

**Методические рекомендации
по определению критериев оценки заявок, величин их значимости при
проведении конкурса с ограниченным участием на поставку продуктов
питания, оказание услуг общественного питания**

Постановлением Правительства Российской Федерации от 28 ноября 2013 года № 1089 (далее - постановление Правительства РФ) определен Перечень случаев и (или) порядок отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации (далее – перечень).

Оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, закупаемых для дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений, образовательных учреждений начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждений закрытого типа для детей и подростков с девиантным (общественно опасным) поведением, нетиповых образовательных учреждений высшей категории для детей, подростков и молодых людей, проявивших выдающиеся способности, образовательных учреждений дополнительного образования детей и других организаций, осуществляющих образовательный процесс для детей, медицинских организаций, учреждений социального обслуживания, организаций отдыха детей и их оздоровления (далее – поставка продуктов питания, оказание услуг общественного питания) включены в указанный перечень и должны закупаться путем проведения конкурса с ограниченным участием.

При проведении конкурса с ограниченным участием на поставку продуктов питания заказчик обязан указать используемые для определения поставщика (подрядчика, исполнителя) критерии оценки и величины значимости критериев оценки. При этом количество используемых для определения поставщика (подрядчика, исполнителя) критериев оценки при осуществлении закупки должно быть не менее двух, одним из которых должен быть критерий оценки «цена контракта».

Критерии оценки и величины их значимости устанавливаются заказчиком в соответствии со статьей 32 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) и Постановлением

Правительства Российской Федерации от 28 ноября 2013 года № 1085 «Об утверждении Правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

К участникам закупки при проведении конкурса с ограниченным участием в соответствии с частью 2 статьи 31 Закона о контрактной системе, постановлением Правительства Российской Федерации предъявляются дополнительные требования – наличие опыта исполнения аналогичных контрактов, наличие собственного и (или) арендованного оборудования и других материальных ресурсов. Указанные дополнительные требования не могут применяться в качестве критериев оценки заявок при проведении конкурса с ограниченным участием.

Для оценки заявок, окончательных предложений участников закупки при проведении конкурса с ограниченным участием заказчик может установить следующие критерии:

- 1) цена контракта;
- 2) качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки.

Цена контракта является стоимостным критерием оценки.

Предельная величина значимости критерия «цена контракта» в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации должна составлять не менее 70% - для поставки продуктов питания, 60% - для оказания услуг общественного питания.

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки являются нестоимостным критерием оценки.

Предельная величина значимости критерия «качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации должна составлять не более 30% - для поставки продуктов питания, 40% - для оказания услуг общественного питания.

В отношении нестоимостных критериев оценки заказчиком могут быть предусмотрены **показатели**, раскрывающие содержание нестоимостных критериев оценки и учитывающие особенности оценки закупаемых товаров, работ, услуг по нестоимостным критериям оценки.

Показателями критерия оценки «качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупок» в том числе могут быть:

- а) качество товаров (качество работ, качество услуг);
- б) функциональные, потребительские свойства товара;
- в) соответствие экологическим нормам.

При этом для каждого **показателя** устанавливается его значимость, в соответствии с которой будет производиться оценка, и формула расчета количества баллов, присуждаемых по таким показателям, или шкала предельных величин значимости показателей оценки, устанавливающая интервалы их изменений, или порядок их определения.

Примерные показатели критерия оценки «качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупок» и величины их значимости на отдельные виды продуктов питания **приведены в таблице.**

Для оценки заявок (предложений) по нестоимостным критериям оценки (показателям) заказчик вправе устанавливать предельно необходимое минимальное или максимальное количественное значение качественных, функциональных, экологических и квалификационных характеристик, которые подлежат оценке в рамках указанных критериев.

Сумма величин значимости показателей критерия оценки должна составлять 100 баллов.

Требования к качеству товаров, работ, услуг могут определяться путем описания требований, которым должно соответствовать качество товара, работы, услуги, либо показателей качества (количественных характеристик, надежности, безопасности, энергопотребления, эстетических, экологических и др.), либо путем отсылки к какому-либо документу в области стандартизации, а именно национальным стандартам или стандартам организаций, или техническим условиям (ТУ), ГОСТам, СНиПам и другим нормативно-техническим документам, которые устанавливают требования к качеству товара, работы, услуги.

