

ПРОТОКОЛ
рассмотрения и оценки котировочных заявок

г. Красноярск, 25 октября 2011 года

Место проведения процедуры рассмотрения и оценки: ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» (г. Красноярск, пр. Свободный, 79, ауд. 31-09). Время проведения: 12-30 час.

Наименование предмета запроса котировок: поставка новогодних подарков для нужд ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» по заявкам Заказчика (запрос котировок № 164-11/А).

Присутствовали:

Заместитель председателя комиссии:

Кузнецов А.В., заместитель проректора по капитальному строительству и общим вопросам;

Члены комиссии:

Реводько А.В., начальник управления общежитиями;

Евтух О.В., заместитель начальника управления логистики и размещения заказа;

Брунов С.Б., начальник отдела экономической безопасности;

Барабанова Д.Д., начальник отдела мотивации и социального развития персонала.

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

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

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:

Наименование, характеристики и количество поставляемых товаров (с указанием требований, установленных заказчиком к качеству, техническим характеристикам товара и иных показателей, связанных с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика):

Определяется согласно Приложению № 1 к настоящему извещению, являющемуся его неотъемлемой частью.

Приложение № 1 к извещению о проведении запроса котировок № 164-11/А:

Техническое задание
на поставку новогодних подарков (далее - товар)

Количество новогодних подарков – 1428 штук.

Вес кондитерских изделий в каждом новогоднем подарке – не менее 1100 граммов.

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

Состав одного новогоднего подарка:

№ 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	не менее 1

	цельное, лецитин), ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизаторы, идентичные натуральным. Вес не менее 80 гр.	
2	<i>Конфета куполообразная «Восхищение»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета куполообразной формы с кремовой начинкой с кусочками хрустящих вафель и жареного ореха, 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
3	<i>Конфета куполообразная «Фишка-Ассорти»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> 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.	не менее 2
4	<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.	не менее 1
5	<i>Конфета на вафельной основе «Багира»</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.	не менее 2
6	<i>Конфета на вафельной основе «Бемби»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью. Темный и светлый вафельный листы чередуются. <i>Состав:</i> шоколадная глазурь, вафли листовые (мука пшеничная, какао-порошок, масло растительное, соль, сода, лецитин), сахар-песок, жир кондитерский, ядро ореха фундука жареное тертое, молоко цельное сухое, какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному "Марципан". Вес не менее 18 гр.	не менее 1
7	<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.	не менее 1
8	<i>Конфета на вафельной основе «Краскоша на Севере»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:	не менее 1

	<p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью. Начинка, изготовленная из массы пралине на основе миндаля, заключена между двумя слоями вафель.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, вафли листовые, ядро ореха миндаля жареное тертое, какао-масло, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванилин».</p> <p>Вес не менее 14 гр.</p>	
9	<p><i>Конфета на вафельной основе «Сказка о Красной шапочке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью с кремовой начинкой, изготовленной на основе арахиса, между тремя слоями вафель.</p> <p><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
10	<p><i>Конфета на вафельной основе «Храбрый кот»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с начинкой между двумя слоями вафель.</p> <p><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
11	<p><i>Конфета на основе пралине «Керман-фисташковое молочко»</i> или эквивалент, с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> шоколадная конфета с начинкой на основе какао масла с ароматом фисташки.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, начинка на жировой основе, ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизатор, идентичный натуральному «Фисташка», краситель пищевой.</p> <p>Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 1
12	<p><i>Конфета на основе пралине «Клен кудрявый»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> шоколадные конфеты с пралиновым корпусом, кремообразной начинкой, натуральным шоколадом и ванилью, с орехом кешью.</p> <p><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
13	<p><i>Конфета на основе пралине «Краскоша на балу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты. Корпус – молочно-ореховое пралине с добавлением жженки и какао-порошка.</p> <p><i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, жир кондитерский, молоко цельное сухое, ядра ореха фундука и кешью жареные тертые, какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванилин».</p> <p>Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 3
14	<p><i>Конфета на основе пралине «Орешки для белочки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, покрытые шоколадной глазурью, с темной ореховой начинкой, с добавлением дробленного ореха фундука.</p> <p><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
15	<p><i>Конфета на основе пралине «Оршад-миндальное молочко»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфета со вкусом и ароматом миндаля.</p>	не менее 1

