

10

**Управление Федеральной антимонопольной службы
по г. Москве
107078, г. Москва, Мясницкий проезд, дом 4, стр. 1**

Заказчик: Государственное бюджетное учреждение здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы»

Место нахождения:

город Москва, улица Бехтерева, дом 15

Почтовый адрес:

115477, город Москва, улица Бехтерева, дом 15

Номер контактного телефона: +7 (495) 325-39-20

Адрес электронной почты: pb14@zdrav.mos.ru

Контактное лицо: Кожекин Игорь Геннадьевич

Организация, осуществляющая определение исполнителя: Государственное казенное учреждение города Москвы «Агентство по закупкам (контрактная служба) Департамента здравоохранения города Москвы»

Почтовый адрес: Российская Федерация, 125284, Москва, ул. Поликарпова, 4

Место нахождения: Российская Федерация, 125284, Москва, ул. Поликарпова, 4

Ответственное должностное лицо: Цыбанкова Дарья Алексеевна

Адрес электронной почты: tsybankovada@zdrav.mos.ru

Номер контактного телефона: +7 (495) 946-11-11

Факс: 7 (495) 9461127

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Московия Логистик»

Место нахождения: 119530, г. Москва, Очаковское шоссе, д. 34, пом. I комната 8

Почтовый адрес: 119530, г. Москва, Очаковское шоссе, д. 34, пом. I комната 8

ОГРН 5137746061239 ИНН 7729756398

Дата регистрации в качестве юридического лица: 11.11.2013 г.

Тел./Факс: (495) 982-55-34

e-mail: postavka.produktov@yandex.ru

Контактное лицо: Польшкина Арина Владимировна

Московское УФАС
Рег.номер 17480
Зарегистрирован. 11 05 2016



ЖАЛОБА

на документацию конкурса с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания для Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы» (№ закупки №0873200009816000095)

Заказчик: Государственное бюджетное учреждение здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы»

Место нахождения: город Москва, улица Бехтерева, дом 15

Почтовый адрес: 115477, город Москва, улица Бехтерева, дом 15

Номер контактного телефона: +7 (495) 325-39-20

Адрес электронной почты: pb14@zdrav.mos.ru

Контактное лицо: Кожекин Игорь Геннадьевич

Организация, осуществляющая определение исполнителя: Государственное казенное учреждение города Москвы «Агентство по закупкам» (контрактная служба) Департамента здравоохранения города Москвы»

Почтовый адрес: Российская Федерация, 125284, Москва, ул. Поликарпова, 4

Место нахождения: Российская Федерация, 125284, Москва, ул. Поликарпова, 4

Ответственное должностное лицо: Цыбанкова Дарья Алексеевна

Адрес электронной почты: tsybankovada@zdrav.mos.ru

Номер контактного телефона: +7 (495) 946-11-11

Факс: 7 (495) 946-11-27

Номер конкурса с ограниченным участием: 0873200009816000095.

Дата и время окончания срока подачи заявок: 13.05.2016 12:00

Заявитель - Общество с ограниченной ответственностью «Московия Логистик»

Место нахождения: 119530, г. Москва, Очаковское шоссе, д. 34, пом. I комната 8

Почтовый адрес: 119530, г. Москва, Очаковское шоссе, д. 34, пом. I комната 8

Тел./Факс: (495) 982-55-34

e-mail: postavka.produktov@yandex.ru

Контактное лицо: Полынкина Арина Владимировна

04.04.2016 г. на официальном сайте было размещено извещение № 0873200009816000095 о проведении конкурса с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания для Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы».

ООО «Московия Логистик», реализуя свое право на участие в конкурсе с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания для Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы» пришло к выводу, что при осуществлении закупки, размещении заказа, составлении конкурсной документации Заказчиком, Организацией, осуществляющей закупку, были допущены следующие нарушения:

1. Заказчиком установлен порядок оценки Заявок участников исходя из критерия «Функциональные, потребительские свойства товара». Количество баллов, присваиваемых Участнику по данному критерию зависит от количества наименований пищевых продуктов, в отношении которых Участником предложены улучшенные характеристики по сравнению с требованиями технического задания. При этом конкурсная документация не содержит разъяснений, что именно считается улучшенными характеристиками.

Так, в порядке оценки заявок указано, что в рамках показателя оценивается сорт, класс, категория поставляемых продуктов.

При этом, в описании части товаров отсутствует указание на сорт, класс, категорию требующихся Заказчику товаров, в описании другой части указан максимально высокий сорт, класс, категория товара (по соответствующим нормативным документам - ГОСТам), что не позволяет сделать улучшенное предложение ни по одному из товаров.

Например:

- в отношении товара «Биойогурт» Заказчиком указано, что данный товар должен соответствовать ГОСТ 31981-2013. Однако в данном ГОСТе не содержится классификация товаров на сорт, класс, категорию в зависимости от качественных характеристик. При этом в описании товара не содержится каких-либо пояснений относительно того, что будет считаться улучшенными характеристиками, и как будет производиться оценка по критерию «Функциональные, потребительские свойства товара» в отношении данного товара.

- в отношении товара «Апельсины» Заказчиком установлено требование о соответствии ГОСТ Р 53596-2009, а также указано, что апельсины свежие должны быть высшего либо первого товарного сорта.

