

РЕШЕНИЕ

по делу № ЭА – 1946/2018 о нарушении

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

14 ноября 2018 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 составе:

рассмотрев жалобу ООО «Социальное питание» (далее – Заявитель) на действия ФГБОУ ВО «Государственный морской университет им. адмирала Ф.Ф. Ушакова» при проведении электронного аукциона: «Услуги по организации питания» (извещение № 0318100021018000046) 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),

УСТАНОВИЛА:

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

Заявитель обжалует отказ в допуске на участие в электронном аукционе.

Представитель Заказчика с доводами Заявителя не согласился. Заявка отклонена в соответствии с положениями Закона о контрактной системе.

Рассмотрев представленные материалы, выслушав пояснения, Комиссия пришла к следующим выводам.

ФГБОУ ВО «Государственный морской университет им. адмирала Ф.Ф. Ушакова» проводился электронный аукцион: «Услуги по организации питания» (извещение № 0318100021018000046).

Начальная (максимальная) цена контракта – 49 946 000,00 руб.

Согласно протоколу №0318100021018000046-1 рассмотрения заявок на участие в электронном аукционе от 31.10.2018 заявка ООО «Социальное питание» отклонена на основании п.1) ч.4 ст.67 Закона о контрактной системе, в нарушение требований пп. «б» п.2) ч.3 ст.66 Закона о контрактной системе; Приложения № 2 «Требования к содержанию и составу заявки на участие в открытом аукционе в электронной форме и инструкция по ее заполнению» и Приложение № 3 «Техническое задание на оказание услуг по организации питания курсантов» аукционной документации, а именно: участником закупки в заявке предоставлена информация, не соответствующая требованиям аукционной документации:

Хлеб белый из пшеничной муки - в аукционной документации указано, что: «Должен быть изготовлен из отдельных ингредиентов (муки высшего или первого сорта; воды; соли; разрыхлителя - дрожжей хлебопекарных прессованных), готового теста для выпечки хлеба».

Участник в своей заявке предложил - «Изготовлен из отдельных ингредиентов (муки первого сорта; воды; соли; разрыхлителя - дрожжей хлебопекарных прессованных), готового теста для выпечки хлеба».

Указан не конкретный показатель хлеба, а именно из чего будет изготовлен (ингредиентов или готового теста).

Заказчиком установлены минимальные и максимальные значения показателя: «Вес одной булки: от 0,5 до 1,1 кг».

Участник в своей заявке указал не конкретное, а диапазонное значение показателя веса булки - «Вес одной булки: 0,501- 1кг».

Сыр сычужный твердый - в аукционной документации указано, что: «Должен быть твердый твёрдый. Жирность от 45%».

Участник в своей заявке предложил - «Твердый твёрдый. Жирность 45 - 50%».

Указан не конкретный показатель жирности сыра.

Молоко сгущенное с сахаром - в аукционной документации указано, что: «Должно быть цельное стерилизованное. Массовая доля жира от 8,5%».

Участник в своей заявке предложил - «Цельное стерилизованное. Массовая доля жира 8,5 - 18%».

Указан не конкретный показатель массовой доли жира.

Согласно Инструкции по заполнению заявок:

7. Участники закупки, при предоставлении конкретных показателей используемого товара, соответствующих значениям, установленным документацией об электронном аукционе, должны учитывать, что максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться установлены заказчиком следующим образом:

- максимальные и (или) минимальные показатели и значения этих показателей, установлены заказчиком в виде конкретных минимальных (начальных) и (или) конкретных максимальных (предельных) показателей.

8. Способы установления заказчиком максимальных и (или) минимальных значений показателей:

максимальное и (или) минимальное значение показателя. Для установления максимальных и (или) минимальных показателей и значений этих показателей заказчиком в документации об электронном аукционе используются знаки (обозначения): «не более»; «не менее»; «max» - максимум; «min» - минимум; «от»; «до» и другие в соответствии с настоящей инструкцией; например: «от 5 до 25 кг»; «от +5 до - 2 %»; «от 10 до 15 кг»; «не менее 12 м»; «не более 145 мм».

При этом в Инструкции установлено, что предельное минимальное (максимальное) значение показателя в допустимое значение показателя не входит, при использовании знаков (обозначений): «от 5 до 25 кг», «не более», «не менее». Сосиски- в аукционной документации указано, что: «Массовая доля жира должна быть не более 16,0%; массовая доля белка должна быть не менее 12 %».

Участник в своей заявке предложил - «Массовая доля жира 1 - 16,0%; массовая доля белка 12 - 40 %».

В соответствии с пп. б) и в) п. 8 Инструкции минимальное (максимальное) значение, установленное Заказчиком в допустимое значение показателя не входит (показатель доли жира и доли белка).

