

Куда В Управление Федеральной антимонопольной службы по г. Москве
107078, г. Москва, Мясницкий проезд, дом 4, стр. 1
to77@fas.gov.ru

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью «Матика» (ООО «Матика»)
Адрес юридический: 111398, г. Москва, ул. Перовская, д.26, к.2, эт.1, пом. II, ком.20
Адрес почтовый: 111398, г. Москва, ул. Перовская, д.26, к.2, эт.1, пом. II, ком.20
ИНН/КПП 7710899473/772001001
e-mail: info@matika.com.ru
тел.: +7 925 910 63 82
факс.: отсутствует

Заказчик Открытое акционерное общество «Гостиничный Комплекс «Берлин» (ОАО Г/К «Берлин»)
Место нахождения:
117303, г. Москва, ул. Малая Юшуньская, дом 1, корп. 1.
Почтовый адрес:
117303, г. Москва, ул. Малая Юшуньская, дом 1, корп. 1.
Номер контактного телефона:
Евстратова Анастасия Владимировна
+7 (495) 319-82-02
Адрес электронной почты
evstratova@berlin.ru
Контактное лицо по вопросам разъяснения технического задания:
Красотина Светлана Викторовна
Контактный телефон: (495) 319-89-98

Сведения о закупке Номер извещения: 31908310481
Наименование закупки: Поставка продуктов питания

Исх. № 00129-Ж-1-19
Дата: 02.10.2019

Жалоба на положения документации о проведении электронного аукциона на право заключения договора на поставку продуктов питания, номер извещения 31908310481

17.09.2019 г. ОАО Г/К «Берлин» (далее – Заказчик) в Единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС) были размещены извещение и документация о проведении электронного аукциона на право заключения договора на поставку продуктов питания, извещение № 31908310481 (далее – закупка).

Ознакомившись с документацией о закупке ООО «Матика» считает, что при размещении закупки были допущены нарушения в части описания объекта закупки.

В соответствии с требованиями к содержанию первой части заявки (п. 14.1.2.2 информационной карты, стр. 11 аукционной документации) первая часть заявки на участие в электронном аукционе должна содержать в том числе **конкретные показатели товара, соответствующие значениям, установленным в документации об электронном аукционе**, и указание на товарный знак (при наличии).

Таким образом, участники должны конкретизировать все значения, указанные в описании объекта закупки. Однако по некоторым позициям указать конкретные показатели товара не представляется возможным.

№ поз.	Наименование товара	Показатель и его значение, установленные документацией	Обоснование неправомерности
	Товар	По всем позициям указана формулировка «Остаточный срок годности на момент поставки товара не менее __ месяцев от срока годности установленного производителем».	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение невозможно.
4	Крупа Манная	Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, невозможно.
7	Крупа рисовая	влажность не более 14,6%.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как влажность, невозможно, поскольку значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований.
8	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2012 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42).	ГОСТ 31743-2012 с 01.01.2019 г. не действует.
9	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия» ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42).	ГОСТ 31743-2012 с 01.01.2019 г. не действует.
10	Мед натуральный	Массовая доля воды не более 21%.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля воды, невозможно, поскольку значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований.
12	Молоко и сливки сгущенные с сахаром	1. Массовая доля влаги не более 26,5%. Массовая доля сахарозы от 43,5 до 45,5%. Массовая доля жира не менее 8,5%. 2. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 кислотностью от 16°Т до 20°Т, нормативным и техническим документам на молоко коровье, действующим на территории государств, принявших	1. Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля влаги, сахарозы, жира невозможно, поскольку значения данных показателей могут быть установлены только

