

|  |
| --- |
| **21.07.2021 № 21.1-03/692** |
| ***Ссылка на данный номер обязательна!*** |
| **Запрос о предоставлении ценовой информации**  **для нужд ФГБУ «НМИЦ онкологии им. Н.Н. Петрова» Минздрава России**   |  |  | | --- | --- | | Срок предоставления ценовой  информации | **30.07.2021** |   **Структура цены** (расходы, включенные в цену товара/работы/услуги) должна включать в себя:  1) стоимость товара/работы/услуги;  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;  5) все иные прямые и косвенные накладные расходы поставщика/подрядчика/исполнителя, связанные с поставкой товара/выполнением работ/оказанием услуг и необходимые для надлежащего выполнения обязательств.  **Сведения о товаре/работе/услуге: содержатся в Приложении.**  Просим всех заинтересованных лиц представить свои коммерческие предложения (далее - КП) о цене поставки товара/выполнения работы/оказания услуги с использованием прилагаемой формы описания товара/работы/услуги и направлять их в **форме электронного документа,** подписанного квалифицированной электронной цифровой подписью (электронная цифровая подпись должна быть открепленной, в формате “sig”) по следующему адресу: [4399541@niioncologii.ru](mailto:4399541@niioncologii.ru).  Информируем, что направленные предложения не будут рассматриваться в качестве заявки на участие в закупке и не дают в дальнейшем каких-либо преимуществ для лиц, подавших указанные предложения.  Настоящий запрос не является извещением о проведении закупки, офертой или публичной офертой и не влечет возникновения каких-либо обязательств заказчика.  Из ответа на запрос должны однозначно определяться цена единицы товара/работы/услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены.  КП оформляется на официальном бланке (при наличии), должно содержать реквизиты организации (официальное наименование, ИНН, КПП - обязательно), и должно содержать ссылку на дату и номер запроса о предоставлении ценовой информации.  КП должно содержать актуальные на момент запроса цены товара (работ, услуг), технические характеристики и прочие данные, в том числе условия поставки и оплаты, полностью соответствующие указанным в запросе о предоставлении ценовой информации.  В КП должно содержаться однозначное указание на то, что предлагаемые товары (работы, услуги) полностью и по всем запрошенным характеристиками соответствуют описанию объекта закупки, содержащемуся в запросе о предоставлении ценовой информации, выраженное одним из следующих способов:  - указанием в КП соответствующего запросу описания товара (работы, услуги)  - подтверждением в тексте КП намерения поставки товара (выполнения работы, услуги) на условиях, указанных в запросе, в случае заключения контракта. |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование Заказчика | ФГБУ "НМИЦ онкологии им. Н.Н. Петрова" Минздрава России |
| 2. | Наименование объекта закупки | **Поставка оборудования для кухни** |
| 3. | Коды ОКПД2 / КТРУ | Указаны в пункте 18 |
| 4. | Место исполнения обязательств (адрес поставки, оказания услуг, выполнения работ) | 197758, Россия, г. Санкт- Петербург, п. Песочный, ул. Ленинградская, дом 68 |
| 5. | Авансирование | Не предусмотрено |
| 6. | Срок окончания действия договора (контракта) | 31.10.2021 |
| **7.** | **Установление сроков исполнения обязательств контрагентом** | |
| 7.1 | Срок начала исполнения обязательств контрагентом: | С момента заключения Контракта |
| 7.2 | Срок окончания исполнения обязательств контрагентом не позднее | В течение 30 (тридцати) рабочих дней с момента заключения Контракта |
| 7.3 | Периодичность выполнения работ, оказания услуг либо количество партий поставляемого товаров: (*обязательства контрагента*) | 1 (одна) |
| 8. | Оплата | В течение 30 (тридцати) календарных дней с момента подписания Покупателем универсального передаточного документа (УПД).При осуществлении закупки с ограничением участия только для субъектов малого предпринимательства (СМП) - в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней. |
| 9. | Документы, которые должны быть представлены поставщиком (подрядчиком, исполнителем) вместе с товаром (результатом выполненной работы, оказанной услуги) | Сертификаты (Декларации) соответствия, технические паспорта, инструкции поэксплуатации. |
| 10. | Специальное право, которое должно быть у участника закупки и (или) поставщика (подрядчика, исполнителя) (наличие лицензии, членство в саморегулируемой организации и т.п.) | Не прдусмотрено |
| 11. | Дополнительные требования к участникам закупки (при наличии таких требований) и обоснование этих требований | Не прдусмотрено |
| 12. | Срок действия гарантии качества товара (работы, услуги) после приемки Заказчиком | Не менее 12 месяцев с момента поставки |
| 13. | Размер обеспечения гарантийных обязательств (до 10% НМЦК) | 5% |
| 14. | Предоставляемые участникам закупки преимущества в соответствии со статьями 28 и 29 Закона № 44-ФЗ | Не прдусмотрено |
| 15. | Запреты, ограничения допуска, условия допуска (преференции) иностранных товаров | Приказ Минфина России от 04.06.2018 N 126н (ред. от 10.07.2020) |
| 16. | Страна происхождения (указывается участником в заявке, коммерческом предложении) | Указывается в пункте 18 |
| 17. | Количество и единица измерения объекта закупки | Указаны в пункте 18 |

