

ПРОТОКОЛ
рассмотрения и оценки котировочных заявок

г. Красноярск

29 октября 2013 года

Место проведения процедуры рассмотрения и оценки: ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет» (г. Красноярск, пр. Свободный, 79, ауд. 31-09). Время проведения: 14:00 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 № 89-13/А/эф).

Присутствовали:

Председатель комиссии:	Шорохов Р.Г., заместитель первого проректора по экономике и развитию;
Заместитель председателя комиссии:	Сибин А.П., заместитель проректора по общим вопросам;
Члены комиссии:	Куликова А.М., начальник управления корпоративной политики; Муллер А.Б., руководитель Физкультурно-оздоровительного центра; Реводько А.В., начальник управления общежитиями; Таначаков А.П., начальник управления автомобильного транспорта; 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, 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 11 декабря 2013 года по 13 декабря 2013 года.

Поставка товара осуществляется Поставщиком партиями на основании заявок Заказчика, которые определяют предмет, 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 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.

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 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 «Радость в ладошке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Состав: 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 г.	не менее 1
2.	<i>Шоколад с начинкой «Шоколадный батончик Красконовский с шоколадной начинкой»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: шоколад с кремовой начинкой шоколадно-сливочного вкуса и ароматом с оттенками ванили. Состав: шоколад для формования, масло кокосовое, сахар, какао-масло, жир специального назначения, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный». Вес: не менее 44 г.	не менее 1
3.	<i>Фрукты в шоколаде «Чернослив в шоколаде»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированные шоколадной глазурью изделия овальной неправильной формы, подваренный в сиропе чернослив без косточки, вместо косточки в чернослив вложено ядро грецкого ореха. Состав: чернослив, шоколадная глазурь, грецкий орех, сахар-песок. Вес: не менее 17 г.	не менее 1
4.	<i>Фрукты в шоколаде «Чернослив в шоколаде с грецким орехом»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированные шоколадной глазурью изделия овальной неправильной формы, подваренный в сиропе чернослив без косточки, вместо косточки в чернослив вложено ядро грецкого ореха. Состав: чернослив, шоколадная глазурь, грецкий орех, сахар-песок. Вес: не менее 17 г.	не менее 1
5.	<i>Конфета в форме пирамидки «Саянская россыпь»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфета, глазированная шоколадной глазурью в виде пирамидки, корпус – вафельная пирамидка с десертной начинкой, поверхность дополнительно отделана кокосовой стружкой. Состав: 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». Вес: не менее 10 г.	не менее 1
6.	<i>Конфета в шоколаде «Шоколадные берега»</i> или эквивалент с	не менее 1

	<p>характеристиками не хуже: Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета со сливочным помадным корпусом с добавлением сгущенного молока и сливочного масла. Состав: сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, масло сливочное, какао-порошок, ароматизатор, идентичный натуральному «тоффи шоколадный». Вес: не менее 40 г.</p>	
7.	<p><i>Конфета типа «ассорти» куполообразная «Ореховый букет»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: шоколадные куполообразные конфеты с кремовой начинкой. Состав: шоколадная глазурь, какао тертое, ядро грецкого ореха дробленое, вафли листовые, ароматизаторы, идентичные натуральным. Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
8.	<p><i>Конфета типа «ассорти» «Шоколадный король»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфета куполообразной формы, покрытая натуральной глазурью. Состав: шоколадная глазурь, 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 г.</p>	не менее 2
9.	<p><i>Конфета типа «ассорти» «Красноярские вечера»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: шоколадная круглая конфета, оболочка - белый натуральный шоколад, начинка - шоколадная кремовая темно-коричневого цвета с шоколадно-сливочным вкусом с оттенками миндаля. Состав: белая шоколадная глазурь, 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. Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
10.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Красноярские закаты»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфета, оболочка - белый натуральный шоколад с начинкой из светлой кремовой массы с добавлением хрустящих вафель. Состав: белая шоколадная глазурь, 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. Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
11.	<p><i>Конфета типа «ассорти» «Красноярские ночи»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: шоколадная круглая конфета, оболочка - темный натуральный шоколад, начинка - шоколадный джем. Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, масло из коровьего молока, спирт этиловый пищевой, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», сорбат калия. Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
12.	<p><i>Конфета типа «ассорти» «Красноярские рассветы»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: шоколадная круглая конфета, оболочка - натуральный темный шоколад, начинка - на основе молочной помады «крем-брюле» с легким абрикосовым ароматом. Состав: шоколадная глазурь, молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, патока крахмальная, масло из коровьего молока, спирт этиловый пищевой, жир специального назначения, регулятор кислотности – кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «абрикосовый», краситель пищевой.</p>	не менее 2