		<p>стандарт; молоко коровье пастеризованное - сырье по ГОСТ 32922, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; молоко сгущенное - сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью не более 0,8 условных единиц и массовой долей редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) не более 0,050%, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; сахар белый кристаллический по ГОСТ 31895, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p>	<p>путем проведения лабораторных исследований.</p> <p>2. Такие показатели, как кислотность, цветность и массовая доля редуцирующих веществ, не могут быть конкретизированы, так как значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований.</p> <p>3. ГОСТ 31895 не действует с 01.07.2016 г.</p>
13	Консервы овощные. Горошек зеленый.	Цвет - зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, невозможно.
14	Консервы рыбные натуральные	<p>1. ГОСТ 7452-97 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 11 от 25 апреля 1997 г.) (не действует в части лососевых рыб) или ГОСТ Р 51489-99 «Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия» ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. N 645-ст (срок действия до 15.02.2015) или ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия». ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (от 25 марта 2013 г. протокол N 55-П)</p> <p>2. Консистенция должна быть нежная, сочная или плотная, возможно суховатая...Высота кусков или филе кусков должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4-5 мм ниже ее... Массовая доля поваренной соли должна быть 1,2-2,0%.</p> <p>Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 1,0 мг/кг; мышьяк - не более 5,0 мг/кг; кадмий - не более - 0,2 мг/кг; ртуть - не более 0,5 мг/кг, олово - не более 200 мг/кг, хром - не более 0,5 мг/кг.</p>	<p>1. ГОСТ 7452-97 не действует с 01.07.2015 г. ГОСТ Р 51489-99 не действует с 15.02.2015 г.</p> <p>2. Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как консистенция, высота кусков, содержание токсичных элементов, гистамина, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, патогенных, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований</p>

		<p>Содержание гистамина не должно превышать 100,0мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,2 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 2,0 мг/кг. Содержание Полихлорированных бифенилов должно быть не более 2,0 мг/кг. Содержание Радионуклидов должно быть: цезий-137 - не более 130 Бк/кг, стронций-90 - не более 100 Бк/кг. Предельное содержание диоксинов должно быть не более 0,000004 мг/кг. Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются.</p>	
18	Орехи Грецкие	<p>Цвет - светлого тона, без темно-соломенной и/или лимонно-желтой окраски, темно-коричневая окраска не допускается. ... Массовая доля влаги. % не более 5.0.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, массовая доля влаги, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований</p>
22	Перец черный горошком	<p>Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5мм.</p>	<p>Указать конкретное значение в данном случае невозможно.</p>
26	Сахар-рафинад	<p>Вес одного кусочка должен быть 5 грамм</p>	<p>Указать конкретное значение в данном случае невозможно.</p>
27	Тесто слоеное дрожжевое (Хлебный Дом Звездное) или эквивалент	<p>Внешний вид: Поверхность – шероховатая Цвет - теста из пшеничной муки - от светло-серого до светло-желтого- теста из смеси пшеничной и ржаной муки и теста из ржаной муки - От светло-коричневого до коричневого</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, невозможно.</p>
28	Шок Риттер-Спорт в ассортименте 100г или эквивалент	<p>Содержание масла какао - не менее 20%.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как содержание масла какао, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований</p>
30	Завтрак готовый Шарики шоколадные	<p>Состав: зерновые продукты [крупя кукурузная, крупя (мука) пшеничная]...</p>	<p>В инструкции не указано, оставлять ли участнику квадратные скобки при формировании заявки</p>
34	Масло оливковое	<p>Внешний вид: от светло-зеленого до темно-оливкового цвета, допускается легкое помутнение, осадок, наличие «сетки» над осадком.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, невозможно.</p>
36	Паста томатная	<p>Массовая доля сухих веществ не менее 23%.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких</p>

			характеристик, как массовая доля сухих веществ, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований
41	Хрен столовый	Цвет от светло – бежевого до светло – коричневого, допускается розоватый оттенок	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, невозможно.
42	Колбаса (докторская)	Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля мышечной ткани, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований
43	Колбаса в/к	...цвет от розового до красного... форма и размер батонов – прямые батоны длиной не более 26,0 см, весом не более 0,85 кг.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, длина батона, невозможно.
44	Сосиски филейные Останкино или эквивалент	ГОСТ 23670-79 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия».	ГОСТ 23670-79 не действует с 01.01.2005 г.
46	Сыр Фетакса Хохланд или эквивалент	Цвет - от белого до светло-желтого. Массовая доля жира должна быть не менее 40,0 %, массовая доля влаги не более 55,0 %, поваренной соли 2,0 – 4,0. Содержание консерванта (натрия азотнокислого, калия азотнокислого) в сыре должно быть не более 50 мг/кг.	Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, массовая доля жира, влаги, поваренной соли, содержание консерванта, невозможно.
47	Продукт молоко содержащий сырный Русский с змж 45% Еланский МСК или эквивалент	Основное сырье: <ul style="list-style-type: none"> сырое коровье молоко по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов, соответствующее следующим требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе — I. 11 классы, сычужно-бродильная проба или сычужная проба I, 11 классы, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. КОЕ/смэ — не более 1 10⁶. количество соматических клеток е 1 см³ — не более 5 • 10⁶; заменители молочного жира массовой долей жира не менее 99.9 %, произведенные из натуральных и/или модифицированных растительных масел без добавления пищевых добавок или ингредиентов. содержащие не более 5.0 % массовой доли 	Считаем установленное описание к сырью избыточным. Кроме того, в описании указаны показатели, конкретизировать которые на момент подачи заявки невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований ГОСТ Р 52969 не действует с 31.12.2015 г. ГОСТ Р 52971 не действует с 01.07.2015 г. ГОСТ Р 53503 не действует с 31.12.2015 г.