Согласно п. 4 ГОСТ Р 53596-2009 в зависимости от показателей качества и размеров цитрусовые плоды подразделяются на три сорта: высший, первый, второй. Поскольку Заказчику требуется товар с максимальными показателями качества по данному ГОСТ – высший сорт, а улучшенным предложением будет считаться характеристика улучшенная по сравнению с техническим заданием, предложить улучшенную характеристику в отношении данного товара невозможно.

Таким образом, в Конкурсной документации отсутствует надлежащий порядок оценки заявок по показателю «Функциональные, потребительские свойства товара», что позволяет Заказчику присваивать баллы по данному критерию по своему усмотрению, что может ограничить конкуренцию.

Подобный вывод содержится в решениях ФАС России по делу № К-1560/15 и по делу № К-1461/15.

1.1. Также в конкурсной документации указано следующее:

- предоставление улучшенных по сравнению с требованиями Технического задания характеристик для **20-30% (не включая 30%)** от общего количества наименований пищевых продуктов – 50 (Ki);

- предоставление улучшенных по сравнению с требованиями Технического задания характеристик для **40% и более** от общего количества наименований пищевых продуктов – 100 (Ki).

Таким образом, Заказчиком не установлено, какое количество баллов будет присвоено участнику, предложившему улучшенные характеристики для 30-39 % от общего количества наименований пищевых продуктов.

2. Заказчиком установлен порядок оценки Заявок участников исходя из критерия «Деловая репутация участника закупки». Количество баллов, присваиваемых Участнику по данному критерию зависит от наличия рекомендации, полученной участником закупки от саморегулируемой организации, основанной на членстве лиц, осуществляющих деятельность в сфере организации общественного питания и/или поставки пищевых продуктов. 100 (Ki) присваивается заявке участника, которая содержит рекомендацию СРО, оформленную на бланке СРО, выданную не ранее двух месяцев до даты размещения извещения о проведении закупки и содержащую следующие сведения:

о **наименовании участника закупки, являющегося членом СРО (с указанием присвоенного СРО номера и даты присвоения);**

о соответствии деятельности члена СРО внутренним стандартам (регламентам) качества СРО;

о не проведении в отношении участника закупки процедуры исключения из членов СРО.

0 баллов присваивается:

- заявке, в составе которой не представлена рекомендация СРО, оформленная на бланке СРО;

- заявке, в составе которой представлена рекомендация СРО, срок выдачи которой превышает два месяца с даты публикации извещения о проведении закупки;

- заявке, в составе которой отсутствует хотя бы одно из следующих сведений:
о наименовании участника закупки, являющегося членом СРО (с указанием присвоенного СРО номера и даты присвоения);

о соответствии деятельности члена СРО внутренним стандартам (регламентам) качества саморегулируемой организации;

о не проведении в отношении участника закупки процедуры исключения из членов СРО.

Таким образом, участники, не являющиеся членами СРО, не могут получить по данному критерию максимальную оценку, т.к. не смогут предоставить рекомендацию, согласно которой участник является членом СРО, а также предоставить информацию о присвоенном СРО номере и дате присвоения, поскольку такой номер присваивается только лицам, вступившим в СРО.

То есть Заказчик фактически установил оценку по критерию «Деловая репутация» в зависимости от членства в СРО.

Членство в СРО при организации питания и поставок продуктов питания не является обязательным.

В Письме Федеральной антимонопольной службы от 8 октября 2015 г. № АП/54940/15 указано следующее:

«Вместе с тем, по мнению ФАС России, при отсутствии норм законодательства об обязательном членстве организации в СРО предоставление участником закупки свидетельства СРО в качестве подтверждения показателя "Деловая репутация" не указывает на более высокий уровень квалификации такого участника закупки, а также не свидетельствует о том, что таким участником закупки будет предложено лучшее условие исполнения контракта.

При этом получение участником закупки свидетельства СРО требует временных и финансовых затрат со стороны участника закупки.

Установление в документации о закупке в качестве предмета оценки по показателю «Деловая репутация» наличие у участника закупки членства в СРО в определенной области товаров (работ, услуг) может привести к ограничению количества участников закупки.»

Таким образом, Заказчик установил порядок оценки заявок, ограничивающий конкуренцию, что противоречит ч. 2 ст. 8 Федерального Закона № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе).

Подобный вывод содержится в решении Московского областного УФАС России от 03.12.2015 по делу № 07-24-16845/15.

2.1. Кроме того, Заказчиком необоснованно установлено требование о предоставлении рекомендации от саморегулируемой организации срок выдачи которой не

превышает два месяца с даты публикации извещения о проведении закупки, что также ограничивает количество участников закупки.

3. Согласно п. 1 ч. 1 ст. 33 Закона о контрактной системе Заказчик при описании в документации о закупке объекта закупки должен руководствоваться следующими правилами:

1) описание объекта закупки должно носить объективный характер. 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 места происхождения товара или наименование производителя, а также требования к товарам, информации, работам, услугам при условии, что такие требования влекут за собой ограничение количества участников закупки, за исключением случаев, если не имеется другого способа, обеспечивающего более точное и четкое описание характеристик объекта закупки. Документация о закупке может содержать указание на товарные знаки в случае, если при выполнении работ, оказании услуг предполагается использовать товары, поставки которых не являются предметом контракта. При этом обязательным условием является включение в описание объекта закупки слов "или эквивалент", за исключением случаев несовместимости товаров, на которых размещаются другие товарные знаки, и необходимости обеспечения взаимодействия таких товаров с товарами, используемыми заказчиком, а также случаев закупок запасных частей и расходных материалов к машинам и оборудованию, используемым заказчиком, в соответствии с технической документацией на указанные машины и оборудование.

