



Юридический адрес:  
Россия, 660075, г. Красноярск,  
ул. Лиды 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. № 134  
от «16» 06 2023.

Красноярское УФАС России  
Рег. номер 12289/23  
зарегистрирован 16.06.2023



**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: 32312395367**

**ЖАЛОБА**  
**на действия конкурсной комиссии по оценке заявок**

На официальном сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru) была размещена информация о проведении конкурса в электронной форме:

**Извещение №32312395367**

**Предмет закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Железнодорожного района г.Красноярска**

**Заказчик: МАУ «Дирекция по организации школьного питания»**  
далее также – Конкурс.

13 июня 2023 года на сайте [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru) был опубликован протокол оценки и сопоставления заявок (итоговый протокол) по указанному выше Конкурсу.

Согласно данным протокола Участнику №2 (которым является ООО «КУЛИНАР») присвоено 22,40 баллов по третьему критерию конкурсного отбора – «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки». В результате Участнику №2 присвоено второе место с количеством баллов – 87,4 балла.

В соответствие с пп. 2 п. 26 Раздела 2 «Информационная карта Железнодорожный район 2023» (в последней редакции, изменения №4) Оценка заявок по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», при котором оценивается предложение участника о количестве лабораторных исследованиях

(испытаниях), проведенных по заказу участника закупки в испытательных лабораториях (центрах), – 35,00 баллов. Коэффициент значимости показателя 0,35.

При этом, в рамках указанного критерия установлено 2 подкритерия со следующими коэффициентами значимости показателя:

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки, Бi		
Подкритерий, Пi	Коэффициент значимости подкритерия, КЗ	Максимальное кол-во баллов подкритерия, Бi
3.1. Проведенные исследования (испытания) по заказу участника (П1)	0,6	60
3.2. Доля проведенных исследований (испытаний) в аккредитованных лабораториях (П2)	0,4	40

По подкритерию 3.1 к оценке принимаются сведения о проведенных лабораторных исследованиях (испытаниях) по заявке участника, которые подтверждаются путем предоставления в составе заявки следующих документов:

1. Протоколы лабораторных исследований (испытаний) по видам исследований:
  - микробиологические исследования готовых блюд;
  - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП);
  - микробиологические исследования смывов на наличие иерсиний;
  - исследования смывов на наличие яиц гельминтов

Баллы по подкритерию 3.1 «Проведенные исследования (испытания) по заказу участника» присваиваются по Таблице, указанной в пп. 3.1 п. 26 Раздела 2 «Информационная карта».

ООО «КУЛИНАР» в составе заявки на участие по подкритерию 3.1 «Проведенные исследования (испытания) по заказу участника» были поданы следующие сведения:

Детализирующий показатель (ДП)	Требования к детализирующему показателю	Единица измерений	Кол-во баллов по шкале оценки, Бi	Коэффициент значимости подкритерия, КЗ
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (ДП1)	Не менее 3 блюд 1 раз каждые 6 месяцев (или не реже 2 раз в год) на каждом пищеблоке по договору	- 100 % охвата исследований (испытаний) на пищеблоках в рамках одного договора оказания услуг питания;	100	0,4
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (ДП2)	Более 5 смывов на каждый пищеблок 1 раз в год в рамках одного договора	- 100 % охвата исследований (испытаний) на пищеблоках в рамках одного договора оказания услуг питания*;	100	0,2
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (ДП3)	Более 5 смывов на каждый пищеблок 1 раз в год в рамках одного договора	- 100 % охвата исследований (испытаний) на пищеблоках в рамках одного договора оказания услуг питания*;	100	0,2

Исследования смыслов на наличие яиц гельминтов (ДП4)	Не менее 5 смыслов на каждый пищеблок 1 раз в год в рамках одного договора	- менее 70% охвата исследований (испытаний) на пищеблоках в рамках одного договора оказания услуг питания;	0	0,2
--	--	--	---	-----

**Формула для расчета баллов из пп. 3.1 п.26 Раздела 2 «Информационная карта»:**

Количество баллов, присуждаемых по подкритерию «Проведенные исследования (испытания) по заказу участника» (П1) определяется:

$$П(1) = (ДП1 + ДП2 + ДП3 + ДП4) \times КЗ,$$

где:

П(1) общее количество баллов, присуждаемых по подкритерию «Проведенные исследования (испытания) по заказу участника»;

ДП (1-4) - общее количество баллов, присужденных участнику закупки по детализирующему показателю;

КЗ - коэффициент значимости подкритерия оценки;

Соответственно, количество баллов по подкритерию 3.1 у ООО «КУЛИНАР»:

$$П(1) = (0,4 + 0,2 + 0,2 + 0) \times 60 = 48 \text{ баллов}$$

Поскольку все исследования ООО «КУЛИНАР» проведены в аккредитованных лабораториях, то по подкритерию 3.2 ООО «КУЛИНАР» должен был получить 40 баллов.

