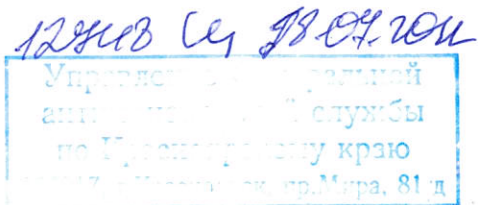


ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"КУЛИНАР"



Юридический адрес:
Россия, 660075, г. Красноярск,
ул. Лидии Прушинской, дом 5а,
тел./факс: (391) 232-74-13, 221-85-27
ИНН/КПП 2460020458/246001001
ОГРН 1022401806096
ОКПО 26224955
e-mail: kp_kulinar@mail.ru

исх. № 218
от «18» 07 2022г.



**В Управление Федеральной антимонопольной
службы**

660017, г. Красноярск, пр. Мира, 81Д

Заявитель: Общество с ограниченной
ответственностью «КУЛИНАР»
ИНН 2460020458, КПП 246001001
ОГРН 1022401806096
Адрес: 660075, Красноярский край,
г. Красноярск, улица Лиды Прушинской, 5А
Телефон: (391) 221-85-27
e-mail: kp_kulinar@mail.ru

Заказчик: Муниципальное автономное
учреждение «Дирекция по организации
школьного питания» (МАУ ДОШП)
ИНН 2466083430 КПП 246101001
Адрес: 660059, Красноярский край, город
Красноярск, улица Вавилова, 47а, помещение 69
Тел.: +7 (391) 234-05-75
e-mail: ts.mau@yandex.ru

Извещение о закупке: 32211513573

ЖАЛОБА

на внесение изменений в конкурсную документацию

На официальном сайте www.zakupki.gov.ru была размещена информация о проведении конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства:

Извещение №32211513573

Предмет закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска
Заказчик: МАУ «Дирекция по организации школьного питания»
далее также – Конкурс.

30 июня 2022 года информация о Конкурсе была размещена на официальном сайте www.zakupki.gov.ru.

В пп. 3 п. 27 Раздела 2 Информационная карта был указан следующий нестоимостной критерий оценки заявки:

3. Оценка заявок по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», при котором оценивается предложение участника о количестве протоколов лабораторных исследований (испытаний)

На пищевых продуктах (мясо, молоко и молочная продукция, овощи), используемых в целях оказания услуг по организации питания обучающихся, проведенных по заказу

субъекты малого и среднего предпринимательства.

Извещение №32211513573

Предмет закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

участника закупки в аккредитованных лабораториях, за последние 12 месяцев, предшествующих дате размещения на официальном сайте извещения о проведении настоящего конкурса – 30 баллов. Коэффициент значимости показателя 0,3.

К оценке принимаются копии протоколов лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов:

- молоко и молочная продукция по показателям фальсификации;
- мясо на наличие инъектирования каррагинаном;
- овощи на наличие иерсиний,

используемых в целях оказания услуг по организации питания обучающихся, проведенных по заказу участника закупки в аккредитованных лабораториях, за последние 12 месяцев, предшествующих дате размещения на официальном сайте извещения о проведении настоящего конкурса.

Однако 11 июля 2022 года в пп. 3 п. 27 Раздела 2 Информационная карта были внесены изменения, согласно которым к оценке по нестоимостному критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» принимаются протоколы лабораторных исследований (испытаний) пищевой продукции (мясо, молоко и молочная продукция, свежие овощи), проведенных по заказу участника закупки в испытательных лабораториях (центрах), за последние 12 месяцев, предшествующих дате размещения на официальном сайте извещения о проведении настоящего конкурса.

То есть изменениями в конкурсную документацию было исключено наличие аккредитации у лабораторий, проводящих лабораторные исследования пищевого сырья, используемого для приготовления пищи.

Указанные изменения не соответствуют действующему законодательству, приводят к некорректной оценке заявок и ограничивают конкуренцию по следующим причинам.

Аккредитация лабораторий.

В соответствии с ч. 2 ст. 10 Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее- ТР ТС 021/2011): При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 ТР ТС.

Среди процедур, которые должен разработать, внедрить и поддерживать производитель пищевой продукции указано: проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля (п. 4 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011).

Пунктом 2.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20, регулирующих санитарно-эпидемиологические правила к организациям питания предусмотрено: **Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно пункту 1 статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон №52-ФЗ) производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека

При этом, сама организация производственного контроля регулируется действующими санитарными правилами - СП 1.1.1058-01.