Однако, Заказчиком в приложении № 2 к Технической части конкурсной документации установлены требования к товарам, которые влекут за собой ограничение количества участников закупки:

3.1. В отношении товара «Вафли в ассортименте порционные» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Вафли в ассортименте порционные	Вафли должны быть изготовленные из вафельных листов с начинкой (жировой и/или начинкой пралине и/или типа пралине и/или фруктово-ягодной начинкой) в виде прослоек. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия», других технических документов с показателями качества не ниже указанных. Вафли должны представлять собой мучное кондитерское изделие, выпеченное с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, с толщиной вафельного листа не более 2,0 мм. Вафли могут быть изготовлены в глазированном или частично глазированном или неглазированном виде. Форма изделия должна быть прямоугольной или квадратной. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Края изделия должны быть с ровным обрезом без подтеков начинки. Поверхность вафель должна быть с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность для глазированных вафель должна быть сухой, не липкой, без сколов, вздутий и трещин. Глазурь должна покрывать поверхность изделий ровным или волнистым слоем. Не допускается поседение, засахаривание глазури. Изделие должно иметь слоистое строение в изломе, состоящее из чередующихся между собой слоев вафельных листов и начинки. Вафельный лист должен плотно соприкасаться с начинкой. Начинка должна быть распределена равномерно, не должна выступать за края. Вафельные листы должны быть равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. Цвет изделия должен быть от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах изделия должен быть со вкусом, свойственным наименованию вафель с учетом используемого сырья и/или ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция начинки должна быть однородной, без крупинок и комочков. Для начинок жировой и/или пралине или типа пралине должна быть нежной, маслянистой, легко тающей. Для фруктово-ягодной начинки должна быть вязкая, студнеобразная. Допускаются включения в виде семян, зерен от ягод и/или фруктов в изделии с фруктово-ягодной начинкой. Цвет начинки должен быть однородный, от белого до темно-коричневого. Не допускается применение красителя в начинки изделия. Цвет фруктово-ягодной начинки должен зависеть от цвета используемого фруктово-ягодного сырья. Вкус и запах начинки должен быть сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и/или ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха. Не допускается ощущения салостости. В зависимости от состава сырья начинка должна содержать не менее 5,0 % фруктового сырья и/или жира и/или орехового жира. Количество вафель с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности не должно превышать 7,0 %. Допускается наличие в партии вафель с неплотным прилеганием листов к начинке и/или со следами начинки на поверхности вафель и/или незаполненными начинкой полостями в вафлях - не более 6,0 %. Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, должна быть не более 0,1%. Массовая доля влаги должна не быть более 20,0 %. При поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров.

	<p>Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,3 мг/кг, кадмий 0,1 мг/кг, ртуть 0,02 мг/кг. Содержание микотоксинов должно быть: афлатоксин В1 - не более 0,005 мг/кг, дезоксиниваленол - не более 0,7 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма изомеры) - 0,2 кг/мг, ДДТ и его метаболиты 0,02 мг/кг. Микробиологический показатели (не более): Дрожжи - 50 КОЕ/г, Плесень - 100 КОЕ/г, не допускается содержание БГКП (колиформы) в 0,1 г, Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г. Содержание КМАФАнМ должно быть не более 5х10³ КОЕ/г. Вафли должны поставляться порционные. Порционные вафли должны быть упакованы в пачки или пакеты до 50 г. Порционные в пачках вафли должны быть завернуты в художественно-оформленную этикетку из писчей бумаги или этикеточной бумаги и в один из следующих видов подвертки: пергамент или подпергамент, или пергамин, или целлофан. Пакеты для порционных вафель должны изготавливаться из целлофана или полимерных пленок, скрепленные термосвариванием. Пакеты должны быть художественно-оформлены. Упаковочные материалы должны обеспечивать сохранность качества и безопасности продукции при его перевозках, хранении и реализации. Продукция должна храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов. Изделия не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Продукт должен быть идентифицирован по наименованию и (или) иным признакам, изложенным в определении данной продукции и (или) визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.</p>
--	---

Требование заказчика «при поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров» не соответствует ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, т.к. Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, не позволяющие сформировать конкретное предложение товара, т.к. Заказчик не является детским учреждением, а требование к товару о его соответствии требованиям для детского питания являются избыточными.

Также Заказчиком к данному товару предъявляются следующие требования: «*Порционные в пачках вафли должны быть завернуты в художественно-оформленную этикетку*» и «*пакеты должны быть художественно-оформлены*». Данные требования ограничивают количество участников закупки, т.к. не все производители данного продукта упаковывают свою продукцию в художественно оформленную упаковку, например, многие производители упаковывают такую продукцию в прозрачную пленку, без какого-либо художественного оформления, что не позволяет предложить товар, упакованный в упаковку без художественного оформления, но соответствующий качественным характеристикам.