	<p><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>	
16	<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, идентичный натуральному «Ванильный». Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
17	<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 орехов и молока. <i>Состав:</i> сахарная пудра, шоколадная глазурь, молоко цельное сухое, ядро фундука жареное мелкой и крупной фракций, какао-масло, вафельная крошка, кокосовое масло, ядро арахиса жареное тертое, лецитин, соль пищевая. Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 2
18	<p><i>Конфета на основе пралине «Темная ночь»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты. Сочетание разного ореха, сухих сливок, дроблёных вафель. <i>Состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, какао тертое, молоко цельное сухое, сыворотка сухая молочная, ядро ореха фундука жареное дробленое и тертое, какао-порошок, ядро ореха кешью жареное тертое, какао-масло, вафли дробленые (мука пшеничная, масло растительное, соль, сода, лецитин), кокосовое масло, ароматизатор, идентичный натуральному "Ром". Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 2
19	<p><i>Конфета на основе пралине «Шокошоу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> шоколадные конфеты с начинкой на жировой основе с добавлением дробленого ореха фундука и молотых вафель. <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
20	<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 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, идентичный натуральному «Зеленый чай». Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
21	<p><i>Конфета на сбивной основе «Питомцы Роева ручья»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета на сбивной основе с пышной белой пеной из сахара, патоки и яичного белка с добавлением цукатов и орехов. <i>Состав:</i> сахар-песок, патока, изюм, цукаты, кешью жареный дроблёный, желатин, яичный белок, ароматизатор, идентичный натуральному «Фруктовое ассорти». Вес не менее 16 гр.</p>	не менее 2
22	<p><i>Конфета на сбивной основе «Птичка молочная»</i> или эквивалент с</p>	не менее 2

	<p>характеристиками не хуже: <i>описание:</i> глазированная шоколадная глазурью конфета прямоугольной или квадратной формы. Корпус состоит из сбитой на яичных белках воздушной массы с различными добавлениями. <i>Состав:</i> шоколадная глазурь, сахар, масло из коровьего молоко, молоко цельное сгущенное с сахаром, пенообразователь – белок яичный, студнеобразователь – агар, какао-масло, кислота лимонная, ароматизаторы, идентичные натуральным «Лимонный», «Ванильный», «Ромовый», «Миндаль». Вес не менее 13 гр.</p>	
23	<p><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 стущённое с сахаром, пюре яблочное, пенообразователь яичный белок восстановленный, студнеобразователь – агар, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному "Грушевый". Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 3
24	<p><i>Конфета на молочной основе «Загорье»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью с топленым стущенным молоком со вкусом мака. <i>Состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, патока крахмальная, масло из коровьего молока, мак, ароматизатор, идентичный натуральному "Карамель". Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 2
25	<p><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.</p>	не менее 3
26	<p><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 14 гр.</p>	не менее 2
27	<p><i>Конфета на молочной основе «На старт!»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты неглазированные, состоят из засахарившегося молочного сиропа. <i>Состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, масло из коровьего молока, ароматизатор, идентичный натуральному "Ванильный", сорбат калия. Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 3
28	<p><i>Конфета на молочной основе «Симонель»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью. Корпус изготовлен на основе молочной помады. Имеют продолговатую овальную форму. <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". Вес не менее 14 гр.</p>	не менее 2

