

# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

о наложении штрафа по делу об

административном правонарушении № 023/04/7.30-2336/2019

28 октября 2019 г.  
Краснодар

г.

Я, заместитель руководителя Краснодарского УФАС России Литовченко Людмила Александровна, рассмотрев в отсутствие надлежаще уведомленного Дурдиева Х.Ш., в присутствии представителя по доверенности Дурдиева Х.Ш. Шакая О.В. (доверенность в материалах дела) протокол и материалы дела об административном правонарушении № 023/04/7.30-2336/2019, возбужденного в отношении и.о. директора ФГБОУ «ВДЦ «Смена» Дурдиева Хамзата Шамильевича (паспортные данные: 4518 № 533210, выдан: ГУ МВД России по г. Москве, 12.03.2018 г.; дата и место рождения: 28.11.1961 г., г. Грозный Чечено-Ингушской АССР; место регистрации: г. Москва, ул. Верхние Поля, 37, корп. 2, кв. 141) по ч.4.2 ст.7.30 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее КоАП) по факту нарушения ч. 3 ст. 7, п. 1) ч. 1 ст. 64, ч. 1 ст. 33 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

## УСТАНОВИЛ:

Заказчиком – ФГБОУ «ВДЦ «Смена» проводился электронный аукцион: «Поставка овощей консервированных, масла растительного, майонеза (для СМП и СОНКО)» (извещение № 0318100028518000323).

Начальная (максимальная) цена контракта – 2 173 690,44 рублей.

Согласно ч.3 ст.7 Закона о контрактной системе информация, предусмотренная настоящим Федеральным законом и размещенная в единой информационной системе, должна быть полной и достоверной.

П. 23 Информационной карты аукционной документации установлен срок поставки: товар поставляется партиями, в течение 2 календарных дней с момента поступления заявки.

В соответствии с ч. 4 ст. 64 Закона о контрактной системе к документации об электронном аукционе прилагается проект контракта, который является неотъемлемой частью этой документации.

В п. 4.1 проекта контракта аукционной документации предусмотрен срок поставки: с момента подписания контракта до 31.12.2019 г., по заявкам Заказчика в течение 2 календарных дней в соответствии с «Описанием объекта закупки». Поставка пищевых продуктов производится отдельными партиями по предварительной заявке Заказчика, в течение 2 -х календарных дней. Заявки подаются по электронной почте Поставщику не позднее 12:00 дня, предшествующего дате поставки.

Таким образом, аукционная документация содержит противоречивую информацию.

В соответствии с ч. 2 ст. 63 Закона о контрактной системе в случае, если начальная (максимальная) цена контракта (цена лота) не превышает три миллиона рублей, заказчик размещает в единой информационной системе извещение о проведении электронного аукциона не менее чем за семь дней до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе.

В ч. 3 ст. 65 Закона о контрактной системе указано, что любой участник электронного аукциона, зарегистрированный в единой информационной системе и аккредитованный на электронной площадке, вправе направить с использованием программно-аппаратных средств электронной площадки на адрес электронной площадки, на которой планируется проведение такого аукциона, запрос о даче разъяснений положений документации о таком аукционе. При этом участник такого аукциона вправе направить не более чем три запроса о даче разъяснений положений данной документации в отношении одного такого аукциона. В течение одного часа с момента поступления указанного запроса он направляется оператором электронной площадки заказчику.

В соответствии с ч. 4 ст. 65 Закона о контрактной системе в течение двух дней с даты поступления от оператора электронной площадки указанного в части 3 настоящей статьи запроса заказчик размещает в единой информационной системе разъяснения положений документации об электронном аукционе с указанием предмета запроса, но без указания участника такого аукциона, от которого поступил указанный запрос, при условии, что указанный запрос поступил заказчику не позднее чем за три дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе.

Согласно ст.ст. 191, 193 Гражданского Кодекса Российской Федерации течение срока, определенного периодом времени, начинается на следующий день после календарной даты или наступления события, которыми определено его начало. Если последний день срока приходится на нерабочий день, днем окончания срока считается ближайший следующий за

ним рабочий день.

Ч. 1 ст. 194 Гражданского Кодекса Российской Федерации предусмотрено, что если срок установлен для совершения какого-либо действия, оно может быть выполнено до двадцати четырех часов последнего дня срока. Однако если это действие должно быть совершено в организации, то срок истекает в тот час, когда в этой организации по установленным правилам прекращаются соответствующие операции.

