

ПРОТОКОЛ
рассмотрения и оценки котировочных заявок

г. Красноярск

25 октября 2012 года

Место проведения процедуры рассмотрения и оценки: ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» (г. Красноярск, пр. Свободный, 79, ауд. 31-09). Время проведения: 15-00 час.

Наименование предмета запроса котировок в электронной форме: поставка новогодних подарков для нужд ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» по заявкам Заказчика (запрос котировок № 05-12/А/эф).

Присутствовали:

Председатель комиссии:	Шорохов Р.Г., заместитель первого проректора по экономике и развитию;
Заместитель председателя:	Сибин А.П., проректор по общим вопросам;
Члены комиссии:	Куликова А.М., начальник управления корпоративной политики; Реводько А.В., начальник управления общежитиями; Таначаков А.П., начальник управления автомобильного транспорта; Карпов С.Г., заместитель начальника отдела экономической безопасности.

Заказчик: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский федеральный университет» (далее по тексту – Заказчик), 660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 79, e-mail: goszakaz@sfu-kras.ru.

Процедура закупки в форме запроса котировок осуществляется в соответствии с Правилами закупки товаров, работ, услуг для нужд Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Сибирский федеральный университет» (далее по тексту – Правила), опубликованными на сайте ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» www.sfu-kras.ru (далее – сайт Заказчика).

Проведение процедуры рассмотрения и оценки котировочных заявок осуществляется в порядке, предусмотренном ст. 30 Правил.

Существенными условиями контракта, который будет заключен с победителем в проведении запроса котировок, являются следующие условия:

Предмет контракта с указанием количества поставляемого товара, объема выполняемых работ, оказываемых услуг:

Предмет: поставка новогодних подарков для нужд ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» по заявкам Заказчика.

Количество поставляемого товара, объем выполняемых работ, оказываемых услуг определяется согласно Приложению № 1 (Техническое задание) к извещению и документации, являющемуся их неотъемлемой частью.

Срок и (или) объем предоставления гарантий качества товара: не менее остаточного (не истекшего на момент поставки) срока годности товара. Срок предоставления гарантий качества товара (партии товара) исчисляется со дня передачи товара Заказчику и подписания сторонами акта приема-передачи товара (партии товара).

В случае обнаружения недостатков Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Поставщика:

-безвозмездного устранения недостатков товара в течение не более 2 (двух) рабочих дней с момента заявления Заказчиком соответствующего требования;

-возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц в течение не более 2 (двух) рабочих дней с момента заявления Заказчиком соответствующего требования;

-замены товара ненадлежащего качества на товар надлежащего качества в течение не более 2 (двух) рабочих дней с момента заявления Заказчиком соответствующего требования.

В случае передачи некомплектного товара Заказчик вправе потребовать от Поставщика:
– доукомплектования товара в течение не более 2 (двух) рабочих дней с момента заявления Заказчиком соответствующего требования.

Места поставки товара:

- г. Красноярск, пр. имени газеты Красноярский рабочий, 95, корпус 20;
- г. Красноярск, ул. Киренского, 26;
- г. Красноярск, пр. Свободный, 79;
- г. Красноярск, пр. Свободный, 82, корпус А;
- г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2.

Условия и сроки (периоды) поставки товара – поставка товара (партии товара) осуществляется Поставщиком партиями с 12 декабря 2012 года по 14 декабря 2012 года на основании заявок Заказчика, которые определяют дату, объемы и место поставок.

Заказчик подает заявку на поставку требуемой партии товара Поставщику не позднее, чем за 2 рабочих дня до даты поставки.

Поставка товара (партии товара) предусматривает доставку товара до места поставки, разгрузку, перемещение до места хранения, указанного Заказчиком, силами Поставщика.

Товар считается доставленным с момента поставки и подписания Сторонами акта приема-передачи товара (партии товара), оформляемого в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ, ТУ, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам в случаях, установленных действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Обязательно наличие сертификата соответствия поставляемого товара требованиям ГОСТ, сертификата качества, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов на поставляемый товар в случаях, предусмотренных действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Начальная (максимальная) цена контракта – 900 000 рублей.

