

В Управление Федеральной антимонопольной  
службы по Красноярскому краю  
Адрес: 660017, г. Красноярск, пр. Мира, 81 «Д»  
E-mail: [to24@fas.gov.ru](mailto:to24@fas.gov.ru)

Заявитель: ООО «КрасПит», ИНН 2463124857,  
ОГРН 1212400020810,  
Адрес: 660012, г. Красноярск, ул. Анатолия  
Гладкова, д. 4, офис 07, 08  
адрес электронной почты: [piv.74@mail.ru](mailto:piv.74@mail.ru)

Заказчик (организатор закупки): МАУ  
«Дирекция по организации школьного питания»  
ИНН 2466083430, ОГРН 1032402944793,  
адрес: 660059, Г. Красноярск, ул. Вавилова,  
д. 47А, помещение 69  
адрес электронной почты [ts.mau@yandex.ru](mailto:ts.mau@yandex.ru)

Жалоба  
на действия, бездействия конкурсной комиссии

В единой информационной системе 16 мая 2023 года заказчиком была размещена закупка под номером № 32312383624 - Конкурс в электронной форме по выбору поставщика на право заключения договора на Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска. Начальная (максимальная) цена договора определена в 169 355 231 (Сто шестьдесят девять миллионов триста пятьдесят пять тысяч двести тридцать один) руб. 62 коп.

Сроки оказания услуг с 01.09.2023 по 31.05.2024.

Запрос предложений был размещен в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru).

Ссылка на закупку:

<https://zakupki.gov.ru/epz/order/notice/notice223/common-info.html?noticeInfold=15441189>

Вышеуказанная закупка осуществляется в рамках Федерального закона №223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Обжалуемая (действующая) редакция документации запроса предложений в электронной форме по выбору поставщика на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска размещена Заказчиком в ЕИС 16.05.2023, с изменениями конкурсной документации от 26.06.2023 на основании Предписания Красноярского УФАС № 024/07/3-1537/2023 от 19.06.2023 (далее – Документация).

Дата и время окончания приема заявок – 05.07.2023 в 06.00 часов по местному времени Заказчика.

В соответствии с Предписанием Красноярского УФАС от 19.06.2023 № 024/07/3-1537/2023, организатору торгов необходимо в течение 5 календарных дней совершить действия, направленные на устранение нарушений порядка организации закупки, в том числе, внести изменения в документацию о проведении закупки с учетом выводов, указанных в Решении № 024/07/3-1537/2023 от 14.06.2023 (далее по тексту - Решение).

1) Так, в Решением установлено нарушение Заказчиком требования пункта 15 части 10 статьи 4 Закона 223-ФЗ, в части отсутствия в Разделе 3 Документации «Описание предмета закупки» сведений о характеристиках пищеблоков образовательных учреждений и месте их расположения, перечня и технического состояния оборудования, техники, инвентаря, мебели, посуды, тары и иного имущества, необходимого для оказания услуг.

Заказчик внес изменения в пункт 3 раздела 3 Документации «Описание предмета закупки» путем указания пути размещения информации о характеристиках пищеблоков в Облачном сервисе (хранилище) <https://disk.yandex.ru/i/rxTQasPtpnHRLQ>, принадлежащем компании Яндекс, позволяющем пользователям хранить свои данные на серверах в «облаке» и передавать их другим пользователям в Интернете. Между тем, данный сервис **позволяет** создавать, удалять, изменять, считывать и записывать файлы, а также совершать иные действия через авторизованный личный кабинет (при регистрации с помощью логина и пароля). Следовательно, размещенная документация на таком сервисе не гарантирует участнику ее неизменности, а значит, не отвечает принципу информационной открытости, установленному в законе 223-ФЗ. Другими словами, открытость и прозрачность документации должна обеспечиваться посредством предоставления свободного и безвозмездного доступа к информации, размещенной в единой информационной системе в сфере закупок" [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru). Следствием нарушения данного принципа может быть ситуация, при которой у участников могут быть разные версии такой документации, что нарушает права участников на равный доступ к содержанию документации. Такой способ размещения конкурсной документации не предусмотрен законом 223-ФЗ, а также Положением организатора торгов.

В соответствии с требованиями Закона 223-ФЗ (ст. 3.3) вся необходимая информация о закупках подлежит обязательному размещению заказчиком на официальном сайте "Единая информационная система в сфере закупок" [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru). Выполнение данного требования регламентируется Положением о размещении в единой информационной системе информации о закупке, утв. Постановлением Правительства РФ от 10 сентября 2012 г. N 908.