	Вес: не менее 11 г.	
13.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро жгучий шоколад»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета со жгучим вкусом, наличие в начинке маленькой щепотки молотого черного перца.</p> <p>Состав: молочная шоколадная глазурь, начинка кондитерская (сахарная пудра, жир специального назначения, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, какао-масло, лецитин), шоколадная глазурь, спирт этиловый пищевой, вафли молотые, ароматизаторы, идентичные натуральным «чили», «какао».</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
14.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро вишневый»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета обладает выраженным вкусом и ароматом спелой вишни с добавлением обжаренных дробленых лесных орешков.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар, жиры специального назначения, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор – лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», эквивалент какао-масла, молотые вафли, ядра фундука обжаренные дробленые, кислота лимонная, краситель пищевой, ароматизатор, идентичный натуральному «вишневый».</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
15.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро желанный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета куполообразной формы из молочного шоколада с кремовой начинкой шоколадно-молочного вкуса в сочетании с вафельной крошкой.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, какао-порошок, сахар, жир специального назначения, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор – лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», эквивалент какао-масла, вафельная крошка, ароматизатор, идентичный натуральному «тоффи шоколадный», лецитин.</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
16.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро кофе со сливками»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета, сочетающая в себе молочный шоколад с молочной кофейной начинкой.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, жир специального назначения, какао-порошок, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, эмульгатор лецитин, вафли молотые, кофе натуральный молотый, ароматизатор, идентичный натуральному «капучино».</p> <p>Вес: не менее 11 г.</p>	не менее 2
17.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро тропический»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: начинка - воздушный рис и цветная кокосовая стружка.</p> <p>Состав: молочная шоколадная глазурь, сахар-песок, жиры специального назначения, сухие молочные продукты, лецитин, воздушный рис, цветная стружка ореха кокоса, кислота лимонная, ароматизаторы, идентичные натуральным «кокосовый», «экзотические фрукты».</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
18.	<p><i>Конфета типа «ассорти» формовая «Тесоро молочный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета куполообразной формы, содержащая 50% молочной шоколадной глазури и 50% молочной кремовой начинки с добавлением рисовой крупки.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар, молоко сухое обезжиренное, жир специального назначения, эмульгатор — лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный», эквивалент какао-масла, крупка воздушного риса, лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному «чизкейк», кислота лимонная, краситель пищевой.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2

19.	<p><i>Конфета типа «ассорти» на основе пралине «Керман - фисташковое молочко»</i> или эквивалент, с характеристиками не хуже: Описание: шоколадная конфета с начинкой на основе какао-масла с ароматом фисташки. Состав: шоколадная глазурь, начинка на жировой основе, ядро ореха фундука жареное дробленое, ароматизатор «фисташка», краситель пищевой. Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 1
20.	<p><i>Конфета типа «ассорти» на основе пралине «Краскоша – любитель оршада»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфета со вкусом и ароматом миндаля. Состав: полуфабрикат кондитерский, 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 14 г.</p>	не менее 1
21.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Базира»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью, с шоколадно - ореховой начинкой и темными вафлями. Состав: 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.</p>	не менее 1
22.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Краскоша»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированные шоколадной глазурью конфеты с начинкой из молочно-орехового крема между тремя слоями вафель. Состав: 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.</p>	не менее 1
23.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Краскоша на Севере»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированные шоколадной глазурью конфеты, корпус из пралине между слоями вафель, пралине выполнено на основе жареных ядер миндаля и какао-масла. Состав: шоколадная глазурь, вафли листовые, сахарная пудра, ядро миндаля жареное тертое, какао-масло, ароматизатор, идентичный натуральному «ванилин». Вес: не менее 13 г.</p>	не менее 1
24.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Мой Красноярск»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета с воздушным рисом и шоколадно-ореховым вкусом. Состав: 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 13 г.</p>	не менее 1
25.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Саянале снежный»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета с начинкой между тремя слоями вафель. Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, жир специального назначения, вафли листовые (мука пшеничная, масло растительное, соль пищевая, сода пищевая, эмульгатор – лецитин), регулятор кислотности – кислота лимонная, ароматизаторы, идентичные натуральным «ананасный», «мятный», краситель пищевой.</p>	не менее 1

