

Методические рекомендации для муниципальных заказчиков по  
осуществлению закупок продуктов питания и услуг по питанию детей в  
общеобразовательных организациях

## 1. Способ закупки

Закупку продуктов, услуг питания рекомендуется осуществлять конкурентными способами (конкурс с ограниченным участием, электронный аукцион, запрос котировок), среди которых конкурс с ограниченным участием является предпочтительным.

В частности, при осуществлении закупки путем проведения конкурса с ограниченным участием предусмотрено установление дополнительных требований к участнику закупки, что позволит определить исполнителя услуг, обладающего наилучшей квалификацией. При этом возможность осуществить закупку указанным способом с применением дополнительных требований возникает у заказчика при условии, если начальная (максимальная) цена контракта превышает 500 тыс. рублей.

Дополнительные требования, обязательные к предъявлению к участнику закупки при проведении конкурса с ограниченным участием, определены постановлением Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 года № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологического или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики, имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям». Такими требованиями являются наличие опыта исполнения (с учетом правопреемства) контракта (договора) на оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов за последние три года до даты подачи заявки на участие в соответствующем конкурсе. При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора с бюджетным учреждением) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, договора (цены лота), на право заключить который проводится конкурс. Следует учесть, что указанные дополнительные требования не могут применяться в качестве критериев оценки заявок при проведении конкурса с ограниченным участием.

## 2. Наименование и описание объекта закупки

1. Реализуя на практике нормы статей 33, 42 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 № 44-ФЗ), а также правила, установленные Федеральным законом от

26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закон № 135-ФЗ), запрещающие любые действия, приводящие к ограничению конкуренции при проведении процедур закупок, наименование и описание объекта закупки должны составляться с соблюдением следующих правил.

#### 1.1. Формулировка наименования объекта закупки.

Формулировка объекта закупки должна отражать суть объекта закупки. Термины и обороты речи, применяемые при обозначении объекта закупки, должны соответствовать специальному (отраслевому) законодательству (при его наличии) или общепринятым словам и выражениям. Стоит избегать излишней конкретизации объекта закупки. Наименование должно отражать основное предназначение товара (услуги).

Принимая во внимание принцип открытости и прозрачности, обозначенный статьей 7 Закона № 44-ФЗ, в целях идентификации потенциальными участниками закупки посредством официального сайта единой информационной системы в сфере закупок в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» конкретного вида закупаемых товаров, наименование объекта закупки (предмета контракта) необходимо излагать четко, не допуская двусмысленных толкований, а также с уточнением закупаемых товаров (услуг), например: «Поставка продуктов питания (хлебобулочные изделия)», «Поставка продуктов питания (картофель, морковь)».

Не следует указывать в наименовании объекта закупки наименование учреждения, в адрес которого необходимо поставить товары или которому необходимо оказать услугу, а также срок, в течение которого товар или услуга должны быть поставлены (оказаны).

Необходимо обратить внимание, что формулировка наименования объекта закупки в плане закупок, плане-графике и в извещении должна быть абсолютно идентичной.

#### 1.2. Описание объекта закупки.

##### 1.2.1. Продукты питания.

##### 1) Качественные и функциональные характеристики.

Качественные, функциональные характеристики закупаемых товаров, услуг определяются Техническими регламентами, стандартами, иными нормативно-техническими документами, потребностью заказчика.

Выполняя на практике установленные статьей 33 Закона № 44-ФЗ требования, заказчик при описании собственной потребности должен использовать словесное обозначение качественных, функциональных характеристик (потребительских свойств) объекта закупки в соответствии с тем, как данные показатели, требования, условные обозначения и терминология обозначаются в технических регламентах, стандартах, санитарных правилах и иных нормативно-технических документах. При этом указываются показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров установленным заказчиком требованиям, а также максимальные и

(или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться.

Недопустимо применять при описании качественных характеристик фразу «в соответствии с ГОСТ», так как из такой информации потенциальному поставщику трудно понять, каким именно характеристикам должен соответствовать объект закупки. Например, согласно ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» для продукта установлены следующие показатели массовой доли жира: не менее 10,0%, 12,0%, 14,0%, 15,0%, 17,0% и так далее (до «не менее 42,0%»). Установление требования к данному показателю в формате «массовая доля жира в соответствии с ГОСТ 31452-2012» не дает возможности участнику понять, какое же конкретное значение требуется заказчику. Поэтому необходимо конкретизировать значение показателя в соответствии с собственными потребностями (например, «массовая доля жира: не менее 20%» или «массовая доля жира: 20%»).