29	<p><i>Конфета с комбинированной начинкой «Золотой петушок»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфета, покрытая шоколадной глазурью. Корпус двухслойный, один слой – желейный с добавлением облепиховой подварки, второй слой – сбитая на яичных белках масса с фруктовым вкусом и ароматом.</p> <p><i>Состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, патока, молоко сгущенное, подварка облепиховая, подварка яблочная, белок яичный, пектин, агар, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «Барбарис», ароматизатор, идентичный натуральному «Зеленое яблоко».</p> <p>Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
30	<p><i>Конфета на желейной основе «Волшебный орешек»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты. Корпус состоит из желейной массы с добавлением морковной подварки и дроблёного ореха фундука.</p> <p><i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, подварка морковная, ядро ореха фундука жареное дроблёное, студнеобразователь – пектин, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному "Персик".</p> <p>Вес не менее 13 гр.</p>	не менее 2
31	<p><i>Конфета на желейной основе «Сибирячка»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью с фруктово-желейной 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 14 гр.</p>	не менее 2
32	<p><i>Конфета на помадной основе «Краскоша вечером»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из помадной массы крем-брюле с добавлением шоколадной глазури.</p> <p><i>Состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, молоко цельное сгущенное с сахаром, патока, жир на основе растительных масел, алкоголь, какао порошок, молоко сухое цельное, ароматизатор, идентичный натуральному «Ванильно – сливочный».</p> <p>Вес не менее 15 гр.</p>	не менее 2
33	<p><i>Конфета на помадной основе «Машика 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
34	<p><i>Карамель «Ледяная барбариска»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> леденцовая карамель розового цвета с барбарисовым вкусом.</p> <p><i>Состав:</i> сахар-песок, патока крахмальная, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному "Барбарис", краситель пищевой.</p> <p>Вес не менее 5 гр.</p>	не менее 7
35	<p><i>Ирис «Кис-ка»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>описание:</i> полутвёрдый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы.</p> <p><i>Состав:</i> Молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, патока крахмальная, маргарин, ароматизатор, идентичный натуральному "Ванильно-сливочный",</p>	не менее 7

	соль пищевая. Вес не менее 5 гр.	
36	<i>Ирис «Ключик Буратино»</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 "Ирисо-сливочный". Вес не менее 5 гр.	не менее 7
37	<i>Зефир «Зефир в шоколаде»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> кондитерские изделия классической формы, глазированные шоколадной лазурью. Имеют нежную пышную структуру. <i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, пюре яблочное, патока крахмальная, студнеобразователь – пектин, кислота молочная, пенообразователь – белок яичный, цитрат натрия, ароматизатор, идентичный натуральному "Ванилин". Вес не менее 18 гр.	не менее 2
38	<i>Вафли «Тесоро вафельный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> вафли выпускаются в завёртке в плёнку по типу «флоу-пак». Вафли девятислойные: состоят из пяти слоёв вафель и четырёх слоёв начинки. <i>Состав:</i> сахар-песок, мука пшеничная, кондитерский жир, ядро арахиса жареное, молоко цельное сухое, масло растительное, соль пищевая, лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «Фисташка», кислота лимонная, краситель пищевой. Вес не менее 11 гр.	не менее 2
39	<i>Мармелад «Мармелад желейно-формовой»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>описание:</i> ароматное, мягкое ягодно-фруктовое желе произведено 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 14 гр.	не менее 3

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%).

Срок хранения товара на момент поставки товара при температуре хранения, установленной нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции, должен составлять не менее 2 месяцев.

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.

Место доставки поставляемых товаров – 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 (конкретное место доставки поставляемых товаров определяется заявкой Заказчика).

Срок поставки товаров – поставка товаров осуществляется Поставщиком партиями с 14 декабря 2011 года по 16 декабря 2011 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 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.

Гарантийный срок на поставляемый товар – не менее остаточного (не истекшего на момент поставки) срока годности товара. Гарантийный срок исчисляется со дня передачи товара Заказчику и подписания сторонами акта приема-передачи поставленного товара.

При обнаружении недостатков Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Поставщика:

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

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

Максимальная цена контракта – 499 800 рублей.

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

Срок и условия оплаты поставок 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 соответствующих актов на основании предоставляемых Поставщиком Заказчику платежных документов (счета, счета-фактуры, товарной накладной и т.д.).

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 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.