Для оценки заявок (предложений) по каждому критерию оценки используется 100-балльная шкала оценки.

Сумма величин значимости всех критериев оценки, применяемых заказчиком, должна составлять 100 процентов.

Критерии оценки	
Цена контракта: не менее 70 % (для поставки продуктов питания) не менее 60 % (для оказания услуг общественного питания)	
Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки: не более 30 % (для поставки продуктов питания) не более 40 % (для оказания услуг общественного питания)	
Примерные показатели критерия оценки «качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» и величины их значимости ВНИМАНИЕ! Если качественные, функциональные и экологические характеристики товара указаны в техническом задании, то применять их качестве показателя критерия оценки качества не допускается.	
Яйцо:	а) срок хранения яйца, максимальное количество баллов _____ : - диетическое яйцо _____ баллов; - столовое яйцо _____ баллов. б) категория яйца, максимальное количество баллов _____ : - высшая категория _____ баллов; - отборное яйцо _____ баллов; - 1 категории _____ баллов; - 2 категории _____ баллов; - 3 категории _____ баллов.

	<p>в) наличие повышенного содержания полезных веществ (йод, селен и др.) в яйце, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие повышенного содержания полезных веществ _____ баллов; - отсутствие повышенного содержания полезных веществ _____ баллов.
Мясо КРС, свиней:	<p>а) остаточный срок годности продукции от основного срока годности, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности продукции 81 % - 95% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 60 % - 70% _____ баллов. <p>б) категория упитанности продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - высшая упитанность _____ баллов; - средняя упитанность _____ баллов; - низсредняя упитанность _____ баллов. <p>в) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ГОСТ Р _____ баллов. <p>г) термическое состояние продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденное _____ баллов; - замороженное _____ баллов.
Мясо кур:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности продукции 81 % - 95% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 60 % - 70% – _____ баллов. <p>б) термическое состояние продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденное _____ баллов; - замороженное _____ баллов. <p>в) вид и возраст продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - цыпленок-бройлер _____ баллов;

	<p>- тушка курицы _____ баллов.</p> <p>г) экологические характеристики, максимальное количество баллов 10: - отсутствие антибиотиков стимулятора роста – баллов; - наличие антибиотиков стимулятора роста _____ баллов.</p>
Субпродукты:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____: - остаточный срок годности продукции 81 % - 95% – _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% – _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 60 % - 70% – _____ баллов.</p> <p>б) термическое состояние продукции, максимальное количество баллов _____: - охлажденное _____ баллов; - замороженное _____ баллов.</p> <p>б) срок годности продукции, максимальное количество баллов _____: - не более 4 месяцев _____ баллов; - более 4 месяцев _____ баллов.</p>
Рыба:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____: - остаточный срок годности продукции 81 % - 95% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 60 % - 70% – _____ баллов.</p> <p>б) качество мороженой рыбы, максимальное количество баллов _____: - первый сорт _____ баллов; - второй сорт _____ баллов.</p> <p>в) качество разделки рыбы, максимальное количество баллов _____: - без головы _____ баллов; - с головой _____ баллов.</p> <p>г) длина и масса продукции, максимальное количество баллов _____: - крупная _____ баллов;</p>

	<p>- средняя _____ баллов;</p> <p>- мелкая _____ баллов.</p>
Хлеб, хлебобулочные изделия:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 91 % - 97% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 70 % - 80% _____ баллов.</p> <p>б) упаковка продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- наличие индивидуальной упаковки _____ баллов;</p> <p>- отсутствие индивидуальной упаковки _____ баллов.</p>
Фрукты:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 60 % - 70% _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- соответствие ГОСТ Р _____ баллов.</p>
Овощи:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 60 % - 70% _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- соответствие ГОСТ Р _____ баллов</p>
Колбасные изделия:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 61 % - 70% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 50 % - 60%</p>