Из п. 2.4 (пп. «б») следует, что производственный контроль включает в себя лабораторные исследования и испытания сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <...> в случаях, установленных государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Пункт 2.5 СП 1.1.1058-01 конкретизирует, что: Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно *либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.*

Помимо этого: если говорить о принципах ХАССП, то действуют Методические рекомендации 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

Указанные МР 5.1.0096-14 содержат последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия предприятия общепита требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции (раздел 3 МР).

Подпунктом «б» п. 3.3 МР 5.1.0096-14 прямо предусмотрено, что проверка соответствия включает в себя оценку безопасности выпускаемой продукции с проведением отбора проб и *лабораторных исследований на базе аккредитованной (независимой) лаборатории.*

Более того, таблица «Порядок проверки изготовителя (производителя)» предусматривает II этап, на котором есть - Процедура 4 (ст.10 ч.3 п.4) "проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля". В указанной процедуре 4 четко указано, что изготовитель осуществляет проведение *лабораторных исследований на базе лабораторий, аккредитованных и аттестованных в установленном порядке.*

1.Федеральной службой надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека разработаны Указания –«Методические указания МУК 4.2.-3019-12» в которых, в п.5.1.1.Требования к лабораториям, осуществляющим исследования на иерсиниозы. Наличие разрешительных и регламентирующих работу документов

Лаборатории, которые осуществляют исследования на иерсиниозы, должны иметь разрешительные документы на этот вид деятельности согласно действующему законодательству.

Кроме того, согласно ст. 42 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований могут проводиться <...> юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, *аккредитованными* в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации, и экспертами, аттестованными в установленном Правительством Российской Федерации порядке.

Таким образом, лабораторные исследования (испытания) пищевого сырья не могут быть произведены не аккредитованными лабораториями. Это противоречит требованиям принципов ХАССП (МР 5.1.0096-14), действующим санитарным правилам (СП 1.1.1058-01) и действующему санитарно-эпидемиологическому законодательству.

Соответственно, принятие в качестве критерия оценки протоколов лабораторных исследований, выполненных не аккредитованными лабораториями, противоречит действующему законодательству.

Помимо устранения аккредитации протоколов лабораторных исследований, сам по себе критерий «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» не соответствует требованиям законодательства и противоречит общим принципам Закона №223-ФЗ.

В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 3 Закона N 223-ФЗ при закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются принципами равноправия, справедливости, отсутствия дискриминации и необоснованных ограничений конкуренции по отношению к участникам закупки.

В силу пункта 4 части 1 статьи 3 Закона при закупке товаров, работ, услуг заказчики обязаны руководствоваться принципом отсутствия ограничения допуска к участию в закупке путем установления не измеряемых требований к участникам закупки.

Заказчик определяет требования к участникам закупки в документации о конкурентной закупке в соответствии с положением о закупке. Не допускается предъявлять к участникам закупки, к закупаемым товарам, работам, услугам, а также к условиям исполнения договора требования и осуществлять оценку и сопоставление заявок на участие в закупке по критериям и в порядке, которые не указаны в документации о закупке. Требования, предъявляемые к участникам закупки, к закупаемым товарам, работам, услугам, а также к условиям исполнения договора, критерии и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке, установленные заказчиком, применяются в равной степени ко всем участникам закупки, к предлагаемым ими товарам, работам, услугам, к условиям исполнения договора (п. 6 ст. 3 Закона №223-ФЗ).

При этом, Законом N 223-ФЗ конкретные критерии оценки заявок и порядок их применения не установлены.

Таким образом, Заказчику по Закону №223-ФЗ предоставлено право самостоятельно определять критерии оценки заявок и порядок их применения, руководствуясь общими принципами закона №223-ФЗ (недопущение дискриминации и ограничения конкуренции, справедливость и равенство, установление измеряемых требований к участникам закупки).

1. Установление в качестве критерия лабораторных испытаний, проводимых на «добровольных» началах участником закупки, противоречит принципам Закона о закупках.

Пунктом 4 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 установлено, что организация общественного питания обязана обеспечить проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

В пункте 4.2 МР 2.4.0179-20 предусмотрено, что юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5). Этим же пунктом предусмотрено, что При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенные в части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

То есть обязанность лабораторных исследований готовой пищевой продукции прямо предусмотрена в действующем санитарно-эпидемиологическом законодательстве. Способы же контроля пищевого сырья, поступающего на производство, должны быть определены самим производителем в программе производственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

Установление не стоимостного критерия, при котором оценивается количество *необязательных* лабораторных исследований противоречит принципу справедливости и равенства участников закупки. При таком критерии не берутся во внимание организации общественного питания, которые осуществляют контроль пищевого сырья в соответствии со своей программой производственного контроля (например, в соответствии с пунктом 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: посредством проведения проверки маркировки и товаросопроводительной документации, а также – документов, подтверждающих соответствие продукции требованиям технических регламентов – декларации о соответствии). Такие участники закупки будут проигрывать по данному критерию, хотя отсутствие лабораторных исследований пищевого сырья не означает отсутствие качества выпускаемой готовой продукции.

