

РЕШЕНИЕ

по делу № ЭА - 2063/2018 о нарушении

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

12 декабря 2018 года
Краснодар

г.

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

рассмотрев жалобу ИП Коныгина Г.В. (далее – Заявитель) на действия ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Орленок» при проведении электронного аукциона: «Поставка колбасных изделий и мясокопченостей» (извещение № 0318100047918000191) 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 Заказчиком Закона о контрактной системе.

Заявитель в жалобе указывает, что документация электронного аукциона составлена с нарушениями Закона о контрактной системе.

Представителем Заказчика представлены извещение о проведении электронного аукциона, документация, письменные пояснения. Представитель с доводами жалобы не согласился. Аукционная документация соответствует требованиям Закона о контрактной системе.

Рассмотрев представленные материалы, Комиссия пришла к следующим выводам.

Заказчиком – ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Орленок» проводился

электронный аукцион: «Поставка колбасных изделий и мясокопченостей» (извещение № 0318100047918000191).

Начальная (максимальная) цена контракта – 5 701 943,40 руб.

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.

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.

В соответствии с 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.

Согласно 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.

В соответствии с 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 соответствии с п.2) ч.1 ст.64 Закона о контрактной системе документация об электронном аукционе наряду с информацией, указанной в извещении о проведении такого аукциона, должна содержать требования к содержанию, составу заявки на участие в таком аукционе в соответствии с [частями 3 - 6 статьи 66](#) настоящего Федерального закона и инструкция по ее заполнению. При этом не допускается установление требований, влекущих за собой ограничение количества участников такого аукциона или ограничение доступа к участию в таком аукционе.

В силу 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.

Документация электронного аукциона содержит Часть II «Техническая часть. Техническое задание», где Заказчиком установлены требования к техническим характеристикам товара, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика.

Наименование	Требования к товару	Ед. изм.	Кол-во
Колбаса варено-копченая «Сервелат»	Колбаса должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317, ГОСТ Р 55455-2013. Колбаса должна соответствовать категории не хуже А. Состав колбасы должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 55455-2013. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, не должны быть с пятнами, со слипами, с повреждениями оболочки, лопнувшие, с наплывами фарша, с серыми пятнами и с пустотами на разрезе, с рыхлым фаршем. Запах и вкус должны быть свойственные данному виду продукта. Колбаса не должна быть с посторонним привкусом, с посторонним запахом. Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку. Маркировка колбасы должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Колбасные батоны должны быть упакованы под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Максимальная масса (нетто) батона не более 550 г. Срок годности колбасы остаточный минимальный, на момент поставки должен быть не менее 40 суток при температуре хранения в диапазоне не менее 0°С...+5 °С.	кг	6000
Говядина варено-копченая	Говядина варено-копченая (далее - говядина) должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317». Говядина должна поставляться батонами массой до 0,50 кг. Допускается поставка говядины с декоративной обсыпкой при условии, что в ней не будут присутствовать острые специи. Поверхность разреза: равномерно окрашенная монолитная структура (от розового до красного цвета). Консистенция упругая, плотная. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, не должны быть с пятнами, с серыми пятнами и с пустотами на разрезе. Запах и вкус должны быть свойственные данному виду продукта. Говядина не должна быть с посторонним привкусом, с посторонним запахом. Говядина должна быть упакована под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Оболочка не должна быть с повреждениями.	кг	80

