



**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ АНТИМОНОПОЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

РЕШЕНИЕ № 185-А

г. Екатеринбург

28.07.2015 г.

Комиссия Управления Федеральной антимонопольной службы по Свердловской области по рассмотрению жалоб на действия организатора торгов (далее по тексту – Комиссия) в составе:

при участии представителей:

- заказчика в лице Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов – ,
- заявителя в лице ЕМУП «Аленушка» – ,
- заинтересованного лица ЕМУП Столовая №41 – ,

рассмотрев жалобу ЕМУП «Аленушка» (620017, г. Екатеринбург, ул. Баумана, д. 25) с информацией о нарушении организатором закупки в лице Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов (620141, г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев, д. 15) Федерального закона № 223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закона о закупках) при проведении открытого конкурса на оказание услуг по организации питания детей на период с 01.09.2015 по 31.12.2015 в МАОУ СОШ № 4 с углубленным изучением отдельных предметов Железнодорожного района города Екатеринбурга (извещение № 31502502229) в порядке ст. 18.1 Федерального Закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закон о защите конкуренции),

УСТАНОВИЛА:

В Управление Федеральной антимонопольной службы по Свердловской области поступила жалоба ЕМУП «Аленушка» (вх. № 01-16093 от 17.07.2015г.) информацией о нарушении организатором закупки в лице Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов" Закона о закупках при проведении открытого конкурса на оказание услуг по организации питания детей на период с 01.09.2015 по 31.12.2015 в МАОУ СОШ № 4 с углубленным изучением отдельных предметов Железнодорожного района города Екатеринбурга (извещение № 31502502229), соответствующая требованиям части 6 статьи 18.1 Закона о защите конкуренции.

Представители заявителя ЕМУП «Аленушка» поддержали доводы, изложенные в жалобе, пояснили, что подали заявку на участие в указанной закупке, вместе с тем полагают, что положения закупочной документации в части описания объекта закупки, а именно: обязанности по использованию электронной системы расчета, совместимой с программным обеспечением Заказчика, по комплектованию исполнителем пищеблока кухонным инвентарем, посудой, дезинфицирующими средствами, контрольно-кассовыми машинами, по оказанию услуг в соответствии не действующими ГОСТ, СанПиН нарушают нормы Закона о закупках. Кроме того, установленные критерии оценки заявки - «наличие собственных или арендованных складских помещений», «наличие собственного кондитерского производства» ограничивают конкуренцию, просит признать жалобу обоснованной.

Представители заказчика с доводами жалобы не согласились, просили признать доводы жалобы необоснованными.

Проанализировав представленные материалы, Комиссия пришла к следующим выводам.

Закупка осуществлялась заказчиком в соответствии с нормами Закона о закупках на основании Положения о закупках товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школой № 4 с углубленным изучением отдельных предметов (далее – Положение), размещенного на официальном сайте в редакции от 29.01.2014г.

В соответствии с ч. 2 ст.2 Закона о закупках положение о закупке является документом, который регламентирует закупочную деятельность заказчика и должен содержать 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.

В соответствии с ч. 8 ст.4 Закона о закупках извещение о закупке, в том числе извещение о проведении открытого конкурса или открытого аукциона, является неотъемлемой частью документации о закупке. Сведения, содержащиеся в извещении о закупке, должны соответствовать сведениям, содержащимся в документации о закупке.

Частью 10 ст.4 Закона о закупках установлено, что в документации о закупке должны быть указаны сведения, определенные положением о закупке, в том числе:

- 12) критерии оценки и сопоставления заявок на участие в закупке;
- 13) порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке.

В соответствии с пунктом 7.13.1 Положения комиссия осуществляет оценку и сопоставление конкурсных заявок участников закупок, признанных участниками конкурса. Срок оценки и сопоставления таких заявок не может превышать десяти дней со дня подписания протокола рассмотрения конкурсных заявок. При необходимости к рассмотрению и оценке конкурсных заявок привлекается заинтересованное структурное подразделение Заказчика и (или) независимые эксперты.

В соответствии с пунктом 7.13.3. Положения оценка и сопоставление конкурсных заявок осуществляется по цене и иным критериям, указанным в конкурсной документации. Критериями оценки помимо цены договора могут быть:

- 1) функциональные характеристики (потребительские свойства) или качественные характеристики товара;
- 2) качество работ, услуг и (или) квалификация участника закупок;
- 3) расходы на эксплуатацию или техническое обслуживание товара;
- 4) сроки (периоды) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг;
- 5) срок и объем предоставления гарантии качества товара, работ, услуг;
- 6) иные критерии, характеризующих условия исполнения договора, предлагаемые участниками.