Цена товара, упакованного в упаковку без художественного оформления существенно ниже, чем аналогичного товара, упакованного в упаковку с художественным оформлением.

Кроме того, Заказчиком не разъяснено что означает понятие «художественное оформление», и требования к художественному оформлению не предъявлены, что позволяет Заказчику по своему усмотрению определять соответствие данного товара конкурсной документации.

3.2. В отношении товара «Мясо говядины бескостное (тазобедренный отруб без голяшки) замороженное» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Мясо говядины бескостное (тазобедренный отруб без голяшки) замороженное	<p>Мясо говядины бескостная тазобедренный отруб без голяшки замороженное, по показателям качества и безопасности продукты убоя должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных: мясо должно быть получено при обвалке тазобедренного отруба без голяшки. Мясная продукция должна быть в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящей из мышечной, соединительной и/или жировой ткани. Мясо должно быть одного вида и наименования. Микробиологические, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования безопасности продуктов убоя должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции». Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции». Цвет поверхности должен быть бледно-розовый или бледно-красный, у размороженного - должен быть красный. Мышцы на разрезе должны быть слегка влажные и не должны оставлять влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет должен быть от светло-красного до темно-красного. Консистенция - на разрезе мясо должно быть плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах должен быть специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - должен иметь белый или желтоватый или желтый цвет; консистенция должна быть твердая, при надавливании крошиться. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Состояние сухожилий - сухожилия должны быть упругие, плотные. У размороженного мяса сухожилия должны быть мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается использование мясного сырья размороженного и замороженного более 1 раза, сгустки крови, загрязнения, с зачистками</p>

	<p>побитостей и кровоподтеками или срывами кожного жира в количестве более 15 % от массы поверхности мяса. Не допускается повторное замораживание отрубов, а также отрубы, вырабатываемые из говядины от взрослого скота. Содержание пестицидов Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты должно быть не более 0,1 мг/кг. Содержание токсичных элементов не должно превышать (мг/кг): свинец - 0,5, мышьяк - 0,1, кадмий - 0,05, ртуть - 0,03. Содержание радионуклидов должно быть: цезий-137 - не более 200 Бк/кг. Допустимые значения антибиотиков не должны превышать (мг/кг): Левомецетин более 0,01, Тетрациклиновая группа 0,01, Бацитрацин 0,02. БГКП (колиформы) в 0,01 г не допускается. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г не допускается. <i>L.mopocytogenes</i> в 25 г не допускается. Продукты убоя перед выпуском в обращение на территории РФ должны подлежать ветеринарно-санитарной экспертизе. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и оформление ее результатов должно осуществляться в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы. Не допускается поставка продуктов убоя, не соответствующая требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», в том числе продуктов убоя с истекшим сроком годности.</p>
--	---

Таким образом, в нарушение ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, противоречащие друг другу: как следует из наименования мясо должно быть замороженное, при этом описание приводится для свежего мяса.

3.3. В отношении товара «Груши свежие» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Груши свежие	<p>Груши свежие поздних сроков созревания. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия» (после 1 сентября): плоды должны быть высшего товарного сорта. Внешний вид - плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой. Допускаются легкие нажимы и/или потертость общей площадью не более 5,0 см² поверхности плода. Возможно наличие не более 2,0 % плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодовой кожи. Допускаются зажившие повреждения кожицы, не портящие внешний вид плода, общей площадью не более 1,0 см². Зрелость - плоды должны быть однородные по степени зрелости, но не ниже съемной, не перезревшие. Не допускается мучнистая, разжиженная и потемневшая мякоть плода. Степень зрелости должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и были пригодны для хранения, имели внешний вид свойственный помологическому сорту. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, должен не быть менее 60,0. Не допускается продукция загнившая, подмороженная, не развившаяся, с признаками болезни, подкожной пятнистостью, побуревшей мякотью, побурением кожицы. В свежей плодовоовощной продукции не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 0,4 мг/кг, мышьяк - не более 0,2 мг/кг, кадмий - не более 0,03 мг/кг, ртуть - не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Груши свежие ранних сроков созревания. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия» (до 1 сентября): плоды должны быть не ниже первого товарного сорта. Внешний вид - плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Допускаются плоды с наличием не более двух градобойн, нажимов и зажившими повреждениями кожицы и парши общей площадью не более 3,0 см² на поверхности плода. Возможно наличие плодов с один-два заруцывавшимися повреждениями плодовой кожи, в %, не более 2,0. Не допускаются плоды, имеющие потертость поверхности общей площадью более 1/8. Зрелость - плоды должны быть однородные по степени зрелости, но не ниже съемной, не перезревшие. Не допускается мучнистая, разжиженная и потемневшая мякоть плода. Степень зрелости должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортировку и сохранили вкус и внешний вид, свойственный помологическому сорту. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не должен быть менее 50. Не допускается продукция загнившая, с признаками болезни, подмороженная, не развившаяся. В свежей плодовоовощной продукции не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 0,4 мг/кг, мышьяк - не более 0,2 мг/кг, кадмий - не более 0,03 мг/кг, ртуть - не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг.</p>

Таким образом, в нарушение ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, противоречащие друг другу: одновременно предъявляется требование к размеру плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 60 мм и не менее 50 мм. Таким образом,

невозможно определить соответствие товара требованиям технического задания, имеющего размер по наибольшему поперечному диаметру 55 мм.

