

РЕШЕНИЕ

по делу № ЭА – 888/2015 о нарушении

законодательства о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд

30 сентября 2015 года

г. Краснодар

Комиссия Управления Федеральной антимонопольной службы по Краснодарскому краю по контролю в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Комиссия) в

рассмотрев жалобу ООО «45 ПАРАЛЛЕЛЬ» (далее – Заявитель) на действия ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» (далее - Заказчик) при проведении электронного аукциона: «Оказание услуг питания по системе «Шведский стол» для спортсменов, проходящих учебно-тренировочные сборы и гостей для нужд ФГБУ «Юг Спорт» (извещение №0318100072215000175) в части нарушения Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о контрактной системе, Федеральный закон №44-ФЗ),

УСТАНОВИЛА:

В Управление Федеральной антимонопольной службы по Краснодарскому краю поступила жалоба Заявителя о нарушении Заказчиком Закона о контрактной системе.

Заявитель считает, что аукционная документация не соответствует требованиям Закона о контрактной системы, считает, что Заказчиком нарушены положения ч. 1 ст. 33 Закона о контрактной системе по п. 9-14, 15, 22, 41 Приложения 1 Технического задания.

Представители Заказчика с доводами жалобы не согласились. Описание объекта закупки разработано с учетом требований Закона о контрактной системе и потребностей Заказчика.

Рассмотрев представленные материалы, Комиссия пришла к следующим выводам.

ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» проводился электронный аукцион «Оказание услуг питания по системе «Шведский стол» для спортсменов, проходящих учебно-тренировочные сборы и гостей для нужд ФГБУ «Юг Спорт» (извещение №0318100072215000175).

Начальная (максимальная) цена контракта – 12 295 000.00 руб.

В соответствии с п.1), п.2) ч.1 ст.33 Закона о контрактной системе, Заказчик при описании в документации о закупке объекта закупки должен руководствоваться следующими правилами:

Описание объекта закупки должно носить объективный характер. В описании объекта закупки указываются функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки (при необходимости). В описание объекта закупки не должны включаться требования или указания в отношении товарных знаков, знаков обслуживания, фирменных наименований, патентов, полезных моделей, промышленных образцов, наименование места происхождения товара или наименование производителя, а также требования к товарам, информации, работам, услугам при условии, что такие требования влекут за собой ограничение количества участников закупки, за исключением случаев, если не имеется другого способа, обеспечивающего более точное и четкое описание характеристик объекта закупки. Документация о закупке может содержать указание на товарные знаки в случае, если при выполнении работ, оказании услуг предполагается использовать товары, поставки которых не являются предметом контракта. При этом обязательным условием является включение в описание объекта закупки слов "или эквивалент", за исключением случаев несовместимости товаров, на которых размещаются другие товарные знаки, и необходимости обеспечения взаимодействия таких товаров с товарами, используемыми заказчиком, а также случаев закупок запасных частей и расходных материалов к машинам и оборудованию, используемым заказчиком, в соответствии с технической документацией на указанные машины и оборудование;

использование, если это возможно, при составлении описания объекта закупки стандартных показателей, требований, условных обозначений и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки, установленных в соответствии с техническими регламентами, стандартами и иными требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации о техническом регулировании. Если заказчиком при описании объекта закупки не используются такие стандартные показатели, требования, условные обозначения и терминология, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования других показателей, требований, обозначений и терминологии.

В Приложении 1 к техническому заданию в сведениях о товарах (материалах), используемых при выполнении подрядных работ по позициям 9-14 «Сыры» и «Сыры рассольные» Заказчиком установлены требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара (материала), согласно которым : «Сыры должны быть предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыры в зависимости от

