**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о.заместителя генерального директора

- директора филиала ПАО

«Россети Центр» - «Орелэнерго»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Колубанов

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

**Техническое задание на закупку детских новогодних подарков.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Предъявляемые требования |
| I | II | III |
| 1 | Наименование | закупка новогодних подарков для детей сотрудников филиала  ПАО «Россети Центр» - «Орелэнерго» |
| 2 | Количество упаковок | 860 |
| 3 | Общие требования: |  |
|  | а) опыт работы | наличие у Участника опыта работы с крупными предприятиями в сфере поставки детских новогодних подарков не менее 3-х лет (желательное условие Заказчика), подтверждается предоставлением справки о перечне и годовых объемах выполнения аналогичных договоров |
|  | б) точка поставки | Доставка подарков осуществляется на условиях DDP (Согласно ИНКОТЕРМС 2010) по адресу филиала ПАО «Россети Центр» - «Орелэнерго», г. Орел, пл. Мира, д. 2  Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на данный вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок, действующим на соответствующем виде транспорта. |
|  | в) срок поставки | в течение 5 календарных дней с момента получения заявки от Покупателя, но не позднее 13.12.2023 |
|  | г) гарантийные обязательства | Продукция должна быть изготовлена не ранее 01.11.2023, на момент поставки иметь срок годности, оканчивающийся не ранее, чем через 6 месяцев со дня ее поставки Кондитерские изделия должны быть изготовлены из сырья высшего качества, что должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями соответствия, удостоверениями качества и безопасности продукции  Поставщик предоставляет гарантию качества на кондитерские наборы, срок действия которой равен сроку хранения кондитерских изделий. Гарантийный срок на дополнительные вложения исчисляется с момента поставки товара и должен составлять не менее 12 месяцев |
|  | д) правила приемки новогодних подарков | 1. Все поставляемые новогодние подарки проходят входной контроль, осуществляемый представителями филиала ПАО «Россети Центр» - «Орелэнерго» и ответственными представителями Поставщика при получении новогодних подарков.  2. В случае выявления дефектов, Поставщик обязан за свой счет заменить некачественный товар, имеющий явные или скрытые дефекты, обнаруженные Заказчиком, в течение 3 (трех) рабочих дней с даты направленной Заказчиком претензии в письменном или электронном виде. |
|  | е) требования, предъявляемые к товару | 1. Вес конфет в подарке должен быть не менее 900 гр.  2. Комплектация всех кондитерских наборов должна быть одинаковой и соответствовать требованиям к комплектации кондитерских наборов, таб. 1  3. Подарок должен быть упакован в коробку из гофрокартона повышенной прочности. На упаковке должен присутствовать логотип филиала ПАО «Россети Центр» - «Орелэнерго». Участник должен разработать дизайнерские решения по оформлению подарков, укомплектовать кондитерской продукцией и быть способен самостоятельно воплотить свой проект в готовую продукцию. Итоговый вариант оформления и размещения символа года и логотипа согласовываются с Заказчиком на этапе заключения и исполнения договора. 4. Упаковка продукции и маркировка должны соответствовать требованиям ГОСТ, предъявляемых к упаковке и маркировке.  5. Обязательное вложение: Травянчик – сувенир, сделанный их капрона и акрилового красителя, внутри которого находится питательный грунт с семенами газонной травы, прорастающими при регулярном увлажнении. (высота травянчика не менее 10 см). Травянчик должен быть в виде Дракона-символа 2024 года.  Допускается дополнительное вложение к обязательному: светоотражающий брелок – символ 2024 года. Вложение должно быть изготовлено из качественного, безопасного материала. Сертификат соответствия гигиеническим требованиям обязателен. |
| 4 | Получатель подарков | Исполнительный аппарат филиала ПАО «Россети Центр» - «Орелэнерго» |