25.12.2018г. Заказчиком – ФГБОУ «ВДЦ «Смена» в ЕИС размещено изменение в извещение о проведении электронного аукциона № 0318100028518000323.

Окончание подачи заявок 11.01.2019 09:00.

Дата окончания срока предоставления разъяснений положений документации об электронном аукционе – 09.01.2019г.

Дата окончания приема запросов о разъяснении положений документации об электронном аукционе – 08.01.2019г. (выходной день).

Таким образом, дата окончания приема запросов о разъяснении положений документации об электронном аукционе установлена с нарушением ч. 4 ст. 65 Закона о контрактной системе.

В силу ч.1 ст.65 Закона о контрактной системе в случае проведения электронного аукциона заказчик размещает в единой информационной системе документацию о таком аукционе в сроки, указанные в частях 2 и 3 статьи 63 настоящего Федерального закона, одновременно с размещением извещения о проведении такого аукциона.

На основании п. 1) ч. 1 ст. 64 Закона о контрактной системе документация об электронном аукционе наряду с информацией, указанной в извещении о проведении такого аукциона, должна содержать наименование и описание объекта закупки и условия контракта в соответствии со статьей 33 настоящего Федерального закона, в том числе обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

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:

1) 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 страны происхождения товара, требования к товарам, информации, работам,

услугам при условии, что такие требования или указания влекут за собой ограничение количества участников закупки. Допускается использование в описании объекта закупки указания на товарный знак при условии сопровождения такого указания словами "или эквивалент" либо при условии несовместимости товаров, на которых размещаются другие товарные знаки, и необходимости обеспечения взаимодействия таких товаров с товарами, используемыми заказчиком, либо при условии закупок запасных частей и расходных материалов к машинам и оборудованию, используемым заказчиком, в соответствии с технической документацией на указанные машины и оборудование;

2) использование при составлении описания объекта закупки показателей, требований, условных обозначений и терминологии, касающихся технических характеристик, функциональных характеристик (потребительских свойств) товара, работы, услуги и качественных характеристик объекта закупки, которые предусмотрены техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иных требований, связанных с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика. Если заказчиком при составлении описания объекта закупки не используются установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации показатели, требования, условные обозначения и терминология, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования других показателей, требований, условных обозначений и терминологии.

Согласно ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе документация о закупке в соответствии с требованиями, указанными в части 1 настоящей статьи, должна содержать показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товара, работы, услуги установленным заказчиком требованиям. При этом указываются максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться.

В «Описании объекта закупки» аукционной документации Заказчиком установлены требования:

Наименование товара	Характеристики товара	Ед. изм.	Кол-во
	ГОСТ 31713-2012. Внешний вид: овощи целые, однородные по размеру и конфигурации. Отношение длины к диаметру не менее 2,5. Должны быть без плодоножек и остатков цветков, чистые, здоровые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус и запах - вкус предпочтительно		

Огурец консервированный	слабокислый, умеренно соленый, запах с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция должна быть - огурцы плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в огурцах с зеленью в заливке, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентами или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	Кг.	5359,70
Фасоль консервированная	Вкус и запах натуральные, свойственные консервированной фасоли. ГОСТ Р 54679-2011.	Кг.	696
Икра кабачковая	ГОСТ Р 51926-2002 Консервы. Икра овощная. Технические условия. Икра овощная, кабачковая. По органолептическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам: Внешний вид и консистенция должны быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. По физико-химическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам: Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры: из кабачков, "Кубанская" 19,0. Массовая доля жира, %, не менее, для икры: из кабачков, из кабачков "Кубанская" 7,0. Массовая доля хлоридов, % 1,2-1,6. Икра овощная, из баклажанов Подольская или Донская. По органолептическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам: Внешний вид и консистенция должны быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. По физико-химическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам: Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры: из баклажан "Подольская" не менее 20,0. Массовая доля хлоридов, % 1,2-1,6.	Кг.	1286
Кукуруза, консервированная	Кукуруза консервированная сахарная в зернах должна быть высшего сорта. Вкус и запах должны быть свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет зерен должен быть белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция зерен должна быть мягкая, желательно однородная, без чрезмерной плотности. Консервы должны соответствовать ГОСТ Р 53958-2010/ ТУ производителя, но по показателям не ниже ГОСТ Р 53958-2010.	Кг.	2524
	Майонез должен быть тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготовленный из рафинированных дезодорированных растительных		

Майонез	масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.  Массовая доля жира не менее 67 %. ГОСТ 31761-2012.	Кг.	100
---------	---	-----	-----

В соответствии с ГОСТ 31713-2012 «Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» по органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1:

Наименование показателя Характеристика для сортов

высшего первого

Внешний вид Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.