Цена контракта указана с учетом стоимости товара, расходов на перевозку товара к месту поставки, расходов на разгрузку товара, расходов на перемещение товара до мест хранения, указанных Заказчиком, расходов на страхование, на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей, иных необходимых (прочих) расходов.

Форма, сроки и порядок оплаты товара – оплата осуществляется в виде безналичного перечисления в следующем порядке: по факту поставки товара (партии товара), в течение 10 банковских дней с момента поставки товара (партии товара) и подписания акта приема-передачи товара (партии товара) на основании предоставляемых Поставщиком Заказчику платежных документов (счета (счета-фактуры), товарной накладной).

Срок подписания контракта с победителем запроса котировок – не позднее чем через двадцать дней со дня подписания и размещения на официальном сайте протокола рассмотрения и оценки котировочных заявок. Днем заключения контракта может быть день размещения на официальном сайте протокола рассмотрения и оценки котировочных заявок.

Победитель в проведении запроса котировок в электронной форме обязан представить подписанный контракт непосредственно Заказчику, либо обеспечить поступление Заказчику подписанного контракта не позднее чем через двадцать дней со дня подписания и размещения на официальном сайте протокола рассмотрения и оценки котировочных заявок.

При уклонении победителя в проведении запроса котировок в электронной форме от заключения контракта Заказчик вправе обратиться в суд с иском о понуждении победителя в проведении запроса котировок в электронной форме заключить контракт.

В случае уклонения от заключения контракта одного из нескольких юридических лиц или нескольких физических лиц, в том числе нескольких индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне победителя в проведении запроса котировок в электронной форме, уклонившимся от заключения контракта считается победитель в проведении запроса котировок в электронной форме.

Контракт заключается путем обмена Заказчиком и победителем в проведении запроса котировок в электронной форме или участником, с которым заключается контракт в случае уклонения победителя в проведении запроса котировок в электронной форме от заключения контракта, экземплярами контракта, подписанными электронной цифровой подписью лиц, имеющих право действовать от имени соответственно Заказчика или такого участника.

Заказчик и победитель в проведении запроса котировок в электронной форме или участник, с которым заключается контракт в случае уклонения победителя в проведении запроса котировок в

электронной форме от заключения контракта, дополнительно также подписывают экземпляр контракта на бумажном носителе. Все экземпляры контракта, заключенного в установленном порядке, признаются имеющими равную юридическую силу.

Приложение № 1

к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме № 05-12/А/эф

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку новогодних подарков для нужд ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» по заявкам Заказчика (далее - товар)

Количество новогодних подарков – 2250 штук.

Вес кондитерских изделий в каждом новогоднем подарке – не менее 1200 граммов.

Допускается вложение в новогодний подарок сувениров, печатной продукции новогодней тематики.

Состав одного новогоднего подарка:

Таблица № 1

№ п/п	Наименование и характеристики кондитерских изделий, входящих в состав новогоднего подарка	Количество (шт.) в новогоднем подарке
1.	<i>Шоколад «Радость в ладошке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>состав:</i> темный шоколад (сахар-песок, какао тертое, какао масло, какао порошок, лецитин), белый шоколад (сахар-песок, какао масло, молоко сухое цельное, лецитин), ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизаторы идентичные натуральным. Вес не менее 80 гр.	не менее 1
2.	<i>Шоколад с начинкой «Шоколадный батончик Красконовский со сливочной начинкой»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>состав:</i> шоколад для формования, масло кокосовое, начинка для конфет(сахар, какао-масло, жир специального назначения, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, лецитин), ароматизатор идентичный натуральному «Ванильно-сливочный». Вес не менее 45 гр.	не менее 1
3.	<i>Фрукты в шоколаде «Чернослив в шоколаде с грецким орехом»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью изделия овальной неправильной формы, чернослив, подваренный в сиропе без косточки, вместо косточки в чернослив вложено ядро грецкого ореха; <i>состав:</i> чернослив, шоколадная глазурь, грецкий орех, сахар-песок. Вес не менее 17 гр.	не менее 2
4.	<i>Конфета укрупненная «Приключения Гулливера»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета укрупненной формы, глазированная шоколадной глазурью, с корпусом из пралиновой массы между тремя слоями вафель; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, вафли листовые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин), ядро ореха кешью жареное тертое; какао тертое, жир кондитерский, масло кокосовое, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильно-сливочный». Вес не менее 34 гр.	не менее 1
5.	<i>Конфета куполообразная «Восхищение»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета куполообразной формы, покрытая натуральной глазурью; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, начинка (сахарная пудра, какао-масло, жир специального назначения, молоко сухое, какао-порошок, вафли молотые, ядро фундука жареное дробленое, лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильно-сливочный») Вес не менее 14 гр.	не менее 2