Следовательно, способ размещения документации о характеристиках пищеблоков путем отсылки на облачное хранилище Яндекса, не соответствует Положению о размещении в единой информационной системе информации о закупке, утв. Постановлением Правительства РФ от 10 сентября 2012 г. N 908, нарушает права участников на информационную открытость предмета закупки.

Что касается содержания документации о пищеблоках, размещенной в интернете по ссылке: <https://disk.yandex.ru/i/rxTQasPtpnHRLQ>, то она недостаточна для определения участником закупки своих финансово-материальных затрат в целях своевременного и полного удовлетворения потребностей Заказчика в испрашиваемой услуге (с учетом при необходимости стоимости жизненного цикла закупаемой продукции) и реализации мер, направленных на сокращение издержек Заказчика, с необходимыми показателями цены, качества и надежности. Следовательно, отсутствие полной информации о расходной части исполнения договора, которая возлагается Заказчиком на Исполнителя, не позволяет определить экономическую целесообразность заключения договора, а значит ограничивает возможность участия юридических и физических лиц в закупке для нужд Заказчика, стимулирование такого участия и препятствует развитию добросовестной конкуренции.

Так, в таблицах указаны адреса пищеблоков образовательных учреждений, их площади, перечень основных средств (количество, год постановки на учет, инвентарный номер).

Между тем, характеристика пищеблока не ограничивается указанием его площади и адреса расположения, а перечень основных средств с указанием года ввода в эксплуатацию не содержит информации об их техническом состоянии для определения участником суммы денежных средств, необходимых для приведения его в рабочее состояние либо дооборудование.

Полагаем, что в целях определения финансовых затрат Исполнителя для выполнения пунктов 5.2.9-5.2.12, 5.2.16, 5.2.17 проекта Договора в описание предмета закупки Заказчиком должна быть отражена следующая информация:

-объемно-планировочные решения пищеблока каждого образовательного учреждения с указанием наименования цехов либо зон и их площади в целях определения со стороны Исполнителя мощности каждого пищеблока;

- план-схемы оборудования пищеблока каждого образовательного учреждения системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, а также их инженерно-техническое состояние (в каких помещениях (зонах) пищеблока имеется

подводка холодного и горячего водоснабжения, подтверждение соответствия холодной и горячей воды, используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде);

- план-схемы систем приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока каждого образовательного учреждения с указанием информации об ее исправности, оборудования локальными вытяжными системами вентиляции зоны (участков) и (или) размещенного в них оборудования, являющегося источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги;

- план-схемы системы электроснабжения с указанием точек, где установлены розетки, указанием электрической мощности пищеблока для определения возможности подключения дополнительного оборудования в случае необходимости;

- оснащение каждого пищеблока техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием с указанием года выпуска данного оборудования, процента его изношенности и технического состояния, а также указанием расположения в помещениях пищеблока по цехам или зонам;

- описание внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока каждого образовательного учреждения с указанием недостатков помещения, которые необходимо устранить Исполнителю по договору к 01.09.2023 для соответствия и готовности пищеблока к оказанию услуг по организации горячего питания;

- **площадь и количество посадочных мест обеденного зала в каждом общеобразовательном учреждении, информация о среднесписочном количестве питающихся детей в каждом общеобразовательном учреждении**, в целях определения количества партий приготавливаемых блюд для каждого приема пищи, а также расчёта необходимого кадрового состава на каждом пищеблоке в соответствии с требованиями гигиенических нормативов.

Вся перечисленная информация о каждом пищеблоке, сетях энергоснабжения, водоснабжения и канализации, имеющемся оборудовании, мебели и иного имущества, его состояния, составляет характеристику пищеблоков.

Правовое обоснование указанных доводов:

Пищеблок - это комплекс помещений, предназначенный для приготовления пищи (п. 3.27 "СП 158.13330.2014. Свод правил. Здания и помещения медицинских организаций. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 18.02.2014 N 58/пр)).

