

ПРОТОКОЛ
рассмотрения и оценки котировочных заявок

г. Красноярск

06 ноября 2014 года

Место проведения процедуры рассмотрения и оценки: ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» (г. Красноярск, пр. Свободный, 79, ауд. 31-09). Время проведения: 14:15 час.

Наименование предмета запроса котировок в электронной форме: поставка новогодних подарков для нужд ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» по заявкам Заказчика (запрос котировок в электронной форме № 83-14/А/эф).

Присутствовали:

Заместитель председателя комиссии:

Сибин А.П., заместитель проректора по общим вопросам;

Члены комиссии:

Барышев Р.А., директор Библиотечно-издательского комплекса;
Таначаков А.П., начальник управления автомобильного транспорта;
Муллер А.Б., руководитель Физкультурно-оздоровительного центра;
Реводько А.В., начальник управления общежитиями;
Молодкин А.В., заместитель начальника управления логистики и размещения заказа по правовым вопросам;
Карпов С.Г., заместитель начальника отдела экономической безопасности.

Заказчик: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский федеральный университет» (далее по тексту – Заказчик), расположенное по адресу: 660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 79; адрес электронной почты: e-mail: goszakaz@sfu-kras.ru; контактный телефон: +7 (391) 206-20-35 (36).

Процедура закупки осуществляется путем запроса котировок в электронной форме 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 официальном сайте www.zakupki.gov.ru (далее - официальный сайт) и сайте Заказчика - www.sfu-kras.ru (далее – сайт Заказчика) и положениями Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Проведение процедуры рассмотрения и оценки котировочных заявок осуществляется в порядке, предусмотренном ст. 70 Правил.

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

Наименование, характеристики и количество поставляемого товара (с указанием требований, установленных Заказчиком к качеству, техническим характеристикам товара и иных показателей, связанных с определением соответствия поставляемого товара потребностям Заказчика): определяются Приложением №1 (Техническое задание) к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме, являющимся их неотъемлемой частью.

Место поставки товара: определяется заявкой Заказчика в пределах г. Красноярска.

Срок поставки товара: с 10 декабря 2014 года по 12 декабря 2014 года.

Поставка товара осуществляется Поставщиком партиями на основании заявок Заказчика, которые определяют объемы поставок и место поставки.

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.

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.

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 15 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).

Приложение № 1

к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме № 83-14/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 1100 грамм.

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 «Красноновский»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Состав:</i> сахар-песок, какао-масло, какао тертое, эквивалент какао-масла 5%, эмульгатор- лецитин, ароматизатор идентичный натуральному «швейцарский шоколад».	не менее 1

	Вес: не менее 100 г.	
2.	<p>Шоколад с начинкой «Шоколадный батончик Красконовский с шоколадной начинкой» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколад с кремовой начинкой шоколадно-сливочного вкуса и аромата.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная масса (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор - лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), полуфабрикат кондитерский - начинка (сахар-песок, какао-масло, жир специального назначения, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор - лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», антиокислитель E306), какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному «тоффи шоколадный».</p> <p>Вес: не менее 44 г.</p>	не менее 1
3.	<p>Фрукты в шоколаде «Чернослив в шоколаде» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью изделия овальной неправильной формы, чернослив, подваренный в сиропе.</p> <p><i>Состав:</i> чернослив, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), ядро грецкого ореха, сахар-песок.</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
4.	<p>Фрукты в шоколаде «Чернослив в шоколаде с грецким орехом» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью изделия овальной неправильной формы, чернослив без косточки, подваренный в сиропе, вместо косточки в чернослив вложено ядро грецкого ореха.</p> <p><i>Состав:</i> чернослив, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), ядро грецкого ореха, сахар-песок.</p> <p>Вес: не менее 17 г.</p>	не менее 1
5.	<p>Конфета кремовая «Саянале шоколадно-ореховый» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной формы, корпус - шоколадно-ореховый крем с добавлением дробленого ореха.</p> <p><i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, ядро ореха фундука жареное и дробленое, какао тертое, масло из коровьего молока, какао-масло, ароматизатор идентичный натуральному «айриш-крем».</p> <p>Вес: не менее 12 г.</p>	не менее 2
6.	<p>Конфета типа «ассорти» с двойной начинкой «Саянале клубничный» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> конфета с двумя видами начинок и шоколада, верхний слой - сливочная начинка в белом натуральном шоколаде, нижний слой – фруктовая помада со вкусом земляники в темном шоколаде.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, полуфабрикат кондитерский - начинка, сахар-песок, молоко цельное сгущенное с сахаром, патока крахмальная, вафли дробленые, масло из коровьего молока, алкоголь, регулятор кислотности - кислота лимонная, ароматизаторы, идентичные натуральным: «пломбир», «земляника», краситель пищевой.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 1
7.	<p>Конфета типа «ассорти» с двойной начинкой «Саянале яблочный» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> куполообразное изделие из композиции двух видов начинок и шоколада.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор- лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор идентичный натуральному «ванилин»), белая шоколадная глазурь (сахар-песок, эквивалент какао-масла, сухие молочные продукты,</p>	не менее 1