3.4. В отношении товара «Икра овощная из кабачков» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Икра овощная из кабачков	Икра овощная из кабачков. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных. Продукция должна быть выработана из свежих овощей, с добавлением различных вкусовых и/или пряноароматических компонентов. Икра должна быть произведена следующих наименований в соответствии с ГОСТ Р 51926-2002: икра из кабачков. Консистенция и внешний вид - должна быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и/или пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция должна быть мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Икра овощная из кабачков должна быть изготовлена из уваренных овощей. Не допускается при производстве продукции использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей. Цвет должен быть однородный по всей массе икры, от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры. Вкус и запах должны быть - свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Не допускаются продукция с содержанием посторонних примесей, минеральных и примесей растительного происхождения. Массовая доля сухих веществ, в %, должна быть не менее 19,0. Минимальное содержание хлоридов, в %, должно быть 1,2. Массовая доля жира должна превышать, %, 8,0. Массовая доля титруемых кислот, в %, не более 0,5. По показателям пищевой и энергетической ценности продукт должен соответствовать следующим данным, на 100 г консервов: белка не менее 1,0 г; углеводов не менее 7,0 г; энергетическая ценность не менее 97 ккал.

Таким образом, в нарушение ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, противоречащие друг другу: с одной стороны товар должен соответствовать ГОСТ Р 51926-2002, согласно приложению «Б» которого массовая доля жира составляет 7 %, с другой стороны в описании товара предъявляется требование к товару массовая доля жира более 8%. Таким образом, невозможно определить соответствие товара требованиям технического задания, имеющего массовую долю жира 7,5 %. Кроме того, производители данной продукции производят данный товар в соответствии с ГОСТ Р 51926-2002, т. е. с массовой долей жира 7,0 %.

3.5. В отношении товара «Крупа рисовая - рис шлифованный» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Крупа рисовая - рис шлифованный	Крупа рисовая - рис шлифованный должен производиться путем шлифования шелушенных зерен риса (состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша и/или имеющий содержание цветных ядер, не превышающих норм, установленных данным стандартом). Крупа должна быть не ниже первого сорта. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных. Цвет должен быть белый или с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное зерно, в %, не менее 99,1. Содержание риса дробленного (колотое ядро риса, размером менее 2/3 целого ядра, не прошедшие через сито, с отверстиями диаметром 1,5 мм) не более 10%. Пожелтевшие ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, с эндоспермом желтого цвета различной интенсивности) не более 3,0%. Меловые ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, у которых 1/2 и более поверхности имеет непрозрачный внешний вид, подобный мелу) не должны превышать более 2,5 %. Содержание ядер с красными полосками (обработанные зерна риса, целые и дробленные, на которых имеются заметные красные полоски, длина которых в сумме составляет не менее одной полосы, равной длине ядра, а поверхность, занятая этими полосками, составляет менее 1/4 общей поверхности ядра) не более 3,5 %. Содержание глютинозных ядер риса (обработанные зерна риса глютинозных сортов, однородные по цвету, плотного строения, консистенции молочного стекла, в разрезе стрерионообразные, без мучнистого или стекловидного вкрапления) не более 2,5%. Не допускаются красные ядра (обработанные зерна риса, целые или дробленные, у которых 1/4 и более общей поверхности имеют красную окраску), зараженность вредителями хлебных запасов, загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов (мертвые жуки). Количество нешелушенных зерен риса (зерна риса в цветковых пленках) не должно превышать: более 0,3%, сорной примеси (весь материал, не являющийся

	<p>обработанными зернами риса (песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли, колосковые чешуи, цветковые пленки, части стеблей, остей, листьев, пустые колоски, семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе просянки, а также испорченные ядра (обработанные зерна риса с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета) более 0,4 %.</p> <p>Кислотность, град, не должна быть более 2,0. Влажность, в %, должна быть не более 16,0.</p> <p>Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).</p> <p>Крупа рисовая должны быть выращена на полях без применения пестицидов.</p> <p>Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,2 мг/кг, кадмий 0,1 мг/кг, ртуть 0,03 мг/кг. Содержание микотоксинов должно быть не более: Афлатоксин В1 - 0,005 мг/кг, Т-2 токсин - 1,0 мг/кг. Содержание Радионуклидов должно быть не более: цезий-137 - 60Бк/кг. Не допускается наличие отхратоксина А более 0,005 мг/кг. Пестициды должны быть не более: гексохлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) 0,5 мг/кг, ДДТ и его метаболиты 0,02 мг/кг. Ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры не допускаются.</p>
--	--

В условиях обычного хозяйственного оборота на товаре не указывается такая характеристика товара как «Выращивание на полях без применения пестицидов», данная характеристика не предусмотрена нормативными документами.

Таким образом, Заказчиком установлено требование к товару, а именно – «Крупа рисовая должны быть выращена на полях без применения пестицидов», которое ограничивает количество участников закупки, поскольку не позволяет предложить товар, соответствующий требованиям, предъявляемым к товару, но при этом в отношении которого не определялась и не указывалась такая характеристика.