В соответствии с пунктом 7.13.4. Положения сумма значимостей критериев оценки заявок, установленных в конкурсной документации, составляет 100 процентов. При этом критерий «цена договора» может устанавливаться «твердым» и неизменным.

В соответствии с пунктом 7.13.5. Положения комиссия вправе оценивать деловую репутацию участника конкурса, наличие опыта выполнения работ, оказания услуг, наличие производственных мощностей, технологического оборудования, трудовых, финансовых ресурсов и иные показатели, необходимые для выполнения работ, оказания услуг, являющихся предметом договора, в том числе квалификацию работников участника конкурса, в случае, если это установлено конкурсной документацией.

В соответствии с пунктами 21, 22 информационной карты конкурсной документации критерии и порядок оценки заявок на участие в закупке указаны в приложении №1 к Разделу I «Общие положения».

Приложением №1 к Разделу I «Общие положения» к конкурсной документации установлены критерии оценки заявок, а также их величины значимости и порядок оценки и сопоставления заявок, а именно:

| № | Критерии | показатели | Предложения по | Максимальное | Значим |
|---|----------|------------|----------------|--------------|--------|
|---|----------|------------|----------------|--------------|--------|

| п/п | | | критерию (показателю) | значение показателя в баллах | ость критери ев % |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| 1 | Цена договора – цена неизменна | Российский рубль | Цена неизменна | 100 | 60% |
| 2 | Качество работ, услуг и (или) квалификация участника конкурса при размещении заказа на оказание услуг: | | | 100 | 40% |
| 2.1. | Количество одновременно обслуживаемых учреждений с применением автоматизированной системы учета питания. Подтверждается копиями договоров, соглашений, действующих на момент проведения конкурса. - от 0 до 10 учреждений (включительно) – 0 баллов; - от 11 до 16 учреждений (включительно) – 40 баллов; - 17 и более учреждений – 90 баллов | Учреждения | Количество | 90 | |
| 2.2. | Наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами. Подтверждается копиями договоров аренды, свидетельств на право собственности/хозведения/оперативного управления, выпиской из ЕГРП, выданной не позднее 6 месяцев до даты проведения конкурса. Есть такое помещение – 5 баллов, Нет – 0 баллов. | Наличие | Есть/нет | 5 | |
| 2.3. | Наличие собственного кондитерского производства. Подтверждается копией сертификата соответствия услуги (работы). Если есть собственное кондитерское производство – 5 баллов. Нет собственного кондитерского производства -0 баллов | Наличие | Есть/нет | 5 | |

Итоговый рейтинг заявки (предложения) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки.

Победителем конкурса признается участник конкурса, который предложил лучшие условия исполнения контракта на основе критериев, указанных в конкурсной документации, и заявке на участие в конкурсе которого присвоен первый номер.

1. Оценка заявок по критерию «Цена контракта».

Количество баллов, присуждаемых по критериям оценки "цена контракта" (ЦБ_i), определяется по формуле (в случае если Ц_{min}>0):

$$ЦБ_i = Ц_{min} / Ц_i * 100$$
, где: ЦБ_i - количество баллов; Ц_i - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается; Ц_{min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

2. Оценка заявок по критерию «Квалификация участника процедуры закупки при размещении заказа на оказание услуг».

Содержание указанного критерия включает в себя следующие показатели:

2.1. Количество одновременно обслуживаемых учреждений с применением автоматизированной системы учета питания. Подтверждается копиями договоров, соглашений, действующих на момент проведения конкурса.

- от 0 до 10 учреждений (включительно) – 0 баллов;
- от 11 до 16 учреждений (включительно) – 40 баллов;
- 17 и более учреждений – 90 баллов.

2.2. Наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами. Подтверждается копиями договоров аренды, свидетельств на право собственности/хозведения/оперативного управления, выпиской из ЕГРП, выданной не позднее 6 месяцев до даты проведения конкурса.

Есть такое помещение – 5 баллов,

Нет – 0 баллов.

2.3. Наличие собственного кондитерского производства.

Подтверждается копией сертификата соответствия услуги (работы).

Если есть собственное кондитерское производство – 5 баллов.

