

**Общество с ограниченной ответственностью
«Военсервис»**

150031, г. Ярославль, ул. Добрынина, 20б

e-mail: voentorg2012@mail.ru

**Государственное бюджетное клиническое
учреждение здравоохранения Ярославской
области «Ярославская областная
психиатрическая больница»**

150003, г. Ярославль, ул. Загородный Сад, д. 6

e-mail: mail@yaokpb.ru

**Департамент государственного заказа
Ярославской области**

150030, г. Ярославль, ул. Ползунова, д. 15

e-mail: dgz@yarregion.ru

**Общество с ограниченной ответственностью
«Электронная торговая площадка ГПБ»**

119180, г. Москва, Якиманская набережная, д. 2

e-mail: info@etpgpb.ru

РЕШЕНИЕ

по делу № 076/06/54.3-981/2021

Резолютивная часть решения объявлена 01 октября 2021 года

Решение изготовлено в полном объеме 06 октября 2021 года

г. Ярославль

Комиссия Управления Федеральной антимонопольной службы по Ярославской области по контролю закупок (далее также – Комиссия) в составе: председатель Комиссии –

заместитель руководителя – начальник отдела контроля закупок <...>, члены Комиссии – заместитель начальника отдела контроля закупок <...>, главный специалист – эксперт отдела контроля закупок управления <...>,

с участием:

заявитель – общество с ограниченной ответственностью «Военсервис» (далее также – ООО «Военсервис», заявитель, общество), обеспечил личное участие в рассмотрении жалобы представителя по доверенности <...>;

заказчик - государственное бюджетное клиническое учреждение здравоохранения Ярославской области «Ярославская областная психиатрическая больница» (далее также – ГБУЗ ЯО «ЯОПБ», заказчик), обеспечил личное участие в рассмотрении жалобы представителей по доверенностям <...>, <...>;

уполномоченный орган - Департамент государственного заказа Ярославской области (далее также – ДГЗ ЯО, уполномоченный орган), обеспечил участие в рассмотрении жалобы посредством видеоконференцсвязи представителя по доверенности <...>;

оператор электронной торговой площадки, общество с ограниченной ответственностью «Электронная торговая площадка ГПБ», представителя не направил, о времени, дате и месте рассмотрения жалобы уведомлен надлежащим образом,

рассмотрев жалобу ООО «Военсервис» на действия заказчика, ГБУЗ ЯО «ЯОПБ», уполномоченного органа, ДГЗ ЯО, при проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году (извещение № 0171200001921001979) (далее также – конкурс, закупка) и в результате осуществления внеплановой проверки в соответствии с частью 15 статьи 99 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ, законодательство о контрактной системе в сфере закупок), Административным регламентом Федеральной антимонопольной службы по исполнению государственной функции по рассмотрению жалоб на действия (бездействие) заказчика, уполномоченного органа, уполномоченного учреждения, специализированной организации, комиссии по осуществлению закупок, ее членов, должностного лица контрактной службы, контрактного управляющего, оператора электронной площадки при определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для обеспечения государственных и муниципальных нужд, утвержденным приказом ФАС России от 19.11.2014 № 727/14,

установила:

В Управление Федеральной антимонопольной службы по Ярославской области (далее также - Ярославское УФАС России) поступила жалоба ООО «Военсервис» на действия заказчика, ГБУЗ ЯО «ЯОПБ», уполномоченного органа, ДГЗ ЯО, при проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году (извещение № 0171200001921001979).

Заявитель полагает, что положения конкурсной документации создают неопределенность в предмете закупки относительно необходимости и порядка

применения смесей белковых композитных сухих, а также относительно вида и количества смесей белковых композитных сухих, необходимых для использования при оказании услуг по организации и доставке горячего питания.

Кроме того, по мнению заявителя, заказчиком и уполномоченным органом не размещен в единой информационной системе ответ на поступивший в адрес заказчика и уполномоченного органа запрос о даче разъяснений положений аукционной документации.