6.	<p><i>Конфета куполообразная «Фишка-Ассорти»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: конфета куполообразной формы молочно-сливочная; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, жир специального назначения, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильно-сливочный». Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
7.	<p><i>Конфета куполообразная «Черемуховый букет»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> куполообразные конфеты, представляющие собой композицию белого и темного шоколада; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, белая натуральная глазурь, полуфабрикат кондитерский – начинка, пюре яблочное, сахар-песок, порошок черемухи, ароматизаторы идентичные натуральным. Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 1
8.	<p><i>Конфета куполообразная «Ореховый букет»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадные куполообразные конфеты с кремовой начинкой; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, полуфабрикат кондитерский – начинка, какао тёртое, ядро грецкого ореха дробленое, вафли листовые, ароматизаторы идентичные натуральным. Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 2
9.	<p><i>Конфета кремовая «Айриш-крем»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной формы (или в форме ромбика с отделкой белым шоколадом); корпус - шоколадно-ореховый крем с добавлением дробленого ореха, кремовая консистенция с шоколадно-сливочным вкусом; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, ядро ореха фундука жареное и дробленое, какао тёртое, масло из коровьего молока, какао-масло, ароматизатор идентичный натуральному «Айриш-крем». Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 1
10.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Базира»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью, с шоколадно - ореховой начинкой и тёмными вафлями; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, вафли листовые (мука пшеничная, какао-порошок, масло растительное, соль, сода, лецитин), молоко цельное сухое, кокосовое масло, кондитерский жир, ядро ореха фундука жареное тёртое, какао-порошок, какао тертое, ароматизаторы идентичные натуральным: «Баттерскотч», «Сливки». Вес не менее 16 гр.</p>	не менее 1
11.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Краскоша»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты с начинкой из молочно-орехового крема между тремя слоями вафель; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, вафли листовые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин), масло кокосовое, молоко цельное сухое, какао-масло, ядро ореха фундука жареное тертое, какао-порошок, ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин». Вес не менее 12 гр.</p>	не менее 1
12.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Краскоша на Севере»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты, корпус состоит из пралине между слоями вафель, пралине выполнено на основе жареных ядер миндаля и какао-масла; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, вафли листовые, сахарная пудра, ядро миндаля жареное тертое, какао-масло, ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин».</p>	не менее 1

	Вес не менее 14 гр.	
13.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Сказка о Красной шапочке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью с кремовой начинкой, изготовленной на основе арахиса, между тремя слоями вафель; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, ядро арахиса жареное тертое, вафли листовые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин), какао-масло, молоко цельное сухое, ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 1
14.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Феникс»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> вафельная конфета; <i>состав:</i> полуфабрикат кондитерский - начинка (сахар-песок, какао-масло, жир специального назначения, сыворотка сухая молочная, лецитин, ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин»), шоколадная глазурь, стружка ореха кокоса, вафельный лист (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин), ароматизатор идентичный натуральному «Кокосовый».</p> <p>Вес не менее 11 гр.</p>	не менее 2
15.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Храбрый кот»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с начинкой между двумя слоями вафель; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, кондитерский жир, вафли листовые, какао-порошок, воздушные зёрна кукурузы.</p> <p>Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
16.	<p><i>Конфета на основе пралине «Керман-фисташковое молочко»</i> или эквивалент, с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадная конфета с начинкой на основе какао масла с ароматом фисташки; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, начинка на жировой основе, ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизатор «Фисташка», краситель пищевой.</p> <p>Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 1
17.	<p><i>Конфета на основе пралине «Клен кудрявый»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадные конфеты с пралиновым корпусом, кремообразной начинкой, натуральным шоколадом и ванилью, с орехом кешью; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, ядро ореха кешью жареное тертое, какао-масло, кокосовое масло, сыворотка сухая молочная, какао-порошок, ядро ореха кешью жареное дробленое, цукаты, воздушный рис, ароматизатор идентичный натуральному «Ванильный».</p> <p>Вес не менее 12 гр.</p>	не менее 1
18.	<p><i>Конфета на основе пралине «Краскоша друг белочки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус - пралине на основе тертого фундука с добавлением какао-масла и какао тертого с добавлением дробленного ореха; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, ядро ореха кешью и миндаля жареное тертое, ядро ореха фундука жареное тертое и дробленое, какао тертое, какао-масло, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванилин».</p> <p>Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 1
19.	<p><i>Конфета на основе пралине «Краскоша на балу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, покрытые шоколадной глазурью, с начинкой «пралине», изготовленной на основе жареного тертого кешью и фундука с добавлением цельного сухого молока; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, кондитерский жир, молоко цельное сухое, кешью жареное, какао порошок, ядро фундука жареное.</p> <p>Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2