трансизомеров олеиновой кислоты (в пересчете на метилэлаидат). не более 38.0 % пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот, не менее 2.0 % лау-риновой кислоты, температурой плавления жира, выделенного из продукта, в диапазоне от 32 *С до 36 вС. дополнительные требования к которым приведены в приложении А:

- сливочное масло по ГОСТ Р 52969;
- топленое масло и молочный жир по ГОСТ Р 52971;
- обезжиренное молоко-сырье по ГОСТ Р 53503. кислотностью не более 19 °Т;
- цельное и обезжиренное сухое молоко по ГОСТ Р 52791. распылительной сушки;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сливки-сырье по ГОСТ Р 53435;
- молочная сыворотка по ГОСТ Р 53438;
- сухая молочная сыворотка по ГОСТ Р 53492:
- пахта по ГОСТ Р 53513;
- сухая пахта:
- сухие молочные продукты с массовой долей белка не менее 35,0 %, полученные распылительной сушкой ультрафильтрационного концентрата обезжиренного молока или подсырной сыворотки.

Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты по [4] и другие, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сырных продуктов, соответствующих требованиям настоящего стандарта и документа на конкретный продукт:

ГОСТ Р 53512—2009

- молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие по ГОСТ Р 52688 и другие животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сырных продуктов, соответствующих требованиям настоящего стандарта и документа на конкретный продукт:
- кальций хлористый (Е509). предназначенный для использования в пищевой и молочной про* мышленности;
- вода питьевая по [5]:
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра):
- регуляторы кислотности:
- кислота молочная пищевая (Е270) по ГОСТ 490.

ГОСТ 1349 не действует с 01.01.2013 г.

ГОСТ Р 53435 не действует с 01.09.2018 г.

ГОСТ Р 53438 не действует с 01.09.2018 г.

ГОСТ Р 53492 не действует с 01.09.2017 г.

ГОСТ Р 53513 не действует с 01.09.2018 г.

ГОСТ Р 52688 не действует с 01.09.2018 г.

ГОСТ Р 52622 не действует с 15.02.2015 г.

ГОСТ 29047 не действует с 01.01.2018 г.

ГОСТ 29045 не действует с 01.01.2018 г.

ГОСТ Р 52177 не действует с 15.02.2015 г.

- кислота лимонная моногидрат пищевая (Е330) по ГОСТ 908,
- кислота уксусная (Е260) по ГОСТ 61.
- кислота соляная (Е507) по ГОСТ 3118,
- кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный (Е341) по ГОСТ 10091:
- калий хлористый (Е508) по ГОСТ 4234. химически чистый:
- эмульгаторы, структурирующие пищевые добавки (для мягких сырных продуктов), разрешенные для использования в пищевой промышленности.

Пищевые добавки консерванты:

- калий азотнокислый (Е252) по ГОСТ 4217,
- натрий азотнокислый (Е251) по ГОСТ 4168.
- лизоцим (Е1105).
- пирофосфат натрия (Е452);

красители пищевые натуральные и идентичные натуральным:

- р-каротин (Е160а),
- экстракты аннато (Е160Р):

вкусовые компоненты:

- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622 и др..
- гвоздика по ГОСТ 29047,
- корица по ГОСТ 29049,
- перец черный и белый по ГОСТ 29050.
- перец душистый по ГОСТ 29045,
- кориандр по ГОСТ 29055.
- тмин по ГОСТ 29056.
- зелень базилика, орегано сушеная.
- паприка и другие сушеные овощи.
- пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока.
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177, натуральные и идентичные натуральным, усилители вкуса и запаха сырных продуктов.

Допускается использование других пряных и ароматических компонентов и специй, разрешенных к применению в составе пищевых продуктов в установленном порядке.