На основании вышеизложенного заявитель просит признать жалобу обоснованной.

Заказчик и уполномоченный орган с доводами жалобы не согласились, представили письменные пояснения, просят признать жалобу заявителя необоснованной.

Заслушав мнения сторон и изучив представленные документы и материалы, Комиссия Ярославского УФАС России приходит к следующим выводам.

Уполномоченным органом, ДГЗ ЯО, в единой информационной системе на официальном сайте www.zakupki.gov.ru (далее – официальный сайт) 08.09.2021 размещено извещение № 0171200001921001979 вместе с документацией о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году.

10.09.2021 уполномоченным органом на официальном сайте размещены изменения в извещение и документацию о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году.

Начальная (максимальная) цена контракта 122 139 357,40 рублей.

В соответствии с частью 1 статьи 54.1 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ под открытым конкурсом в электронной форме понимается конкурс, при котором информация о закупке сообщается заказчиком неограниченному кругу лиц путем размещения в единой информационной системе извещения о проведении открытого конкурса в электронной форме и конкурсной документации и к участникам закупки предъявляются единые требования.

В отношении довода № 1 Комиссией Ярославского УФАС России установлено следующее.

Согласно пункту 1 части 1 статьи 54.3 Федерального закона от 05.04.2013

№ 44-ФЗ конкурсная документация наряду с информацией, указанной в извещении о проведении открытого конкурса в электронной форме, должна содержать наименование и описание объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 настоящего Федерального закона, в том числе обоснование начальной (максимальной) цены контракта, начальных цен единиц товара, работы, услуги.

Пунктом 1 части 1 статьи 33 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ установлено, что в описании объекта закупки указываются функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки (при необходимости); в описании 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.

Согласно пункту 2 части 1 статьи 33 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ при описании объекта закупки должны использоваться показатели, требования, условные обозначения и терминология, касающиеся 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.

Объектом рассматриваемой закупки является оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году.

Подробное описание объекта закупки содержится в разделе 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации (пункт 4 раздела 1 «Информационной карты конкурса в электронной форме» конкурсной документации).

Согласно пункту 1 подраздела 1 «Общие требования к качеству услуг» раздела 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации качество услуг должно соответствовать требованиям следующих действующих нормативных актов:

-Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

-СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или

оказание услуг»;

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

-ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

-ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

-ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-Приказ Минздрава Российской Федерации от 05.08.2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 N 395-н «Об утверждении норм лечебного питания»;

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23 сентября 2020 N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;

-другие действующие нормативные акты, регулирующие требования к оказанию услуг по данному виду деятельности.

В соответствии с пунктом 1 подраздела 2 «Срок оказания услуг, места оказания услуг и доставки горячего питания» раздела 2 «Описание объекта закупки конкурсной документации срок оказания услуг: с 01.01.2022 по 31.12.2022 по предварительным заявкам Заказчика в соответствии с графиком доставки горячего питания (в часах) (Приложение к Техническому заданию).

Пункт 3 «Характеристики, пищевая и энергетическая ценность стандартных диет для пациентов стационара (взрослые)» Приложения к Техническому заданию раздела 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации содержит следующее:

Варианты диет	Общая характеристика, кулинарная обработка	Пищевая и энергетическая ценность на одного пациента стационара в сутки
	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-	Пищевая ценность