До окончания указанного в извещении о проведении запроса котировок срока подачи котировочных заявок 17 часов 00 минут 24.10.2011 поступило 2 (две) котировочные заявки в бумажном виде, как зафиксировано в Данных регистрации поступления котировочных заявок (Приложение № 1 к настоящему протоколу), следующих участников размещения заказа:

№	Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника размещения заказа	Адрес (юридический и фактический)	Адрес электронной почты (при его наличии)	Точное время поступления котировочной заявки
1.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	660049, г. Красноярск, пр. Мира, 19	Нет данных	24.10.2011 11:16
2.	Индивидуальный предприниматель Терскова А.А.	г. Красноярск, ул. Киренского, 3 «а», кв. 81	Нет данных	24.10.2011 11:17

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

1. Котировочная заявка, представленная Закрытым акционерным обществом «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон» не соответствует требованиям, установленным в извещении о проведении запроса котировок (в котировочной заявке участника размещения заказа отсутствует информация о том, что товар будет соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в то время как извещением о проведении запроса котировок установлено данное требование; в котировочной заявке участника размещения заказа указано: **«Гарантийный срок на поставляемый товар будет составлять не менее 30 дней»**, в то время как извещением о проведении запроса котировок предусмотрено: **«Гарантийный срок на поставляемый товар – не менее остаточного (не истекшего на момент поставки) срока годности товара»**).

В соответствии с ч. 3 ст. 30 Правил котировочную заявку, не соответствующую требованиям, указанным в извещении о проведении запроса котировок, представленную Закрытым акционерным обществом «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон», не рассматривать и отклонить.

2. Котировочная заявка, представленная Индивидуальным предпринимателем Терсковой А.А. не соответствует требованиям, установленным в извещении о проведении запроса котировок (в котировочной заявке участника размещения заказа отсутствует информация о том, что товар будет соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», товар будет свежим, будет соответствовать указанному сроку годности и хранения, остаточный срок годности поставляемого товара на момент поставки товара и подписания соответствующих актов будет составлять не менее 80% от общего срока годности товара (от 100%), товар будет упакован, упаковка товара будет защищать товар от загрязнения и обеспечивать сохранность товара в течение всего срока годности товара, упаковка новогоднего подарка будет прочная, выполнена из одного из следующих материалов: -картон; -прессованный картон; - микрогофрокартон; -жест; на упаковку новогоднего подарка будет нанесен яркий рисунок новогодней тематики, каждая единица кондитерского изделия будет упакована в индивидуальную обертку, обертка будет яркой, прочной, без повреждений, в то время как извещением о проведении запроса котировок данные требования установлены).

В соответствии с ч. 3 ст. 30 Правил котировочную заявку, не соответствующую требованиям, указанным в извещении о проведении запроса котировок, представленную Индивидуальным предпринимателем Терсковой А.А., не рассматривать и отклонить.

По результатам рассмотрения запрос котировок № 164-11/А признается несостоявшимся.

Протокол рассмотрения и оценки котировочных заявок составлен в двух экземплярах.

**ДАнные РЕГИСТРАЦИИ
ПОСТУПЛЕНИЯ КОТИРОВОЧНЫХ ЗАЯВОК**

№ п/п	Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника размещения заказа	Дата поступления	Время поступления	Регистрационный номер	Форма (бумажный носитель, электронный документ)
1.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	24.10.2011	11:16	1	Бумажный носитель
2.	Индивидуальный предприниматель Терскова А.А.	24.10.2011	11:17	2	Бумажный носитель

РАССМОТРЕНИЕ И ОЦЕНКА КОТИРОВОЧНЫХ ЗАЯВОК

№ п/п	Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника размещения заказа	Допустить/не допустить до процедуры оценки	Основания принятого решения	Цена контракта (руб.)	Решение комиссии
1.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	Не допустить, так как принято решение не рассматривать заявку и отклонить её	Не соответствует требованиям, установленным в извещении о проведении запроса котировок		
2.	Индивидуальный предприниматель Терскова А.А.	Не допустить, так как принято решение не рассматривать заявку и отклонить её	Не соответствует требованиям, установленным в извещении о проведении запроса котировок		

Подписи:

Заместитель председателя комиссии:

Кузнецов А.В., заместитель проректора по капитальному строительству и общим вопросам;

Члены комиссии:

Реводько А.В., начальник управления общежитиями;

Евтух О.В., заместитель начальника управления логистики и размещения заказа;

Брунов С.Б., начальник отдела экономической безопасности;

Барабанова Д.Д., начальник отдела мотивации и социального развития персонала.

Ректор
ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»

Е.А. Ваганов