

# РЕШЕНИЕ

по делу № 07-32-3998эп/16

по жалобе на нарушения при организации и проведении торгов,  
а также порядка заключения договоров

27.05.2016

г. Москва

Комиссия Московского областного УФАС России (далее – Управление) по рассмотрению жалоб на нарушения при организации и проведении торгов, а также порядка заключения договоров (далее – Комиссия) в составе:

в присутствии представителя Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Московской области Детский санаторий «Отдых»: (по доверенности),

в отсутствие представителей ООО «Комбинат питания», уведомленных о дате, месте и времени рассмотрения жалобы,

рассмотрев жалобу ООО «Комбинат питания» (далее – Заявитель) на действия (бездействие) Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Московской области Детский санаторий «Отдых» (далее – Заказчик) при осуществлении закупки путем проведения открытого конкурса: «Организация питания в ГБУЗ МО ДС «ОТДЫХ» во втором полугодии 2016 года» (закупка № 31603654268 на официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок – [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru) (далее – Официальный сайт)) (далее – Конкурс) в соответствии со статьёй 18.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закона о защите конкуренции),

## УСТАНОВИЛА:

В Управление поступила жалоба Заявителя на действия (бездействие) Заказчика при проведении Конкурса.

Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон о закупках) устанавливает общие принципы закупки товаров, работ, услуг и основные требования к закупке товаров, работ, услуг юридическими лицами, указанными в части 2 статьи 1 Закона о закупках.

Согласно части 1 статьи 2 Закона о закупках при закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются Конституцией Российской Федерации, Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом о закупках, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также принятыми в соответствии с ними и утвержденными с учетом положений

части 3 статьи 2 Закона о закупках правовыми актами, регламентирующими правила закупки (далее – положение о закупке).

Закупочная деятельность Заказчика регламентируется Положением о закупке товаров, работ, услуг Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Московской области Детский санаторий «Отдых», утвержденным Министерством здравоохранения Московской Области 10.05.2016 (далее – Положение).

По мнению Заявителя его законные права нарушены Заказчиком, установившим завышенные и неизмеряемые требования к участникам закупки в порядке оценки заявок по критерию «качественные, функциональные и экологические характеристики товаров, работ, услуг» и в требованиях к предложению участника закупки об объекте закупки.

Представитель Заказчика с доводами Заявителя не согласился и сообщил, что при проведении Заказчик действовал в соответствии с требованиями Закона о закупках и Положения.

Рассмотрев доводы жалобы Заявителя, представленные Заказчиком и размещенные на Официальном сайте информацию и документы, Комиссия установила.

В соответствии с извещением о проведении закупки, документацией о проведении закупки и протоколами, составленными в ходе проведения закупки:

- извещение размещено на Официальном сайте – 13.05.2016;
- начальные (максимальные) цена договора – 15 928 300 ,00 рублей;
- дата и время окончания подачи заявок – 03.06.2016 в 10:00.

1. В соответствии с пунктами 2 и 4 части 1 статьи 3 Закона о закупках при закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются следующими принципами:

- равноправие, справедливость, отсутствие дискриминации и необоснованных ограничений конкуренции по отношению к участникам закупки;
- отсутствие ограничения допуска к участию в закупке путем установления неизмеряемых требований к участникам закупки.

На основании пунктов 12 и 13 части 10 статьи 4 Закона о закупках в документации о закупке должны быть указаны сведения, определенные положением о закупке, в том числе критерии и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке.

Изучив Конкурсную документацию Комиссия установила, что Заказчик установил следующие критерии оценки и сопоставления заявок на участие в Конкурсе: «Цена договора», «Качественные, функциональные и экологические характеристики товаров, работ, услуг».

При этом для оценки заявок по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики товаров, работ, услуг» установлен следующий показатель «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» и следующий порядок оценки по нему:

«В рамках показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества», оценивается предложение участника закупки в отношении технологии контроля качества организации питания, являющейся объектом закупки (методах, методиках приготовления, порядке и условиях осуществления организации питания).