**18.Описание** **объекта закупки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Требования к качеству, техническим и функциональным характеристикам товара** | **Кол-во** | **Ед. изм.** | **ОКПД2/**  **КТРУ** | **Страна происхождения** | **НДС**  **%** | **Цена за ед.**  **с НДС**  **(руб.)** | **Сумма**  **с НДС**  **(руб.)** |
| 1 | Фаршемешалка | Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К)или эквивалент:  1. Производительность техническая, не менее: 150 кг/ч.  2. Частота вращения приводного вала: 130±10 (об./мин)  3. Частота вращения рабочего органа:  - вокруг оси бака: 54±10 (об./мин).  - вокруг собственной оси: 132±10 (об./мин).  4. Питающая электросеть:  - род тока: трехфазный, переменный  - номинальное напряжение: 380 Вольт  - номинальное значение частоты тока: 50 Гц  5. Номинальная мощность электродвигателя: 1,1 кВт  6. Объем бака: 25 л.  7. Габаритные размеры:  - длина в диапазоне\*\*: 800 - 850 мм.  - ширина в диапазоне\*\*: 500 – 600 мм.  - высота в диапазоне\*\*: 850 – 920 мм.  8. Масса, не более\*\*: 88 кг.  Наличие приводного механизма с двухскоростным электродвигателем для бесперебойной работы оборудования. Корпус выполнен из стали и покрыт порошковой краской, дежа объемом 25 литров сделана из нержавеющей стали.  Назначение: для смешивания компонентов мясного или рыбного фарша со специями и вкусовыми добавками до однородного состояния по заданной рецептуре.  Также возможно использование при производстве творожных масс, масла и спреда, где требуется тщательное перемешивание ингредиентов.  В комплект поставки входит:  - приводной механизм;  - механизм для взбивания и перемешивания (редуктор с кронштейном);  - подставка (стойка, опора, крепеж);  - фаршемешалка (сменный рабочий орган), входящая в состав механизма взбивания и перемешивания – 2 шт.;  - бак (дежа) 25 л. – 2 шт. | 1 | шт | 28.93.17.113 |  |  |  |  |
| 2 | Машина овощерезательная электрическая | **Максимальная производительность по сырью:**  **> 300 и ≤ 400 кг/ч**  **Тип конструкции: Дисковый**  **Тип подачи продукта: Ручной**  **Тип размещения: Настольный**  **Дополнительные характеристики\*:**  Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350М  или эквивалент:  Состоит из:  - приводного механизма ПМ (220);  - съемного корпуса с установленным на нем лотком;  - загрузочного овощерезательного приспособления;  - овощерезательного механизма;  - протирочного механизма;  Овощерезательное приспособление состоит из корпуса, серповидного толкателя и двух цилиндрических толкателей.  В корпусе для загрузки продуктов выполнены три отверстия: серповидное и два цилиндрических.  Серповидный толкатель закреплен шарнирно на рычаге. Рычаг шарнирно закреплен на кронштейне, который винтами закреплен на корпусе.  Протирочный механизм представляет собой загрузочное овощерезательное приспособление для загрузки продуктов и подачи их к рабочим органам и состоит из воронки, протирочного диска установленного под воронкой и лопастного ротора.  Диаметр загрузочного отверстия:  Для протирки не менее\*\*: 122 мм  Серповидное не менее\*\*: 100 мм  Круглое\*\*: 66/50 мм  Частота вращения рабочего органа: 400 об/мин;  Габаритные размеры не более (овощерезательного исполнения):  – длина в диапазоне\*\*: 400 – 426 мм  – ширина в диапазоне\*\*: 290 – 310 мм  – высота в диапазоне\*\*: 500 – 590 мм  Масса, не более\*\*: 39 кг.  Род тока: 1 фазный, переменный  Номинальное напряжение сети: 220 Вольт  частота тока: 50 Гц  Назначение: для нарезания сырых и вареных овощей и фруктов, на частицы различной геометрической формы, шинковки капусты и протирания овощей, фруктов и творога.  Корпус выполнен из стали с покрытием порошковой краской, ножи и диски выполнены из нержавеющей стали.  В комплект поставки входят:  - приспособление  Загрузочное;  - комплект съемных пластиковых толкателей (2шт.);  - лопатка для очистки загрузочной воронки при протирке продуктов;  - прочистки для очистки комбинированного ножа и ножевой решетки от остатков продукта (2 шт.);  - шаблон для контроля установки верхней торцевой поверхности стакана относительно основания расточки корпуса;- ротор лопастной + диск протирочный 3мм;  - нож дисковый 10 мм;  - решетка ножевая 12\*12 мм;  - диск шинковочный (для нарезки сырой моркови и сырой свеклы соломкой сечением 1,5х3 мм.);  - нож дисковый 2 мм;  - нож комбинированный 10\*10 мм; | 1 | шт | 28.93.17.112-00000004 |  |  |  |  |

***Поставка товара включает в себя, в том числе доставку, погрузо-разгрузочные работы, подьем на этаж (фаршемешалка: цокольный этаж; овощерезка: 5-й этаж ), сборку, установку и подключение, вывоз и утилизацию упаковочного материала.***