

**В Управление Федеральной антимонопольной службы по
Московской области**

Адрес: 123423, г. Москва, Карамышевская наб., д. 44

Телефон/факс: (499)755-23-23

E-mail: to50@fas.gov.ru

Заявитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Масленица»

ИНН 7705934309/ КПП 503801001

Адрес: 141206, Московская область, Пушкинский р-н, г. Пушкино,
Кудринское ш-е, д.6, корпус гл произв, офис 415

Юридический адрес: 141206, М.О., Пушкинский р-н, г.
Пушкино, Кудринское шоссе, д.6, корпус гл произв, офис 415

электронная почта: info@mojoko19.ru, тел/факс 8 (499) 322-28-23

**Наименование заказчика,
контактная информация**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС "ЛЕВКОВО"

ИНН 5038053723

КПП 503801001

ОГРН 1065038037448

Место 141202, ОБЛАСТЬ МОСКОВСКАЯ, ГОРОД
нахождения ПУШКИНО, СЕЛО ЛЕВКОВО, ТЕРРИТОРИЯ
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС ЛЕВКОВО, ДОМ
ВЛАДЕНИЕ 1

Почтовый 141202, Московская, Пушкинский муниципальный р-
адрес н, с.п. Царевское, тер. ОК Левково, владение 1

**Извещение о проведении
конкурса**

№32110212178

**Начальная (максимальная) цена
контракта**

2 675 072,00 Российский рубль

**Способ определения поставщика
(подрядчика, исполнителя)**

Аукцион в электронной форме

Наименование объекта закупки

Поставка мяса, в том числе мяса птицы

Жалоба (223ФЗ)

На электронной площадке www.zakupki.gov.ru в сети интернет Заказчиком размещено извещение о проведении запроса предложений в электронной форме на право заключения договора на поставку мяса и мясной продукции.

Согласно п.1 ч. 1 ст. 64 Закона о контрактной системе документация об электронном аукционе наряду с информацией, указанной в извещении о проведении такого аукциона, должна содержать следующую информацию: наименование и описание объекта закупки и условия контракта в соответствии со ст. 33 Закона о контрактной системе, в том числе обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

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

1) в описании объекта закупки указываются функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки (при необходимости).

В описание объекта закупки не должны включаться требования или указания в отношении товарных знаков, знаков обслуживания, фирменных наименований, патентов, полезных моделей, промышленных образцов, наименование страны происхождения товара, требования к товарам, информации, работам, услугам при условии, что такие требования или указания влекут за собой ограничение количества участников закупки.

Допускается использование в описании объекта закупки указания на товарный знак при условии сопровождения такого указания словами «или эквивалент» либо при условии несовместимости товаров, на которых размещаются другие товарные знаки, и необходимости обеспечения взаимодействия таких товаров с товарами, используемыми заказчиком, либо при условии закупок запасных частей и расходных материалов к машинам и оборудованию, используемым заказчиком, в соответствии с технической документацией на указанные машины и оборудование.

2) использование при составлении описания объекта закупки показателей, требований, условных обозначений и терминологии, касающихся технических характеристик, функциональных характеристик (потребительских свойств) товара, работы, услуги и качественных характеристик объекта закупки, которые предусмотрены техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иных требований, связанных с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика. Если заказчиком при составлении описания объекта закупки не используются установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации показатели, требования, условные обозначения и терминология, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования других показателей, требований, условных обозначений и терминологии.

Кроме того, согласно ч.2 ст.33 Закона о контрактной системе документация, о закупке в соответствии с требованиями, указанными в ч.1 ст.33 Закона о контрактной системе должна содержать показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товара, работы, услуги установленным заказчиком требованиям. При этом указываются максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться.

По смыслу статьи 33 Закона № 44-ФЗ заказчики, осуществляющие закупку по правилам данного Закона, при описании объекта закупки должны таким образом определить требования к закупаемым товарам, работам, услугам, чтобы, с одной стороны, повысить шансы на приобретение товара именно с такими характеристиками, которые ему необходимы, а с другой стороны, не ограничить количество участников закупки. Основным правилом описания объекта закупки является то, что описание объекта закупки должно носить объективный характер.