Устанавливая требование о соответствии характеристик объекта закупки требованиям технических регламентов или государственных стандартов следует проверить актуальность указываемых документов или прописанных в них требований.

Сведения о действующих в Российской Федерации межгосударственных стандартах (ГОСТ) и национальных стандартах Российской Федерации (ГОСТ Р) можно получить в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети «Интернет» [www.standard.gost.ru](http://www.standard.gost.ru).

Заказчик при необходимости также указывает назначение продукта (например, применяется для питания детей от 0 до 6 месяцев), требования к составу, безопасности.

## 2) Состав закупки.

Формируя состав каждой закупки по номенклатуре и по количеству необходимо учитывать особенности функционирующего рынка, предусматривать возможность участия региональных товаропроизводителей, не нарушая при этом предусмотренный Законом № 44-ФЗ принцип обеспечения конкуренции, а также положения Закона № 135-ФЗ.

Так, с целью создания условий для участия производителей следует в отдельную закупку включать товары одного вида:

- молочная продукция;
- мясная продукция;
- рыбная продукция;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- овощи (с дополнительным делением в зависимости от места производства);
- фрукты (с дополнительным делением в зависимости от места производства);
- соки, воды и т.д.

При формировании объема закупки специфического товара (например, детского питания) необходимо учитывать, что один поставщик может не обладать возможностью поставки всего ассортиментного перечня, в то время как несколько поставщиков могут поставить часть требуемого ассортимента. В связи с чем с целью удовлетворения потребности в большом количестве конкретного товара рекомендуется разделять весь объем на несколько закупок с целью увеличения количества участников.

#### 1.2.2. Услуги питания.

##### 1) Качественные и функциональные характеристики.

При закупке услуг питания заказчики устанавливают требования к продуктам питания, используемым для приготовления пищи. В случае включения в состав документации ассортиментного перечня продуктов питания и сырья, используемого при приготовлении пищи, заказчик указывает качественные, функциональные характеристики в порядке, изложенном выше. Кроме того, при описании продуктов питания заказчик может указать товарные знаки, при этом обязательным условием является включение в описание объекта закупки слов «или эквивалент».

##### 2) Место оказания услуги.

Особенностью закупки услуг питания для нужд общеобразовательных учреждений, не имеющих собственного пищеблока, является ориентирование на местного исполнителя, расположенного в непосредственной близости от места нахождения заказчика. Данное условие продиктовано необходимостью соблюдения при организации питания нормы о раздаче готовых блюд – не более 2 часов от момента приготовления (требование установлено СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

В целях обеспечения соблюдения такого требования заказчики при наличии в перечне услуг обязательства о доставке исполнителем готового питания до места питания, устанавливают в документации о закупке условие о месте нахождения исполнителя на определенном расстоянии, указывая значение в километрах, например: «нахождение исполнителя не далее 4 км от места нахождения заказчика», что некорректно. Также наличие такого условия ограничивает количество участников закупки.

Формируя требования к услуге, заказчик в описании объекта закупки должен подробно прописать порядок организации питания, характерный для учреждения, при этом акцентировать внимание исполнителя на обязательном соблюдении предписываемых нормативными, нормативно-техническими и иными документами требований к организации питания в учреждении конкретного вида. При этом заказчик не вправе устанавливать требования к участнику закупки.

##### 3) Обязанности заказчика и исполнителя.

Следует обратить внимание на четкое распределение обязанностей между исполнителем и заказчиком, чтобы иметь возможность

бесконфликтного урегулирования возникающих при исполнении контракта вопросов.

Так, например, заказчику рекомендуется детально проработать перечень мероприятий и назначить ответственных при исполнении следующих обязанностей:

подготовка регламентирующих документов по организации питания (подготовка приказа по организации питания, разработке меню);

проведение работ по закупке продуктов питания (проведение работ по закупке натуральных продуктов питания, проведение работ по закупке специализированных продуктов питания);

проведение работ по обеспечению и обновлению пищеблока и буфетных оборудованием (технологическим механическим, тепловым, немеханизированным и др. оборудованием) и др.

