Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Морской государственный университет имени адмирала Г.И. Невельского»

ул. Верхнепортовая, 50а, г. Владивосток, Приморский край, 690059

e-mail: ShabanovNV@msun.ru

ООО «Флагман плюс»
ул. Патрокл, д.10,
г. Владивосток, 690017

e-mail: 2530930@list.ru

АО «Единая Электронная Торговая Площадка»

ул. Каретный ряд, 2/1, г. Москва, 127006

e-mail: info@roseltorg.ru

Р Е Ш Е Н И Е

дело № 025/07/3.2-1048/2019

15 ноября 2019 года г. Владивосток

Комиссия Управления Федеральной антимонопольной службы по Приморскому краю (далее – Приморское УФАС России) по рассмотрению жалоб на нарушение процедуры проведения торгов и порядка заключения договоров (далее - Комиссия), в соответствии со статьей 18.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закон о защите конкуренции), в составе:

Председатель комиссии: <...> – заместитель руководителя - начальник отдела контроля торгов;

Члены комиссии:

<...> – главный специалист - эксперт отдела контроля торгов;

<...> - специалист 1 разряда отдела антимонопольного законодательства и

рекламы, рассмотрев жалобу ООО «Флагман плюс» (далее - Заявитель),

в присутствии:

от Заявителя: <...>. – представитель по доверенности;

от Заказчика: <...>, <...> - представители по доверенности,

УСТАНОВИЛА:

В Приморское УФАС России поступила жалоба от ООО «Флагман плюс» на действия Заказчика – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Морской государственный университет имени адмирала Г.И. Невельского» при проведении открытого аукциона на оказание услуг по организации питания курсантов в МГУ им. адм. Г. И. Невельского (извещение № 31908440607).

По мнению Заявителя, Заказчик допустил нарушение требований Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров работ услуг отдельными видами юридических лиц», а также Закона о защите конкуренции, так как документация не соответствует требованиям законодательства, а именно установлены избыточные требования к характеристикам продуктов питания, которые могут представить только те участники, имеющие в наличии на момент проведения аукциона продукты питания с такими характеристиками.

Кроме того, по мнению ООО «Флагман плюс», техническое задание, приложенное к контракту, не содержит сведений, позволяющих установить условия выполнения и требования к оказанию услуг.

Представитель Заказчика с доводами, изложенными в жалобе не согласился, представил письменные возражения.

Оценив доводы, изложенные Заявителем и Заказчиком, рассмотрев материалы дела, Комиссия пришла к следующим выводам.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Морской государственный университет имени адмирала Г.И. Невельского» согласно части 2 статьи 1 Федерального закона от 18.07.2011 № 223 – ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видами юридическими лицами» (далее – Закон о закупках) относится к виду юридических лиц, которое при осуществлении закупочной деятельности должно руководствоваться положениями Закона о закупках, устанавливающими общие принципы закупки товаров, работ, услуг и основные требования к закупке товаров, работ, услуг.

При закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются принятыми и утвержденными с учетом положений части 3 статьи 2 Закона о закупках правовыми актами, регламентирующими правила закупки.

Положение о закупке является документом, который регламентирует закупочную деятельность заказчика, содержит требования к закупке, в том числе порядок подготовки и проведения процедур закупки (включая способы закупки) и условия их применения, порядок заключения и исполнения договоров, а также иные связанные с обеспечением закупки положения (часть 2 статьи 2 Закона о

закупках).

Следовательно, закупочная деятельность Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Морской государственный университет имени адмирала Г.И. Невельского» должна осуществляться в соответствии с Законом о закупках и Положением о закупках.

В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 3 Закона о закупках при закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются, в том числе принципом равноправия, справедливости, отсутствия дискриминации и необоснованных ограничений конкуренции по отношению к участникам закупки.

Согласно части 6 статьи 3 Закона о закупках, заказчик определяет требования к участникам закупки в документации о конкурентной закупке в соответствии с положением о закупке. Не допускается предъявлять к участникам закупки, к закупаемым товарам, работам, услугам, а также к условиям исполнения договора требования и осуществлять оценку и сопоставление заявок на участие в закупке по критериям и в порядке, которые не указаны в документации о закупке. Требования, предъявляемые к участникам закупки, к закупаемым товарам, работам, услугам, а также к условиям исполнения договора, критерии и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке, установленные заказчиком, применяются в равной степени ко всем участникам закупки, к предлагаемым ими товарам, работам, услугам, к условиям исполнения договора.