20.	<p><i>Конфета на основе пралине «Краскоша – любитель оршада»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета со вкусом и ароматом миндаля; <i>состав:</i> полуфабрикат кондитерский, начинка (сахар-песок, какао-масло, сыворотка сухая, лецитин, ароматизаторы идентичные натуральным: «Ванилин», «Миндаль»), шоколад для формования, вафли молотые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин). Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 1
21.	<p><i>Конфета на основе пралине «Полевые маки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, глазированная шоколадной глазурью, с корпусом на основе масс пралине и карамельной крошкой; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, какао тертое, ядро фундука жареное тертое, ядро кешью жареное тертое, какао масло, кокосовое масло, карамельная крошка, ароматизатор «Ванильный». Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
22.	<p><i>Конфета на основе пралине «Саянские ночи»</i> эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы, корпус состоит из массы «пралине» на основе комбинации тёртых обжаренных ореховых ядер фундука и кешью с добавлением сухого молока, какао-порошка и вафельной крошки; <i>состав:</i> шоколад, сахар, спирт, какао-тертое, какао-масло, какао-порошок, масло кокосовое, молоко сухое цельное, вафельный лист (мука пшеничная, соль пищевая, сода пищевая, масло растительное, лецитин), ядро ореха кешью, ядро ореха фундука, сыворотка сухая молочная, ядро фундука дробленое, ароматизатор идентичный натуральному, «Ром». Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 1
23.	<p><i>Конфета на основе пралине «Снежная буря»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадные конфеты с пралиновым корпусом светло-кремового оттенка, выполненное на основе какао-масла со вкусом ореха и молока; <i>состав:</i> сахарная пудра, шоколадная глазурь, молоко цельное сухое, ядро фундука жареное мелкой и крупной фракции, какао-масло, вафельная крошка, кокосовое масло, ядро арахиса жареное тертое, лецитин, соль пищевая. Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 1
24.	<p><i>Конфета на основе пралине «Школьный вальс»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета прямоугольной формы, корпус – нежное пралине на основе ореха миндаля и фундука; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахарная пудра, молоко цельное сухое, какао масло, ядро фундука жареное тертое, ядро миндаля жареное тертое и дробленое, какао порошок, кокосовое масло, патока, ароматизатор «Тоффи», карамельная крошка, вафельная крошка. Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
25.	<p><i>Конфета на основе пралине «Шокошоу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадные конфеты с нежной начинкой на жировой основе с добавлением дробленого ореха фундука и молотых вафель. Имеют приятный сливочно - шоколадный вкус; <i>состав:</i> полуфабрикат кондитерский - начинка (сахар-песок, какао-масло, жир специального назначения, сыворотка сухая молочная, лецитин, ароматизаторы идентичные натуральным: «Ванилин», «Айриш-крим»), шоколадная глазурь, ядро ореха фундука жареное дробленое, какао-порошок, вафли молотые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин). Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 1
26.	<p><i>Конфета на сбивной основе «Королевство зеленого чая»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, глазированная натуральной шоколадной глазурью, имеет</p>	не менее 2