	<p>эмульгатор- лецитин E322, ароматизатор, идентичный натуральному «йогурт», краситель пищевой E160A), полуфабрикат кондитерский — начинка (сахар-песок, жир специального назначения, молоко сухое обезжиренное, эквивалент какао-масла, эмульгатор- лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», антиокислитель E306), сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, подварка яблочная (сахар-песок, пюре яблочное), какао-порошок, вафли молотые (мука пшеничная, масло растительное, соль пищевая, сода пищевая, эмульгатор-лецитин E322), алкоголь (спирт этиловый пищевой), корица, эмульгатор-лецитин E322, регулятор кислотности - кислота лимонная E330, ароматизаторы, идентичные натуральным: «тоффи», «яблоко», краситель пищевой E141.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	
8.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с двойной начинкой «Черемуховый букет»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> куполообразные конфеты, представляющие собой композицию белого шоколада со сливочной начинкой и темного шоколада с черемуховой начинкой.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, эквивалент какао-масла, какао-порошок, эмульгатор- лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), белая шоколадная глазурь (сахар-песок, какао-масло, сухая молочная сыворотка, молоко сухое цельное, эмульгатор E476, краситель пищевой E160A), полуфабрикат кондитерский — начинка (сахар-песок, какао-масло, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное, жир специального назначения, эмульгатор-лецитин E322, ароматизатор, идентичный натуральному «сливки»), начинка фруктовая (пюре яблочное, пюре из лесных ягод, сахар-песок, порошок черемухи молотый, студнеобразователь — пектин (E440), ароматизатор, идентичный натуральному «черемуха»).</p> <p>Вес: не менее 15 г.</p>	не менее 1
9.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Ассорти красконовское»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколадные конфеты куполообразной формы с фигурным шоколадным оформлением, начинка выполнена на основе молочной помады.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор- лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, жир специального назначения, алкоголь (спирт этиловый пищевой), ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный».</p> <p>Вес: не менее 15 г.</p>	не менее 2
10.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Ореховый букет»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколадные куполообразные конфеты с кремовой начинкой.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, полуфабрикат кондитерский – начинка, какао тертое, ядро грецкого ореха дробленое, вафли листовые, ароматизаторы, идентичные натуральным.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
11.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Шоколадный король»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> конфета куполообразной формы, покрытая натуральной глазурью.</p> <p><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»).</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
12.	<p><i>Конфета типа «ассорти» «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>	не менее 2