*Таблица №1*

**Требования к комплектации кондитерских наборов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование продукции (производитель)** | **Функциональные, технические**  **характеристики продукции** | **Кол-во (не менее)** | **Ед. изм.** |
| 1. | Темный шоколад «Ritter Sport» (ООО «Риттер Спорт Шоколад») или эквивалент | * какао тертое, сахар, масло какао. * вес: не менее 100 г. | 1 | шт. |
| 2. | Шоколадное яйцо Kinder Сюрприз (ЗАО «Ферреро Руссия») или эквивалент | * сахар, обезжиренное сухое молоко, цельное сухое молоко, растительное масло, растительные жиры, лесные орехи, обезжиренное какао, пшеничная мука, какао-масло, эмульгатор. * внутри яйца – пластиковые фигурки; | 1 | шт. |
| 3. | Вафли Kinder Bueno, или эквивалент | * молочный шоколад (сахар, масло какао, тертое какао, сухое обезжиренное молоко, молочный жир, эмульгатор: лецитины, ароматизатор), сахар, растительный жир, пшеничная мука, лесные орехи, сухое обезжиренное молоко, сухое цельное молоко, шоколад (сахар, тертое какао, масло какао, эмульгатор: лецитины, ароматизатор), обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины, разрыхлители. Полное содержание молочных ингредиентов - не менее 19,5%; * Вес: не менее 1/43 г. | 1 | шт. |
| 4 | Трюфели шоколадные с марципаном «Победа» (ООО «Кондитерская фабрика «Победа») или эквивалент | * Горький шоколад (какао тертое, сахар, масло какао, эмульгатор (лецитин соевый), натуральная ваниль), марципан (сахар миндаль, вода, инвертный сироп, влагоудерживающий агент (сорбитовый сироп), глюкозный сироп), сахар, растительный жир, тертое какао, масло какао, сухое обезжиренное молоко, сыворотка молочная сухая, эмульгатор, ароматизатор. | 1 | шт. |
| 5 | Трюфели «Каппучино с кусочками печенья» (ООО «Кондитерская фабрика «Победа») или эквивалент | * Сахар, какао масло, како тертое, сухое цельное молоко, сыворотка сухая молочная, какао порошок, жир растительный, лактоза, сухое обезжиренное молоко, крисп, кофе, эмульгатор, ароматизаторы | 1 | шт. |
| 6 | Конфеты желейные в шоколадной глазури (ОАО «Красный Октябрь», АО «Рахат») или эквивалент | * желейная масса, покрытая шоколадной глазурью | 1 | шт. |
| 7 | Конфеты «Цитрон» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * Сахар, шоколадная глазурь, вода питьевая, патока, пюре яблочное, регулятор кислотности – лимонная кислота, краситель Е100, ароматизатор «Лимон» | 1 | шт. |
| 8 | Конфеты «Toffy DE LUXE» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * Патока, шоколадная глазурь, сгущенное с сахаром молоко, сахар, жир кондитерский, вода питьевая, сухая молочная сыворотка, сухое цельное молоко, влагоудерживающий агент, эмульгатор лецитин соевый, желирующий агент, ароматизаторы «Пломбир», «Молоко». | 1 | шт. |
| 9 | Конфеты «Вечерний звон», купол, или эквивалент | * шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент масла какао, какао-порошок, эмульгаторы, ароматизатор идентичный натуральному «Ваниль»), сахар, вафли (мука пшеничная, сахар, соль поваренная, разрыхлитель – сода пищевая), жир кондитерский (растительный), ядро ореха миндаля целое, ядро ореха миндаля тертое, ядро ореха миндаля дробленое, сухое цельное молоко, какао тертое, ароматизатор идентичный натуральному «Миндаль сладкий»; | 1 | шт. |
| 10 | Трюфели «Бабаевские» (ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский») или эквивалент | * - Шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент масла какао), какао-порошок, эмульгаторы: ароматизатор "Ваниль"; сахар, сухое цельное молоко, ядро ореха миндаля тертое, ядро ореха фундука тертое, масло какао,какао тертое, ядро ореха фундука дробленое, вафли дробленые (мука пшеничная хлебопекарная, масло растительное, соль поваренная, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, эмульгатор лецитин); | 1 | шт. |