При передаче заказчиком исполнителю помещений пищеблока, буфетных, инвентаря и оборудования в документации о закупке следует указать перечень и характеристики передаваемых объектов и условия аренды.

### 3. Планирование закупки

Важной составляющей нормального функционирования бюджетного учреждения является бесперебойное обеспечение питанием, поэтому при планировании и осуществлении закупок необходимо учитывать следующие факторы риска, влекущие изменение планируемых ранее сроков завершения процедуры закупки и заключения контракта и, как следствие, ставящие под угрозу сам факт своевременного обеспечения продуктами питания (услугами питания) в установленные ранее сроки:

несостоявшаяся процедура;

отказ победителя от заключения контракта;

перенос сроков проведения процедуры закупки в связи с внесением изменений в извещение и (или) документацию о закупке;

приостановка процедуры закупки по решению контрольного органа.

В случае наступления одного из вышеперечисленных событий заказчику при планировании сроков осуществления закупки рекомендуется предусмотреть дополнительное время, которое может потребоваться для проведения повторной процедуры определения поставщика или определения поставщика иным способом.

Также в целях снижения или упреждения запросов на разъяснение документации со стороны участников закупки, недопущения собственных ошибок в разработке документации, влекущих принятие решения о внесении изменений в извещение и документацию о закупке, следует основательно прорабатывать требования к качественным, функциональным характеристикам объекта закупки, уделять больше времени на подготовку и проведение закупки.

### 4. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

При определении начальной (максимальной) цены контракта (далее – НМЦК) заказчики используют метод сопоставимых рыночных цен как наиболее приоритетный.

В целях получения ценовой информации в отношении товара, услуги для определения НМЦК заказчики в большинстве своем используют только один из способов, определенных пунктом 3.7 приказа Министерства экономического развития РФ от 2 октября 2013 года № 567 «Об утверждении Методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)» (далее – приказ № 567) – сведения, полученные на основании ответов на запросы о предоставлении ценовой информации, направленные поставщикам (исполнителям), обладающим опытом поставок соответствующих товаров, оказания соответствующих услуг, информация о которых имеется в свободном доступе (далее – коммерческие предложения). В пользу применения только данного способа говорит то, что в предоставляемой цене поставщик (исполнитель) предусматривает все возможные затраты и риски, которые могут возникнуть в период непосредственного исполнения контракта.

Но, как показала практика, при использовании только одного способа получения ценовой информации не всегда получаются объективные данные о цене на конкретный товар или услугу в планируемом периоде поставки. Так, например, при подготовке обоснования НМЦК для закупки сезонной продукции (овощей, ягод, фруктов) потенциальным поставщикам порой затруднительно спрогнозировать цену, которая сложится в период массового сбора урожая. При подготовке обоснования НМЦК на оказание услуг питания может иметь место сговор потенциальных исполнителей услуг, так как заказчик, как правило, направляет запрос о предоставлении ценовой информации исполнителям, уже зарекомендовавшим себя на рынке подобных услуг и находящихся в непосредственной близости от заказчика.

В итоге складывается ситуация, когда заказчик формирует НМЦК, значительно превышающую сложившуюся на рынке цену на подобный товар в период поставки, или, наоборот, заниженную от реальных цен на товар. В обоих случаях для заказчика возможны негативные последствия:

а) в случае заключения контракта с единственным поставщиком контракт согласно пункту 25 части 1 статьи 93 Закона № 44-ФЗ заключается на условиях, предусмотренных документацией о закупке, по цене, предложенной участником закупки, с которым заключается контракт. Такая цена не должна превышать начальную (максимальную) цену контракта, цену контракта, предложенную в заявке соответствующего участника закупки, или цену контракта, предложенную соответствующим участником закупки при проведении электронного аукциона. В случае если участник в своей заявке предложил цену, не превышающую НМЦК, но все же выше среднерыночной на период поставки, заказчик согласно норме Закона № 44-ФЗ, вынужден

заключить контракт и оплачивать поставку товара по предложенной участником цене, в связи с чем в ходе проверки у контрольных органов возникает вопрос об эффективности использования бюджетных средств;

б) в случае если при расчете получилась НМЦК, ниже сложившейся на рынке, такая цена непривлекательна для потенциальных участников закупки, что влечет признание процедуры закупки несостоявшейся. В итоге заказчику потребуется проведение новой или повторной процедуры, что, в свою очередь влечет дополнительное расходование бюджетных средств, связанных с подготовкой и проведением такой закупки.