Мука пшеничная - в аукционной документации указано, что: «Мука пшеничная хлебопекарная, для выпечки».

Участник в своей заявке предложил - «Мука пшеничная хлебопекарная, для выпечки».

Указан не конкретный показатель мука хлебопекарная или для выпечки.

Кефир - в аукционной документации указано, что: «Продукт должен быть произведен с использованием молока коровьего (не ниже второго сорта)».

Участник в своей заявке предложил - «Продукт произведен с

использованием молока коровьего второго - высшего сорта».

Указан не конкретный показатель сорта молока.

Ряженка - в аукционной документации указано, что: «Пищевой энергетический состав на 100 г продукта:

Белки: не ниже 3,0 г

Жиры: не ниже 2 г

Углеводы: не ниже 4,2 г».

Участник в своей заявке предложил - «Пищевой энергетический состав на 100 г продукта:

Белки: 3,0 - 10 г

Жиры: 2 – 8 г

Углеводы: 4,2 - 10 г».

Указан не конкретный показатель состава белка, жира, углеводов в ряженке.

Согласно п. 13 инструкции по заполнению заявок: Минимальное значение показателя, устанавливаемое заказчиком в соответствии с пунктом 8 настоящей Инструкции, включающее в себя предельное значение такого минимального показателя в качестве допустимого, обозначается заказчиком: «min»; «минимум»; «не ниже»; «от»; «≤», «≥»; «более либо равно»; «более или равно».

Изделия кондитерские пряничные (Пряники) - в аукционной документации указано, что: «Могут быть сырцовые, заварные глазированные или неглазированные. Весовые».

Участник в своей заявке предложил - «Сырцовые. Весовые».

Не указан конкретный показатель глазированные или неглазированные.

Сметана - в аукционной документации указано, что: «Продукт должен быть произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков».

Участник в своей заявке предложил - «Продукт произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов».

Не указан показатель - будет ли произведена с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных

молочнокислых стрептококков.

Карамель - в аукционной документации указано, что: «Основной состав: сахар-песок, патока».

Участник в своей заявке предложил - «Основной состав: сахар-песок, патока.».

Указан не конкретный показатель состава сахар-песок или патока.

Согласно п. 9 в инструкции по заполнению заявок:

в) способом нескольких возможных (допустимых) значений показателя, в том числе в виде диапазонов, разделенных соответствующими знаками, например: «толщиной 10, 12 или 14 мм»; «весом 3,5 кг, 3,8 кг». При этом участник закупки в первой части заявки на участие в электронном аукционе должен указать единственное конкретное значение показателя, из установленных документацией об электронном аукционе, предлагаемого для использования товара из предусмотренных в документации об электронном аукционе вариантов. С целью обозначения нескольких возможных (допустимых) значений показателя, заказчиком могут использоваться только следующие знаки: запятая «,»; косая черта («слэш») «/»; союзы (разделительная служебная часть речи) «или», «либо» между символами, числами, буквами и иными знаками, словесные либо символьные значения в сопровождении единицы измерения или без нее.

В соответствии с ч.3 ст.66 Закона о контрактной системе первая часть заявки на участие в электронном аукционе должна содержать:

1) согласие участника электронного аукциона на поставку товара, выполнение работы или оказание услуги на условиях, предусмотренных документацией об электронном аукционе и не подлежащих изменению по результатам проведения электронного аукциона (такое согласие дается с применением программно-аппаратных средств электронной площадки);

2) при осуществлении закупки товара или закупки работы, услуги, для выполнения, оказания которых используется товар:

а) наименование страны происхождения товара (в случае установления заказчиком в извещении о проведении электронного аукциона, документации об электронном аукционе условий, запретов, ограничений допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, в соответствии со [статьей 14](#) настоящего Федерального закона);

б) конкретные показатели товара, соответствующие значениям, установленным в документации об электронном аукционе, и указание на товарный знак (при наличии). Информация, предусмотренная настоящим подпунктом, включается в заявку на участие в электронном аукционе в

случае отсутствия в документации об электронном аукционе указания на товарный знак или в случае, если участник закупки предлагает товар, который обозначен товарным знаком, отличным от товарного знака, указанного в документации об электронном аукционе.