| 11 | Конфеты «Милому созданию» (кондитерская фабрика АтАг) или эквивалент | * Конфеты куполообразной формы, в кондитерской глазури со светлой комбинированной пралиновой начинкой с натуральными вкусами «клубника-банан», «малина –сливки» и с добавлением шоколадных драже в цветной глазури | 1 | шт. |
| 12 | Конфеты «Вдохновение» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент масла какао, какао-порошок, эмульгаторы: ароматизатор "ваниль", ядро ореха фундука целое, ядро ореха фундука дробленое, ядро ореха фундука тертое, какао-порошок, сухое цельное молоко, какао тертое, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор "Шоколадно-ореховый"; | 1 | шт. |
| 13 | Конфеты «Грильяж в шоколаде» (ОАО «Рот Фронт») или эквивалент | * Сахар, шоколадная глазурь, ароматизатор, идентичный натуральному-«ванильный», ядро ореха фундука (дробленное), заменитель молочного жира, антиокислитель Е300 | 1 | шт. |
| 14 | Конфеты ассорти «Детский сувенир» или эквивалент | * ассорти в молочном шоколаде * в виде фигурок животных, с оригинальными кремовыми начинками. * производитель: Кондитерская фабрика «Славянка» или аналог | 1 | шт. |
| 15 | Конфеты «Красный мак» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * шоколадная глазурь (сахар, какао тёртое, эквивалент масла какао, какао-порошок, эмульгаторы: ароматизатор "Ваниль"), сахар, арахис тёртый, вафли дробленые; | 1 | шт. |
| 16 | Конфеты «Мишка косолапый» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент масла какао, какао-порошок, эмульгаторы, ароматизатор идентичный натуральному - "Ваниль"), сахар, ядро ореха миндаля тертое, масло какао, вафли листовые; | 1 | шт. |
| 17 | Конфеты «Халва в шоколаде» (ОАО «Рот Фронт») или эквивалент | * арахис тертый, шоколадная глазурь (сахар, тертое какао, эквивалент какао масла, какао порошок, эмульгатор: ароматизатор "Ванильный"), патока, сахар, семена кунжута тертые, экстракт солодкового корня, антиокислитель-аскорбиновая кислота , ароматизатор "Ваниль"; | 1 | шт. |
| 18 | Конфеты «Ананасные» (АО «Холдинговая Компания «Объединенные Кондитеры») или эквивалент | * конфеты с начинкой между слоями вафель в виде кремовой массы с фирменной кислинкой и ароматом ананаса | 1 | шт. |
| 19 | Конфеты «Destino cherry» (АО «Акконд») или эквивалент | * Сахар, эквивалент масла какао, спирт этиловый ректификованный, регулятор кислотности- кислота лимонная, желирующий агент – агар, эмульгатор-соевый лецитин, ароматизаторы –вишня, ваниль, краситель – кармины. | 1 | шт. |
| 20 | Леденец на палочке (ООО «Чупа Чупс Рус») или эквивалент | * леденец на палочке с фруктовым вкусом; * вес: не менее 12 г. | 1 | шт. |
| 21 | Конфеты -карамель «Москвичка» или эквивалент | * Глазированная шоколадной глазурью карамель с ликерной начинкой с добавлением сгущенного молока, какао-порошка, с нежным ванильным ароматом; * производитель: ОАО «Рот Фронт» или аналог. | 1 | шт. |
| 22 | Конфеты «Птица дивная» (АО «Акконд») или эквивалент | * Сливочное суфле (сахар, патока,сливочное масло, цельное сгущенное молоко с сахаром, белок яичный, желирующий агент – агар, консервант, ароматизатор, шоколадная глазурь,эмульгатор. | 1 | шт. |