Вкус и запах Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей.

Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах

Цвет Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.

Для огурцов - с оттенками от зеленого до оливкового.

Для патиссонов и кабачков - от зеленовато-белого до желтого, для цукини - от светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого

Консистенция Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами

Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5% (по массе)

Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм,

установленных регламентами или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Исходя из главы 7 ГОСТ 31713-2012 органолептические показатели и содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов огурцов консервированных определяются путем снятия проб и проведения испытаний.

Таким образом, органолептические показатели огурцов консервированных не подлежат конкретизации и в зависимости от партий поставки товара могут быть различными.

Кроме того, на момент подачи заявки на участие в аукционе участник закупки не обязан иметь в наличии товар.

В соответствии с ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия» требования к органолептическим показателям консервов из фасоли приведены в таблице 1:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе.  Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями
Вкус и запах	Свойственные данному виду консервов.  Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли.  Заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти.  Соуса - оранжево-красный.  Допускается красно-коричневый оттенок.  Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы
Консистенция	Зерна целые, мягкие, но не разваренные.  Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10% по массе и незначительное желеобразование заливки

Исходя из главы 6 ГОСТ Р 54679-2011 органолептические показатели консервированной фасоли определяются путем снятия проб и проведения испытаний.

Таким образом, органолептические показатели фасоли консервированной не подлежат конкретизации и в зависимости от партий поставки товара могут быть различными.

Кроме того, на момент подачи заявки на участие в аукционе участник закупки не обязан иметь в наличии товар.

В соответствии с ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» по органолептическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам, указанным в таблице 1:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезревших овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.
	Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей
Вкус и запах	Свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.  Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.  Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам
Цвет	Однородный по всей массе для икры:
	из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы - от желтого до светло-коричневого;  из баклажанов, капусты - от светло-коричневого до коричневого;  из свеклы - темно-красный разных оттенков.
	Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры

По физико-химическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2:

Наименование показателя	Норма	Метод

		метод анализа
Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры:		П о <a href="#">ГОСТ 28561</a>
из кабачков, из патиссонов, из кабачков "Кубанская", из патиссонов "Кубанская", из тыквы, из овощей "Волгоградская"	19,0	
из баклажанов "Подольская"	20,0	
из овощей "Любительская"	21,0	
из лука	22,0	
из баклажанов "Донская"	23,0	
из баклажанов, из баклажанов "Кубанская"	24,0	
из баклажанов "Домашняя"	26,0	
из капусты, из свеклы, из овощей "Домашняя"	27,0	
Массовая доля жира, %, не менее, для икры:		П о <a href="#">ГОСТ 8756.21</a>
из кабачков (или патиссонов), из кабачков "Кубанская", из патиссонов "Кубанская", из тыквы, из овощей "Волгоградская"	7,0	
из лука	8,0	
из баклажанов, из баклажанов "Кубанская", из баклажанов "Донская", из баклажанов "Подольская", из свеклы, из овощей "Любительская", из овощей "Домашняя"	9,0	
из капусты	10,0	
из баклажанов "Домашняя"	12,0	
Массовая доля хлоридов, %	1,2-1,6	П о <a href="#">ГОСТ 26186</a>
Массовая доля титруемых кислот, %, не более для икры:		П о <a href="#">ГОСТ 25555.0</a>
из баклажанов "Подольская" (в расчете на уксусную кислоту)	0,4	
из капусты (в расчете на лимонную кислоту)	0,4	
остальных наименований (в расчете на яблочную кислоту)	0,5	

Исходя из главы 6 ГОСТ Р 51926-2002 органолептические и физико-химические показатели икры кабачковой определяются путем снятия проб и проведения

испытаний.

Таким образом, органолептические и физико-химические показатели кабачковой икры не подлежат конкретизации и в зависимости от партий поставки товара могут быть различными.

Кроме того, на момент подачи заявки на участие в аукционе участник закупки не обязан иметь в наличии товар.