3.6. В отношении товара «Масло подсолнечное (рафинированное, дезодорированное) марки Премиум» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Масло подсолнечное (рафинированное, дезодорированное) марки Премиум	<p>Масло подсолнечное для детского питания должно быть марки «Премиум». Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных. Масло подсолнечное должно быть рафинированное, дезодорированное. Внешний вид должен быть: масло прозрачное, без осадка. Запах и вкус должны быть - без запаха, обезличенный вкус, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается продукция с содержанием нежировых примесей, фосфоросодержащих веществ, мыла. Цветное число, мг йода, должно быть не более 6. Массовая доля влаги и летучих веществ, в %, должно быть не более 0,1. Кислотное число, мг КОН/г, должно не превышать более 0,3. Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не должно превышать более 2,0. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,1 мг/кг, мышьяк 0,1 мг/кг, кадмий 0,05 мг/кг, ртуть 0,03 мг/кг, железо не более 1,5 мг/кг, медь не более 0,1 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - более 0,05 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 0,1 мг/кг. Предельное содержание диоксинов должно быть не более 0,00000075 мг/кг. Максимальное содержание радионуклидов (Бк/кг): цезий-137 - не более 40, стронций-90 - не более 80. Максимальные показатели окислительной порчи кислотное число - не более 4,0 мг КОН/г.</p>

Требование заказчика «Масло подсолнечное для детского питания должно быть марки «Премиум» не соответствует ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, т.к. Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, не позволяющие сформировать конкретное предложение товара, т.к. Заказчик не является детским учреждением, а требование к товару о его соответствии требованиям для детского питания являются избыточными.

3.7. В отношении товара «Морковь столовая свежая» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Морковь столовая свежая	<p>Морковь столовая свежая. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»: овощная продукция должна быть не ниже первого сорта. Морковь свежая может поставаться выращенная до 1 сентября или после 1 сентября. К поставке должна предлагаться морковь мытая или очищенная от земли сухим способом. Внешний вид - корнеплоды должны быть свежими, целыми, здоровыми, чистыми, не увядшими, не треснувшими, не одревесневшими, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Не допускается содержание</p>

	<p>корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода либо корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода либо корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Могут быть корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Допускаются зеленоватые и лиловые части головки длиной. Возможно наличие на корнеплодах прилипшей земли.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть, мм, не более 60. Размер корнеплодов по массе, г, должен не быть более 275,0. Допускается содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более 10,0; размер корнеплодов по длине должен быть, см, не менее 10,0. Содержание корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, % от массы, не должно быть более 10,0.</p> <p>Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не более 5,0. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.</p> <p>Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 0,5 мг/кг, мышьяк - не более 0,2 мг/кг, кадмий - не более 0,03 мг/кг, ртуть - не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий-137 - 80 Бк/кг, стронций-90 - 40 Бк/кг. Содержание нитратов не должно превышать: для выращенной до 1 сентября - 400 мг/кг и для выращенной после 1 сентября - 250 мг/кг.</p>
--	---

Таким образом, в нарушение ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, противоречащие друг другу: с одной стороны, товар требуется без повреждения плечиков головки корнеплодов, с другой стороны допускается наличие корнеплодов с поврежденными плечиками головки не более 5 %.

3.8. В отношении товара «Огурцы соленые» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Огурцы соленые	<p>Огурцы соленые. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия», других технических документов с показателями качества не ниже указанных.</p> <p>Внешний вид - огурцы должны быть целые, не уродливые, незагрязненные, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями не уродующими форму плода, не более 5 % по массе.</p> <p>Длина огурцов, мм, должна быть не более 100, диаметр огурцов, мм, должен не превышать более 50.</p> <p>Массовая доля огурцов от массы нетто, %, не менее 50. Содержание пряностей от массы нетто, %, (в зависимости от рецептуры) не более 8,0. Массовая доля хлоридов, в %, не должна превышать более 3,5.</p> <p>Консистенция - огурцы должны быть крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.</p> <p>Качество рассола - рассол должен быть мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов.</p> <p>Вкус и запах должны быть характерными для соленого продукта, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Цвет должен быть зеленовато-оливковый, без посторонних оттенков, пятен и ожогов.</p> <p>Не допускаются посторонние привкусы, налеты плесени, плоды длиной более 110 мм, а также пожелтевшие, переросшие с кожистыми семенами, морщинистые, очень мутный рассол, мутный рассол с белыми пятнами, плоды пораженные вредителями и болезнями, плоды загнившие, вялые, огурцы салатные.</p> <p>Пищевая ценность 100 г соленых огурцов должна быть, не более: белка 1,0 г; углеводы - 2,0 г; калорийность не должна превышать 15,0 ккал.</p> <p>Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 0,5 мг/кг, мышьяк - не более 0,2 мг/кг, кадмий - не более 0,03 мг/кг, ртуть - не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,5 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий-137 - 80 Бк/кг, стронций-90 - 40 Бк/кг. Содержание нитратов не должно превышать 400 мг/кг.</p>

Таким образом, в нарушение ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, противоречащие друг другу: одновременно предъявляется требование к длине плода не более 100 мм и не более 110 мм. Таким образом, невозможно определить соответствие товара требованиям технического задания, имеющего длину 105 мм.