В Техническом Задании Заказчиком установлены следующие требования:

№ п/п	Наименование продукта	Требования к товарам			Ед. изм.	Кол-во
		Качественные, технические, функциональные характеристики (потребительские)	Фасовка	Технические характеристики товара		

		свойства) товара				
1	<p>Говядина ГОСТ 31797- 2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Техничес кие условия (Издание с Поправко й)</p>	<p>Наименование отруба: должен быть тазобедренный отруб.Тазобедренный отруб: нижняя часть; наружная часть; внутренняя часть; боковая часть.Цвет поверхности бледнорозового или бледнокрасного цвета.Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светлокрасного до темнокрасного.Консисте нция:на разрезе мясо плотное\ упругое\ образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.Запах: должен быть специфический\ свойственный свежему мясу.Состояние жира: должен иметь белый\желтоватый / желтый цвет. Консистенция твердая, при надавливании крошится. Сухожилия должны быть упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Содержание в 100г. продукта: белки не менее 11 г\ жиры не менее 14 г.Энергетическая ценность: не менее 182 ккал. Вид мяса: [подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до 4°С], [подвергнутое замораживанию до</p>	Упаков ка: ящик, коробк а		кг	2 500

		<p>температуры в толще мышц не выше минус 8°C].</p> <p>Повторное замораживание отрубов не допускается.</p>				
2	<p>Куриные окорочка замороженные ГОСТ 31962-2013 МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)</p>	<p>Вид поставляемого мяса: с температурой [не выше минус 12°C], с температурой [не выше минус 18°C]. Куриные окорочка: должны быть хорошо обескровленными; чистыми. Куриные окорочка: не должны иметь посторонних включений; посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника; клоаки; трахеи; пищевода; зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов; пятен от разлитой желчи. Куриные окорочка глубокозамороженные: 1 сорта или не применяется. Запах: должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Цвет кожи [бледно-желтый] с розовым оттенком. Цвет подкожного и внутреннего жира: [бледно-желтый] или желтый. Не допускается наличие пеньков; волосовидного пера. Костная система без переломов и деформаций. Пищевая ценность в 100г</p>	Упаковка: ящик, коробка	кг	179,20	

		<p>продукта: белок 17.6...18 г; жир не менее 14.9 г. Энергетическая ценность: не менее 205.7 ккал.</p>				
5	<p>Цыплено к-бройлер ГОСТ 31962-2013 МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)</p>	<p>Вид поставляемого цыпленка-бройлер: [с температурой не выше минус 12°C], [с температурой не выше минус 18°C], [с температурой от минус 2°C до плюс 4°C включительно]. Цвет мышечной ткани бледно-розовый, розовый. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый, желтый. Степень снятия оперения для 2 сорта: допускаются единичные пеньки; редко разбросанные по поверхности тушки или не применяется. Цыпленок-бройлер глубокомороженые: 1 сорта или не применяется. Кожа должна быть чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый. Искривление кили грудной кости: в наличии или отсутствует. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Пищевая ценность на 100г: белки не менее 15 г; жиры не менее 13 г. Цыпленок-бройлер замороженный:</p>	<p>Упаковка: ящик, коробка</p>		кг	1 000

		2 сорта, 1 сорта или не применяется. Энергетическая ценность: не должна быть менее 189 ккал. Цыпленок-бройлер с искривлениями спины и грудной кости не допускается.				

Инструкция составлена таким образом что б ввести участников в заблуждение

Заявитель обжалует установление Заказчиком данных требований к товарам поскольку техническое задание и форма 2 вводит участников закупки в заблуждение и может привести к ограничению количества участников закупки и неправомерному отклонению заявки.

На основании изложенного,

ПРОШУ:

1. Признать настоящую жалобу обоснованной.
2. Провести проверку документации Заказчика, дав соответствующую оценку соответствия требованиям действующего законодательства.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении заказчика, членов комиссии заказчика к административной ответственности за нарушение законодательства о закупках: утверждение заказчиком документации, не соответствующей требованиям закона

Приложение:

1. Документация по торгам.
4. Доверенность на представление интересов в УФАС МО

Генеральный директор
ООО «Масленица»



Фролов А.Н.

30.04.2021г.