Функционально необходимые материалы:

- фунгицидные препараты для обработки поверхности сырных продуктов: сорбиновая кислота (Е200). сорбат натрия (Е201), сорбат калия (Е202) и другие фунгицидные препараты, разрешенные к применению в установленном порядке:

		<ul style="list-style-type: none"> • полимерные материалы, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др., соответствующие требованиям ГОСТ Р 52686: - полимерно-парафиновые и восковые сплавы, латексные покрытия и др.. соответствующие требованиям ГОСТ Р 52686. Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2]. 	
50	Молоко 3,2%	<p>Массовая доля белка, %, не менее 3,0. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее 8,2.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля белка, СОМО, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований</p>
51	Сливки питьевые (крем сливочный) (33% -35%)	<p>Кислотность не более 18, Температура продукта при выпуске с предприятия, °С для пастеризованного 4±2 для ультрапастеризованного и стерилизованного от 2 до 25.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как кислотность, температура при выпуске товара, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований.</p>
52	Сливки порционные 10 мл	<p>Массовая доля белка, %, не менее 2,6. Кислотность, °Т, не более 19</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля белка, кислотность, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований</p>
53	Сметана	<p>Массовая доля белка, %, не менее 2,5.</p>	<p>Поскольку участники закупки на момент подачи заявки не обязаны иметь в наличии товар, то указать конкретное значение таких характеристик, как массовая доля белка, невозможно. Значения данных показателей могут быть</p>

			установлены только путем проведения лабораторных исследований
54	Творожный продукт 19%-23%	Массовая доля жира должна быть не менее 19,0 %. Цвет - [белый или кремовым оттенком, равномерный по всей массе]. Массовая доля жира, в %, не менее 9,0. Массовая доля белка, в %, не должна быть менее 14.	Противоречие в описании: сначала указано, что массовая доля жира должна быть не менее 19%, а затем не менее 9%. В инструкции не указано, оставлять ли участнику квадратные скобки при формировании заявки. Указать конкретное значение таких характеристик, как цвет, массовая доля белка, невозможно. Значения данных показателей могут быть установлены только путем проведения лабораторных исследований
55	Чай Гринфилд или эквивалент в ассортименте 1/2г	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия» УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 04.05.90 N 1107.	ГОСТ 1938-90 не действует с 01.07.2015 г.

Кроме того, в составе документации о закупке присутствует расчет начальной (максимальной) цены договора. При этом, цена за единицу продукции по отдельным позициям относительно прайсовых цен ООО «Матика» является завышенной или заниженной.

Согласно п. 1.2.9 Раздела I. Общие положения документации аукцион - способ закупки, победителем которой признается лицо, заявка которого соответствует требованиям, установленным документацией о закупке, а также **предложившее наиболее низкую цену договора** или, если при проведении аукциона цена договора снижена до нуля и аукцион проводится на право заключить договор, наиболее высокую цену договора (стр.4).

Согласно п. 23 Раздела II. Информация о проведении закупки (стр. 20) победителем аукциона признается участник закупки, подавший заявку на участие в аукционе, которая отвечает всем требованиям, установленным в извещении о проведении аукциона, и **которым предложена наиболее низкая цена.**

При этом также установлено, что в случае закупки товаров, **единичные расценки на товар снижаются пропорционально снижению общей цены договора.**

Считаем установление данного положения **ограничением количества участников закупки, поскольку разные участники могут поставлять один и тот же товар по очень разным ценам, что связано с тем, что у разных поставщиков разный доступ к товару:** например, если один поставщик является производителем одной из позиций, он может поставлять по ценам значительно ниже, чем у других поставщиков, при этом, другую товарную позицию он закупает редко и в небольших количествах, в связи с чем он ее может поставлять только по более высоким ценам.

Более того, **положениями Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»** (далее – Закон № 223-ФЗ), а также Положением Заказчика о закупке товаров, работ, услуг отдельных видов юридических лиц **не предусмотрено пропорциональное снижение единичных расценок на товар при заключении договора.**

Таким образом, Заявитель считает, что при заключении договора по результатам аукциона **победитель закупки вправе самостоятельно определить цену за единицу продукции таким образом, чтобы в конечном итоге стоимость всего поставляемого по договору товара была равно предложенной им цене договора.**

На основании вышеизложенного, руководствуясь положениями ст.3 Закона № 223-ФЗ,

ПРОСИМ

1. Признать жалобу обоснованной;

2. Выдать заказчику обязательное для исполнения предписание о внесении изменений в документацию.

Приложения:

1. Аукционная документация
2. Документ, подтверждающий полномочия лица на подписание жалобы.

Генеральный директор ООО «Матика»

Майоров И.А.