В аукционной документации Заказчиком установлены требования к пищевым продуктам»:

Наименование пищевых продуктов (товара, используемого для оказания услуг)	Требуемые характеристики
Хлеб белый из пшеничной муки	<p>Должен быть в булках формы «подовый» или «формовой».</p> <p>Вес одной булки: от 0,5 до 1,1 кг.</p> <p>Внешний вид: должен быть без крупных трещин и подрывов; с наколами, надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Цвет светло-желтый ... темно-коричневый.</p> <p>Состояние мякиша: пропеченный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Должен быть изготовлен из отдельных ингредиентов (муки высшего или первого сорта; воды; соли; разрыхлителя - дрожжей хлебопекарных прессованных), готового теста для выпечки хлеба.</p> <p>Срок реализации (доставки) с момента выемки из печи - не более 24 часов.</p>
Мука пшеничная	<p>Мука пшеничная хлебопекарная, для выпечки.</p> <p>Продукт должен быть не ниже первого сорта. Запах должен быть свойственный пшеничной муке; без посторонних запахов; не затхлый; не плесневый. Вкус должен быть свойственный пшеничной муке; без посторонних привкусов; не кислый; не горький. Зараженность вредителями – не допускается. Цвет белый. Допускается с желтоватый оттенок.</p>
Кефир	<p>Кефир должен быть с массовой долей жира от 2,5 %; вкус и запах должен быть – чистые; кисломолочные; без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый; допускается дрожжевой привкус; цвет должен быть – мелочно-белый; равномерный по всей массе; консистенция и внешний вид должна быть – однородная. Продукт должен быть произведен с использованием молока коровьего (не ниже второго сорта); свежего, сухого молока; сливок сухих; масла сливочного; кефирной закваски приготовленной на кефирных грибках, воды питьевой. Допускается газообразование вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Продукт не должен содержать стабилизаторов; искусственных красителей; ароматизаторов; консервантов и подсластителей.</p>
Ряженка	<p>Состав: молоко топленое нормализованное с использованием закваски.</p> <p>Должна быть чистая; кисломолочная; с выраженным привкусом пастеризации; без посторонних запахов и привкусов; светло-кремовый цвет равномерный по всей массе; консистенция однородная; с нарушенным или ненарушенным сгустком; без газообразования.</p> <p>Пищевой энергетический состав на 100 г продукта: Белки: не ниже 3,0 г Жиры: не ниже 2 г Углеводы: не ниже 4,2 г</p>
	<p>Должен быть твердый твердый. Жирность от 45%</p> <p>Внешний вид - низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями Корка ровная; тонкая; без повреждений и толстого</p>

Сыр сычужный твердый	подкоркового слоя; покрытая полимерными материалами. Вкус и запах - выраженный сырный с наличием остроты и легкой кислотности. Консистенция эластичная; слегка ломкая на изгибе; однородная по всей массе. Цвет теста должен быть от белого до светло-желтого; однородный по всей массе. Продукт должен быть с не прогорклым; не гнилостным и не резко выраженным осаленным; не плесневелым вкусом и запахом; не с запахом нефтепродуктов и химикатов; без посторонних включений ; не расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму); не пораженные подкорковой плесенью; с не сильно подопревшей коркой; с не нарушением герметичности полимерных материалов.
Карамель	Основной состав: сахар-песок, патока. Допускаются всевозможные наполнители; начинки; натуральные красители; ароматизаторы
Молоко сгущенное с сахаром	Должно быть цельное стерилизованное. Массовая доля жира от 8,5%. Вкус сладкий; чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет - равномерный по всей массе; белый с кремовым оттенком.

В своей заявке участник закупки предложил:

Наименование пищевых продуктов (товара, используемого для оказания услуг)	Требуемые характеристики
Хлеб белый из пшеничной муки	<p>В булках формы «формовой».</p> <p>Вес одной булки: 0,65 кг.</p> <p>Внешний вид: без крупных трещин и подрывов; с наколами, надрезами с технологическими инструкциями.</p> <p>Цвет светло-желтый ... темно-коричневый.</p> <p>Состояние мякиша: пропеченный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Изготовлен из отдельных ингредиентов (муки первого сорта; воды; соли; разрыхлителя - дрожжей хлебопекарных прессованных).</p> <p>Срок реализации (доставки) с момента выемки из печи - 22 часа.</p>
Мука пшеничная	<p>Мука пшеничная хлебопекарная.</p> <p>Продукт первого сорта. Запах свойственный пшеничной муке; без посторонних запахов; не затхлый; не плесневый. Вкус свойственный пшеничной муке; без посторонних привкусов; не кислый; не горький. Зараженность вредителями – нет. Цвет белый с желтоватым оттенком.</p>
Кефир	<p>Кефир с массовой долей жира 2,5 %; вкус и запах– чистые; кисломолочные; без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый; возможен дрожжевой привкус; цвет– мелочно-белый; равномерный по всей массе; консистенция и внешний вид– однородная. Продукт произведен с использованием молока коровьего (второго сорта); свежего.; сливок сухих; масла сливочного; кефирной закваски приготовленной на кефирных грибах. Присутствует газообразование вызванное действием микрофлоры кефирных грибов. Продукт содержит стабилизаторов; искусственных красителей; ароматизаторов; консервантов и подсластителей.</p>
	<p>Состав: молоко топленое нормализованное с использованием закваски. Чистая; кисломолочная; с выраженным привкусом пастеризации; без посторонних</p>