Согласно [разд.](#) "Организация питания в общеобразовательной организации" Методических рекомендаций для общеобразовательных организаций по обеспечению комплексной безопасности, направленных письмом Минкомсвязи России от 10.04.2020 N ЛБ-С-088-8929 (далее - Методические рекомендации), в пищеблоке школы должны быть предусмотрены:

- 1) необходимый набор помещений;
- 2) технологическое и холодильное оборудование, инвентарь и посуда;
- 3) раковины для мытья рук, умывальники;
- 4) памятки о соблюдении правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования, помещений пищеблока (пункта питания);
- 5) маркировка и специально отведенные места для хранения уборочного инвентаря;
- 6) индивидуальные шкафы у работников пищеблока для хранения личной и рабочей одежды, расположенных в помещении для работников пищеблока.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях может быть организовано через:

1. базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

2. доготовочные организации общественного питания, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3. столовые общеобразовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4. буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Пунктом 3.3. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» определен минимальный набор технологического оборудования и кухонной посуды на пищеблоке, который зависит от его объемно-планировочных решений и мощности.

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями на 30 декабря 2022 года) устанавливает минимальное количество работников пищеблоков образовательных учреждения в зависимости от принципа работы пищеблока и количества питающихся детей (таблица 6.19), а также требования к минимальному перечню оборудования на пищеблоке образовательного учреждения в зависимости от состава помещения в пищеблоке (таблица 6.18).

Перечисленные требования к пищеблоку образовательного учреждения должны быть известны организатору торгов – Заказчику, основным видом деятельности которого является организация питания обучающихся на территории г. Красноярска, содержание и эксплуатация пищеблоков, приобретение технологического оборудования и прочая деятельность, связанная с обеспечением полным технологическим циклом питания обучающихся в образовательных учреждениях города Красноярска в рамках поставленных задач.

Так, например, в обобщение принятых нормативных актов в сфере школьного питания, Автономной некоммерческой организацией «Институт отраслевого питания» была разработана Методика оценки расходов бюджетов субъектов Российской Федерации на создание условий для организации горячего питания обучающихся, в которой автор, под:

- материально-техническим оснащением пищеблоков определил состав помещений и оснащение их оборудованием в зависимости от применяемых моделей организации питания.

- оценкой состояния определил наличие помещений и оборудования, разработку предложений по доукомплектованию пищеблоков необходимым оборудованием, плановой его замене, созданию дополнительных цехов и участков на пищеблоке, увеличению площади и количества посадочных мест в обеденном зале, а также оценку финансовых затрат на проведение данных мероприятий;

- типом столовой определил вид предприятия общественного питания с характерными особенностями по номенклатуре и виду поставляемого сырья (пищевое сырье или полуфабрикаты) и продукции, а также технической оснащенности оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочного решения и т.д.

Полагаем, что Заказчик при описании характеристики пищеблоков должен был руководствоваться МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". Кроме того, вполне может использовать методику Автономной некоммерческой организацией «Институт отраслевого питания» для описания предмета закупки в конкурсной документации.

При отсутствии полной характеристики каждого пищеблока, обязанность по его соответствию вышеперечисленным требованиям возлагается на лицо, ответственное в период действия договора за организацию питания. Как правило, этим лицом является исполнитель по договору.

Невыполнение в дальнейшем указанных минимальных требований участником при заключении договора до начала оказания услуги влечет административную ответственность (от штрафов до приостановления деятельности) Исполнителя по договору как лицо, ответственное

за организацию горячего питания обучающихся. Как показывает практика работы в сфере организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, данное направление работы находится на особом контроле как самого Заказчика, так и Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю, и при проведении выездных проверок с их стороны к операторам питания неоднократно применялись штрафные санкции именно в части объемно-планировочных решений пищеблоков, отделки помещений пищеблоков и недостаточного технологического и холодильного оборудования. При этом, проводить какие-либо ремонтные работы как помещений, так и коммуникаций, установки дополнительного оборудования по время функционирования пищеблоков строго запрещено, а в оставшийся период летних каникул операторы питания физически не успевали привести помещения пищеблоков и докупить необходимое оборудование в оставшийся период летних каникул.

Соответственно, отсутствие данной информации в описании предмета закупки не позволяет потенциальному участнику оценить каждый пищеблок общеобразовательного учреждения на предмет необходимости проведения ремонтных работ в помещениях пищеблоков, расчета потребности необходимого технологического и холодильного оборудования, иного имущества, и как следствие, запланировать суммы финансовых вложений, необходимых для исполнения договора.

Отсутствие количества питающихся детей в разрезе каждого образовательного учреждения не позволяет оценить количество необходимого персонала пищеблока исходя из установленных нормативов.

