стружкой	1	20
Глазированное печенье с карамелью, арахисом и кремовой начинкой	1	30
Конфета с молочно-карамельным корпусом и начинкой с молочным вкусом	2	30

Пралине с тёртым арахисом и мелкой вафельной крошкой в шоколадной глазури	2	30
Шоколадный батончик с нежной ореховой пастой и хрустящими кусочками орехов	1	15
Десерт с кремовой начинкой, карамелью и тёртым арахисом	1	40
Глазированная конфета со сливочным пралине и хрустящими шариками	1	15
Вафельный торт с шоколадной начинкой и дроблёным арахисом	1	35
Неглазированная желейная конфета в форме цитрусовых долек	2	30
Глазированная желейная конфета в форме зефира со вкусом клубники со сливками	1	30
Глазированный зефир со вкусом ванили	1	30
Глазированный зефир со вкусом ягод и сливок	1	30

Воздушный десерт в виде сливочных мини-цилиндров со сливочным вкусом	1	65
Шоколадная конфета из пралине с добавлением халвы	2	25
Батончик из молочного пралине с крошкой крекера и тёртым арахисом в глазури	1	13
Шоколадная конфета со вкусом пирожного «картошка»	1	30
Шоколадная конфета с нугой и мягкой карамелью	1	30
Конфета из воздушной сливочной нуги в шоколадной глазури	1	25
Печенье с какао и начинкой со вкусом пломбира	1	45
Вафельный батончик с начинкой и рисовым шариком внутри	2	40
Подсолнечная халва в шоколадной глазури	1	25
Шоколадная конфета с двухслойной начинкой из	2	30

ириса и желе		
Шоколадная конфета с арахисом и мягкой карамелью	1	15
Шоколадная конфета с печеньем и мягкой карамелью	2	40
Шоколадная конфета с нугой и мягкой карамелью	2	30
Конфета желейная с натуральным соком	3	25
Два печенья со вкусом сгущённого молока, соединённые начинкой шоколадно-сливочного вкуса, покрытые глазурью	1	50
Леденец на палочке со вкусами яблока, клубники, апельсина с натуральными красителями	3	33
Батончик вафельный с шоколадной начинкой	1	20
Вафельная конфета с нежной кремовой начинкой, покрытая шоколадной глазурью	1	10
Сливочно-ванильное суфле, покрытое тёмной	2	60

шоколадной глазурью		
Сочетание вафель со сливочной начинкой, глазированных карамелью, глазурью и обсыпанных хрустящими кранчами	1	30
Батончик зерновой на основе 5-ти злаков, воздушного риса и кусочков клюквы в натуральном яблочном пюре	2	40
Глазированная желейная конфета с мягкой молочной карамелью из натурального цельного сгущённого молока	1	10
Конфета из нежного пралине с хрустящими бисквитными шариками, покрытыми мягкой карамелью и глазурью	2	30
Пралиновая конфета с тёмной сливочно-вафельной начинкой	2	30
Пралиновая конфета со сливочным вкусом	2	30
Шоколадная конфета с помадной начинкой	2	40

Шоколадная пралиновая конфета с нежной кокосовой ноткой и арахисом	1	15
100% натуральный шоколад с молочной начинкой из отборных какао-бобов	1	45
Кондитерское изделие с игрушкой: двухслойная паста на основе молока и какао, а также покрытые какао вафельные шарики с молочным кремом внутри	1	20

3. Требования к качеству и безопасности

- Весь ассортимент поставляемого товара должен соответствовать требованиям:
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
 - ГОСТ 70337-2022 «Шоколад. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 4570-2014 «Конфеты. Общие технические условия»;
 - СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
 - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- 2. Все составляющие подарка (кондитерские изделия и упаковка) должны соответствовать требованиям государственных стандартов и ТУ, подтверждаться соответствующими сертификатами.
- 3. Срок годности кондитерских изделий на момент поставки — не менее периода, обеспечивающего их использование до 15.03.2027 г. включительно.

4. Условия поставки

- 1. Срок поставки — не позднее 10 декабря 2026 г.
- 2. Адрес доставки: г. Москва, Окружной проезд.
- 3. Доставка, разгрузка и размещение товара осуществляются силами и за счёт поставщика.
- 4. Доставка осуществляется в рабочие часы (по рабочим дням с 09:00 до 17:00; по пятницам и предпраздничным дням — с 09:00 до 16:00, с обеденным перерывом с 12:00 до 12:48).
- 5. Поставщик уведомляет о готовности товара к отгрузке за 2 рабочих дня до даты поставки.
- 6. Товар должен быть новым, в фирменной упаковке, не бывшим в употреблении, не восстановленным, не контрафактным.
- 7. Упаковка должна обеспечивать полную сохранность товара при транспортировке и хранении.
- 8. При поставке предоставляются: товарная накладная по форме ТОРГ-12 (или УПД), счёт-фактура, сертификат/декларация соответствия, паспорт или сертификат качества производителя.

5. Просим указать в коммерческом предложении:

- 1. Цену за единицу товара с НДС и общую стоимость с НДС;
- 2. Страну происхождения товара;
- 3. Срок поставки товара;
- 4. Сведения об эквивалентности предлагаемого подарка указанным характеристикам (если предлагается эквивалент) — состав вложения по

наименованиям, количеству и весу;

5. Наличие сертификатов соответствия, деклараций соответствия, паспортов качества;
6. Реквизиты организации (наименование, ИНН, КПП, ОГРН, юридический и почтовый адрес, банк, р/с, к/с, БИК);
7. Контактные данные ответственного лица.

Срок предоставления КП — до 1 октября 2026 г.