наличия и срока созревания могут быть зрелые или без созревания. В зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе одни из: мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые, сухие. В зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество одни из: высокожирные, жирные, полужирные, низкожирные, нежирные. Массовая доля влаги должна быть менее 96 %, массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра, должна быть не менее 67% для мягких сыров, не более 69% для остальных. Массовая доля жира в сыре должна быть менее 86%, массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, должна быть не менее 60 для высокожирных сыров, не более 59,9% для остальных. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для изготовления сыра, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. В качестве основного сырья должно быть использовано коровье молоко - по ГОСТ Р 52054. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Молоко не должно быть, получено в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) или от больных животных и находящихся на карантине. Молоко может иметь предварительную термическую обработку, в том числе пастеризацию. Молоко в зависимости от физико-химических и микробиологических показателей должно быть одного из сортов: высший, первый. По органолептическим показателям молоко должно соответствовать требованиям: Консистенция должна быть однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается. Вкус и запах: Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Слабовыраженный кормовой привкус и запах не допускается; также не допускается выраженный кормовой, в т.ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус, хлевный, соленый, окисленный, липолизный, затхлый; запах и вкус нефтепродуктов, дезинфицирующих средств и др. химикатов также должен отсутствовать. Цвет должен быть от белого до светло-кремового. По физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормам: Массовая доля белка непастеризованного молока, измеренная колориметрическим методом, %, более 2,7. Измеренная оптическая плотность, не более 1 ед. оптической плотности. Кислотность, °Т, Не ниже 16,0. Группа чистоты, выше II. Плотность, кг/м³, не менее 1027,0. Температура замерзания, °С, Не выше минус 0,520. Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры 4±2 °С. Уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - не ниже II класса, сычужно-бродильная проба - не ниже II класса, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - не более 1·10⁶ КОЕ/см³, количество соматических клеток в 1 см³ - не более 5·10⁵, количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ - не более 2500 - для твердых сыров и не более 13000 - для полутвердых сыров. Хранение молока, подвергнувшегося термической обработке изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки, осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4±2 °С в пределах сроков годности продукта. Молоко должно соответствовать государственным стандартам, регламентирующим данный вид продукции. Массовая доля сухого вещества сыра должна быть, не менее 10 %. Функционально необходимые ингредиенты используемые для изготовления сыра должны соответствовать требованиям: - бактериальные

закваски и концентраты, плесневые закваски и концентраты, Brevibacterium linens и другие, разрешенные к применению в установленном порядке. -
молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие и другие животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке. - кальций хлористый (E 509); - вода питьевая; - соль поваренная пищевая; - регуляторы кислотности: кислота молочная пищевая (E 270), кислота лимонная моногидрат пищевая (E 330), кислота уксусная (E 260), кислота соляная (E 507). Пищевые добавки допускаются следующие: Консерванты: - калий азотнокислый (E 252); - натрий азотнокислый (E 251); - водорода пероксид; - лизоцим (E 1105); - пирофосфат натрия (E 452). Красители пищевые натуральные и идентичные натуральным: β-каротин (E 160a); - экстракты аннато (E 160b). Кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный (E 341). Калий хлористый (E 508). Специи, пряности и немолочные компоненты, не предназначенные для замены составных частей молока. Ароматизаторы пищевые, натуральные и идентичные натуральным, усилители вкуса и запаха сыра. Витамины, рекомендуемые для обогащения сыров, разрешенные к применению в установленном порядке. Биологически активные добавки (йодказеин, микроэлементы и др.), рекомендуемые для обогащения сыров, разрешенные к применению в установленном порядке. Сыры должны соответствовать государственным стандартам, регламентирующим данный вид продукции.».

При описании требований к поставляемому товару «Сыры» Заказчиком установлены требования к производству сыра, а также к производству молока, входящего в состав сыра и требование к сельскохозяйственным животным, которые будут являться производителями молока.

Указанная информация отсутствует в свободном доступе, что не позволяет участнику закупки подать корректное предложение в отношении поставляемого товара, также процентное соотношение тех или иных компонентов, природа их возникновения и источники получения могут представлять из себя секрет производства того или иного производителя.

В соответствии с ч. 1 ст. 1465 Гражданского кодекса Российской Федерации секретом производства (ноу-хау) признаются сведения любого характера (производственные, технические, экономические, организационные и другие) о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере и о способах осуществления профессиональной деятельности, имеющие действительную или потенциальную коммерческую ценность вследствие неизвестности их третьим лицам, если к таким сведениям у третьих лиц нет свободного доступа на законном основании и обладатель таких сведений принимает разумные меры для соблюдения их конфиденциальности, в том числе путем введения режима коммерческой тайны.

Согласно п. 1, 2 ст. 3 Федерального закона №98-ФЗ от 29.07.2001г. «О коммерческой тайне» коммерческая тайна - режим конфиденциальности информации, позволяющий ее обладателю при существующих или возможных обстоятельствах увеличить доходы, избежать неоправданных расходов, сохранить положение на рынке товаров, работ, услуг или получить иную коммерческую выгоду. Информация, составляющая коммерческую тайну, - сведения любого характера (производственные, технические, экономические, организационные и другие), в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-

технической сфере, а также сведения о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, к которым у третьих лиц нет свободного доступа на законном основании и в отношении которых обладателем таких сведений введен режим коммерческой тайны.