3.9. В отношении товара «Печенье сдобное в ассортименте» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Печенье сдобное в ассортименте	<p>Мучное кондитерское изделие - печенье сдобное. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия», других технических документов с показателями качества не ниже указанных.</p> <p>Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой или без нее. Форма изделия должна быть разнообразная, соответствующая данному наименованию печенья, не расплывчатая, без вмятин и вздутий. Края печенья не должны иметь повреждений. Возможно содержание изделий с незначительной деформацией не более 4,0 % к массе. Допускается наличие изделий с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) и/или изделий надломанных не должно быть более 5,0 % к массе. Поверхность должна быть гладкая или шероховатая. Не допускаются изделия со вздутиями, имеющие подогрелость. Нижняя поверхность печенья должна быть ровной. Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара. Печенье может быть глазированное или частично глазированное. Поверхность глазированного изделия должна быть сухая, не липкая, без сколов, вздутий, трещин. Глазурь должна покрывать поверхность тонким или волнистым слоем. Допускаются изделия с наличием мелких оголенных мест на нижней поверхности и/или углублений в виде раковин площадью не более 10 мм² не более 5,0 % к массе. Не допускается поседение, засахаривание или увлажнение глазури.</p> <p>Вид в изломе - печенье должно быть пропеченное с пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот. Для изделий, наполненных начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия, уплотнение структуры печенья в местах, граничащих с начинкой.</p> <p>Цвет должен быть равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны и следов от сетки пода печей.</p> <p>Вкус и запах должны быть выраженные, свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. При дополнительном внесении пищевых ингредиентов - вкус и запах должны быть свойственные внесенным компонентам в соответствии с рецептурой изделия.</p> <p>Массовая доля общего сахара (по сахарозе), в %, не должна быть более 45,0. Массовая доля жира, в %, не должна превышать 40,0. Массовая доля влаги, в %, должна не быть более 16,0. При поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Печенье должно храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+/-5 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%.</p> <p>Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,3 мг/кг, кадмий 0,1 мг/кг, ртуть 0,02 мг/кг. Содержание микотоксинов должно быть: афлатоксин В1 - не более 0,005 мг/кг, дезоксиниваленол - не более 0,7 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма изомеры) - 0,2 кг/кг, ДДТ и его метаболиты 0,02 мг/кг. Микробиологический показатели (не более): Дрожжи - 50 КОЕ/г, Плесень - 100 КОЕ/г, не допускается содержание БГКП (колиформы) в 0,1 г, Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г.</p>

Требование заказчика «При поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров.» не соответствует ч. 2 ст. 33 Закона о контрактной системе, т.к. Заказчиком, не установлены требования к техническим характеристикам товара, поскольку установлены требования, не позволяющие сформировать конкретное предложение товара, т.к. Заказчик не является детским учреждением, а требование к товару о его соответствии требованиям для детского питания являются избыточными.

3.10. В отношении товара «Сметана с массовой долей жира 15%» Заказчиком установлены следующие требования к товару:

Наименование товара	Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов
Сметана с массовой долей жира 15%	Кисломолочный продукт - сметана, произведенная путем сквашивания сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 15 процентов, предназначенная для непосредственного использования в пищу. Продукт по показателям качества

	<p>и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных: продукт должен быть изготовлен из сливок нормализованных или восстановленных или их смесей. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Не допускается сметана, изготовленная с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, консерванты и ароматизаторы. Массовая доля жира должна быть 15,0 %. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью; вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля белка, %, должна быть не менее 2,6. Кислотность «Т» должна быть не менее 65 и не более 100 включительно. Показатель СОМО, %, должен быть не менее 3,6. Температура продукта при выпуске с предприятия должна быть, оС, 4+/-2. Не допускается содержание в продукте фосфатазы и/или пероксидазы. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока, с массовой долей масляной кислоты не более 4,2 %. Содержание токсичных элементов должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим в Российской Федерации и не должно превышать: свинец 0,1 мг/кг, мышьяк 0,05 мг/кг, кадмий 0,03 мг/кг, ртуть 0,005 мг/кг. Не допускается содержание антибиотиков более: левомицетина 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы 0,01 мг/кг, Стрептомицина 0,2 мг/кг, Пенициллина 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 1,25 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 1,0 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 100, стронций-90 - 25. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание Меламина, афлатоксина М1 более 0,0005 мг/кг. Продукт не должен содержать БГКП (колиформы) в 0,001 г/см3, <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см3, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г/см3. Количество молочнокислых микроорганизмов должно быть, не менее 1 x 10(7) КОЕ/см3. Содержание дрожжей на конец срока годности не должно превышать 50 КОЕ/см3, плесени - 50 КОЕ/см3. Оценка (подтверждение) соответствия молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» должна осуществляться в форме декларирования соответствия или государственной регистрации. Декларирование соответствия молочной продукции должно осуществляться по схемам декларирования, установленные настоящим техническим регламентом. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» должны осуществляться в форме государственного контроля (надзора). Хранение сметаны и ее поставка должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем. Поставщик не имеет права устанавливать срок реализации сметаны, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается поставка продуктов переработки молока с истекшим сроком годности.</p>
--	---

В условиях обычного хозяйственного оборота на товаре не указывается такая характеристика товара как «Температура продукта при выпуске с предприятия», данная характеристика не предусмотрена нормативными документами.