	<p>Допускается поставка говядины без декоративной обсыпки. Срок годности говядины (установленный изготовителем) должен быть не менее 30 суток при температуре хранения в диапазоне не менее 0°С...+5°С. Маркировка говядины должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 20 (±5) суток.</p>		
Балык свиной	<p>Балык свиной (далее - балык) должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317. Поверхность балыка должна быть чистая сухая. Допускается поставка балыка с декоративной обсыпкой при условии, что в ней не будут присутствовать острые специи. Балыки должны быть с чистой, сухой поверхностью, не должны быть с пятнами, с серыми пятнами и с пустотами на разрезе. Запах и вкус должны быть свойственные данному виду продукта. Балык не должен быть с посторонним привкусом, с посторонним запахом. Балык должен быть упакован под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Масса (нетто) балыка не менее 0,5 кг, не более 1,0 кг. Оболочка не должна быть с повреждениями. Поверхность разреза равномерно окрашенная монолитная структура (от розового до красного цвета). Консистенция упругая, плотная. Допускается поставка балыка без декоративной обсыпки. Срок годности балыка (установленный изготовителем) должен быть минимум 25 суток при температуре хранения в диапазоне не менее 0°С...+5°С. Маркировка балыка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточный срок годности на момент поставки требуется до 20 суток.</p>	кг	80
Сосиски «Венские»	<p>Сосиски должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317. В состав мясного фарша должны входить свинина, говядина. Сосиски должны представлять собой батончики в оболочке открученные/ перевязанные. Сосиски должны быть упакованы под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Поверхность батончиков должна быть чистая, сухая. Консистенция нежная, сочная. На разрезе фарш однородный светлого цвета (розовый или светло-розовый). Запах и вкус должны быть свойственные данному продукту без посторонних привкуса и запаха. Минимальная длина батончика требуется не менее 9 см. Максимальная длина батончика не более 15 см. Диаметр оболочки в пределах диапазона от 18 мм до 27 мм. Оболочка должна быть коллагеновая съедобная. Срок годности сосисок (установленный изготовителем): не менее 25 суток при температуре хранения в диапазоне не менее +2°С - +6°С. Маркировка сосисок должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточные сроки годности поставляемых партий сосисок (на момент поставки) требуются не менее 20 суток.</p>	кг	70
Ветчина	<p>Ветчина должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317, ГОСТ 31790-2012. Батоны с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки Ветчина должна относиться к продукту категории не хуже А. Ветчина должна быть в виде батона в оболочке. Оболочка должна быть полиамидная барьерная. На разрезе равномерно окрашенный фарш розово-красного цвета, при нарезании не распадается. Запах и вкус должны быть свойственные данному продукту без посторонних привкуса и запаха. Минимальный диаметр батона ≥80 мм. Длина батона ≤50 см. Срок годности ветчины (установленный изготовителем) не менее 20 суток при температуре хранения в диапазоне не менее 0°С...+5 °С. Маркировка ветчины должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточный срок годности на момент</p>	кг	80

	поставки должен быть не менее 15 (±5) суток.		
Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317, ГОСТ Р 52196-2011. Мясной продукт должен соответствовать категории не хуже А. Состав колбасы должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью. Консистенция упругая. Длина батона ≤50 см. Оболочка должна быть полиамидная. Срок годности колбасы (установленный изготовителем) должен быть минимум 70 суток при температуре хранения в диапазоне не менее 0°С...+5 °С. Маркировка колбасы должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 60 суток.	кг	80
Колбаса сырокопченая	Колбаса должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317». Колбаса должна быть полусухая, сырокопченая. Колбаса должна относиться к продуктам категории А (с массовой долей мышечной ткани в рецептуре продукта свыше 60%). Колбаса должна поставляться в виде батонов. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью. Поверхность батонов не должна быть с пятнами, со слипами, с повреждениями оболочки, с напыльями фарша. Консистенция должна быть плотная. На разрезе колбаса должна быть без серых пятен (цвет от розового до темно-красного), не должна быть с пустотами. Маркировка колбасы должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). В состав мясного фарша должны входить свинина, говядина. Колбасные батоны должны быть упакованы: под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Максимальная масса (нетто) батона не более 550 г. Минимальный срок годности колбасы (остаточный), на момент поставки не менее 90 суток, при температуре хранения в диапазоне более 0°С...+5 °С.	кг	90
Сосиски «Молочные»	Сосиски должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317, ГОСТ Р 52196-2011. Мясной продукт категории Б. Вес одной сосиски: не более 55 г. Состав сосисок должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Оболочка должна быть полиамидная. Сосиски должны быть упакованы под вакуумом/в условиях модифицированной атмосферы. Длина батончиков (максимальная) не более 13 см. Диаметр оболочки (минимальный) не менее 14 мм. Срок годности сосисок (установленный изготовителем): не менее 50 суток. Температура хранения максимальная (для обеспечения максимального срока хранения, в соответствии с рекомендацией производителя) продукта не ≤ +5°С. Маркировка сосисок должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Остаточный срок годности, минимальный, на момент поставки требуется не менее 20 суток.	кг	6800
Сосиски	Сосиски должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 года №317. В состав мясного фарша должны входить свинина, говядина. Сосиски должны представлять собой батончики в		

