**ПРОТОКОЛ № 3176**

**рассмотрения котировочных заявок**

**к извещению № 3176 от 05.09.2016**

|  |
| --- |
| 12 сентября 2016г. |

Дата и время начала запроса котировок: 06.09.2016 14.00.00

Дата и время окончания запроса котировок: 09.09.2016 14.00.00

Место проведения: г. Богданович, ул. Степана Разина, 64, каб. 301

***• Заказчик:***

|  |  |
| --- | --- |
| Открытое акционерное общество «Богдановичский комбикормовый завод» | Российская Федерация, 623537, Свердловская область, г. Богданович, ул. Степана Разина, 64 |

***• Сведения предмета договора, количество, начальная (максимальная) цена:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование предмета контракта** | **Кол-во** | **Ед. измерений** | **Начальная (максимальная) цена договора**  **без НДС** |
| Соя полножирная экструдированная. | 500.000 | т | 16 818 181.82 RUB |
| **Качество поставляемых товаров, выполняемых работ и/или оказываемых услуг** | ГОСТ, ТУ.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование показателя (без пересчета на абсолютно сухое вещество или реальную влагу и летучие вещества) | Параметр | Метод исследования показателя | | Сырой протеин (**СП**) (%) | Не менее 37,00 | ГОСТ 32044.1.2012 | | Сырой протеин в пересчете на а.с.в. (%) | Не менее 41,00 | Путем пересчета по формуле: | | Растворимый протеин (%) | Не менее 27,70 | ГОСТ 13979.3-68 | | Белок по Барштейну (%) | Не менее 35,00 | ГОСТ 28178-89 | | Сырой жир (%) | Не менее 18,5 | ГОСТ 13496.15-97 | | Влага и летучие вещества (**W**) (%) | Не более 10,00 | ГОСТ 13979.1-68,  ГОСТ Р 54705-2011 | | Сырая зола (%) | Не более 6,40 | ГОСТ 13979.6-69 | | Активность уреазы (изменение pH за 30 минут) | Не менее 0,05 но не более 0,30 | ГОСТ 13979.9-69 | | Зола нерастворимая HCI (%) | Не более 1,50 | ГОСТ 13979.6-69 | | Кислотное число (мг КОН) | Не более 30,00 | ГОСТ 31933-2012 | | Перекисное число (%J2) | Не более 0,60 | ГОСТ Р 51487-99 | | Сырая клетчатка (%) | Не более 10,00 | ГОСТ Р 52389-2007 п.7 | | Металломагнитная примесь, всего мг/кг:  - частиц свыше 2 мм | Не более 30,00  Не допускается | ГОСТ 13979.5-68 | | Внешний вид | крупкообразный | ГОСТ 13979.4-68 | | Цвет | Светло-желтый | ГОСТ 13979.4-68 | | Запах | Свойственный сое, без посторонних запахов | ГОСТ 13979.4-68 | | Общая кислотность (град Н) | Не более 10 | ГОСТ 13496.1.13-75 | | Общая токсичность | Не токсичен | ГОСТ 31674-2012  ГОСТ Р 52337-2005 | | Маркировка  (при упаковке в мешки) | Этикетка |  |   Вид упаковки: насыпь.  Происхождение: Россия.  Происхождение: Россия. | | |
| **Сроки поставок товаров, выполнения работ и/или оказания услуг** | Отгрузка до 25.09.2016г. | | |
| **Срок и условия оплаты поставок товаров, выполнения работ и/или оказания услуг** | По факту поставки товара в течение 30 (тридцати) календарных дней.  Безналичный расчет. | | |

Извещение о проведении настоящего запроса ценовых котировок было опубликовано на сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru), [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru), <http://www.combikorm.ru/z/modules/files/>.

***• Перечень участников*:**

* ***Перечень отклонённых котировочных заявок:***

***• Результаты рассмотрения котировочных заявок:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Цена договора,**  **без НДС** | **Дата и Время подачи котировочной заявки** | **Наименование участника, сделавшего предложение (победитель)** | **Цена договора,**  **без НДС** | **Дата и Время подачи котировочной заявки** | **Наименование участника, сделавшего предложение** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | |

***• Процедура закупки признана не состоявшейся.***

• Протокол составлен в одном экземпляре, который остается у Заказчика.

Настоящий протокол подлежит размещению на сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru), [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru), <http://www.combikorm.ru/z/modules/files/>.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Председатель комиссии: |  |  |  |
|  |  |  |

Подпись

Члены комиссии:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_