Установление критерия, который фактически не выявляет наиболее квалифицированного участника, противоречит действующему законодательству. Обоснования, по которому именно наличие добровольных исследований обосновывало высокую квалификацию предмета закупки, не имеется.

2. Неравное положение участников закупки при оценке количества протоколов лабораторных исследований.

Протоколы лабораторных исследований пищевого сырья, выполненные аккредитованными лабораториями, выполняются в соответствии с ГОСТ Р 58973-2020 «Правила оформления протоколов лабораторных испытаний».

При этом, ООО «КУЛИНАР», выполняя лабораторные исследования в 2021-2022, сдавал на анализ несколько видов овощей (морковь, свекла, лук, картофель), результаты которого оформлялись одним протоколом (один протокол содержит исследования нескольких наименований овощей).

Указанные протоколы лабораторных исследований овощей оформлялись ООО «КУЛИНАР» в соответствии со своей программой производственного контроля. Необходимости составлять отдельный протокол на каждый вид овоща не было, поскольку значение имеет сам факт проведения исследования (то есть значение имеет соответствие определенного наименования овоща требованиям по профилактике иерсиниоза).

Между тем, устанавливая критерий «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», Заказчик указал, что к оценке принимается **количество** протоколов, а не количество проведенных исследований.

В результате, организации общественного питания, оформляющие протоколы лабораторных исследований на каждый вид овоща отдельно, оказались в более выгодном положении. Количество протоколов лабораторных исследований у них больше, хотя фактически количество исследований может быть таким же.

В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 3 Закона N 223-ФЗ при закупке товаров, работ, услуг заказчики руководствуются принципами равноправия, **справедливости**, отсутствия дискриминации и необоснованных ограничений конкуренции по отношению к участникам закупки.

Заказчик установил критерий качества, исходя из своих потребностей. Между тем, данный критерий в действительности не отражает реальной оценки предмета закупки по качеству: количество протоколов лабораторных исследований не отражает количество проведенных исследований, а значит не может свидетельствовать о высокой квалификации участника закупки.

3. Неточное определение критерия оценки, допускающее двусмысленность толкования.

В соответствии с пп. 3 п. 27 Раздела 2 Информационная карта: к оценке по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» принимаются копии протоколов лабораторных исследований (испытаний) *овощей* на наличие иерсиний.

К категории «овощи» могут относиться и цельные овощи (никак не обработанные), и полуфабрикаты (помытые и очищенные овощи в вакуумной упаковке), и готовая продукция (салат из овощей, овощная нарезка).

В результате участник закупки не может получить достоверную и полную информацию о документах, которые необходимо предоставить для оценки по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки».

Кроме этого Инструкцией Минздрава СССР «Эпидемиология, лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий» (утв. Главным эпидемиологом управления Минздрава СССР 30 октября 1990г. № 15-6/42) **определены объекты окружающей среды для забора и исследования на иерсиниоз – это овощи, салаты, гарниры ...**, но нет очищенных овощей, так как смывы берутся с поверхности на границе здоровой и пораженной части овощей, и это можно найти только у овощей не мытых и не очищенных... поэтому полуфабрикаты из очищенных овощей не должны подвергаться исследованию.

Пункт 10 ст. 3 Закона 223-ФЗ предусматривает возможность обжалования в антимонопольный орган действия (бездействие) заказчика, если такие действия (бездействие) нарушают права и законные интересы участника закупки, в том числе в случае осуществления заказчиком закупки с нарушением требований Закона №223-ФЗ, а также предъявление к участникам закупки требований, не предусмотренных документацией о конкурентной закупке.

Порядок обжалования регулируется ст. 18.1 Закона «О защите конкуренции в РФ».

На основании вышеизложенного, **прошу провести проверку по изложенным обстоятельствам и вынести предписание о внесении изменений в конкурсную документацию.**

Приложения:

- 1) Копия Протокол единственного учредителя о назначении директора ООО «КУЛИНАР»
- 2) Копия выписки ЕГРЮЛ на ООО «КУЛИНАР»
- 3) копия информации с сайта www.zakupki.gov.ru о размещении закупки №32211463238
- 4) копия Раздела 2 «Информационная карта Октябрьский» (извещение 32211463238)
- 5) копия информации с сайта www.zakupki.gov.ru о размещении закупки №32211513573
- 6) копия Раздела 2 «Информационная карта Октябрьский» (извещение 32211513573)

«18» июль 2022



Зенич Г.Н.