В соответствии с ГОСТ Р 53958-2010 «Кукуруза сахарная. Технические условия» требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1:

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Кукуруза в зерне		Кукуруза в початках
	высшего сорта	первого сорта	
Внешний вид	Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей		Початки примерно одинакового размера, близкого к высоте банки, правильной формы, чистые, с ровными срезами на концах, плотно уложенные в банки*
Вкус и запах	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха		
Цвет зерен**	Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке		
Консистенция	Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности		
		Допускается слегка жестковатая	

Исходя из главы 7 ГОСТ Р 53958-2010 органолептические показатели кукурузы консервированной определяются путем снятия проб и проведения испытаний.

Таким образом, органолептические показатели консервированной кукурузы не подлежат конкретизации и в зависимости от партий поставки

товара могут быть различными.

Кроме того, на момент подачи заявки на участие в аукционе участник закупки не обязан иметь в наличии товар.

В соответствии с ГОСТ 31761-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Технические условия» по физико-химическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2:

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.		

Исходя из главы 7 ГОСТ 31761-2012 физико-химические показатели майонеза определяются путем снятия проб и проведения испытаний.

Таким образом, физико-химические показатели майонеза не подлежат конкретизации и в зависимости от партий поставки товара могут быть различными.

Кроме того, на момент подачи заявки на участие в аукционе участник закупки не обязан иметь в наличии товар.

В соответствии с письмом ФАС России от 1 июля 2016 года № ИА/44536/16 «Об установлении заказчиком требований к составу, инструкции по заполнению заявки на участие в закупке» в случае установления заказчиком в документации, извещении о закупке требований об одновременном соответствии предлагаемых участниками показателей товара как значениям, предусмотренным Стандартом, так и значениям, указанным в документации, извещении о закупке, последние не должны противоречить требованиям Стандарта, а также не должны вводить участников закупки в заблуждение и позволять указать в заявке противоречащие положениям Стандарта показатели и (или) их значения.

Так, например, если показатель в Стандарте определен любым допустимым значением от 10 до 20 единиц, то значения, содержащиеся в документации, извещении о закупке и в отношении которых участники закупки делают свое предложение, не должны:

1) позволять участникам закупки указать в своих заявках значения, которые противоречат требованиям Стандарта, например значение - 5 единиц;

2) вводить участников закупки в заблуждение, предусматривая в документации значения, например от 10 до 30 единиц, которые впоследствии могут рассматриваться комиссией заказчика по осуществлению закупок как соответствующие значениям документации, извещения о проведении закупки, но в свою очередь противоречащие требованиям Стандарта, что повлечет отклонение заявки участника закупки.

Из письма ФАС России от 01.07.2016 № ИА/44536/16 «Об установлении заказчиком требований к составу, инструкции по заполнению заявки на участие в закупке» следует, что в случае установления заказчиком в документации, извещении о закупке требований об одновременном соответствии предлагаемых участниками показателей товара как значениям, предусмотренным Стандартом, так и значениям, указанным в документации, извещении о закупке, последние не должны противоречить требованиям Стандарта, а также не должны вводить участников закупки в заблуждение и позволять указать в заявке противоречащие положениям Стандарта показатели и (или) их значения. При установлении заказчиком в документации, извещении о закупке требований к описанию участниками закупки товаров следует учесть, что Закон о контрактной системе не обязывает участника закупки иметь в наличии товар в момент подачи заявки, в связи с чем требования заказчика подробно описать в заявке (путем предоставления показателей и (или) их значений, как в виде одного значения, диапазона значений, так и сохранения неизменного значения) химический состав и (или) компоненты товара, и (или) показатели технологии производства, испытания товара, и (или) показатели, значения которых становятся известными при испытании определенной партии товара после его производства, имеют признаки ограничения доступа к участию в закупке.

Таким образом, установленные Заказчиком в описании товара, используемого при выполнении работ, требования с учетом положений инструкции по заполнению заявки вводят в заблуждение участников закупки, не позволяя предоставить конкретные показатели, которые станут известны при испытании определенной партии товара, что свидетельствует о нарушении ч. 3 ст. 7, п. 1) ч. 1 ст. 64, ч. 1 ст. 33, п. 2) ч. 1 ст. 64 Закона о контрактной системе.