<p>Основной вариант стандартной диеты (ОВД)</p>	<p>минеральные комплексы), с растительной клетчаткой (овощи, фрукты). Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености.</p> <p>Блюда готовятся в отварном виде или на пару,</p>	<p>(грамм):</p> <ul style="list-style-type: none"> - белки - 85-90; - жиры - 70-80; - углеводы - 300-330. <p>Энергетическая ценность (Ккал) - 2170-2400.</p>
<p>Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль.</p> <p>Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и непротертые.</p>	<p>Пищевая ценность (грамм):</p> <ul style="list-style-type: none"> - белки - 85-90; - жиры - 70-80; - углеводы - 300-350. <p>Энергетическая ценность (Ккал) - 2170-2480.</p>
<p>Вариант диеты с повышенным количеством белка (ВБД)</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. Ограничиваются поваренная соль, химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару.</p>	<p>Пищевая ценность (грамм):</p> <ul style="list-style-type: none"> - белки - 110-120; - жиры - 80-90; - углеводы - 250-350. <p>Энергетическая ценность (Ккал) - 2080-2690.</p>
<p>Вариант диеты с повышенным количеством белка для</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов.</p> <p>При назначении диеты больным</p>	<p>Пищевая ценность (грамм):</p> <ul style="list-style-type: none"> - белки - 110-120; - жиры - 80 - 90; - углеводы - 250 - 350 (рафинированные

больных сахарным диабетом (ВБД (Δ))	сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль, химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару.	углеводы исключаются). Энергетическая ценность (Ккал) - 2080 - 2690.
-------------------------------------	--	---

Среднесуточный набор продуктов на одного пациента стационара соответствует утвержденным нормам лечебного питания согласно Приложению Приказа № 395н от 21.06.2013, **кроме витаминно-минерального комплекса.**

Витаминно-минеральный комплекс приобретается Заказчиком самостоятельно. Заказчик вправе предоставить Исполнителю витаминно-минеральный комплекс для использования в качестве компонента для приготовления горячих блюд.

Смесь белковая композитная сухая соответствует Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Содержание (количество) смеси белковой композитной сухой в суточном рационе пациента стационара и дневном рационе пациента дневного стационара соответствует Приказу Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».

В соответствии с пунктом 4 «Характеристики, пищевая и энергетическая ценность стандартных диет для пациентов дневного стационара (взрослые)» Приложения к Техническому заданию раздела 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации пищевая и энергетическая ценность стандартных диет (ОВД, ВБД(Δ)) на одного пациента дневного стационара в день соответствует **не менее 60%** от пищевой и энергетической ценностей стандартных диет в суточном рационе пациента стационара в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Пункт 5 «Примерное циклическое семидневное меню для пациентов стационара и дневного стационара (взрослые)» раздела 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации содержит таблицу с примерным циклическим семидневным меню для пациентов стационара и дневного стационара:

День недели	Наименование блюда	Выход в граммах					
		для пациентов стационара				для пациентов дневного стационара	
		ОВД	ВБД (Δ)	ЩД	ВБД	ОВД	ВБД (Δ)
понеделник	Завтрак-1 Каша манная с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-

		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50
Завтрак-2		Сосиска отварная	-	100	-	100	-	100
		Сок	170	-	-	-	170	-
Обед		Рассольник ленинградский со сметаной, с мясным фаршем	400	400	-	-	400	400
		Суп фасолевый с мясным фаршем	-	-	400	400	-	-
		Греча отварная, котлета из кури с молочным соусом	200/100/50	200/100/50	-	200/100/50	200/100/50	200/100/50
		Греча отварная, фарш куриный с белым соусом	-	-	200/100/50	-	-	-
		Напиток из сухофруктов с сахаром	200	-	200	200	200	-
		Напиток из сухофруктов без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50
Полдник		Яблоко свежее	1 шт.	1 шт.	-	1 шт.	-	-
		Яблоко печеное с сахаром	-	-	1 шт.	-	-	-
		Кефир	200	200	-	200	-	-
Ужин		Рыба, запеченная в яйце, с картофельным пюре	100/200	100/200	100/200	100/200	-	-
		Свекла отварная с маслом	100	100	-	100	-	-
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	-	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	-	-
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	-	-
еда	Завтрак-1	Каша кукурузная с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-
		Каша кукурузная с маслом без сахара (с добавлением СБКС*)	-	245/5	-	-	-	200/5
		Хлеб пшеничный с маслом и сыром	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50
	Завтрак-2	Запеканка творожная с сахаром	-	-	-	170	-	-
	Запеканка	-	170	-	-	-	170	