Таким образом, Заказчиком установлено требование к товару, а именно – «Температура продукта при выпуске с предприятия», которое ограничивает количество участников закупки, поскольку не позволяет предложить товар, соответствующий требованиям, предъявляемым к товару, но при этом в отношении которого не определялась и не указывалась такая характеристика.

4. Согласно ч. 3 ст. 96 Закона о контрактной системе срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц.

Аналогичное требование к банковской гарантии, обеспечивающей исполнение Контракта, указано Заказчиком в п. 32.1. таблицы II «Информация о проведении закупки» Конкурсной документации.

При этом, Заказчиком в нарушение ч. 3 ст. 96 Закона о контрактной системе в п. 7.2. проекта контракта, являющегося неотъемлемой частью документации, установлен иной срок банковской гарантии а именно указано следующее: *«Срок действия безотзывной банковской гарантии должен устанавливаться в пределах оказания услуг, согласно п.3.1 настоящего Контракта, и оканчиваться не ранее его завершения».*

В п. 3.1. проекта Контракта указано, что период оказания услуг с момента заключения Контракта по 31.10.2016 года включительно.

Согласно п. 10.1 проекта Контракта срок действия Контракта до 31.12.2016 г, который отличается от срока оказания услуг.

Таким образом, Заказчиком не установлено, на какой срок необходимо предоставить банковскую гарантию, что является нарушением п. 10 ч. 1 ст. 50 Закона о контрактной системе.

5. Также в п. 4. таблицы II. «Информация о проведении закупки» Конкурсной документации и в Техническом задании Заказчиком указан срок оказания услуг – до **31.10.2016 г.**, при этом в п. 3.1. проекта Контракта Заказчиком установлен иной срок оказания услуг – по **31.10.2016 г. включительно**. Таким образом, Заказчиком не установлен конкретный срок оказания услуг, т.к. исходя из содержания п. п. 4. таблицы II. «Информация о проведении закупки» Конкурсной документации следует, что последним днем исполнения Контракта является 30.10.2016 г., а исходя из содержания п. 3.1. проекта Контракта следует, что последним днем исполнения Контракта является 31.10.2016 г.

Согласно ч. 10 ст. 105 Закона о контрактной системе *Жалоба подписывается подающим ее лицом или его представителем. К жалобе, поданной представителем, должны быть приложены доверенность или иной подтверждающий его полномочия на подписание жалобы документ.*

Согласно п. 9.1. Устава Заявителя Генеральный директор ООО «Московия Логистик» избирается (назначается) сроком на 5 (пять) лет. Генеральный директор ООО «Московия Логистик» Федин Г.Э. избран на данную должность решением учредителя Общества № 1/1 от 30 октября 2013 года с «12» ноября 2013 года, таким образом, срок его полномочий составляет с «12» ноября 2013 года по «11» ноября 2018 года. Для подтверждения полномочий подписавшего настоящую жалобу лица прилагаем копию решения учредителя ООО «Московия Логистик» № 1/1 от 30.10.2013 г. и выдержку из Устава ООО «Московия Логистик».

На основании вышеизложенного, руководствуясь ст. ст. 50, 33, 106 Федерального Закона № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

ООО «Московия Логистик» просит:

Провести проверку по указанным фактам несоответствия документации конкурса с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания для Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Психиатрическая больница № 14 Департамента здравоохранения города Москвы» требованиям Федерального Закона № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иных нормативных актов Российской Федерации, и вынести соответствующее решение, предписать заказчику внести изменения в документацию конкурса с ограниченным участием.

Приложение:

1. Решение №1/1 о назначении Генерального директора – копия на 1 (Одном) листе.
2. Устав ООО «Московия Логистик» (выдержка) – копия на 3 (трех) листах.
3. Свидетельство о государственной регистрации ООО «Московия Логистик» - копия на 1 (Одном) листе.
4. Изменение извещения о проведении конкурса с ограниченным участием для закупки № 0873200009816000095 – распечатка на 7 (семи) листах.
5. Документация конкурса с ограниченным участием (извлечение), включая техническую часть на 45 (Сорока пяти) листах.
6. Сведения с сайта <http://zakupki.gov.ru/>, содержащие дату размещения извещения о закупке № 0873200009816000095, а также дату окончания срока подачи заявок – на 4 листах.
7. ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» - на 5 листах.
8. ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия
9. ГОСТ Р 53596-2009 (ЕЭК ООН FFV-14:2004). Национальный стандарт Российской Федерации. Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия – копия на 13 листах.

10. Письмо Федеральной антимонопольной службы от 8 октября 2015 г. N АЦ/54940/15 – на 2 листах.
11. Решение ФАС России от 3 ноября 2015 г. по делу N К-1461/15 на 6 (шести) листах.
12. Решение ФАС России от 18 ноября 2015 г. по делу N К-1560/15 на 8 (восьми) листах.
13. Решение Московского областного УФАС России от 03.12.2015 по делу № 07-24-16845/15 – на 5 (пяти) листах.

Генеральный директор
ООО «Московия Логистик»



Г.Э.Федин