Нет собственного кондитерского производства -0 баллов

Таким образом, в соответствии с п. 7.13.3, 7.13.5. Положения и ч. 10 ст.4 Закона о закупках заказчик правомерно установил порядок и критерии оценки заявок, в том числе «качество работ, услуг и (или) квалификация участника конкурса», раскрыв содержание, определяющее сопоставимость имеющегося у участников опыта и квалификации по выполнению работ с предметом осуществляемой закупки, выразившееся в подкритериях «наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами» и «наличие собственного кондитерского производства», определив предельное значение критериев, формулы расчета и шкалу оценки, что позволяет присвоить объективно баллы при оценке заявки.

Также, необходимо отметить, что оценка заявок на участие в открытом конкурсе осуществляется не только по критерию «Качество работ, услуг и (или) квалификация участника конкурса», но и по критерию «цена договора», что позволяет присвоить первый номер заявке на участие в открытом конкурсе, в которой в совокупности содержатся лучшие условия исполнения договора и не может привести к нарушению принципа обеспечения конкуренции.

Частью 10 ст.4 Закона о закупках установлено, что в документации о закупке должны быть указаны сведения, определенные положением о закупке, в том числе:

1) установленные заказчиком требования к качеству, техническим характеристикам товара, работы, услуги, к их безопасности, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика.

Разделом 2 «описание объекта закупки» конкурсной документации установлено техническое задание заказчика на оказание услуг по организации питания детей, в том числе:

7.7. Укомплектование пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами), канцелярскими принадлежностями и товарами осуществляется за счет средств Исполнителя;

7.19. Исполнитель использует электронную систему расчета совместимую с программным обеспечением Заказчика.

8.1. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

Комиссией установлено, что Постановлением Администрации города Екатеринбурга от 13 сентября 2012 г. №4024 «О порядке финансового обеспечения питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Муниципального образования «Город Екатеринбург» предусмотрено, что общеобразовательные учреждения города Екатеринбурга начиная с 2012 года переходят на финансовое обеспечение питания обучающихся с использованием автоматизированной информационной системы (АИС-питание), которую в настоящий момент использует заказчик.

Таким образом, необходимость использования электронной системы расчетов, совместимой с ПО заказчика является техническим требованием к объекту закупки, и не является критерием соответствия участника установленным нестоимостным показателям.

Кроме того, учитывая, что на территории города Екатеринбурга, применяются и действует 4 вида автоматизированных учета питания, что подтверждается решением Арбитражного суда Свердловской области А60-3835/2015, Комиссия полагает, что исполнитель может пользоваться любой из четырех применяемых на настоящее время в г. Екатеринбурге автоматизированных систем учета питания, при этом во избежание дополнительных расходов была предусмотрена необходимость использования электронной системы расчетов, совместимой с ПО заказчика, что не является ограничивающим требованием к участникам закупки.

На заседании Комиссии представители заказчика пояснили, что ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» действительно утратили силу, вместе с тем, вновь принятые ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" и СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" воспроизводят нормы, утративших силу нормативных актов.

Кроме того, в соответствии с ч. 5 ст. 4. Закона о закупках в единой информационной системе при закупке размещается информация о закупке, в том числе извещение о закупке, документация о закупке, проект договора, являющийся неотъемлемой частью извещения о закупке и документации о закупке.

Пунктом 5.1.3. проекта договора установлено, что исполнительно обязуется соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и прочими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества муниципального автономного учреждения.

Таким образом, требование о соответствии качества услуг по организации питания не действующим ГОСТ и СанПиН фактически не применимо и не может оказать влияние на результат закупки.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 утвержден СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

В соответствии с п. 14.2 указанного СанПин2.4.5.2409-08 юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают, в том числе:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Пунктом 14.2 СанПин2.4.5.2409-08 установлено, что контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

Пункт 5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Пункт 5.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Таким образом, условия исполнения договора, установленные заказчиком в п. 7.7. технического задания является правомерными, исходят из обеспечения требований оказания услуг по организации питания надлежащего качества, и не являются ограничивающим требованием к участникам закупки при оказании услуг питания.

Комиссия, руководствуясь статьей 23, частями 1 – 4 статьи 41, статьей 48, частью 1 статьи 49, частью 20, 21 статьи 18.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,

РЕШИЛА:

2. Жалобу ЕМУП «Аленушка» признать необоснованной.

3. В действиях заказчика в лице Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов нарушений Закона о закупках не выявлено.

4. Заказчику в лице Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов предписание о совершении действий, направленных на устранение нарушений порядка организации, проведения торгов не выдавать.

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