Для оценки заявок участников закупки по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» заказчик устанавливает следующие коэффициенты значимости показателя оценки «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества – 1;

Показатель «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества», определяется согласно представленному участником закупки предложению, в отношении системы контроля качества объекта закупки, по форме «Система контроля качества» Приложения № 4 части II (специальной части) настоящей документации. В рамках показателя «Качество товаров (работ, услуг): система контроля качества» оценивается предложение участника конкурса по соответствующему разделу шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг) система контроля качества» в отношении системы контроля качества объекта закупки по каждому блюду каждого меню объекта закупки, перечень которых указан в приложении № 2 к части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. Такое предложение должно содержать, предлагаемые участником закупки конкретные решения в отношении соответствующих положений нормативных документов, указанных в Таблице 1 с учетом требований, содержащихся в части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации.

Представление в форме «Система контроля качества» Приложения № 4 части II (специальной части) настоящей документации соответствующих сведений по соответствующему разделу шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг) система контроля качества» будет являться описанием системы контроля качества объекта закупки необходимым и достаточным при оценке и сопоставлении заявок.

Непредставление участником, соответствующих сведений в форме «Система контроля качества» Приложения № 4 части II (специальной части) настоящей документации, трактуется, как отсутствие предложения участника по показателю «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» и оценивается в 0 баллов.

Инструкция по представлению сведений в форме «Система контроля качества» Приложения № 4 части II (специальной части) настоящей документации: в графе 1 указываются наименование соответствующего раздела шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг) система контроля качества» и сведения о наименовании блюда и наименовании меню по которым производится описание системы контроля качества, в графе 2 указываются конкретные сведения относящиеся к соответствующему разделу шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» в соответствии с осуществляемой деятельностью исполнителя по контракту, заключаемому по

итогах конкурсной процедуры относительно настоящего предмета закупки в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации и требованиями настоящего раздела.

По каждой заявке членами единой комиссии оценивается предложение участника закупки на основе представленной информации в заявке на участие в открытом конкурсе. Единая комиссия выставляет оценку в соответствии с представленным участником закупки предложением по показателям шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» в соответствии с требованиями технического задания и нормативных документов (Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 (далее - СП 1.1.1058-01), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 №23 О введении в действие Санитарных правил (вместе с СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001) (далее СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5.); Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2. 1324-03», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03» («Российская газета», № 119/1, 20.06.2003) (далее - СанПин 2.3.2.1324-03); СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года N 26 (далее СанПин 2.4.1.3049-13).

При оценке заявок по показателю критерия оценки «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» наибольшее количество баллов присваивается заявке участника с наилучшим предложением по показателям шкалы оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества».

Оценка заявок по показателю «Качество товаров (качество работ, качество услуг): система контроля качества» выставляется в баллах от 0 до 100 баллов (при этом максимальное значение данного показателя составляет 100 баллов)».

Также установлена «Шкала оценки показателя «Качество товаров (качество работ, качество услуг) система контроля качества»»:

Показатели	Количество баллов, присуждаемое за определенное значение показателя	
Сведения о санитарных правилах,	При отсутствии описания	Описание

<p>методах и методиках контроля, принятых на предприятии участника в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов</p>	<p>предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 10 баллов</p>
<p>Сведения об осуществлении (организации) лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и транспортировки в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПиН СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>При отсутствии описания предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов</p>	<p>Описание предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 10 баллов</p>
<p>Сведения об организации медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников участника, занятых при производстве, хранении, транспортировке пищевых продуктов в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>При отсутствии описания предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов</p>	<p>Описание предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 10 баллов</p>
<p>Сведения о контроле за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарной обработки помещений, оборудования, транспорта, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологий их производства, хранения и транспортировки в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>При отсутствии описания предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов</p>	<p>Описание предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 10 баллов</p>
<p>Сведения о визуальном контроле специально уполномоченными должностными лицами (работниками) участника за выполнением санитарно-противоэпидемических</p>	<p>При отсутствии описания</p>	<p>Описание</p>