	сбивной плотный корпус с ароматом зеленого чая; <i>состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко цельное сгущенное с сахаром, экстракт зеленого чая, яичный белок, агар, кислота лимонная, ароматизатор «Зеленый чай». Вес не менее 13 гр.	
27.	<i>Конфета на сбивной основе «Питомцы Роева ручья»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты, корпус состоит их сбитой на яичных белках воздушной нежной массы с различными добавлениями; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, цукаты, ядро кешью жареное дробленое, жир специального назначения, яичный белок сухой, агар, ароматизатор идентичный натуральному «Фруктовое ассорти». Вес не менее 20 гр.	не менее 2
28.	<i>Конфета на сбивной основе «Саянские»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью. Корпус состоит из сбивной массы на яичных белках, с добавлением яблочной подварки, с грушевым ароматом; <i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром, пюре яблочное, пенообразователь яичный белок восстановленный, студнеобразователь – агар, кислота лимонная, ароматизатор идентичный натуральному «Грушевый». Вес не менее 13 гр.	не менее 2
29.	<i>Конфета на молочной основе «Багира шоколадная»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: шоколадные конфеты с начинкой на основе натурального темного шоколада с добавлением цитрусовой подварки и тертого обжаренного фундука; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, жир специального назначения, пюре цитрусовое, ядро ореха фундука жареное дробленое, алкоголь, пюре яблочное, какао-порошок, сорбат калия, ароматизаторы, идентичные натуральным: «Фундук», «Ромовая ваниль». Вес не менее 15 гр.	не менее 1
30.	<i>Конфета на молочной основе «Краскоша с коровкой на лужайке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> неглазированная конфета из молочной массы с аморфной частично закристаллизовавшейся структурой; <i>состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное, патока, масло из коровьего молока, вареная сгущенка. Вес не менее 15 гр.	не менее 2
31.	<i>Конфета на молочной основе «Краскоша - капитан Авроры»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета с молочным корпусом, с цитрусовым вкусом, тертым орехом; <i>состав:</i> молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, пюре цитрусовое, ядро ореха фундука жареное тертое, ароматизаторы идентичные натуральным: «Цитрусовый», «Ванильный». Вес не менее 15 гр.	не менее 2
32.	<i>Конфета на молочной основе «На старт!»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, неглазированные, состоят из засахарившегося молочного сиропа, обладают приятным сливочно-молочным вкусом; <i>состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, масло из коровьего молока, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильный», сорбат калия. Вес не менее 14 гр.	не менее 2
33.	<i>Конфета на молочной основе «Симонель»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:	не менее 2

	<p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, продолговатой овальной формы, корпус изготовлен на основе молочной помады;</p> <p><i>состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, патока крахмальная, семя кунжута жареное, масло из коровьего молока, ароматизатор идентичный натуральному «Ваниль ореховая».</p> <p>Вес не менее 14 гр.</p>	
34.	<p><i>Конфета на молочной основе «Тесоро шоколадный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета. Корпус состоит из молочной массы с аморфной частично или полностью кристаллизованной структурой;</p> <p><i>состав:</i> Сахар-песок, шоколадная глазурь, молоко сгущенное с сахаром, пюре малиновое, жир кондитерский, ядро ореха арахиса жареное тертое, алкоголь, какао-порошок, патока крахмальная, ароматизатор идентичный натуральному «Сливки».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
35.	<p><i>Конфета на железистой основе «Сибирячка»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью с фруктово-желеистой начинкой на основе яблочного пюре с добавлением пюре черноплодной рябины;</p> <p><i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, пюре черносмородиновое, патока крахмальная, студнеобразователь - пектин, кислота лимонная, ароматизатор идентичный натуральному «Барбарисовый».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
36.	<p><i>Конфета на помадной основе «Краскоша вечером»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус состоит из помадной массы крем-брюле с добавлением шоколадной глазури, коньяка, спирта и сухого молока;</p> <p><i>состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, молоко цельное сгущенное с сахаром, патока крахмальная, жир специального назначения, коньяк, спирт этиловый, какао-порошок, молоко сухое цельное, ароматизатор идентичный натуральному «Тоффи шоколадный».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
37.	<p><i>Конфета на помадной основе «Машка в ромашках»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты с помадным корпусом;</p> <p><i>состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, патока крахмальная, жир специального назначения, какао-порошок, масло из коровьего молока, ароматизаторы, идентичные натуральным: «Ромовый», «Ванильный».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
38.	<p><i>Конфета на помадной основе «Шоколадные берега»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты со сливочным помадным корпусом с добавлением сгущенного молока и сливочного масла;</p> <p><i>состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, масло сливочное, какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному «Тоффи шоколадный».</p> <p>Вес не менее 42 гр.</p>	не менее 1
39.	<p><i>Конфета формовая «Красноярские закаты»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфета, оболочка которой представлена белым натуральным шоколадом с начинкой из светлой кремовой массы с добавлением хрустящих вафель;</p> <p><i>состав:</i> белая шоколадная глазурь, начинка для конфет (сахар, какао-масло, жир специального назначения, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое</p>	не менее 1