Таким образом, при описании указанных позиции Заказчиком нарушены положения ч. 1 ст. 33 Закона о контрактной системе.

По позиции 22 «Морковь» Заказчиком установлено «Требуется морковь столовая свежая. Морковь должна быть одного из класса: экстра, первый, второй».

Требования к указанному товару регламентируются ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети», согласно которому делится на сорта, а не классы; Заказчиком установлена длина оставшихся черешков не менее 2,5см, при этом по ГОСТу указанная характеристика установлена как «не может быть более 2см», также не соответствует требованиям ГОСТ описание разницы между наименьшим и наибольшим диаметром корнеплодов, то есть при описании объекта закупки Заказчиком использована нестандартная характеристика.

Представитель Заказчика пояснил, что указанное требование сформировано на основании данных производителей.

При этом обоснование использования нестандартных показателей, предусмотренное п. 2) ч. 1 ст. 33 Закона о контрактной системе в аукционной документации отсутствует.

Аналогичные нарушения допущены Заказчиком по позиции 15, 41 описания объекта закупки.

Участником закупки может быть любое юридическое лицо независимо от его организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала или любое физическое лицо, в том числе зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя.

Обязанность производителей доводить до сведения неограниченного круга лиц конкретных характеристик материалов, таких как химический состав и подобных, используемых при производстве определенного товара, не закреплена действующим законодательством. Заказчиком не предоставлено доказательств того, что требуемые от участника закупки конкретные показатели возможно получить из сертификата соответствия товара.

Предметом контракта является организация услуг питания, а не производство товаров.

Таким образом, требование к указанию участником закупки в составе заявок конкретных показателей материалов, используемых при производстве товаров, необходимых к применению при оказании услуг, являющихся объектом закупки, нарушает требования ч.1 ст.33 Закона о контрактной системе.

Вышеуказанные нарушения Заказчиком Закона о контрактной системе содержат признаки административного правонарушения, предусмотренного частью 4.2 ст.7.30 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Комиссия, руководствуясь ч. 1,3,4 ст.105 и на основании ч.15, ч.22, ч.23 ст.99, ч.8 ст.106 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

РЕШИЛА:

1. Признать жалобу ООО «45 ПАРАЛЛЕЛЬ» обоснованной.
2. Признать в действиях Заказчика - ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» нарушение ч.1 ст. 33 Закона о контрактной системе.
3. ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» (аукционной комиссии) выдать предписание об устранении нарушений Закона о контрактной системе.
4. Передать материалы дела для рассмотрения вопроса о возбуждении административного производства уполномоченному должностному лицу.

Настоящее Решение может быть обжаловано в судебном порядке в течение трех месяцев с даты его принятия.

ПРЕДПИСАНИЕ № 299

по делу № ЭА-888/2015 о нарушении

законодательства в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд

30 сентября 2015г.

г. Краснодар

Комиссия Управления Федеральной антимонопольной службы по Краснодарскому краю по контролю в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Комиссия) в составе:

рассмотрев жалобу ООО «45 ПАРАЛЛЕЛЬ» на действия ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» (далее - Заказчик) при проведении электронного аукциона: «Оказание услуг питания по системе «Шведский стол» для спортсменов, проходящих учебно-тренировочные сборы и гостей для нужд ФГБУ «Юг Спорт» (извещение №0318100072215000175) в части нарушения Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о контрактной системе, Федеральный закон №44-ФЗ), руководствуясь ч.15, ч.22, ч.23 ст.99, ч.8 ст.106 Закона о контрактной системе, предписывает:

1. Заказчику - ФГБУ «Южный федеральный центр спортивной подготовки» (аукционной комиссии) устранить нарушение ч.1 ст.33 Закона о контрактной системе путем отмены протоколов, составленных в ходе проведения электронного аукциона и аннулировании определения поставщика (подрядчика, исполнителя) (извещение № 0318100072215000175).
2. Оператору электронной площадки обеспечить возможность исполнения предписания. Отменить протокол проведения аукциона (при наличии). Уведомить участников закупки, подавших заявки, об отмене протоколов и аннулировании электронного аукциона № 0318100072215000175. Разблокировать денежные средства, внесенные участниками закупки в качестве обеспечения заявок.
3. Настоящее предписание должно быть исполнено в течение 7 рабочих дней с момента его получения.
4. В срок до 05.11.2015 представить в Краснодарское УФАС России доказательства исполнения настоящего предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня его вынесения.

В случае неисполнения данного предписания, Краснодарское УФАС России вправе применить меры ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.