	Вес: не менее 13 г.	
26.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Сибирская красавица в шапочке»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета, глазированная шоколадной глазурью с кремовой начинкой, изготовленной на основе арахиса, между тремя слоями вафель.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, ядро арахиса жареное тертое, вафли.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 1
27.	<p><i>Конфета на вафельной основе «Храбрый кот»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с начинкой между двумя слоями вафель.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, кондитерский жир, вафли листовые, какао-порошок, воздушные зерна кукурузы.</p> <p>Вес: не менее 13 г.</p>	не менее 1
28.	<p><i>Конфета на основе пралине «Багира музыкальная»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета с пралиновой начинкой, глазированная шоколадной глазурью.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахарная пудра, кондитерский жир, ржаная мука, сыворотка сухая, какао-порошок, орех фундук дробленый, кокосовое масло, ароматизатор, идентичный натуральному «вареная сгущенка», лецитин.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
29.	<p><i>Конфета на основе пралине «Клен кудрявый»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: шоколадные конфеты с пралиновым корпусом, кремообразной начинкой, натуральным шоколадом и ванилью, с орехом кешью.</p> <p>Состав: 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 г.</p>	не менее 2
30.	<p><i>Конфета на основе пралине «Краскоша на верблюде»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета с ярко выраженным шоколадно-ореховым вкусом, корпус из пралине с добавлением вафельной крошки.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, сахар-песок, ядро ореха фундука жареное тертое, какао-масло, какао тертое, вафли дробленые, жир, ванилин.</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 1
31.	<p><i>Конфета на основе пралине «Красноярское танго»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета прямоугольной формы, корпус из пралине на основе ореха миндаля и фундука.</p> <p>Состав: 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.</p> <p>Вес: не менее 13 г.</p>	не менее 1
32.	<p><i>Конфета на основе пралине «Полевые маки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета, глазированная шоколадной глазурью, с корпусом на основе масс пралине и карамельной крошки.</p> <p>Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, какао тертое, ядро фундука жареное тертое, ядро кешью жареное тертое, какао-масло, кокосовое масло, карамельная крошка, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильный».</p> <p>Вес: не менее 12 г.</p>	не менее 2
33.	<p><i>Конфета на основе пралине «Саянские ночи»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированные шоколадной глазурью конфеты продолговатой</p>	не менее 1

	<p>прямоугольной формы, корпус из массы пралине на основе комбинации тертых обжаренных ореховых ядер фундука и кешью с добавлением сухого молока, какао-порошка и вафельной крошки.</p> <p>Состав: шоколад, сахар, спирт этиловый пищевой, 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».</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	
34.	<p><i>Конфета на сбивной основе «Питомцы Роева ручья»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированные шоколадной глазурью конфеты, корпус из сбитой на яичных белках воздушной нежной массы с различными добавлениями.</p> <p>Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, цукаты, ядро кешью жареное дробленое, жир специального назначения, яичный белок сухой, агар, ароматизатор, идентичный натуральному «фруктовое ассорти».</p> <p>Вес: не менее 16 г.</p>	не менее 1
35.	<p><i>Конфета на сбивной основе «Саянские»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус состоит из сбивной массы на яичных белках с добавлением яблочной подварки с грушевым ароматом.</p> <p>Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром, пюре яблочное, пенообразователь – яичный белок восстановленный, студнеобразователь – агар, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «грушевый».</p> <p>Вес: не менее 12 г.</p>	не менее 2
36.	<p><i>Конфета на сбивной основе «Саянские поля»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированная натуральной шоколадной глазурью конфета со сбивным плотным корпусом с ароматом зеленого чая.</p> <p>Состав: шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко цельное сгущенное с сахаром, экстракт зеленого чая, яичный белок, агар, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «зеленый чай».</p> <p>Вес: не менее 13 г.</p>	не менее 2
37.	<p><i>Конфета на молочной основе «Багира шоколадная»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета, шоколадные конфеты с начинкой на основе натурального темного шоколада с добавлением цитрусовой подварки и тертого обжаренного фундука.</p> <p>Состав: 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 1
38.	<p><i>Конфета на молочной основе «Краскошино загорье»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: конфета, покрытая натуральной шоколадной глазурью со вкусом мака в сочетании со вкусом сгущенного молока.</p> <p>Состав: сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, шоколадная глазурь, патока крахмальная, масло из коровьего молока, мак, ароматизатор, идентичный натуральному «карамель».</p> <p>Вес: не менее 14 г.</p>	не менее 2
39.	<p><i>Конфета на молочной основе «Саянские жарки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже:</p> <p>Описание: глазированные шоколадной глазурью конфеты с комбинированным корпусом: темным с добавлением шоколада и оранжевым с добавлением большого количества сливочного масла.</p> <p>Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, молоко сгущенное с сахаром, патока крахмальная, масло из коровьего молока, спирт этиловый пищевой, регулятор</p>	не менее 2