	цельное, лецитин), вафельный лист (мука пшеничная, масло растительное, лецитин, соль пищевая, сода пищевая), лецитин, ароматизатор идентичный натуральному «Банановый», краситель пищевой, кислота лимонная. Вес не менее 11 гр.	
40.	<i>Конфета формовая «Тесоро жгучий шоколад»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета со жгучим вкусом; <i>состав:</i> молочная шоколадная глазурь, начинка кондитерская (сахарная пудра, жир специального назначения, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, какао-масло, лецитин), шоколадная глазурь, спирт пищевой, вафли молотые, ароматизаторы идентичные натуральным: «Чили», «Какао». Вес не менее 11 гр.	не менее 2
41.	<i>Конфета формовая «Тесоро кофе со сливками»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, сочетающая в себе молочный шоколад с молочной кофейной начинкой; <i>состав:</i> шоколадная глазурь, начинка кондитерская (сахар-песок, жир специального назначения, какао-порошок, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, эмульгатор лецитин Е 322), вафли молотые, кофе натуральный молотый, ароматизатор, идентичный натуральному «Капучино». Вес не менее 11 гр.	не менее 2
42.	<i>Конфета формовая «Тесоро тропический»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, в начинке которой содержится воздушный рис и цветная кокосовая стружка; <i>состав:</i> молочная шоколадная глазурь, полуфабрикат — начинка кондитерская (сахар-песок, жиры специального назначения, сухие молочные продукты, лецитин), воздушный рис, цветная стружка ореха кокоса, кислота лимонная, ароматизаторы, идентичные натуральным: «Кокосовый», «Экзотические фрукты». Вес не менее 14 гр.	не менее 2
43.	<i>Карамель жевательная «Озорные тянучки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> жевательная карамель классической прямоугольной формы; <i>состав:</i> сахар-песок, патока крахмальная, кокосовое масло, желатин, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «Барбарис», краситель пищевой. Вес не менее 5 гр.	не менее 3
44.	<i>Ирис «Кис-ка»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> полутвёрдый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы; <i>состав:</i> молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, патока крахмальная, маргарин, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильно-сливочный», соль пищевая. Вес не менее 5 гр.	не менее 5
45.	<i>Карамель «Ледяная барбариска»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> леденцовая карамель розового цвета с барбарисовым вкусом; <i>состав:</i> сахар-песок, патока крахмальная, кислота лимонная, ароматизатор идентичный натуральному «Барбарис», краситель пищевой. Вес не менее 5 гр.	не менее 5
46.	<i>Зефир «Зефир шоколадный с добавлением вареной сгущенки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> кондитерские изделия, глазированные шоколадной глазурью, форма - классическая полукруглая с рифлениями на поверхности, в серединке зефира содержится варёная сгущёнка. <i>состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, пюре яблочное, варёная сгущёнка, патока, пектин, кислота молочная, белок яичный, цитрат натрия, ароматизатор идентичный натуральному «ванильно-сливочный». Вес не менее 20 гр.	не менее 1
47.	<i>Зефир «Зефир шоколадный с добавлением черничного конфитюра»</i> или	не менее 1

	эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> Кондитерские изделия, глазированные шоколадной глазурью. Форма - классическая полукруглая с рифлениями на поверхности. Черничный наполнитель содержится в серединке зефира; <i>состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, пюре яблочное, черничный конфитюр, патока, пектин, кислота молочная, белок яичный, цитрат натрия, ароматизатор идентичный натуральному «ванильно-сливочный». Вес не менее 20 гр.	
48.	<i>Мармелад «Мармелад желеино-формовой»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> мягкое ягодно-фруктовое желе на основе пектина - натурального вещества, полученного из яблочной выжимки и цитрусовой цедры; вкусы: абрикос, дыня, зеленое яблоко, банан, малина, земляника, тропиканка, вишня, ананас. <i>состав:</i> сахар-песок, патока крахмальная, пектин, кислота лимонная, цитрат натрия, красители пищевые, ароматизатор идентичный натуральному «Фруктово-ягодный». Вес не менее 13 гр.	не менее 3

В случае указания в Техническом задании марок товара возможно предоставление их эквивалентов, обладающих характеристиками, соответствующими требованиям настоящего Технического задания.

В случае предложения эквивалента в заявке указываются данные по предлагаемому товару - эквиваленту.

Товар должен соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», требованиям ГОСТ, ТУ, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам в случаях, установленных действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Обязательно наличие сертификата соответствия поставляемого товара требованиям ГОСТ, сертификата качества, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов на поставляемый товар в случаях, предусмотренных действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Товар должен быть изготовлен в соответствии с требованиями к производству и технологическим процессам и иными требованиями, установленными действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Товар должен быть свежим, соответствовать указанному сроку годности и хранения.

Остаточный срок годности поставляемого товара на момент поставки товара и подписания соответствующих актов должен составлять не менее 80% от общего срока годности товара (от 100%).

Товар должен быть маркирован и транспортироваться в соответствии с требованиями ГОСТа для соответствующего вида продукции.

Товар должен быть упакован. Упаковка товара должна защищать товар от загрязнения и обеспечивать сохранность товара в течение всего срока годности товара.

Упаковка новогоднего подарка должна быть прочная, выполнена из одного из следующих материалов:

- картон;
- прессованный картон;
- микрогофрокартон;
- жесть.

На упаковку новогоднего подарка должен быть нанесен яркий рисунок новогодней тематики.

Каждая единица кондитерского изделия должна быть упакована в индивидуальную обертку. Обертка должна быть яркой, прочной, без повреждений.

При передаче товара в упаковке, не обеспечивающей возможность его хранения, Заказчик вправе отказаться от принятия товара, от оплаты товара, а если товар был оплачен, потребовать возврата уплаченной денежной суммы.

В случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации, на каждое наименование товара Поставщиком при поставке предоставляются соответствующие сертификаты и иные документы на поставляемый товар. Срок действия сертификатов должен составлять не менее тридцати дней с момента поставки соответствующего товара.

До окончания указанного в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме срока подачи котировочных заявок 10 часов 00 минут 24.10.2012 поступило 3 (три) котировочные заявки: 1 (одна) котировочная заявка поступила в форме электронного документа, 2 (две) котировочные заявки - в форме электронного сообщения, не подписанного в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, как зафиксировано в Данных регистрации поступления котировочных заявок (Приложение № 1 к настоящему протоколу), от следующих участников закупки:

№	Наименование участника закупки	Адрес (юридический и фактический)	Адрес электронной почты (при его наличии)	Точное время поступления (регистрации) котировочной заявки
1.	Общество с ограниченной ответственностью ТД «Лакомка»	630024, г. Новосибирск, ул. Мира, 63 «А»	nadya@lakomka-nsk.ru	22.10.2012 16:09 (22.10.2012 16:30)
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Мерканто Лаурус»	660012, г. Красноярск, ул. Марковского, 79, офис 4	ivanovmaxim@inbox.ru	24.10.2012 09:08 (24.10.2012 09:23)
3.	Общество с ограниченной ответственностью «ОМС-Красноярск»	660030, г. Красноярск, ул. Попова, 3	procenko_on@krs.ru	24.10.2012 09:55 (24.10.2012 10:00)

Комиссия рассмотрела котировочные заявки на соответствие требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме, и единогласно приняла на основании полученных результатов (Приложение № 2 к настоящему протоколу) следующее решение:

1. Котировочная заявка, представленная обществом с ограниченной ответственностью ТД «Лакомка», подана в форме электронного сообщения, не подписанного в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, в то время как извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме предусмотрено, что котировочная заявка должна быть составлена в форме электронного документа, подписанного в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

В соответствии с ч. 2 ст. 29 Правил котировочная заявка, представленная обществом с ограниченной ответственностью ТД «Лакомка» в форме электронного сообщения, не подписанного в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, не рассматривается.