Ч. 4.2 ст. 7.30 КоАП предусмотрена административная ответственность в виде административного штрафа в размере трех тысяч рублей за утверждение конкурсной документации, документации об аукционе, документации о проведении запроса предложений, определение содержания извещения о проведении запроса котировок с нарушением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок, за исключением случаев, предусмотренных [частями 4 и 4.1](#) настоящей статьи.

На основании информации, предоставленной ФГБОУ «ВДЦ «Смена»,

должностным лицом, утвердившем документацию электронного аукциона № 0318100028518000323, является и.о. директора ФГБОУ «ВДЦ «Смена» Дурдиев Х.Ш.

Правонарушение совершено 21.12.2018г., по месту нахождения заказчика – ФГБОУ «ВДЦ «Смена».

В соответствии со ст. 1.7 КоАП РФ лицо, совершившее административное правонарушение, подлежит ответственности на основании закона, действовавшего во время совершения административного правонарушения.

В соответствии со ст. 2.4 КоАП РФ, административной ответственности подлежит должностное лицо в случае совершения им административного правонарушения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением своих служебных обязанностей.

Таким образом, в действиях и.о. директора ФГБОУ «ВДЦ «Смена» Дурдиева Хамзата Шамильевича содержится состав административного правонарушения, предусмотренного ч. 4.2 ст. 7.30 КоАП.

Обстоятельств отягчающих, либо смягчающих административную ответственность при рассмотрении административного дела не установлено.

Руководствуясь статьями 23.66, 29.9 КоАП,

#### ПОСТАНОВИЛ:

Признать и.о. директора ФГБОУ «ВДЦ «Смена» Дурдиева Хамзата Шамильевича (*паспортные данные: 4518 № 533210, выдан: ГУ МВД России по г. Москве, 12.03.2018 г.; дата и место рождения: 28.11.1961 г., г. Грозный Чечено-Ингушской АССР; место регистрации: г. Москва, ул. Верхние Поля, 37, корп. 2, кв. 141*) виновным в совершении административного правонарушения по ч. 4.2 ст. 7.30 КоАП и назначить наказание в виде административного штрафа в размере 3 000 (три тысячи) рублей.

В соответствии с частью 1 статьи 32.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях административный штраф должен быть уплачен лицом, привлеченным к административной ответственности, не позднее шестидесяти дней со дня вступления постановления о наложении административного штрафа в законную силу либо со дня истечения срока отсрочки или срока рассрочки, предусмотренных статьей 31.5 настоящего Кодекса.

В соответствии с частью 5 статьи 3.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях сумма административного штрафа подлежит зачислению в бюджет в полном объеме.

Согласно пункту 1 статьи 46 Бюджетного кодекса Российской Федерации штрафы подлежат зачислению в бюджет по месту нахождения органа или должностного лица, принявшего решение о наложении штрафа по коду **161 1 16 33010 01 6000 140**. Реквизиты счетов для перечисления штрафа:

**ИНН: 2309053192 КПП: 231001001**

**Получатель:** УФК по Краснодарскому краю (Управление Федеральной антимонопольной службы по Краснодарскому краю)

**Банк получателя:** Южное ГУ Банка России г. Краснодар

**БИК 040349001 Расчетный счет: 40101810300000010013**

**Назначение платежа** КБК (указать код штрафа)

**ОКТМО: 03701000**

**УИН: 16100500000000286976**

**Очередность платежа:4**

Копию документа, свидетельствующего об уплате административного штрафа, лицо, привлеченное к административной ответственности, направляет должностному лицу, вынесшему постановление (факс 8(861)253-66-82), с указанием номера постановления).

Согласно части 1 статьи 20.25 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях неуплата административного штрафа в срок влечет наложение административного штрафа в двукратном размере суммы неуплаченного штрафа.

В соответствии с частью 7 статьи 21 Закона Российской Федерации от 02.10.2007 № 229-ФЗ «Об исполнительном производстве» судебные акты, акты других органов и должностных лиц по делам об административных правонарушениях могут быть предъявлены к исполнению в течение одного года со дня их вступления в законную силу.

В соответствии с частью 3 статьи 30.1 и частью 30.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях постановление по делу об административном правонарушении может быть обжаловано в суд в течение 10 дней со дня вручения или получения копии постановления.

Согласно части 1 статьи 31.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях постановление по делу об

административном правонарушении вступает в законную силу после истечения срока, установленного для обжалования постановления по делу об административном правонарушении, если указанное постановление не было обжаловано или опротестовано.

Заместитель руководителя управления  
Литовченко

Л.А.