(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПин 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01 и СанПин 2.3.2.1324-03	предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов	предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 10 баллов
Сведения об условиях организации питания принятых на предприятии участника закупки (методах, методиках, порядке осуществления организации питания), являющихся объектом закупки в соответствии с разделом 2 части III (техническое задание) настоящей конкурсной документации, СанПин 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058-01, СанПин 2.3.2.1324-03 и СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5.	При отсутствии описания предложения о качестве, либо описании предложения, не соответствующего требованиям п. 11.3. - 0 баллов	Описание предложения участника с учетом требований п. 11.3 – 50 баллов
Итого по показателю оценки «Качество товаров (качество работ, качество услуг): технология контроля качества»	от 0 до 100 баллов	

Установленный порядок оценки и сопоставления заявок на участие в Конкурсе не содержит требований к участникам закупки.

На заседании Комиссии Заявитель не представил доказательств нарушения Заказчиком Закона о закупках.

Таким образом, Комиссия пришла к выводу о необоснованности данного довода жалобы.

2. На основании пункта 3 части 10 статьи 4 Закона о закупках в документации о закупке должны быть указаны сведения, определенные положением о закупке, в том числе требования к описанию участниками закупки поставляемого товара, который является предметом закупки, его функциональных характеристик (потребительских свойств), его количественных и качественных характеристик, требования к описанию участниками закупки выполняемой работы, оказываемой услуги, которые являются предметом закупки, их количественных и качественных характеристик.

Изучив Конкурсную документацию Комиссия установила, что Заказчик в пункте 12 установил следующие требования к описанию участниками закупки объекта закупки: *«Инструкция по заполнению участником формы «Предложение об объекте закупки» Участнику закупки при формировании конкурсной заявки необходимо использовать следующий порядок заполнения формы «Предложение об объекте закупки» (приложение № 3 к специальной части). При описании объекта закупки участник должен дать свое предложение в части описания порядка осуществления*

организации питания, установленного в разделе 2, части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. Участник производит описание своего предложения, в строгом соответствии с разделом 2 части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. При этом, предложение участника закупки в отношении порядка осуществления организации питания должно носить однозначный характер и не допускать двусмысленных толкований. Предложение участника закупки должно быть конкретным, и не должно содержать слов «обязан», «должен», «должен быть» и их производных, не позволяющих однозначно определить предложение участника закупки в отношении оказываемых услуг, являющихся предметом закупки. Участник должен использовать общепринятые обозначения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных документов для того, чтобы заказчик имел возможность оценить предложение участника на соответствие требованиям, указанным в Техническом задании конкурсной документации. В составе заявки участник закупки должен предоставить свое конкретное предложение по объекту закупки, представив сведения, оформленные по Форме «Технологическая карта» являющейся приложением №1 к форме «Предложение об объекте закупки» Приложение № 3 к части II (специальной части) настоящей документации по каждому блюду каждого меню, содержащихся в Приложении № 2 к части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. Предлагаемое в технологической карте соответствующее блюдо должно полностью соответствовать всем требованиям, содержащимся в техническом задании. При заполнении Технологической карты следует руководствоваться следующим: В графе «сборник рецептов» содержатся идентифицирующие справочники номера (например - 2008) соответствующие году выпуска соответствующего справочника, ссылка на который содержится в пункте 2.1.2. раздела 2 части III «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. В графе «№ технологической карты», содержатся номера технологических карт (рецептур) из соответствующих сборников рецептов.».

Установленные требования к описанию участниками закупки объекта закупки не содержат требований к участникам закупки.

На заседании Комиссии Заявитель не представил доказательств нарушения Заказчиком Закона о закупках.

Таким образом, Комиссия пришла к выводу о необоснованности данного довода жалобы.

На основании изложенного и руководствуясь статьями 18.1, 23 Закона о защите конкуренции, Комиссия

РЕШИЛА:

1. Признать жалобу ООО «Комбинат питания» необоснованной.
2. Требование о приостановке закупки до рассмотрения жалобы по существу,

установленное Управлением на основании частей 11 и 18 статьи 18.1 Закона о защите конкуренции, отменить.

Решение может быть обжаловано в судебном порядке в трёхмесячный срок.

(499)755-23-23 (050-245)