2. Котировочная заявка, представленная обществом с ограниченной ответственностью «ОМС-Красноярск», подана в форме электронного сообщения, не подписанного в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, в то время как извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме предусмотрено, что котировочная заявка должна быть составлена в форме электронного документа, подписанного в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

В соответствии с ч. 2 ст. 29 Правил котировочная заявка, представленная обществом с ограниченной ответственностью «ОМС-Красноярск» в форме электронного сообщения, не подписанного в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, не рассматривается.

3. Учитывая соответствие котировочной заявки, представленной обществом с ограниченной ответственностью «Мерканто Лаурус», требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме, а также то, что предложение о цене контракта не превышает начальную (максимальную) цену, указанную в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме, признать общество с ограниченной ответственностью «Мерканто Лаурус» (660012, г. Красноярск, ул. Марковского, 79, офис 4) победителем в проведении запроса котировок в электронной форме и заключить контракт на условиях, предусмотренных извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме, по цене,

предложенной в котировочной заявке победителя в проведении запроса котировок в электронной форме 880875 (восемьсот восемьдесят тысяч восемьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек, в том числе НДС 158557 (сто пятьдесят восемь тысяч пятьсот пятьдесят семь) рублей 50 копеек.

Цена контракта указана с учетом стоимости товара, расходов на перевозку товара к месту поставки, расходов на разгрузку товара, расходов на перемещение товара до мест хранения, указанных Заказчиком, расходов на страхование, на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей, иных необходимых (прочих) расходов.

Протокол рассмотрения и оценки котировочных заявок составлен в двух экземплярах.

ДАнные РЕГИСТРАЦИИ КОТИРОВОЧНЫХ ЗАЯВОК

№ п/п	Наименование участника закупки	Дата поступления (регистрации)	Время поступления (регистрации)	Регистрационный номер	Форма (бумажный носитель, электронный документ)
1.	Общество с ограниченной ответственностью ТД «Лакомка»	22.10.2012 (22.10.2012)	16:09 (16:30)	1	Электронное сообщение, не подписанное в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Мерканто Лаурус»	24.10.2012 (24.10.2012)	09:08 (09:23)	2	Электронный документ
3.	Общество с ограниченной ответственностью «ОМС-Красноярск»	24.10.2012 (24.10.2012)	09:55 (10:00)	3	Электронное сообщение, не подписанное в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации

РАССМОТРЕНИЕ И ОЦЕНКА КОТИРОВОЧНЫХ ЗАЯВОК

№ п/п	Наименование участника закупки	Допустить/не допустить до процедуры оценки	Основания принятого решения	Цена контракта (руб.)	Решение комиссии
1.	Общество с ограниченной ответственностью ТД «Лакомка»	Не допустить, так как принято решение не рассматривать заявку и отклонить её	Не соответствует требованиям, установленным в извещении о проведении запроса котировок		
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Мерканто Лаурус»	Допустить	Соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок	880 875	Признать победителем
3.	Общество с ограниченной ответственностью «ОМС-Красноярск»	Не допустить, так как принято	Не соответствует требованиям, установленным в		

		решение не рассматривать заявку и отклонить её	извещении о проведении запроса котировок		
--	--	--	--	--	--

Подписи:

Председатель комиссии:

Шорохов Р.Г., заместитель первого проректора по экономике и развитию;

Заместитель председателя:

Сибин А.П., проректор по общим вопросам;

Члены комиссии:

Куликова А.М., начальник управления корпоративной политики;

Реводько А.В., начальник управления общежитиями;

Таначаков А.П., начальник управления автомобильного транспорта;

Карпов С.Г., заместитель начальника отдела экономической безопасности.

Ректор
ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»

Е.А. Ваганов