Ряженка	запахов и привкусов; светло-кремовый цвет равномерный по всей массе; консистенция однородная; с ненарушенным сгустком; без газообразования. Пищевой энергетический состав на 100 г продукта: Белки: 3,0 г Жиры: 2 г Углеводы: 4,2 г
Сыр сычужный твердый	Твердый. Жирность 45% Внешний вид - низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями Корка ровная; тонкая; без повреждений и толстого подкоркового слоя; покрытая полимерными материалами. Вкус и запах - выраженный сырный с наличием остроты и легкой кислотности. Консистенция эластичная; слегка ломкая на изгибе; однородная по всей массе. Цвет теста светло-желтого; однородный по всей массе. Продукт с не прогорклым; не прогорклым; не гнилостным и не резко выраженным осаленным; не плесневелым вкусом и запахом; не с запахом нефтепродуктов и химикатов; без посторонних включений; не расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму); не пораженные подкорковой плесенью; с не сильно подопревшей коркой; с не нарушением герметичности полимерных материалов.
Карамель	Основной состав: сахар-песок. Писутсвуют наполнители; начинки; натуральные красители; ароматизаторы.
Молоко сгущенное с сахаром	Цельное стерилизованное. Массовая доля жира 8,5%. Вкус сладкий; чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока. Отсутствует наличие легкого кормового привкуса. Цвет - равномерный по всей массе; белый с кремовым оттенком.

Согласно п. 8 в инструкции по заполнению первых частей заявок: «Минимальное значение показателя. При установлении заказчиком минимального значения показателя используются обозначения: «не менее»; символы «>» или «<»; «превышает»; «более»; «выше»; «св.»; «длиннее»; «не ранее»; «тяжелее»; «не должно быть менее». При этом предельное значение показателя в допустимое значение показателя не входит. Участники закупки в Предложении указывают конкретное значение показателя не ниже минимального, установленного конкурсной документацией».

Согласно п. 13 инструкции по заполнению заявок: Минимальное значение показателя, устанавливаемое заказчиком в соответствии с пунктом 8 настоящей Инструкции, включающее в себя предельное значение такого минимального показателя в качестве допустимого, обозначается заказчиком: «min»; «минимум»; «не ниже»; «от»; «≤», «≥»; «более либо равно»; «более или равно».

Согласно п. 9 в инструкции по заполнению заявок:

в) способом нескольких возможных (допустимых) значений показателя, в том числе в виде диапазонов, разделенных соответствующими знаками, например: «толщиной 10, 12 или 14 мм»; «весом 3,5 кг, 3,8 кг». При этом участник закупки в первой части заявки на участие в электронном аукционе должен указать единственное конкретное значение показателя, из установленных документацией об электронном аукционе, предлагаемого для использования товара из предусмотренных в документации об электронном

аукционе вариантов. С целью обозначения нескольких возможных (допустимых) значений показателя, заказчиком могут использоваться только следующие знаки: запятая «,»; косая черта («слэш») «/»; союзы (разделительная служебная часть речи) «или», «либо» между символами, числами, буквами и иными знаками, словесные либо символьные значения в сопровождении единицы измерения или без нее.

Участник закупки в своей заявке предложил характеристики товаров (хлеб белый из пшеничной муки, сыр сычужный, молоко сгущенное, мука пшеничная, кефир, ряженка, карамель, сосиски, изделия кондитерские пряничные (Пряники), сметана), не соответствующие требованиям аукционной документации.

В соответствии с ч.1 ст. 67 Закона о контрактной системе аукционная комиссия проверяет первые части заявок на участие в электронном аукционе, содержащие информацию, предусмотренную частью 3 статьи 66 настоящего Федерального закона, на соответствие требованиям, установленным документацией о таком аукционе в отношении закупаемых товаров, работ, услуг.

Согласно с ч.4 ст. 67 Закона о контрактной системе участник электронного аукциона не допускается к участию в нем в случае:

- 1) непредоставления информации, предусмотренной частью 3 статьи 66 настоящего Федерального закона, или предоставления недостоверной информации;
- 2) несоответствия информации, предусмотренной частью 3 статьи 66 настоящего Федерального закона, требованиям документации о таком аукционе.

Таким образом, отказ в допуске заявки ООО «Социальное питание» не противоречит Закону о контрактной системе.

Комиссия на основании ч.15 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 «Социальное питание» необоснованной.
2. Отменить приостановление определение поставщика (подрядчика, исполнителя) в части подписания контракта (извещение №0318100021018000046).

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