Также в ряде случаев возникают сложности в формировании обоснования Н(М)ЦК по причине непредоставления потенциальными исполнителями своих ценовых предложений.

Во избежание рассмотренных выше ситуаций заказчикам следует обратить внимание на иные способы получения ценовой информации для определения НМЦК, рекомендуемые приказом № 567, в частности:

поиск общедоступной ценовой информации, в том числе содержащейся в реестре контрактов, размещенном в единой информационной системе;  
дополнительное изучение рынка.

В целях обоснования НМЦК при осуществлении закупки продуктов питания следует ориентироваться на цены местных товаропроизводителей.

При направлении запроса о предоставлении ценового предложения заказчику следует принимать во внимание также такие критерии отбора исполнителей как опыт поставки продуктов питания, оказания услуг питания для нужд бюджетных учреждениях определенной категории (общеобразовательные учреждения, дошкольные образовательные учреждения), срок работы на рынке, добросовестность исполнения своих обязательств.

#### 5. Осуществление закупки среди субъектов малого предпринимательства

При осуществлении закупки среди субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее соответственно – СМП, СОНО) заказчику следует учитывать, что данная категория хозяйствующих субъектов не всегда обладает достаточными производственными, материальными, кадровыми ресурсами, чтобы обеспечить значительный объем поставки. Например, для индивидуального предпринимателя, занимающегося производством молока и молочной продукции, поставить 10 тонн сливочного масла в течение 6 месяцев может быть невыполнимой задачей. Чтобы дать возможность большему количеству СМП и СОНО принять участие в закупках, заказчику при планировании и осуществлении закупки необходимо формировать такие объемы товаров (услуг), поставку или оказание которых такой поставщик может гарантированно обеспечить.

Также, с целью поддержки СМП, СОНО необходимо дополнительно исследовать возможности рассматриваемой категории хозяйствующих субъектов по поставке (оказанию услуг) конкретного вида товаров (услуг) и формировать состав закупки, основываясь на наименовании товара (услуги), который указанные участники закупки имеют возможность предложить.

#### 6. Предоставление преимущества учреждениям и предприятиям уголовно-исполнительной системы, организациям инвалидов

При осуществлении закупок продуктов питания конкурентными способами необходимо соблюдать положения статей 28, 29 Закона № 44-ФЗ, закрепляющие обязанность заказчика предоставлять преимущества учреждениям и предприятиям уголовно-исполнительной системы, а также организациям инвалидов по утвержденным перечням товаров, работ, услуг.

В частности, перечень товаров, работ, услуг, в соответствии с которым при определении поставщиков заказчик обязан предоставлять учреждениям и предприятиям уголовно-исполнительной системы преимущества в отношении предлагаемой ими цены контракта, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2014 года № 649 «О порядке предоставления учреждениям и предприятиям уголовно-исполнительной системы преимуществ в отношении предлагаемой ими цены контракта», содержит следующую продукцию: сыр, творог, сметана, изделия колбасные, изделия хлебобулочные недлительного хранения и прочие. Перечень товаров, работ, услуг, при закупке которых предоставляются преимущества организациям инвалидов, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации РФ от 15 апреля 2014 года № 341 «О предоставлении преимуществ организациям инвалидов при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) в отношении предлагаемой ими цены контракта», включает в себя соки из фруктов и овощей, изделия хлебобулочные недлительного хранения и прочие.

В целях надлежащей реализации указанных выше норм Закона № 44-ФЗ и обеспечения мер государственной поддержки обозначенным категориям поставщиков заказчики при закупке продукции, входящей в регламентированные перечни, обязаны закупать отдельно от других товаров. То есть, если сформирован состав закупки таким образом, что в него вошли товары, включенные в один из перечней или в оба перечня, то такие товары следует выделить в отдельную закупку.