	<p>_____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ГОСТ Р _____ баллов; - соответствие САНПИН _____ баллов; - соответствие ТУ _____ баллов. <p>в) качество сырья, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукты высшего сорта _____ баллов; - продукты первого сорта _____ баллов; - продукты второго сорта _____ баллов; - продукты третьего сорта _____ баллов.
<p>Молочная, кисломолочная продукция:</p>	<p>а) остаточный срок годности продукции от основного срока годности, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности продукции 81 % - 95% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 60 % - 70% _____ баллов. <p>б) массовая доля жира в продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>молоко:</p> <ul style="list-style-type: none"> массовая доля жира 6% _____ баллов; массовая доля жира 3,5 % _____ баллов; массовая доля жира 3,2% _____ баллов; массовая доля жира 2,5% _____ баллов; массовая доля жира 1,5% _____ баллов. <p>в) упаковка продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бутылка, тетрапакет _____ баллов; - полипакет _____ баллов. <p>г) наличие повышенного содержания полезных веществ (йод, селен и др.) в продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие повышенного содержания полезных веществ _____ баллов; - отсутствие повышенного содержания полезных веществ _____ баллов.
<p>Сыр:</p>	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80%

	<p>_____ баллов; - остаточный срок годности продукции 61 % - 70% баллов; - остаточный срок годности продукции 50 % - 60% _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____ : - соответствие ГОСТ Р _____ баллов; - соответствие САНПИН _____ баллов; - соответствие ТУ _____ баллов.</p> <p>в) массовая доля жира в продукции, максимальное количество баллов: массовая доля жира 55% _____ баллов; массовая доля жира 50 % _____ баллов; массовая доля жира 45 % _____ баллов; массовая доля жира 40 % _____ баллов.</p>
Сок:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____ : - остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 61 % - 70% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 50 % - 60% _____ баллов.</p> <p>б) классификация продукции, максимальное количество баллов _____ : - прямого отжима _____ баллов; - восстановленный _____ баллов.</p> <p>в) массовая доля фруктовой или овощной части в продукции, максимальное количество баллов _____ : массовая доля % _____ баллов; массовая доля % _____ баллов; массовая доля % _____ баллов; массовая доля % _____ баллов.</p> <p>г) возрастная группа потребления, максимальное количество баллов: - продукция предназначена для детей 1 года жизни _____ баллов; - продукция предназначена для детей от 1 года до 3 лет жизни _____ баллов.</p>
Мука:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____ :</p>

	<p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 61 % - 70% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 50 % - 60% _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- соответствие ГОСТ Р _____ баллов;</p> <p>- соответствие САНПИН _____ баллов;</p> <p>- соответствие ТУ _____ баллов.</p>
Крупа:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% – _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% – _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 61 % - 70% – _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 50 % - 60% – _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- соответствие ГОСТ Р _____ баллов;</p> <p>- соответствие САНПИН _____ баллов;</p> <p>- соответствие ТУ _____ баллов.</p> <p>в) сортность продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- высший сорт _____ баллов;</p> <p>- первый сорт _____ баллов;</p> <p>- второй сорт _____ баллов.</p>
Бакалея:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <p>- остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 61 % - 70% _____ баллов;</p> <p>- остаточный срок годности продукции 50 % - 60% _____ баллов.</p> <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие ГОСТ Р _____ баллов; - соответствие САНПИН _____ баллов; - соответствие ТУ _____ баллов.
Конфеты:	<p>а) остаточный срок годности продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности продукции 81 % - 90% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 71 % - 80% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 61 % - 70% _____ баллов; - остаточный срок годности продукции 50 % - 60% _____ баллов. <p>б) соответствие государственным стандартам продукции, максимальное количество баллов _____:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ГОСТ Р _____ баллов; - соответствие САНПИН _____ баллов; - соответствие ТУ _____ баллов.

Министр по регулированию
контрактной системы в сфере
закупок Иркутской области

Э.В. Мицкевич

Согласовано:

Министр сельского хозяйства
Иркутской области

И.В. Бондаренко

Министр социальной защиты,
опеки и попечительства
Иркутской области

В.А. Родионов

Министр образования
Иркутской области

Е.А. Осипова

Руководитель службы
ветеринарии Иркутской области

Б.Н. Балыбердин