	<p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, начинка на жировой основе, ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизатор «фисташка», краситель пищевой.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	
13.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Краскоша – любитель оршада»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> конфета со вкусом и ароматом миндаля.</p> <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).</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
14.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Багира шоколадная»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> конфета, шоколадные конфеты с начинкой на основе натурального темного шоколада с добавлением цитрусовой подварки и тертого обжаренного фундука.</p> <p><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».</p> <p>Вес: не менее 15 г.</p>	не менее 2
15.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Красноярские вечера»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколадная круглая конфета, оболочка которой представлена белым натуральным шоколадом, а начинка шоколадная кремовая темно-коричневого цвета с шоколадно-сливочным вкусом с оттенками миндаля.</p> <p><i>Состав:</i> белая шоколадная глазурь, начинка – полуфабрикат кондитерский (сахар-песок, жир специального назначения, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, эквивалент какао-масла, сыворотка сухая молочная, лецитин, эмульгатор, ароматизатор, идентичный натуральному «сливочный»,) какао-порошок, ядро ореха фундука жареное дробленое, кокосовое масло, ароматизаторы, идентичные натуральным «ванильно-сливочный», «миндаль», лецитин.</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
16.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «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 цельное, лецитин), вафельный лист (мука пшеничная, масло растительное, лецитин, соль пищевая, сода пищевая), лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «банановый», краситель пищевой, кислота лимонная.</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
17.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Красноярские ночи»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколадная круглая конфета, оболочка которой представлена темным натуральным шоколадом, а начинка шоколадным джемом.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, масло из коровьего молока, спирт этиловый пищевой, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», сорбат калия.</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
18.	<p><i>Конфета типа «ассорти» с одной начинкой «Красноярские рассветы»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><i>Описание:</i> шоколадная круглая конфета, оболочка которой представлена натуральным темным шоколадом, а начинка выполнена на основе молочной помады «крем-брюле» с легким абрикосовым ароматом.</p> <p><i>Состав:</i> шоколадная глазурь, молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, патока крахмальная, масло из коровьего молока, спирт этиловый пищевой, жир</p>	не менее 2

	специального назначения, регулятор кислотности – кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «абрикосовый», краситель пищевой Вес: не менее 11 г.	
19.	<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 темными 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 тертое, какао-порошок, какао тертое, ароматизаторы идентичные натуральным: «баттерскотч», «сливки». Вес: не менее 16 г.	не менее 2
20.	<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 г.	не менее 2
21.	<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». Вес: не менее 14 г.	не менее 2
22.	<i>Конфета на вафельной основе «Мой Красноярск»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета с воздушным рисом и шоколадно-ореховым вкусом. <i>Состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, какао-порошок, вафельный лист, молоко сухое, цельное, ядро ореха кешью, фундука, рис воздушный, жир кондитерский, ароматизатор, идентичный натуральному «ваниль ореховая». Вес: не менее 14 г.	не менее 2
23.	<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 зерна кукурузы. Вес: не менее 13 г.	не менее 2
24.	<i>Конфета ликерная «Красноярские»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус состоит из двух слоев: ликерно-шоколадного и помадно-молочного. <i>Состав:</i> шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, алкоголь (спирт этиловый пищевой), какао тертое, ароматизатор, идентичный натуральному «ром». Вес: не менее 14 г.	не менее 2
25.	<i>Конфета на основе пралине «Краскоша на балу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> конфета, глазированная шоколадом с пралиновым корпусом. <i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-	не менее 2

	масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), молоко цельное сухое, жир специального назначения, ядра ореха фундука и кешью жареные тертые, какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин». Вес: не менее 12 г.	
26.	<i>Конфета на основе пралине «Красноярское танго»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета прямоугольной формы, корпус из пралине на основе ореха миндаля и фундука. <i>Состав:</i> глазурь, сахарная пудра, молоко цельное сухое, какао-масло, ядро фундука жареное тертое, ядро миндаля жареное тертое и дробленое, какао порошок, кокосовое масло, патока, ароматизатор, идентичный натуральному «тоффи», карамельная крошка, вафельная крошка. Вес: не менее 14 г.	не менее 2
27.	<i>Конфета на основе пралине «Саянские ночи»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы, корпус состоит из массы «пралине» на основе комбинации тертых 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 г.	не менее 2
28.	<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 E 322), вафли молотые, кофе натуральный молотый, ароматизатор, идентичный натуральному «капучино». Вес: не менее 11 г.	не менее 2
29.	<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 г.	не менее 2
30.	<i>Конфета на молочной основе «Краскоша – капитан Авроры»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты с молочным корпусом. <i>Состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), патока крахмальная, пюре цитрусовое, алкоголь (спирт этиловый пищевой), ядро ореха фундука жареное тертое, ароматизаторы, идентичные натуральным: «цитрусовый», «ванильный». Вес: не менее 14 г.	не менее 2
31.	<i>Конфета на молочной основе «Краскошино загорье»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью со вкусом	не менее 2