| 23 | Конфеты в шоколадной глазури «Вишня Владимировна», или эквивалент | Состав:   * шоколадная глазурь (сахар, эквивалент масла какао (рафинированные дезодорированные растительные масла эмульгатор - подсолнечный лецитин), какао тертое, какао порошок, какао масло, эмульгаторы ароматизатор "Ваниль"), вишня сушеная (вишня сушеная, сахар, консервант), глазирователь - комплексная пищевая добавка; | 1 | шт. |
| 24 | Конфеты в шоколадной глазури «Ананас Денисович», или эквивалент | * цукат фруктовый ананас, шоколадная глазурь (сахар, эквивалент масла какао, тёртое какао, какао-порошок, масло какао, эмульгатор лецитин, ароматизатор «Ваниль»), комплексная пищевая добавка, растительное масло, регулятор кислотности лимонная кислота, патока крахмальная, крахмал картофельный; | 1 | шт. |
| 25 | Курага шоколадная с миндалем (ООО «КК «Озерский Сувенир», АО «Рахат») или эквивалент | * курага цельная, миндаль, шоколадная глазурь; | 1 | шт. |
| 26 | Чернослив шоколадный с грецким орехом (ООО «КК «Озерский Сувенир», АО «Рахат») или эквивалент | * чернослив цельный, грецкий орех, шоколадная глазурь; | 1 | шт. |  |
| 27 | Конфеты «Стратосфера» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * Шоколадная глазурь, сахар, вода питьевая, патока, абрикосовое пюре, ядро ореха миндаля, желирующий агент-агар, белок сухой яичный, ароматизатор натуральный «Ром» | 2 | шт. |  |
| 28 | Мармелад жевательный (ООО «Би-энд-би», АО «Кондитерская Фабрика «Славянка», ООО «Кондитерская фабрика «Победа») | * Патока, сахар, желатин, агент желирующий пектин, вода, регулятор кислотности кислота лимонная, ароматизаторы натуральные, красители натуральные; * вес: не менее 70 г. | 1 | уп. |  |
| 29 | Ирис MELLER (ООО «Перфетти Ван Мелле») или эквивалент | * жевательные конфеты, покрытые молочным шоколадом, с мягкой ирисовой начинкой внутри * вес: не менее 38 г. | 1 | уп. |  |
| 30 | Конфеты «Raffaello», или эквивалент | * растительные жиры, сушеная кокосовая стружка, сахар, орехи миндаля сладкого, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, мука пшеничная, ароматизаторы; * Вес: не менее 40 гр. (не менее 4 шт. в упаковке) | 1 | шт. |  |
| 31 | Конфеты «Ласточка» (ОАО «Красный Октябрь») или эквивалент | * помадка крем-брюле с добавлением апельсиновой подварки, какао и сливочного масла | 2 | шт. |  |
| 32 | Леди ночь с черносливом (АО «Акконд») или эквивалент | * на основе взбитого суфле и чернослива в глазури | 1 | шт. |  |
| 33 | Конфеты «Золотой Степ», или эквивалент | * патока; арахис; сахар; цельное сгущенное молоко с добавлением сахара; масло какао; молочная сухая сыворотка; растительные масла; | 1 | шт. |  |

Допускается составление кондитерского набора из большего общего количества конфет и иных сладостей (более 35 штук), при соблюдении вышеуказанного требования предпочтительного состава набора к 35 штукам. В частности, возможно вложение: батончик мюсли, конфеты помадные, печенье, карамель. Участник закупки должен принять во внимание, что, ссылки на конкретный товар/производителя, носят лишь описательный, а не обязательный характер. Участник закупки может предложить эквивалент товара, при условии, что произведенные замены совместимы между собой, по существу равноценны или превосходят по качеству требуемый товар. По вопросам, связанным с разъяснением данного технического задания, обращаться к ответственному сотруднику Заказчика: Паршинцевой Ирине Юрьевне, контактный телефон: (4862) 73-53-35или по адресу электронной почты: [parshintseva.iy@mrsk-1.ru](mailto:parshintseva.iy@mrsk-1.ru).

И.о. начальника управления по работе с персоналом О.В. Селищева

Паршинцева И.Ю.

8(4862)735335