«Ганноверские»	оболочке открученные; перевязанные. Сосиски должны быть упакованы под вакуумом; в условиях модифицированной атмосферы. Поверхность батончиков должна быть чистая, сухая. Консистенция нежна, сочная. На разрезе фарш однородный светлого цвета (розовый или светло-розовый). Запах и вкус должны быть свойственные данному продукту без посторонних привкуса и запаха. Длина батончика (максимальная) 11±2 см. Диаметр оболочки (минимальный): не менее 18 мм. Максимальный вес одной сосиски до 51 г. Оболочка должна быть полиамидная. Максимальная температура хранения (для обеспечения максимального срока хранения, в соответствии с рекомендацией производителя) продукта ≤+6°С. Маркировка сосисок должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Минимальный остаточный срок годности, на момент поставки не менее 20 суток.	кг	2000
----------------	--	----	------

Заявитель указывает, что в Части II «Техническая часть. Техническое задание» Заказчиком установлены необоснованные требования к фасовке, а именно: по поз.1 «Колбаса варено-копченая «Сервелат» максимальная масса (нетто) батона не более 550 г., поз.2 «Говядина варено-копченая» говядина должна поставляться батонами массой до 0,50 кг., поз.3 «Балык свиной» масса (нетто) балыка не менее 0,5 кг, не более 1,0 кг., поз.7 «Колбаса сырокопченая» максимальная масса (нетто) батона не более 550 г., поз.8 «Сосиски «Молочные» вес одной сосиски: не более 55 г., поз.9 «Сосиски «Ганноверские» максимальный вес одной сосиски до 51 г.

Из пояснений представителя Заказчика следует, что утверждение Заявителя о том, что фасовка колбасы в 500 г. редкая, является субъективным. В настоящее время фасовка колбасы в 500 грамм и менее является наиболее распространенной, которую изготавливают многие производители, например, мясокомбинаты «Каневской», «Царицино», «Микоян», «Черкизовский», «Раменский». Именно такая фасовка позволяет осуществлять реализацию товара (которая приобретается заказчиком, в том числе и для реализации в буфетах) целиком, что предотвращает дальнейшее заветривание и порчу товара в случае его длительной реализации соответственно убытки.

Согласно ч.9 ст.105 Закона о контрактной системе к жалобе прикладываются документы, подтверждающие ее обоснованность. При этом жалоба должна содержать перечень прилагаемых к ней документов.

Согласно ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия», п.4.5.4 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой нетто не менее 300 г, а также целыми батончиками (для «Свиных колбасок») до 10 шт. в упаковке;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 350 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Таким образом, Заказчиком не нарушены требования ГОСТ при установлении требований к показателям в Техническом задании аукционной документации.

Аналогично и в отношении требования к весу сосисок. Сосиски с таким весом наиболее распространены в производстве, например, мясокомбинат «Микоян» - «Премиум» сосиски, сардельки.

Из пояснений представителя Заказчика следует, что требования установлены в соответствии с необходимостью соблюдения норм порционирования (в том числе требованием территориального органа Роспотребнадзора о недопустимости нарезать сосиски) и предельной стоимости меню при организации питания детей. Заявителем не представлено доказательств того, что действия Заказчика по

установлению требований к товару являются для него или других участников закупки непреодолимыми, либо создают преимущества другим участникам, а также ограничивают количество участников закупки считаем доводы жалобы необоснованными.

Комиссия, руководствуясь ч.1, ч.4 ст.105 и 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 ИП Коныгина Г.В. необоснованной.
2. Отменить приостановление определение поставщика (подрядчика, исполнителя) в части подписания контракта (извещение № 0318100047918000191).

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