	кислотности – кислота лимонная, биоинверт, ароматизаторы, идентичные натуральным «миндаль», «бейлис», краситель пищевой. Вес: не менее 14 г.	
40.	<i>Конфета на желейной основе «Саянские озера»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета с желейной начинкой и высоким содержанием пектина. Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, подварка яблочная, патока крахмальная, студнеобразователь – пектин, ароматизатор, идентичный натуральному «вишня», краситель пищевой. Вес: не менее 14 г.	не менее 2
41.	<i>Конфета на желейной основе «Саянские сливки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: глазированная шоколадной глазурью конфета. Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром, мальтодекстрин, студнеобразователь – желатин, ароматизатор, идентичный натуральному «пломбир», соль пищевая. Вес: не менее 14 г.	не менее 3
42.	<i>Конфета на помадной основе «Краскоша вечером»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: конфеты, глазированные шоколадной глазурью, корпус состоит из помадной массы крем-брюле с добавлением шоколадной глазури, коньяка, спирта этилового пищевого и сухого молока. Состав: сахар-песок, шоколадная глазурь, молоко цельное сгущенное с сахаром, патока крахмальная, жир специального назначения, коньяк, спирт этиловый пищевой, какао-порошок, молоко сухое цельное, ароматизатор, идентичный натуральному «тоффи шоколадный». Вес: не менее 15 г.	не менее 2
43.	<i>Карамель жевательная «Фруктовая россыпь-тянучки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: жевательная карамель классической прямоугольной формы. Состав: сахар-песок, патока крахмальная, кокосовое масло, желатин, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «барбарис», краситель пищевой. Вес: не менее 5 г.	не менее 6
44.	<i>Карамель «Саянита с барбарисовым вкусом»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: леденцовая карамель розового цвета с барбарисовым вкусом. Состав: сахар-песок, патока крахмальная, кислота лимонная, ароматизатор, идентичный натуральному «барбарис», краситель пищевой. Вес: не менее 5 г.	не менее 6
45.	<i>Ирис «Краскоша и ключ к сокровищу»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: полутвердый молочный ирис прямоугольной формы. Состав: молоко сгущенное с сахаром, сахар-песок, патока крахмальная, маргарин, ароматизатор, идентичный натуральному «ирисо-сливочный». Вес: не менее 5 г.	не менее 6
46.	<i>Зефир «Зефир в шоколаде»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: кондитерские изделия, глазированные шоколадной глазурью, классическая полукруглая форма с рифлениями на поверхности, в серединке зефира содержится вареная сгущенка. Состав: сахар, шоколадная глазурь, пюре яблочное, вареная сгущенка, патока, пектин, кислота молочная, белок яичный, цитрат натрия, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный». Вес: не менее 20 г.	не менее 1
47.	<i>Зефир «Зефир шоколадный с добавлением вареной сгущенки»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: кондитерские изделия, глазированные шоколадной глазурью, классическая полукруглая форма с рифлениями на поверхности, в серединке	не менее 1

	зефира содержится вареная сгущенка. Состав: сахар, шоколадная глазурь, пюре яблочное, вареная сгущенка, патока, пектин, кислота молочная, белок яичный, цитрат натрия, ароматизатор, идентичный натуральному «ванильно-сливочный». Вес: не менее 20 г.	
48.	<i>Мармелад «Мармелад желевый формовой Краскошино»</i> или эквивалент с характеристиками не хуже: Описание: мягкое ягодно-фруктовое желе на основе пектина, полученного из яблочной выжимки и цитрусовой цедры; вкусы: абрикос, дыня, зеленое яблоко, банан, малина, земляника, тропиканка, вишня, ананас. Состав: сахар-песок, патока крахмальная, пектин, кислота лимонная, цитрат натрия, красители пищевые, ароматизатор, идентичный натуральному «фруктово-ягодный». Вес: не менее 14 г.	не менее 5

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 прочной, выполнена из одного из следующих материалов:

- прессованный картон;
- микрогофрокартон;
- пластик;
- 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 предоставляется 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 17 часов 00 минут 28.10.2013 поступило 3 (три) котировочные заявки в форме электронного документа, как зафиксировано в Данных регистрации поступления котировочных заявок (Приложение № 1 к настоящему протоколу), от следующих участников закупки:

№	Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника закупки	Адрес (юридический и фактический)	Адрес электронной почты (при его наличии)	Точное время поступления (регистрации) котировочной заявки
1.	Общество с ограниченной ответственностью «Кондитерпром-Подарки»	107140, г. Москва, ул. Краснопрудная, д. 12/1, помещение 38	9260907171@mail.ru	24.10.2013 20:41 (25.10.2013 09:00)
2.	Общество с ограниченной ответственностью «ГРАНД»	660077, г. Красноярск, ул. Весны, д. 13, оф. 2	000-grand@mail.ru	28.10.2013 16:41 (28.10.2013 16:50)
3.	Индивидуальный предприниматель Гинтер Любовь Антоновна	660020, г. Красноярск, ул. Линейная, д. 51	ginter-eia@mail.ru	28.10.2013 16:53 (28.10.2013 16:55)

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 «Кондитерпром-Подарки», не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (в котировочной заявке, представленной участником закупки, отсутствуют сведения о характеристиках кондитерских изделий, входящих в состав новогоднего подарка, предусмотренные пунктами 1 – 48 Таблицы № 1 Приложения № 1 (Техническое задание) к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (состав, описание, вес кондитерских изделий), в то время как извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме установлено данное требование).

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 «Кондитерпром-Подарки», не рассматривать и отклонить.

2. Котировочная заявка, представленная индивидуальным предпринимателем Гинтер Любовью Антоновной, не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (в котировочной заявке, представленной участником закупки, отсутствуют сведения о характеристиках кондитерских изделий, входящих в состав новогоднего подарка, предусмотренные пунктами 1 – 48 Таблицы № 1 Приложения № 1 (Техническое задание) к извещению и документации о проведении запроса котировок в электронной форме (состав, описание кондитерских изделий), в то время как извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме установлено данное требование).

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 индивидуальным предпринимателем Гинтер Любовью Антоновной, не рассматривать и отклонить.

3. Учитывая соответствие котировочной заявки требованиям, установленным извещением и документацией о проведении запроса котировок в электронной форме, признать победителем в проведении запроса котировок в электронной форме Общество с ограниченной ответственностью «ГРАНД» (660077, г. Красноярск, ул. Весны, д. 13, оф. 2) и заключить контракт на условиях,

предусмотренных извещением и документацией о проведении запроса котировок, по цене, предложенной в котировочной заявке победителя в проведении запроса котировок 885 037 (восемьсот восемьдесят пять тысяч тридцать семь) рублей 50 копеек, в том числе НДС 135 005 (сто тридцать пять тысяч пять) рублей 72 копейки.

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 (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника закупки	Дата поступления (регистрации)	Время поступления (регистрации)	Форма
1.	Общество с ограниченной ответственностью «Кондитерпром-Подарки»	24.10.2013 (25.10.2013)	20:41 (09:00)	Электронный документ
2.	Общество с ограниченной ответственностью «ГРАНД»	28.10.2013 (28.10.2013)	16:41 (16:50)	Электронный документ
3.	Индивидуальный предприниматель Гинтер Любовь Антоновна	28.10.2013 (28.10.2013)	16:53 (16:55)	Электронный документ

РАССМОТРЕНИЕ И ОЦЕНКА КОТИРОВОЧНЫХ ЗАЯВОК

№ п/п	Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) участника закупки	Допустить/не допустить до процедуры оценки	Основания принятого решения	Цена контракта (руб.)	Решение комиссии
1.	Общество с ограниченной ответственностью «Кондитерпром-Подарки»	Не допустить	Не соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме		
2.	Общество с ограниченной ответственностью «ГРАНД»	Допустить	Соответствует требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме	885 037,50	Признать победителем
3.	Индивидуальный	Не допустить	Не соответствует		

	предприниматель Гинтер Любовь Антоновна		требованиям, установленным в извещении и документации о проведении запроса котировок в электронной форме		
--	--	--	--	--	--

Подписи:

Председатель комиссии:

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

Заместитель председателя комиссии:

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

Члены комиссии:

Куликова А.М., начальник управления корпоративной политики;

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

Реводько А.В., начальник управления общежитиями;

Таначаков А.П., начальник управления автомобильного транспорта;

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