		творожная без сахара	170	-	-	-	170	-
Обед		Щи из свежей капусты с курой, со сметаной	400	400	-	-	400	400
		Суп вермишелевый с курой	-	-	400	400	-	-
		Рис отварной, тефтели мясные с соусом	200/60/50	-	200/60/50	200/60/50	200/60/50	-
		Перловка отварная, тефтели мясные с соусом	-	200/60/50	-	-	-	200/60/50
		Напиток из сухофруктов с сахаром	200	-	200	200	200	-
		Напиток из сухофруктов без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50
	Полдник		Печенье	20	-	-	20	-
		Кефир	200	200	-	200	-	-
		Кисель	-	-	200	-	-	-
Ужин		Картофельное пюре, котлета мясная	200/50	200/50	-	200/50	-	-
		Картофельное пюре, суфле мясное	-	-	200/50	-	-	-
		Зеленый горошек	40	40	-	-	-	-
		Кукуруза консервированная	-	-	-	40	-	-
		Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	-	-
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	-	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	-
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	-	-
Завтраг	Завтрак-1	Каша рисовая с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-
		Каша рисовая с маслом без сахара (с добавлением СБКС*)	-	245/5	-	-	-	200/5
		Хлеб пшеничный с маслом и сыром	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50
		Завтрак-2	Рыба в омлете	-	100	-	100	-
	Сок	170	-	-	-	170	-	
Обед		Суп гороховый с курой	400	-	-	-	400	-
		Суп с зеленым	-	400	400	400	-	400

		Корошком, с курицей	250	250	-	250	250	250
		Картофель тушеный с мясом			200/50/50	-	-	-
		Картофельное пюре, фарш мясной с соусом	50	50	-	50	50	50
		Огурец соленый/свежий	200	-	200	200	200	-
		Напиток из сухофруктов с сахаром	-	200	-	-	-	200
		Напиток из сухофруктов без сахара	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50
	Полдник	Хлеб ржаной/пшеничный	1 шт.	-	-	1 шт.	-	-
		Яблоко свежее	200	-	200	200	-	-
		Напиток из шиповника с сахаром	-	200	-	-	-	-
		Напиток из шиповника без сахара	100/100/50	100/100/50		100/100/50		
	Ужин	Рис отварной, капуста тушеная, котлета «Здоровье»	-	-	200/50/50	-	-	-
		Греча отварная, фарш куриный с соусом	200/15	-	200/15	200/15	-	-
		Чай с сахаром	-	200	-	-	-	-
		Чай без сахара	50/50	50/50	50/50	50/50	-	-
		Хлеб ржаной/пшеничный						
тница	Завтрак-1	Каша ячневая с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-
		Каша ячневая с маслом без сахара (с добавлением СБКС*)	-	245/5	-	-	-	245/5
		Хлеб пшеничный с маслом и сыром	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50
	Завтрак-2	Котлета куриная	-	50		50	-	50
	Обед	Борщ со сметаной, с мясным фаршем	400	400	-	-	400	400
		Суп с яйцом, с мясным фаршем	-	-	400	400	-	-
		Макароны с мясным фаршем	-	-	250	250	-	-
		Плов из перловки с мясом	250	250	-	-	250	250
		Напиток из	200	-	200	200	200	-