II) Решением установлено нарушение организатора торгов в части отсутствия описания объектов лабораторных исследований при указании термина «Смывы».

Между тем, при описании объектов таких исследований в п. 26 Раздела 2 «Информационная карта» Детализирующего показателя 3 «Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов», Организатор торгов указал следующие объекты исследования (обследования): **оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (ДПЗ).**

Между тем, в соответствии с Методическими указаниями МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», естественным резервуаром псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза являются дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики).

Фактором передачи иерсиниоза являются **пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясные продукты, молоко и молочные продукты) и растительного происхождения (овощи, фрукты)**, употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде, длительное время хранившиеся при низких температурах.

В целях проведения профилактики и выявления иерсиниозов в пищеблоках организаций исследованию подлежат: 1) овощи, не подвергающиеся термической обработке; 2) фрукты; 3) остатки подозреваемых пищевых продуктов (салат, винегрет, сок домашнего приготовления, фляжное молоко, творог домашнего приготовления, сырое свиное мясо и т. д.); 4) смывы из холодильного оборудования; 5) смывы с разделочных досок, кухонного стола, ножей; 6) смывы с места хранения овощей в квартире (пол, тара); 7) смывы в подполье, подвале, кладовой и т. д. (овощи, пол, тара); 8) экскременты домашних животных, смывы с их подстилки; 9) смывы с пола и ведра для мусора (п. 6.4.1. указанных МУ).

При возникновении эпидемиологического неблагополучия и **определения перечня и объемов необходимых исследований следует помнить**, что объектами, имеющими особое эпидемиологическое значение при иерсиниозных инфекциях, являются:

- организации пищевого производства (в т. ч. мясокомбинаты, молокозаводы, хлебокомбинаты, предприятия по переработке сельхозпродукции);
- организации, осуществляющие хранение, оптовую и розничную торговлю продовольственными товарами;
- организации общественного питания;

- оздоровительные организации для детей (городские и загородные), дома отдыха, пансионаты, гостиницы, мотели, кемпинги;
- образовательные организации для детей и подростков (дошкольные, общеобразовательные, специальные, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей);
- организации, занимающиеся содержанием и разведением животных (зоомагазины, зоопарки, питомники);
- объекты коммунального бытового водоснабжения (очистные сооружения);
- организации, занимающиеся внешним благоустройством: организацией санитарной очистки и уборки городов и поселков городского типа, озеленением городов и поселков городского типа (зеленые зоны отдыха);
- таможенные терминалы, вокзалы железнодорожные, морские, речные, аэропорты; • суда морские, речные, воздушные, предназначенные для перевозки пассажиров и грузов.

Таким образом, смывы на иерсиниоз с объектов производственного окружения не являются фактором передачи иерсиниоза и могут свидетельствовать о наличии инфекции на пищеблоке, но причину наличия инфекции не устанавливают. При наличии положительного анализа объекта окружения на иерсиниоз необходимо провести еще несколько исследований для обнаружения фактора передачи и исключения его из питания, что увеличивает число заболевших, а значит не отвечает потребности Заказчика в получении качественного готового блюда. В связи с чем, полагаем при наличии нормативно правовой базы в области такой опасной инфекции, как иерсиниоз, где определены объекты необходимых исследований, ограничение проведения исследований только смывами с рабочих поверхностей оборудования **инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей** считаем незаконным, что не позволяет другим участникам закупки, проводившим исследования смывов с пищевого сырья участвовать в добросовестной конкуренции по данному детализирующему показателю и получить максимальный балл.

На основании изложенного, считаем, что действия по внесению изменений в документацию нарушают п. 2 ч. 1 ст. 3 Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" и п. 2 ч. 5 ст. 1 положения о закупке МАУ "Дирекция по организации школьного питания".

С учетом изложенного, руководствуясь п. 1 ч. 10 ст. 3 Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" и ст. 18.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции",

#### ПРОШУ:

1. Признать жалобу ООО «КрасПит» обоснованной.
2. Вынести предписание об устранении нарушений закупки № 32312383624 - по выбору поставщика на право заключения договора на Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска.

#### Приложение:

(копии или документы с официального сайта закупки):

1. Решение № 1 от 05.08.2021
2. Устав ООО «КрасПит».
3. Методика оценки расходов бюджетов Автономной некоммерческой организацией «Институт отраслевого питания».

03 июля 2023 года

Директор ООО «КрасПит»

О.И. Линкевич