|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 14.10.2019 | № | **10.8-03/715** |
|  | | *Ссылка на данный номер обязательна!* | | | | |
|  | | **Запрос Коммерческого предложения** | | | | |
| *(Поставка хлебобулочных изделий)* | | | | |
|  | |  | | | | |

**Основные требования:**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес доставки / оказания услуг: | Санкт-Петербург, пос. Песочный, ул. Ленинградская, д.68 |
| Предполагаемый срок проведения закупки | Октябрь 2019 г. |
| Требования к порядку поставки продукции (выполнения работ, оказания услуг) | Поставка Товара осуществляется Поставщиком партиями по заявкам Покупателя.  Поставка Товара осуществляется Поставщиком в день, указанный в заявке, при этом данный день не может быть позднее 2 (двух) рабочих дней после поступления письменной заявки от Покупателя.  Приемка-передача Товара осуществляется по рабочим дням с 10:00 до 14:00. |
| Структура цены (расходы, включенные в цену товара / услуги) | 1. стоимость товара; 2. стоимость упаковки товара; 3. стоимость транспортировки товара от склада поставщика до склада покупателя, включающая в себя все сопутствующие расходы, а также погрузочно-разгрузочные работы; 4. расходы поставщика на уплату таможенных сборов, налоговых и иных обязательных платежей, обязанность по внесению которых установлена российским законодательством; все иные прямые и косвенные накладные расходы поставщика, связанные с поставкой товара и необходимые для надлежащего выполнения обязательств. |
| Максимальное количество партий товара / этапов выполнения работ | 150 партий |
| Требования к предоставляемым лицензиям, сертификатам или иным документам | Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия на товары) |
| Порядок и сроки оплаты | В течение 30 календарных дней с момента подписания УПД или в течение 15 рабочих дней в случае закупки у СМП, с момента подписания УПД. |
| Срок предоставления ценовой информации | 18.10.2019г |

**Спецификация**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Технические характеристики** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **ОКПД2/КТРУ** | **Цена за ед. с НДС (руб.)** | **Сумма с НДС (руб.)** |
| 1 | ***Хлеб недлительного хранения***  ***Тип 1*** | ***Бездрожжевая технология производства: Нет***  ***Вид хлеба: Ржаной***  ***Изделие нарезанное: Да***  ***Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: Нет***  ***Хлеб по способу производства: Формовой***  Поверхность хлеба: гладкая, без крупных трещин и подрывов. Без отслоения корки от мякиша. Состояние мякиша: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса, без пустот и уплотнений. Не содержит химических консервантов, химических разрыхлителей и искусственных ароматизаторов.  ***Цвет:*** *от светло-коричневого до темно-коричневого* *(значение параметра не требует конкретизации)*.  ***Запах и вкус***: *свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.*  ***Состав****: мука ржаная обдирная, дрожжи, вода питьевая, соль поваренная пищевая.*  ***Масса:*** *не менее 700 г и не более 900 г*.  ***Упаковка***: *поштучно, в оригинальной герметичной полиэтиленовой упаковке производителя.*  ***Срок годности***: *не более 3 дней (значение параметра не требует конкретизации).*  *Остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять не менее 70% от общего срока годности.*  ***Продукт должен соответствовать «ГОСТ 2077-84. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия».***  *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».* | шт | 5 974 | 10.71.11.110/10.71.11.110-00000003 |  |  |
| 2 | ***Хлеб недлительного хранения***  ***Тип 2*** | ***Бездрожжевая технология производства: Нет***  ***Вид хлеба: Пшеничный***  ***Изделие нарезанное: Да***  ***Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: Да***  ***Хлеб по способу производства: Формовой***  Батон из пшеничной муки высшего сорта нарезной. Форма батона: продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков. Поверхность батона: с косыми надрезами. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Не содержит химических консервантов, химических разрыхлителей и искусственных ароматизаторов.  ***Цвет:*** *от светло-желтого до коричневого* *(значение параметра не требует конкретизации)*.  ***Вкус:*** *свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.*  ***Запах:*** *свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха.*  ***Состав:*** *мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.*  ***Масса:*** *не менее 400 г и не более 600 г.*  ***Упаковка:*** *поштучно, в оригинальной герметичной полиэтиленовой упаковке производителя.*  ***Срок годности:*** *не более 3 дней (значение параметра не требует конкретизации).*  *Остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять не менее 70% от общего срока годности.*  ***Продукт должен соответствовать "ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия".***  *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».* | шт | 13 128 | 10.71.11.110/10.71.11.110-00000004 |  |  |

**\*** *Значения заполняются контрагентом при формировании КП*

**При поставке некачественной или при подозрении на некачественную, контрафактную продукцию Заказчик будет обращаться в Роспотребнадзор, ОБЭП, прочие правоохранительные органы для пресечения поставок подобной продукции в лечебное учреждение!**

**Требования к оформлению коммерческих предложений (КП)**

* КП должно содержать:

1. Наименование заказчика, контактные данные.
2. Описание объекта закупки в соответствии с ЗКП
3. Сведения, необходимые для определения идентичности или однородности товара (работы, услуги) предлагаемых поставщиком в соответствии с ЗКП
4. Актуальные на момент запроса цены товара (работ, услуг), технические характеристики и прочие данные, в том числе условия поставки и оплаты, полностью соответствующие указанным в ЗКП;

* КП оформляется на официальном бланке поставщика и должно включать в себя следующую информацию:

1. Идентификационный (регистрационный номер) и дату ЗКП;
2. Полные реквизиты организации;

* КП заверяется «живой» печатью и подписью руководителя организации или уполномоченного лица.

*Проведение данной процедуры сбора информации не влечет за собой возникновения каких-либо обязательств заказчика.*

*Из коммерческого предложения должна однозначно определяться предлагаемая цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта, с учетом налогов, на условиях, указанных в запросе, а также срок действия предложения.*