		сухофруктов с сахаром	-	200	-	-	-	200	
		Напиток из сухофруктов без сахара	-	-	-	-	-	-	
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	
Полдник		Кефир	200	200	-	200	-	-	
		Кисель	-	-	60	-	-	-	
		Булочка домашняя	50	-	-	50	-	-	
Ужин		Рагу овощное без капусты, сосиска отварная	200г/1шт.	200г/1шт.	-	-	-	-	
		Картофельное пюре, сосиска отварная	-	-	200г/1шт.	200г/1шт.	-	-	
		Огурец соленый	40	40	-	40	-	-	
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	-	-	
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	-	
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	-	-	
Суббота	Завтрак-1	Каша геркулесовая с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-	
		Каша геркулесовая с маслом без сахара (с добавлением СБКС*)	-	245/5	-	-	-	245/5	
		Хлеб пшеничный с маслом и сыром	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	50/10/15	
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-	
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200	
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	
	Завтрак-2	Кефир	-	200	-	200	-	200	
	Обед		Суп рыбный	400	400	400	400	400	400
			Макароны отварные, печень по-строгоновски	200/50/50	-	-	200/50/50	200/50/50	-
		Греча отварная, печень по-строгоновски	-	200/50/50	-	-	-	200/50/50	
		Греча отварная, фарш куриный в соусе	-	-	200/50/50	-	-	-	
		Напиток из сухофруктов с сахаром	200	-	200	200	200	-	
		Напиток из сухофруктов без сахара	-	200	-	-	-	200	
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	
Полдник		Печенье	20	-	-	20	-	-	
		Яблоко свежее	1 шт.	1 шт.	-	1 шт.	-	-	
		Яблоко печеное с	-	-	1 шт.	-	-	-	

		сахаром							
Ужин		Капуста тушеная, котлета мясная	200/100	200/100	-	-			
		Картофельное пюре, котлета мясная	-	-	200/100	200/100			
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15			
		Чай без сахара	-	200	-	-			
		Хлеб ржаной/пшеничный	50/50	50/50	50/50	50/50			
скресенье	Завтрак-1	Каша «Дружба» с маслом (с добавлением СБКС*)	250/5	-	250/5	259/5	250/5	-	
		Каша пшенная с маслом без сахара (с добавлением СБКС*)	-	245/5	-	-	-	245/5	
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15	200/15	-	
		Чай без сахара	-	200	-	-	-	200	
		Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	
		Завтрак-2	Яблоко печеное с сахаром	-	-	-	1 шт.	-	-
		Яблоко печеное без сахара	-	1 шт.	-	-	-	1 шт.	
	Обед		Суп фасолевый с мясным фаршем	400	400	400	400	400	400
			Рис отварной, тефтели с соусом	200/60/50	-	200/60/50	200/60/50	200/60/50	-
			Греча отварная, тефтели с соусом	-	200/60/50	-	-	-	200/60/50
			Свекла отварная с растительным маслом	100	100	-	100	100	100
			Напиток из сухофруктов с сахаром	200	-	200	200	200	-
Напиток из сухофруктов без сахара			-	200	-	-	-	200	
Хлеб ржаной/пшеничный			50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	50/50	
Полдник		Хлеб пшеничный с сыром	50/15	50/15	50/15	50/15	-		
		Кисель	200	-	-	-			
		Яблоко	1 шт.	-	-	-			
		Напиток из яблок с сахаром	-	-	200	200			
		Напиток из яблок без сахара		200	-	-			
Ужин		Картофельное пюре, рыба в омлете	200/100	200/100	200/100	200/100			
		Чай с сахаром	200/15	-	200/15	200/15			
		Чай без сахара	-	200	-	-			
		Хлеб	50/50	50/50	50/50	50/50			

**Смесь белковая композитная сухая (СБКС) добавляется в количестве, соответствующем Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 N 395н.*

Пунктом 6 части 5 статьи 19 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ) определено, что пациент имеет право на получение лечебного питания в случае нахождения пациента на лечении в стационарных условиях.

В силу части 1 статьи 39 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ под лечебным питанием понимается - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

Исходя из части 2 статьи 39 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

В соответствии с пунктом 5 Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием» (далее – Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н) лечебное питание назначается пациентам при поступлении в медицинскую организацию для оказания медицинской помощи в стационарных условиях.