**Формула для расчета баллов из пп. 3.1 п.26 Раздела 2 «Информационная карта»:**

Количество баллов, присуждаемых по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» НЦБ<sub>i</sub> (3) определяется по формуле:

$$НЦБ_i(3) = КЗ \times (П1 + П2),$$

где:

НЦБ<sub>i</sub>(3) - общее количество баллов, присуждаемых по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки»;

КЗ - коэффициент значимости критерия;

П<sub>i</sub> (1,2) - общее количество баллов, присуждаемых по каждому подкритерию критерия «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки»;

**Соответственно, количество баллов у ООО «КУЛИНАР» по третьему подкритерию:**

$$НЦБ(3) = 0,35 \times (48 + 40) = 30,8 \text{ баллов.}$$

У ООО «КУЛИНАР» имеется предположение, почему Участнику №2 были поставлены иные баллы по третьему критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» (22,4 вместо 30,8).

В подкритерии 3.1 «Проведенные исследования (испытания) по заказу участника» самый первый детализирующий показатель (Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства) содержит следующие требования к детализирующему показателю:

**«Не менее 3 блюд 1 раз каждые 6 месяцев (или не реже 2 раз в год) на каждом пищеблоке по договору».**

Участник №2 (ООО «КУЛИНАР») предоставил в составе заявки на участие Договор №2022.104763 от 08.07.2022 на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Железнодорожного и Центрального районов г.Красноярска, а также протоколы лабораторных исследований (испытаний) готовой продукции с 17 пищеблоков школ, где оказывались услуги.

Необходимо отметить, что во всех 17 пищеблоках проводились исследования не менее 6 готовых блюд за учебный год (с 01.09.2022 по 31.05.2023), а во многих пищеблоках - даже более 6.

Однако лабораторные исследования (испытания) готовых блюд не распределялись равномерно в течение учебного года: в первом учебном полугодии могло быть произведено 4-6 исследований, а во втором – 2 исследования. Однако общее количество лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям на каждом пищеблоке превышало 6.

Такое неравномерное распределение лабораторных исследований в течение учебного года обуславливалось:

1. Программой производственного контроля ООО «КУЛИНАР», согласно которой при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований (испытаний) готовых блюд проводится повторный лабораторный контроль. При удовлетворительных результатах испытаний – проведение повторного лабораторного контроля не требуется.
2. Приложением №2 к Техническому заданию к Договору №2022.104763 от 08.07.2022, которым устанавливались минимальные требования к периодичности проведения лабораторного контроля готовой продукции – «2 раза за период оказания услуг» (то есть – без указания на периодичность проведения 1 раз в 6 месяцев).
3. Приложением №5 к Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», где устанавливается рекомендуемая периодичность проведения лабораторного контроля готовой продукции по микробиологическим показателям – 2 раза в год (то есть – без указания на периодичность проведения 1 раз в 6 месяцев).

При этом, **из буквального прочтения** детализирующего показателя подкритерия 3.1 конкурсной документации (Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства) следует, что представляются исследования «не менее 3 блюд 1 раз каждые 6 месяцев (или не реже 2 раз в год)».

Представленные ООО «КУЛИНАР» протоколы лабораторных исследований (испытаний) по микробиологическим исследованиям проб готовых блюд соответствует указанному в скобках «не реже 2 раз в год». В подтверждение представляем таблицу протоколов лабораторных исследований, представленных по каждому пищеблоку.

Соответственно, оснований для присвоения Участнику №2 0 баллов по Детализирующему показателю 1 (Микробиологические исследования проб готовых блюд) не имеется.

Количество баллов, которое должно быть присвоено Участнику №2 по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» - 30,8 баллов.

Неправильное присвоение баллов Участнику №2 (ООО «КУЛИНАР») по подкритерию 3.1 нарушает интересы ООО «КУЛИНАР» как участника закупки.

**На основании вышеизложенного, прошу провести проверку по изложенным обстоятельствам и в случае выявления нарушений действующего законодательства – вынести предписание об устранении нарушений.**

Приложения:

- 1) Копия Решения единственного учредителя о продлении полномочий директора ООО «КУЛИНАР»
- 2) Копия выписки ЕГРЮЛ на ООО «КУЛИНАР»
- 3) Копия протокола сопоставления заявок (итогового протокола) от 13.06.2023
- 4) Таблица протоколов лабораторных исследований (испытаний), представленная ООО «КУЛИНАР» в составе заявки на участие
- 5) Приложение №3 к Техническому заданию к Договору №2022.104763 от 08.07.2022
- 6) Приложение №5 к Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20. 2.4

16.06.2023



/Земел Т.Н./