	<p>мака в сочетании со вкусом томленого сгущенного молока. <i>Состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, патока крахмальная, масло из коровьего молока, мак, ароматизатор, идентичный натуральному «карамель». <i>Вес:</i> не менее 14 г.</p>	
32.	<p><i>Конфета на молочной основе «Симонель»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной формы, корпус состоит из молочной массы с аморфной частично или полностью кристаллизованной структурой с добавлением обжаренных семян кунжута. <i>Состав:</i> сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), патока крахмальная, семя кунжута жареное, масло из коровьего молока, ароматизатор, идентичный натуральному «ваниль ореховая». <i>Вес:</i> не менее 14 г.</p>	не менее 2
33.	<p><i>Конфета на желейной основе «Саянские озера»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета с желейной начинкой и высоким содержанием пектина. <i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, подварка яблочная, патока крахмальная, студнеобразователь-пектин, ароматизатор, идентичный натуральному «вишня», краситель пищевой. <i>Вес:</i> не менее 14 г.</p>	не менее 2
34.	<p><i>Конфета на желейной основе «Саянские сливки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированная шоколадной глазурью конфета. <i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром, мальтодекстрин, студнеобразователь-желатин, ароматизатор, идентичный натуральному «пломбир», соль пищевая. <i>Вес:</i> не менее 15 г.</p>	не менее 2
35.	<p><i>Конфета на помадной основе «Краскоша вечерком»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус состоит из помадной массы крем-брюле с добавлением шоколадной глазури, коньяка, спирта и сухого молока. <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». <i>Вес:</i> не менее 15 г.</p>	не менее 2
36.	<p><i>Конфета на помадной основе «Краскоша пилотный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной формы, корпус - молочная помада с добавлением цитрусовой подварки и тертого ореха. <i>Состав:</i> сахар-песок, шоколадная глазурь (сахар-песок, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эквивалент какао-масла, эмульгатор-лецитин E322, эмульгатор E476, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин»), патока крахмальная, пюре цитрусовое, алкоголь (спирт этиловый пищевой), регулятор кислотности - кислота лимонная E330, ароматизатор, идентичный натуральному «ананасовый». <i>Вес:</i> не менее 15 г.</p>	не менее 2
37.	<p><i>Конфета на помадной основе «Мечта Краскоши»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: <i>Описание:</i> глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной формы, корпус (начинка) изготовлен из сахарной помады с добавлением какао-порошка и сухого цельного молока.</p>	не менее 2

	<p><i>Состав:</i> сахар, шоколадная глазурь, патока, фрукты рубленые из сиропа, какао-порошок, жир на основе растительных масел, спирт, ароматизатор, идентичный натуральному «миндаль»</p> <p>Вес: не менее 15 г.</p>	
38.	<p>Карамель «Саянита с барбарисовым вкусом» 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 5,5 г.</p>	не менее 4
39.	<p>Мармелад «Мармелад желевый формовой Краскошино» или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p><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.</p> <p><i>Состав:</i> сахар-песок, патока крахмальная, пектин, кислота лимонная, цитрат натрия, красители пищевые, ароматизатор, идентичный натуральному «фруктово-ягодный».</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	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 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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 выполнена из одного из следующих материалов:

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

На упаковку новогоднего подарка должен быть нанесен яркий рисунок новогодней тематики с символикой 2015 года.