В соответствии с пунктом 6 Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н лечебное питание назначается пациенту лечащим врачом или дежурным врачом медицинской организации в соответствии с нозологической формой заболеваний по основному и (или) сопутствующему диагнозу.

Пунктом 8 Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н определено, что при наличии медицинских показаний, на основе перечня медицинских услуг для диагностики заболевания (состояния), предусмотренных стандартами медицинской помощи, и лабораторных диагностических исследований, предусмотренных клиническими рекомендациями, в отношении пациентов проводится оценка индивидуальных профилей потребления пищевых продуктов, пищевых веществ и энергии с использованием рекомендуемых физикального обследования и лабораторных методов исследования маркеров пищевого и метаболического статуса.

Специализированные смеси, как продукт диетического питания, в силу пункта 3 статьи 15 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», имеет свойства, позволяющие использовать их исключительно для лечебного и профилактического питания человека, как часть диетологи.

Услуги по диетологии в соответствии с Положением о лицензировании медицинской деятельности, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2002 № 499, подлежат лицензированию (деятельности врача – диетолога и

медицинской сестры по организации лечебного и антеримального питания в лечебно – профилактических учреждениях).

Таким образом, как правильно указывает в своей жалобе заявитель и не отрицает заказчик, необходимость применения смесей белковых композитных сухих и перечень пациентов, которым назначается лечебное питание с соответствующими смесями и комплексами, относится к компетенции лечебного учреждения и назначается лечащим врачом.

Согласно Инструкции по организации лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях (приложение № 4), утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях Российской Федерации (далее – Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330) индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в лечебно-профилактическом учреждении, а также путем использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей. Для коррекции пищевого рациона может включаться 20-50 % белка готовых специализированных смесей (таблица 1а).

Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (далее – Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н) утверждены нормы лечебного питания: количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки), в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно – минеральных комплексов при соблюдении пациентом 6 видов диет.

Согласно Приложению, являющемуся частью Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н, при соблюдении стандартной диеты на одного человека в сутки необходимо использовать 27 грамм смесей белковых композитных сухих; при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением на одного человека в сутки необходимо 27 грамм смесей белковых композитных сухих; при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) на одного человека в сутки необходимо использовать 36 грамм смесей белковых композитных сухих; при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) на одного человека в сутки необходимо использовать 18 грамм смесей белковых композитных сухих; при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) на одного человека в сутки необходимо 24 грамм смесей белковых композитных сухих; при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета) на одного человека в сутки необходимо 42 грамм смесей белковых композитных сухих.

Учитывая вышеприведенные положения, добавление СБКС должно осуществляться при приготовлении блюд на завтрак-1 (каши) для всех пациентов стационара и дневного стационара в зависимости от вида диеты в количестве и порядке, соответствующем Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н.

Относительно довода заявителя о том, что заказчиком и уполномоченным органом не конкретизирован вид смесей белковых композитных сухих, необходимых для использования при оказании услуг по организации и доставке горячего питания, комиссия Ярославского УФАС России делает следующий вывод.

В нормативно-правовых актах отсутствует классификация по видам СБКС, соответственно, исполнитель услуг самостоятельно определяет вид СБКС. На заседании Комиссии председатели заказчика пояснили, что полностью согласны с данным утверждением.

Таким образом, первый довод заявителя не нашел своего подтверждения.

В отношении довода № 2 Комиссией Ярославского УФАС России установлено следующее.