Согласно пункту 2,3 части 10 статьи 4 Закона о закупках, в документации о закупке должны быть указаны требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в закупке, а также требования к описанию участниками такой закупки поставляемого товара, который является предметом конкурентной закупки, его функциональных характеристик (потребительских свойств), его количественных и качественных характеристик, требования к описанию участниками такой закупки выполняемой работы, оказываемой услуги, которые являются предметом конкурентной закупки, их количественных и качественных характеристик.

Заказчиком в документации установлены требования к составу заявки на участие в запросе предложений, в том числе к описанию поставляемого товара, его количественных и качественных характеристик.

Так, п. п. 6.1, 6.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено: для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, предусматривающий формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании рациона питания, разрабатывается примерное меню (п. п. 6.3, 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных Приложением 4 данных Санитарных правил (п. 9.1 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Таким образом, формирование требований к набору основных продуктов, используемых в питании, является важной составляющей обеспечения обучающихся качественным и здоровым питанием.

Установление требований к продуктовому набору позволяет осуществлять входной контроль бракеражной комиссией на стадии поставки продуктов в учреждение для последующей их обработки и приготовления пищи.

Обеспечение возможности проверить качественные показатели продуктов, направлено на недопущение ситуаций предоставления исполнителями продуктов низкого качества или не безопасных продуктов.

Утвержденное меню предусматривает наличие в меню блинчиков фаршированных, вареников с творогом.

В состав блинчиков фаршированных должны входить: вода; мука пшеничная хлебопекарная; сыворотка молочная; масло сливочное; сахар; яичный порошок; масло растительное; соль; пюре персиковое; пюре яблочное; консервант. Пищевая ценность на 100 г: белок не менее 4,0г; жир не более 15г.

Требования к продукту сформировано на основании соблюдения требований к калорийности (состав), для обеспечения оптимального срока годности (консервант). Излишних требований описание не содержит.

В состав вареников должны входить: творог; вода; сахар; смесь пищевая белковая; клетчатка из растительного сырья; мука пшеничная; яичный порошок; масло растительное. Пищевая ценность на 100 г: белок не менее 6,5г; жир не более 14г.

Требования к продукту сформировано на основании соблюдения требований к калорийности (состав). Излишних требований описание не содержит.

Вафли должны представлять собой мучное кондитерское изделие, состоящее из вафель, прослоенных или заполненных начинкой, массовая доля вафель в котором составляет не менее 20% от массы кондитерского изделия. Массовая доля влаги не более 20%.

Требования к вафлям устанавливают их значимые свойства и соответствует положениям ГОСТ 14031-2014, регламентирующего производство указанного товара, его «Вкус и запах», «Поверхность», «Форму», «Консистенция начинки», «Массовую долю влаги» и т.д.

Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке. В сноске к таблице показателей указан перечень ГОСТ, в том числе, для воды питьевой - ГОСТ Р 51232-98.

Голубцы - полуфабрикаты содержат показатели, значимые для заказчика. Заявитель жалобы не вправе требовать указания дополнительных сведений, например, о количестве углеводов в продукте, если заказчик не счел данную характеристику значимой.

Утверждение заявителя о том, что фраза «Джем должен быть изготовлен из свежих,

быстрозамороженных фруктов» противоречит ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия", свидетельствует о том, что заявитель не читал инструкцию по заполнению заявки. Согласно ГОСТ джемы, могут быть изготовлены из свежих или быстрозамороженных фруктов. Инструкция по заполнению заявки содержит указание на то, что «при перечислении показателей через запятую, союз «или», знак «косая черта в лево», разделяющие однородные показатели, исключается возможность участника предложить одновременно два или все возможные варианты исполнения данного товара». Таким образом, знак «,» в тексте документации идентичен союзу «или».

«ГОСТ Р 54845-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 13.12.2011 № 1392-ст) устанавливает требования к дрожжам. Документация содержит ссылку на ГОСТ. Какое-либо двоякое толкование требуемого продукта в данном случае исключено.

«ГОСТ Р 52196-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные. Технические условия» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 13.12.2011 N 828-ст) утратил силу после публикации закупки. Требования, заданные к колбасным изделиям были заданы по действующему ГОСТ и не противоречат вновь введенному ГОСТ.

