**Извещение о внесении изменений**

 **в извещение и документацию об аукционе в электронной форме**

Открытый аукцион в электронной форме № 0187300005813000167 на право заключения муниципального контракта на поставку оборудования для пищеблока.

 1. Муниципальный заказчик: Управление образования администрации города Югорска.

Место нахождения: Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Тюменская область, г. Югорск, ул. Геологов, 13.

Почтовый адрес: 628260, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Тюменская область, г. Югорск, ул. Геологов, 13.

Адрес электронной почты: Е-mail: upravlenie-yugorsk@rambler.ru

Номер контактного телефона: (34675) 7-26-41.

1. Уполномоченный орган: Управление экономической политики администрации города Югорска.

Место нахождения: Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Тюменская обл., г.Югорск, ул. 40 лет Победы, 11.

Почтовый адрес: 628260, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Тюменская обл., г Югорск, ул. 40 лет Победы, 11.

Адрес электронной почты: Е-mailomz@ugorsk.ru.

Номер контактного телефона: (34675) 5-00-37.

1. Информация о внесении изменений:

3.1. Настоящее Извещение о внесении изменений является неотъемлемой частью документации об аукционе, размещенной на сайте <http://zakupki.gov.ru> «26»апреля 2013г.

 4. Изменения в Извещение о проведении открытого аукциона в электронной форме:

4.1. Пункт 7 извещения изложить в следующей редакции: «Участник размещения заказа, получивший аккредитацию на электронной площадке ЗАО «Сбербанк-АСТ», вправе подать заявку на участие в открытом аукционе в электронной форме не позднее 10 часов 00 минут «17» \_\_мая\_\_ 2013 года (время местное).».

4.2. Пункт 8 извещения изложить в следующей редакции: «Дата окончания срока рассмотрения первых частей заявок на участие в открытом аукционе в электронной форме: «21» \_\_мая\_ 2013 года».

4.3. Пункт 9 извещения изложить в следующей редакции: «Дата проведения открытого аукциона в электронной форме: «24» \_\_мая\_\_ 2013 года».

5. Изменения в Документацию об аукционе в электронной форме:

5.1. Пункт 16 Части I Сведения о проводимом открытом аукционе в электронной форме изложить в следующей редакции: «Участник размещения заказа, получивший аккредитацию на электронной площадке, вправе подать заявку на участие в открытом аукционе в электронной форме не позднее 10 часов 00 минут «17»\_мая\_ 2013 года (время местное)».

5.2. Пункт 17 Части I Сведения о проводимом открытом аукционе в электронной форме изложить в следующей редакции: «**«**21**» \_**мая\_2013 года».

5.3. Пункт 18 Части I Сведения о проводимом открытом аукционе в электронной форме изложить в следующей редакции: «**«**24**» \_**мая\_2013 года».

5.4. Пункт 9,10 Таблицы «Спецификация на поставку оборудования для пищеблока» Части II Техническое задание документации об аукционе изложить в следующей редакции:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара  | Характеристика | Ед. изм. | Кол-во |
| 9 | Протирочная машина | С полным набором рабочих дисков для резки: нож комбинированный – брусочки не более 5х10 мм, диск шинковочный – соломка не более 4х3 мм, диск терочный не более 1,3х1,3 мм, нож дисковый – ломтики не более 2 мм, диск тонкого измельчения – для драников, диск – соломка не более 2х2 мм, приспособления для протирки (диски протирочные 1,5 мм и 4 мм. Производительность не менее 350 кг/ч при нарезке сырого картофеля брусочками сечением 10х10, 600 кг/ч при протирке картофеля, 1 кВт, 380 В, 30 кг, Габаритные размеры не более 650х340х600 мм. Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. ГОСТ 10450-78. | шт. | 1 |
| 10 | Мясорубка | Промышленная, предназначена для измельчения мяса и рыбы в фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. На промышленной мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Выполнена в однофазном и трёхфазном исполнении для включения в сеть переменного тока. Состоит из: алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двухсторонних ножей, набора ножевых решеток, кольца упорного и ножа подрезного. Технические характеристики:  Производительность, кг/ч, не менее 80, производительность при повторном измельчении котлетной массы не менее 26 кг, номинальная потребляемая мощность не менее кВт 0.81, напряжение не более 220В, частота вращения шнека не менее об/мин 187, габаритные размеры не более 580х300х450 мм. | шт. | 1 |

6. Характеристика протирочной машины и мясорубки указанной в Части IV Обоснование формирования начальной (максимальной) цены контракта на поставку оборудования для пищеблока изложить в следующей редакции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категории | Цены/поставщики | Средняя  | Начальная цена |
| 1 | 2 | 3 |  |  |
| Наименованиетовара, тех. характеристики | **Протирочная машина**С полным набором рабочих дисков для резки: нож комбинированный – брусочки 5х10 мм, диск шинковочный – соломка 4х3 мм, диск терочный 1,3х1,3 мм, нож дисковый – ломтики 2 мм, диск тонкого измельчения – для драников, диск – соломка 2х2 мм, приспособления для протирки (диски протирочные 1,5 мм и 4 мм. Производительность 350 кг/ч при нарезке сырого картофеля брусочками сечением 10х10, 600 кг/ч при протирке картофеля, 1 кВт, 380 В, 30 кг, настольное исполнение. Габаритные размеры 650х340х600 мм. Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. ГОСТ 10450-78. |  |
| Наименованиетовара, тех. характеристики | **Мясорубка**Промышленная, предназначена для измельчения мяса и рыбы в фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. На промышленной мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Выполнена в однофазном и трёхфазном исполнении для включения в сеть переменного тока. Выпускается с облицовкой из нержавеющей стали. Предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. Мясорубки выпускаются в исполнении УЗ по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С. Состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двухсторонних ножей, набора ножевых решеток, кольца упорного и ножа подрезного. Технические характеристики:  Производительность, кг/ч, 80, производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг 26, номинальная потребляемая мощность кВт 0.81, напряжение В 220, частота вращения шнека об/мин 187, масса, кг, 27, габаритные размеры 580х300х450 мм |  |

Начальник управления образования Н.И.Бобровская