Частями 7, 8 статьи 54.3 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ установлено, что любой участник открытого конкурса в электронной форме, зарегистрированный в единой информационной системе и аккредитованный на электронной площадке, вправе направить оператору электронной площадки с использованием программно-аппаратных средств электронной площадки, на которой планируется проведение такого открытого конкурса в электронной форме, запрос о даче разъяснений положений конкурсной документации. При этом участник открытого конкурса в электронной форме вправе направить не более чем три запроса о даче разъяснений положений конкурсной документации в отношении одного открытого конкурса в электронной форме. В течение одного часа с момента поступления указанного запроса он направляется оператором электронной площадки заказчику без указания сведений об участнике закупки, направившем данный запрос. В течение двух рабочих дней с даты поступления от оператора электронной площадки указанного в части 7 настоящей статьи запроса заказчик размещает в единой информационной системе разъяснения положений конкурсной документации с указанием предмета запроса при условии, что указанный запрос поступил к заказчику не позднее чем за пять дней до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе в электронной форме.

Пунктом 19 раздела 1 «Информационная карта конкурса в электронной форме» конкурсной документации предусмотрено, что запросы о даче разъяснений положений конкурсной документации могут быть направлены участником конкурса в электронной форме по «24» сентября 2021 года.

В адрес заказчика до окончания вышеуказанного срока (15.09.2021) поступил запрос о разъяснении положений документации следующего содержания:

«Просим дать следующие разъяснения: в документации предусмотрено добавление в питание пациентам специализированных сухих белковых композитных смесей. Порядок и количество добавления СБКС в документации не оговорен, идет лишь отсылка к приказу Минздрава. В связи с указанным, просим дать разъяснения, должен ли исполнитель добавлять в каждый комплект питания СБКС в количестве согласно приказу, либо такая добавка производится только на основании ежедневной заявки Заказчика отдельным категориям пациентов?»

В установленные законом сроки заказчиком и уполномоченным органом дан ответ на вышеуказанный запрос следующего содержания:

«Государственное бюджетное клиническое учреждение здравоохранения Ярославской области «Ярославская областная психиатрическая больница» по существу запроса на разъяснение положений документации конкурса с ограниченным участием в электронной форме (далее - конкурсная документация) на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году (извещение № 0171200001921001979) поясняет следующее.

В соответствии с пунктом III Приложения к Техническому заданию Раздела 2 «Описание

объекта закупки» конкурсной документации и пунктом III Приложения № 1 к проекту контракта содержание (количество) смеси белковой композитной сухой (СБКС) в суточном рационе пациента стационара (взрослые) и дневном рационе пациента дневного стационара (взрослые) должно соответствовать Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».

В Приказе Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 июня 2013 г. N 395н утверждены нормы лечебного питания, в числе которых содержится количество смеси белковой композитной сухой на одного человека в граммах.

Порядок добавления смеси белковой композитной сухой (СБКС) содержится в пункте V «Примерное цикличное семидневное меню для пациентов стационара и дневного стационара (взрослые)» Приложения к Техническому заданию Раздела 2 «Описание объекта закупки» конкурсной документации».

Проанализировав вышеуказанный запрос на разъяснения положений конкурсной документации и ответ на него, Комиссия Ярославского УФАС России приходит к выводу о том, что заказчиком и уполномоченным органом дан исчерпывающий ответ на поставленные в запросе вопросы, соответственно, **второй довод заявителя также не нашел своего подтверждения.**

На основании изложенного и руководствуясь частью 8 статьи 106 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ, Административным регламентом, утвержденным приказом ФАС России от 19.11.2014 № 727/14, Комиссия Ярославского УФАС России по контролю в сфере закупок

решила:

признать жалобу общества с ограниченной ответственностью «Военсервис» (ИНН: 7604250895, ОГРН: 1137604016252) на действия заказчика, государственного бюджетного клинического учреждения здравоохранения Ярославской области «Ярославская областная психиатрическая больница» (ИНН: 7606119173, ОГРН: 1187627037509), уполномоченного органа, Департамента государственного заказа Ярославской области (ИНН: 7604084334, ОГРН: 1067604003411), при проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации и доставке горячего питания в 2022 году (извещение № 0171200001921001979), необоснованной.

Настоящее решение может быть обжаловано в судебном порядке в течение трех месяцев со дня его принятия.

Председатель Комиссии

<...>

Члены Комиссии

<...>

