

Общество с ограниченной ответственностью «СУОР»

ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОТИРОВОК

Наименование запроса котировок: Поставка оборудования для нарезки охлажденного мяса птицы — тушка, грудка, окорочок, бедро, голень кубиками размером 45*45 мм на объект Заказчика, находящиеся по адресу: Чувашская Республика, Чебоксарский район, пос.Лапсары, ул.Совхозная, д.13, в соответствии с Техническим заданием.

Способ размещения Заказа: Запрос котировок

Наименование Заказчика: ООО «СУОР»

Место нахождения: Российская Федерация, г. Чебоксары, ул. Калинина, 107.

Почтовый адрес: Российская Федерация, г. Новочебоксарск, ул. Промышленная, 73.

Контактная информация

Размещение Заказа осуществляется Заказчиком: ООО «СУОР»

Контактное лицо: Игнатьева Светлана Александровна

Контактный телефон: 8 (8352) 30-64-20

Факс: 8 (8352) 30-64-20

Адрес электронной почты: dsk@suor.ru

Предмет Договора: Поставка оборудования для нарезки охлажденного мяса птицы — тушка, грудка, окорочок, бедро, голень кубиками размером 45*45 мм на объект Заказчика, находящиеся по адресу: Чувашская Республика, Чебоксарский район, пос.Лапсары, ул.Совхозная, д.13, в соответствии с Техническим заданием.

Начальная (максимальная) цена контракта: согласно договора

Сведения о включенных (не включенных) в цену работ расходах, в том числе расходах на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей. В цену контракта включены все уплачиваемые и взимаемые на территории РФ налоги и пошлины, которые будет оплачивать участник в случае победы в запросе котировок.

Условия оказываемых услуг, срок и условия оплаты:

Доставка осуществляется транспортом Поставщик

Условия оплаты: определяется на основании наиболее выгодного предложения, выставленного участниками на открытом тендере.

Место выполнения работ: Чувашская Республика, Чебоксарский район, пос.Лапсары, ул.Совхозная, д.13.

Срок выполнения работ: Сроки выполнения работ определяется на основании наилучшего предложения выставленного участниками на открытом тендере.

Дополнительная информация размещении заказа

Требования к участникам размещения заказа:

– отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участнике размещения заказа.

– опыт работы на рынке: не менее 3 лет.

Установление недостоверности сведений об участнике размещения заказа является основанием для отклонения.

Информация о запросе котировок

Место подачи котировочных заявок: г. Чебоксары, ул. Калининна, д. 107 по рабочим дням с 06 марта 2017 г. по 27 марта 2017 г. с 08 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Контактное лицо: Игнатьева Светлана Александровна. Контактный телефон 8 (8352) 30-64-20.

Дата и время начала подачи котировочных заявок (время местное): 06 марта 2017 г.

Дата и время окончания подачи котировочных заявок (время местное): 27 марта 2017

г.

Исчисление сроков, установленных законом, иными правовыми актами, сделкой, определяется согласно положениям нормы гл. 11 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее - ГК РФ).

Согласно статьи 191 Гражданского кодекса РФ (далее - ГК РФ) течение срока, определенного периодом времени, начинается на следующий день после календарной даты или наступления события, которыми определено его начало.

В соответствии с частью 1 статьи 194 ГК РФ, если срок установлен для совершения какого-либо действия, оно может быть выполнено до двадцати четырех часов последнего дня срока. Однако, если это действие должно быть совершено в организации, срок истекает в тот час, когда этой организации по установленным правилам прекращаются соответствующие операции.

Срок подписания победителем контракта: не позднее 20 дней со дня подписания протокола рассмотрения и оценки котировочных заявок

Коммерческий директор ООО «СУОР»




К.В. Ермолаева

Приложение № 1
к письму № _____
от «02» марта 2017г.

Техническое задание на приобретение оборудования для нарезки охлажденного мяса птицы – тушка, грудка, окорочок, бедро, голень кубиками 45 мм х 45 мм.

№	Наименование показателя	Технические требования
1	Исполнение корпуса и узлов, агрегатов оборудования	Нержавеющая сталь для пищевой промышленности. Исполнение защиты по пыли и влагостойкости не менее IP66
2	Размер камеры загрузки продукции	140мм.*140мм.*550 мм.
3	Исполнение камеры загрузки продукции	Двойная камерная система для обеспечения одновременной загрузки и нарезки продукции 1 камера – загрузка продукции с последующей предварительной прессовкой, 2 камера – подача на нарезку.
4	Производительность	Не менее 300 кг./час
5	Сырье	Охлажденное мясо птицы – тушка, грудка, окорочок, бедро, голень с температурой в толще мышц 0..+4°С.
6	Регулирование размера выхода продукции	Возможность регулирования положения ножей для выпуска «кубиков» продукции с размером 25мм. - 35 мм., либо в комплекте дополнительная решетка (ножи) 30 мм.*30 мм.
7	Комплект запасных частей	2 полных комплекта решеток (ножей) при возможности регулирования, либо по 2 комплекта на каждый экземпляр при фиксированном размере.
8	Эксплуатация	Простая и интуитивно понятная эксплуатация оборудования с визуальной сигнализацией готовности и процесса работы. Исключение возможности работы режущих узлов при открытой камере загрузки продукции.
9	Мойка	Исполнение защиты по влагостойкости не менее IP66
10	Документы	Актуальный сертификат соответствия для применения в пищевом производстве. Паспорта на электродвигатели.

Директор зав. по перер. птицы и отгр. готов. прод.



А.Ю. Гурьев

Подготовил:
А.Ю. Гурьев
gurev.a.u@gc-kontur.ru
+79176573762