Также, если товары, входящие в состав одной закупки, включены в оба перечня (как, например, изделия хлебобулочные недлительного хранения), то при закупке таких товаров необходимо установить преимущество одновременно организациям инвалидов и учреждениям и предприятиям уголовно-исполнительной системы.



## 7. Специальные требования к формированию проекта контракта на поставку продуктов питания

Для обеспечения безопасности и качества поставляемых пищевых продуктов, в целях защиты и сохранения здоровья питающихся заказчик при формировании условий контракта заказчик должен предусмотреть в проекте контракта следующие требования:

а) к поставщику в части соблюдения им требований, установленных в описании объекта закупки в соответствии с действующим законодательством и нормативно-техническими документами (СанПиН, ГОСТ, ОСТ):

к поставляемому ассортименту (наименованиям), качественным характеристикам, функциональным и потребительским свойствам, количеству (объемам) и ценам пищевых продуктов;

к таре и упаковке пищевых продуктов;

б) к сопроводительным документам, предъявляемым при сдаче пищевых продуктов;

в) к исполнению графика поставки пищевых продуктов;

г) к предоставлению гарантий качества и безопасности пищевых продуктов;

д) к обеспечению замены пищевых продуктов, не принятых заказчиком;

е) к условиям транспортировки пищевых продуктов, при которых:

доставка пищевых продуктов должна обеспечиваться поставщиком с учетом правил товарного соседства транспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки;

доставка пищевых продуктов должна обеспечиваться лицами, имеющими оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства медицинские книжки и спецодежду;

доставка пищевых продуктов должна обеспечиваться согласно установленной периодичности поставки в установленное время;

ж) к обеспечению возможности для заказчика свободного доступа в помещения, сооружения, предназначенные для хранения пищевых продуктов предприятия (организации) исполнителя (поставщика) для проведения проверок условий хранения, фасовки, приемки, отгрузки и транспортировки пищевых продуктов в соответствии с требованиями законодательства к предприятиям и организациям, предоставляющим услуги по оптовой торговле пищевыми продуктами, а также запроса документов и информации, связанных с исполнением контракта.

## 8. Специальные требования к формированию проекта контракта на оказание услуг питания

Для обеспечения безопасности и качества предоставления услуг общественного питания, в целях защиты и сохранения здоровья

*basevo!*

обслуживаемых контингентов питающихся, заказчик должен предусмотреть в проекте контракта следующие требования:

а) к обязанностям исполнителя в части соблюдения им требований, установленных заказчиком в описании объекта закупки на основании нормативных правовых и нормативно-технических документов:

к соблюдению меню рационов питания и установленной кратности питания;

к наличию на производстве технологической и нормативной документации (меню, технологические и технико-технологические карты, ведомости, журнал С-витаминации, журнал бракеража сырья, журнал бракеража готовой продукции, санитарные правила и др.) в соответствии с требованиями законодательства;

к использованию для приготовления блюд и кулинарных изделий пищевых товаров и продовольственного сырья, строго соответствующих требованиям, указанным в описании объекта закупки;

б) к предоставлению на пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, товарно-транспортных накладных с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарных сопроводительных документов для продукции животного происхождения, свидетельств о государственной регистрации;

в) к обеспечению транспортировки пищевых товаров и продовольственного сырья с учетом правил товарного соседства транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки;

г) к соблюдению технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий;

д) к обеспечению замещения должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг питания, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания;

е) к обеспечению периодических медицинских и профилактических осмотров работников пищеблоков;

ж) к обеспечению контроля за качеством и безопасностью предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража продовольственного сырья, журнала бракеража готовой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий контроля безопасности продукции и услуг общественного питания);

з) к обязательству по обеспечению сохранности и соответствия производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря, находящихся в собственности заказчика и используемых исполнителем при оказании услуг питания

требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования);

и) к обеспечению возможности для заказчика свободного доступа в помещения, предназначенные для хранения пищевых продуктов, используемых для приготовления готовых блюд с целью контроля условий хранения, в пищеблок и вспомогательные производственные помещения, а также запроса документов и информации, связанных с исполнением контракта.