

Министерство здравоохранения  
Ульяновской области

Волкову Алексею Павловичу  
тел: 89510985526

**государственное казённое учреждение  
здравоохранения**

**«Ульяновская областная клиническая  
психиатрическая больница  
имени В.А. Копосова»**

433321, Российская Федерация, Ульяновская область,  
г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  
ул. Центральная, дом 13,  
Тел./факс: (8422) 35-11-26, 38-01-05  
E-mail: [economkaram@mail.ru](mailto:economkaram@mail.ru), [bespalova40@mail.ru](mailto:bespalova40@mail.ru)

28.10.2019 № 41/1071

### **Ответ на сообщение**

о замечаниях и предложениях по проекту технико-экономического задания закупки  
«Оказание услуг по организации ежедневного лечебного питания пациентов»

25.10.2019г. Нами получено сообщение о замечаниях и предложениях по проекту технико-экономического задания закупки «Оказание услуг по организации ежедневного лечебного питания пациентов» от Волкова Алексея Павловича. В ответ на данное сообщение администрация ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова» сообщает следующее:

1. По первому вопросу, замечания касательно установки в критериях и формулы и шкалы будут учтены при размещении конкурсной документации в ЕИС.

2. а) По вопросу замечания в части предоставляемых документов участником закупки – копии трудовых книжек (трудовых договоров). На сегодняшний день наличие обязательно двух документов – трудовой книжки и трудового договора у сотрудника не обязательно, т.к. сотрудник может работать только по трудовому договору. Отсутствие трудовой книжки у работника допустимо при трудоустройстве в рамках внешнего совместительства. Соответственно имеется в виду наличие у сотрудников участника конкурса либо трудовой книжки либо трудового договора. Какие именно документы должны быть у сотрудников четко определено в ст. 65 Трудового кодекса РФ.

Б) Вами указывается, что для оценки деловой репутации используют комплекс факторов и субфакторов, таких как финансовые показатели, риск банкротства, оборотные средства, награды и звания сотрудников, добросовестность, период деятельности, цитируемость, арбитражная практика и т.д. Данный комплекс факторов и субфакторов используется для оценки опыта и деловой репутации субъектов предпринимательской деятельности в национальной системе стандартов. Наше учреждение при формировании критериев руководствовалось нормами постановления правительства РФ от 28.11.2013г. № 1085 «Об утверждении правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». В п.4 указанных правил сказано, что для оценки заявок (предложений) Заказчик устанавливает в документации о закупке следующие оценки:

А) характеризующиеся как стоимостные критерии оценки и Б) характеризующиеся как нестоимостные критерии оценки.

В п.27 правил указан перечень показателей, которые заказчик **может указывать**. Таким образом, заказчик самостоятельно определяет показатели в конкурсной документации, учитывающие особенности оценки закупаемых товаров, работ, услуг по нестоимостным критериям оценки.

В) По вопросу наличия помещения на территории г. Ульяновска и Ульяновской области хотелось бы отметить следующее - открытый конкурс с ограниченным участием в соответствии с нормами Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ проводится для неограниченного числа участников закупки, желающих оказывать подобного рода услуги и имеющих такую возможность. Нам, как заказчику, важно обеспечить участие как можно большего числа участников, желающих оказывать услуги питания и из большего числа участников выявить наиболее подходящую нашим критериям организацию. Указание же в критериях только города Ульяновска и радиус 50-60 км. от места раздачи – является ограничением количества участников закупки, что недопустимо действующим законодательством о закупках. Указанный Вами интервал времени 1-1,5ч. доступности очень приблизительный, зависит от многих факторов и не ограничивается только территорией города Ульяновска.

Указание в критериях конкретной площади пищеблока также является ограничением участников торгов, что соответственно является нарушением законодательства о закупках, т.к. участник закупки при подаче документов для участия в торгах самостоятельно оценивает возможность и условия полноценного оказания надлежащим образом услуг. Указанные Вами нормы площади пищеблока в зависимости от количества коек разработаны для пищеблока, функционирующего непосредственно в медицинском учреждении. Нами же приготовление пищи вынесено на аутсорсинг, для приготовления пищи сторонней организацией, действующей в нужной области услуг, для которой использование данных норм площадей не является обязательным.

На момент подачи заявки на участие в конкурсе у потенциального участника должно быть в наличии помещение для приготовления пищи на праве собственности или на праве аренды, что указано в критериях.

Г) По вопросу специализированного транспорта следует сказать, что наличие специализированного транспорта указано в условиях оказания услуг технико-экономического задания и, заведомо предполагается, что у участника должен быть специализированный транспорт на момент подачи заявки на участие в конкурсе, т.к. при подаче заявки потенциальный участник, знакомясь с условиями оказания услуг, соглашается с ними в полном объеме. В приложении № 1 к технико-экономическому заданию «Описание объекта закупки и количество» указаны условия оказания услуг:

«...- В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специализированным, чистым транспортом.

- Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

- Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями

госсанэпидслужбы в установленном порядке (п.11.10 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01). Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

- Лица, контактирующие во время перевозок и при погрузочно-разгрузочных работах с пищевой продукцией, должны быть обеспечены чистой санитарной или специальной одеждой, иметь документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров и обследований (личную медицинскую книжку), а также строго соблюдать правила личной гигиены и обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов (п11.3 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01).

- Доставка готовой пищи в противотуберкулезные отделения должна осуществляться Исполнителем на отдельном автотранспорте и дополнительной обработкой термосов в соответствии с соответствующими санитарными нормами».

Таким образом, учитывая специфику оказания услуги, участник без наличия специального транспорта для перевозки пищи, не должен подавать заявку. Согласно санитарным правилам для предприятий продовольственной торговли- санитарные правила и нормы- СанПин 2-3-5-021-94 «Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт». Согласно данному СанПин изотермический или охлаждаемый транспорт должен быть выделен для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов, нам же по условиям технико-экономического задания необходимо поставлять готовую пищу в специальных емкостях-термосах с соблюдением температурного режима для готовой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

Также следует отметить, что по данному вопросу, а именно по установленным в документации критериям есть Решение Управления ФАС России по Ульяновской области от 18.12.2017 № 14 602/03-2017, в котором установление в документации указанных критериев оценки было признано обоснованным.

Руководитель отдела контрактной службы  
ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»

Богданова С.И.