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 27.10.2014 поступила 1 (одна) котировочная заявка в форме электронного документа, как зафиксировано в Данных регистрации поступления котировочных заявок (Приложение № 1 к настоящему протоколу), от следующего участника закупки:

№	Наименование участника закупки	Адрес (юридический и фактический)	Адрес электронной почты (при его наличии)	Точное время поступления (регистрации) котировочной заявки
1.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	660049, г. Красноярск, пр. Мира, 19	plan.kraskon@mail.ru	25.10.2014 10:53 (27.10.2014 09:00)

В соответствии с пунктом 4 статьи 69 Правил, в случае, если после дня окончания срока подачи котировочных заявок подана только одна котировочная заявка, Заказчик продлевает срок подачи котировочных заявок на четыре рабочих дня и в течение одного рабочего дня после дня окончания срока подачи котировочных заявок размещает на сайте Заказчика и на официальном сайте извещение о продлении срока подачи таких заявок.

Заказчиком надлежащим образом был продлен срок подачи котировочных заявок на четыре рабочих дня и размещено на сайте Заказчика и на официальном сайте соответствующее уведомление.

До окончания продленного срока подачи котировочных заявок до 17 часов 00 минут 05.11.2014 дополнительно поступила 1 (одна) котировочная заявка в форме электронного документа, как зафиксировано в Данных регистрации поступления котировочных заявок (Приложение № 1 к настоящему протоколу), от следующего участника закупки:

№	Наименование участника закупки	Адрес (юридический и фактический)	Адрес электронной почты (при его наличии)	Точное время поступления (регистрации) котировочной заявки
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Леанта»	660020, г. Красноярск, ул. Березина, 3г	ooo.leanta@rambler.ru	05.11.2014 01:16 (05.11.2014 09:00)

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 закрытым акционерным обществом «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон», не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (в котировочной заявке участника закупки указано: «Упаковка новогоднего подарка будет выполнена из картона», в то время как в приложении № 1 (Техническое задание) к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме указано: «Упаковка новогоднего подарка должна быть выполнена из одного из следующих материалов: прессованный картон; микрогофрокартон; пластик; жесть.»).

В соответствии с ч. 3 ст. 70 Правил котировочную заявку, не соответствующую требованиям, указанным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме,

представленную закрытым акционерным обществом «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон», не рассматривать и отклонить.

2. Котировочная заявка, представленная обществом с ограниченной ответственностью «Леанта», не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (в графе «Наименование и характеристики кондитерских изделий, входящих в состав новогоднего подарка» пункта 1 таблицы № 1 приложения № 1 (Техническое задание) в составе котировочной заявки указано: «ароматизатор натуральный», в то время как в графе «Наименование и характеристики кондитерских изделий, входящих в состав новогоднего подарка» пункта 1 таблицы № 1 приложения № 1 (Техническое задание) к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме указано: «ароматизатор идентичный натуральному «швейцарский шоколад»).

В соответствии с ч. 3 ст. 70 Правил котировочную заявку, не соответствующую требованиям, указанным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме, представленную обществом с ограниченной ответственностью «Леанта», не рассматривать и отклонить.

По результатам рассмотрения запрос котировок в электронной форме № 83-14/А/эф признается несостоявшимся.

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)	Форма
1.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	25.10.2014 (27.10.2014)	10:53 (09:00)	Электронный документ
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Леанта»	05.11.2014 (05.11.2014)	01:16 (09:00)	Электронный документ

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.	Закрытое акционерное общество «Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон»	Не допустить	Не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме		
2.	Общество с ограниченной ответственностью «Леанта»	Не допустить	Не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме		

Подписи:

Заместитель председателя комиссии:

Сибин А.П., заместитель проректора по общим вопросам;

Члены комиссии:

Барышев Р.А., директор Библиотечно-издательского комплекса;

Таначаков А.П., начальник управления
автомобильного транспорта;

Муллер А.Б., руководитель Физкультурно-
оздоровительного центра;

Реводько А.В., начальник управления
общежитиями;

Молодкин А.В., заместитель начальника
управления логистики и размещения заказа по
правовым вопросам;

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

Ректор
ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»

Е.А. Ваганов