Котлета мясная-полуфабрикат готовится по ТУ производителя. Требования ГОСТ в отношении этого продукта отсутствуют. Требования определены по потребности заказчика, исходя из утвержденного меню.

Масло сливочное не может содержать с массовой долей жира не менее 72,5% не может содержать растительных жиров, в связи с чем упоминание о содержании в нем растительного жира или его отсутствии излишне. Заказчик ограничил возможность использования при приготовлении пищи растительно-сливочного масла.

Верхняя граница длины минтая в показатели «25 см и более» не установлена, поскольку не является значимой для заказчика. Ограничение верхней границы является излишним.

Заказчик не устанавливает требования к маркировке молока. При поставе продуктов на исполнителя ложится обязанность предоставлять продукт маркированный по ГОСТ. Требования к объему пачек определяются потребностями заказчика по порционированию блюд.

Мясо цыплят-бройлеров описано по ГОСТ 31962-2013. Энергетическая ценность, содержание белка и т.д. в мясе кур и в цыплятах- бройлерах различно. Заказчик определил требования по потребности, исходя из утвержденного меню.

Заявитель полагает, что заказчик необоснованно потребовал использовать при приготовлении пищи «шиповник майский», а не другой его вид. Однако, данный вид шиповника произрастает в России наиболее распространен и богат витамином С, что обеспечивает его полезные свойства для питания. Заказчик, исходя из утвержденного рациона, установил требования к данному товару в соответствии с ГОСТ 1994-93.

Заказчик закупает сметану, а не продукт, содержащий растительные жиры. Жирность задана в соответствии с потребностью. Задача участника обеспечить при поставке товар, соответствующий требованиям ГОСТ, в том числе и с точки зрения его маркировки. Вместе с тем, для определения соответствия товара потребностям заказчика, установление требований к маркировке является излишним.

Сухофрукты могут содержать - абрикосы, - сливы, - вишню, - яблоки, - груши. Запрета на наличие в составе черешни, алычи или кизила требования не содержат. Посторонними примесями по ГОСТ ни черешня, ни алыча, ни кизил не являются.

Требования к сыру заданы в соответствии с ГОСТ 32260-2013. Заказчик определил требования по потребности, исходя из утвержденного меню.

Хлеб ржано-пшеничный должен соответствовать «ГОСТ 2077-84. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» согласно указания аукционной документации.

В соответствии п. 5.2.2 ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) должны соответствовать требованиям таблицы 2.

Согласно Таблице 2 вышеуказанного ГОСТ 31654-2012 яйца столовые имеют следующие характеристики:

Столовые:

Для хранившихся при температуре от 0°С до 20°С - состояние воздушной камеры и ее высота должны быть неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм.

Для хранившихся при температуре от минус 2°С до 0°С - состояние воздушной камеры и ее высота должны быть неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм.

Следовательно, температура хранения определяет разные потребительские свойства яиц.

При таких обстоятельствах, описание объекта закупки не противоречит требованиям Закона о закупках и Положения о закупках.

Комиссия Приморского УФАС России рассмотрев информацию и документы размещенные на официальном сайте установила, что аукционная документация содержит полную информацию об объекте закупки, которая переносится в техническое задание (приложение № 1) проекта контракта при его подписании с учетом предложений участника закупки.

Заявителем не представлены доводы о том, что требования к используемому товару влекут ограничение количества участников закупки.

Кроме того, признаков нарушения Закона о защите конкуренции при

рассмотрении жалобы не выявлено.

При таких обстоятельствах Комиссия считает доводы, изложенные Заявителем необоснованными.

На основании изложенного, руководствуясь частью 20 статьи 18.1 Закона о защите конкуренции, Комиссия

РЕШИЛА:

Признать жалобу ООО «Флагман плюс» на действия Заказчика – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Морской государственный университет имени адмирала Г.И. Невельского» при проведении открытого аукциона на оказание услуг по организации питания курсантов в МГУ им. адм. Г. И. Невельского (извещение № 31908440607) необоснованной.

Председатель Комиссии: <...>

Члены комиссии: <...>

<...>

Решение, принятое по результатам рассмотрения жалобы по существу, может быть обжаловано в судебном порядке в течение трех месяцев с даты его принятия.