

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель генерального директора  
(по производству)

\_\_\_\_\_  
О.В. Новоженцева  
26 марта 2024г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА МАРМЕЛАД КУБИКИ

1. Наименование товара: Мармелад кубики 3\*3\*3.
2. Качественные характеристики: приложение 1.
3. Необходимый объем:  
Мармелад кубики 2 500 кг (+/- 10%)
4. Ориентировочный период поставки: май - июнь 2024  
Продукт поставляется партией, согласно заявке покупателя.
5. Дополнительные требования, условия:
  - соответствие требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», а так же при необходимости - ТРТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
  - соответствие товара качественным показателям указанным в Приложении 1 к техническому заданию (подтверждается удостоверением о качестве производителя);
6. Качество предлагаемого к поставке товара должно подтверждаться:
  - 6.1. Для ранее **не поставляемой** на СП ОАО «СПАРТАК» продукции: предоставление в центральную производственную лабораторию образцов не позднее 02.04.2024 года;
  - 6.2. Для ранее **поставляемой** на СП ОАО «СПАРТАК» продукции:
    - положительное заключение центральной производственной лаборатории СП ОАО «СПАРТАК» о годности продукции (товара) для изготовления кондитерских изделий на СП ОАО «СПАРТАК» по предыдущим поставкам товара (предмета закупки) на СП ОАО «СПАРТАК».
7. Дополнительное условие:  
Участник, признанный победителем процедуры закупки, обязан предоставлять не реже 1 раза в год копии протоколов испытаний поставляемого товара, при этом с момента оформления протокола должно пройти не более года.

Секретарь комиссии

М.В. Дмитрикова

**ИНФОРМАЦИЯ**  
**о качественных показателях мармелада,**  
**используемого на СП ОАО «СПАРТАК»**

<b>Форма кусочков</b>	Кубики
<b>Размер кусочков</b>	(3х3х3) мм, допускается отклонение $\pm 1$ мм
<b>Состав</b>	Яблочное пюре, вишневое пюре, фруктозо-глюкозный сироп, глюкозный, сахар, глицерин, пшеничное волокно, пальмовое масло, пектин, яблочная кислота, сок моркови, сок черники, сок черной смородины, ароматизатор Вишня. Допускаются другие варианты составов, но из вышеперечисленных компонентов.
<b>Внешний вид</b>	Мягкие кусочки красного цвета
<b>Вкус и запах</b>	Вишни, вкус сладкий с кислинкой, без посторонних привкуса и запаха.
<b>Массовая доля влаги</b>	(15,0 $\pm$ 2,0) %

Начальник ЦПЛ

М.В.Рывкины

