МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

(РУТ (МИИТ)

ПРИКАЗ

19.12.2019 Москва № 859/а

Об утверждении и введении в действие Порядка проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ)

В соответствии с письмом Министерства транспорта Российской Федерации от 05.12.2019 № ИА-Д9-32/20368 и в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие Порядок проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) согласно Приложению 1 к настоящему приказу.

2. Утвердить состав Комиссии по отбору предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) согласно Приложению 2 к настоящему приказу.

3. Проректору В.С. Тимонину разместить информацию на официальном сайте университета о проведении отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого проректора В.Ю. Демихова.

Ректор А.А. Климов

Гуськов Алексей Викторович
+7 (495) 684-24-03

Приложение 1

УТВЕРЖДЕН
приказом РУТ (МИИТ)
от 17.12.2019 № 859/к

ПОРЯДОК
проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ)

1. Общие положения

1.1. Порядок проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) (далее – Порядок) определяет процедуру проведения отбора в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) в зданиях и помещениях университета, перечень которых приведен в приложении 1 к настоящему Порядку.

1.2. Конкурсный отбор предложений (далее – отбор) не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд РУТ (МИИТ), и на него не распространяются положения Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также статей 447 – 449.1 и главы 57 Гражданского кодекса Российской Федерации.

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц приглашением делать оферты. РУТ (МИИТ) сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках отбора предложений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение отбора не влечет обязанности РУТ (МИИТ) по заключению каких-либо договоров с участниками отбора. РУТ (МИИТ) не производит и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением отбора.

1.4. На процедуру проведения отбора не распространяются положения Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2. Размещение извещения о проведении отбора

2.1. Извещение о проведении отбора размещается на официальном сайте РУТ (МИИТ) (далее – сайт РУТ (МИИТ). Извещение о проведении отбора должно содержать:

- наименование настоящего отбора;
- дату начала подачи заявок на участие в отборе;
- дату и время окончания приема заявок на участие в отборе;
- место подачи заявок на участие в отборе;
- дату рассмотрения заявок по итогам предварительного этапа отбора;
- дату оценки и сопоставления заявок по итогам заключительного этапа отбора;
- иные сведения по решению РУТ (МИИТ).

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. Наличие опыта работы на рынке корпоративного питания не менее 3 (трех) лет (подтверждается заверенной выпиской из ЕГРЮЛ/ ЕГРИП, копией Устава Участника (для юридических лиц).

2.2.2. Наличие опыта оказания услуг обслуживания объектов общественного питания, расположенных в г. Москва и/или Московской области, с общим количеством посадочных мест не менее 500 (пятисот) и общим количеством чеков за 1 (один) рабочий день (период с 09:00 до 20:00) не менее 3 500 (трех тысяч пятьсот) (информация подтверждается предоставлением сканов кассовых чеков за один рабочий день с объектов участника (предоставляются сканы чеков за любой рабочий день в период с 01.10.2019 по 13.12.2019).

2.2.3. Наличие разрешительной документации по объектам, указанным в пункте 2.2.2 настоящего Порядка (информация подтверждается копиями санитарно-эпидемиологических уведомлений с отметкой о регистрации письма в Роспотребнадзоре или копиями программы производственного контроля объектов общественного питания с приложением копий протоколов лабораторных исследований за текущий год в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2 Порядка, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику отбора. Сведения и документы,

представленные в подтверждение соответствия участника отбора требованиям, установленным пунктом 2.2 Порядка, относящие к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

2.4. Участники, не соответствующие требованиям, установленным в пункте 2.2 Порядка, не предоставившие необходимые документы в составе предложения, или предоставившие документы не в полном объеме, предоставившие недостоверные сведения – не допускаются к дальнейшему участию в настоящем отборе.

2.5. Вместе с извещением о проведении отбора на сайте РУТ (МИИТ) размещается настоящий Порядок.

2.6. В течение 5 (пяти) календарных дней с даты размещения объявления о проведении отбора, лицо, которое решило принять участие в отборе, должно представить в РУТ (МИИТ) на электронном носителе и бумажном носителе в Управление контрактной службы по адресу: г. Москва, ул. Образцова, д. 9, стр. 9, корпус 13, кабинет № 13104, следующие документы и сведения:

2.6.1. Предложение по организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) (далее – предложение), включающее в себя схему и методики организации питания, описание предлагаемых форматов питания и технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся, работникам и профессорско-преподавательскому составу РУТ (МИИТ) (приложение 2 к Порядку), заполненную форму с указанием общего ассортимента предлагаемых блюд, напитков и выпечки, содержащего выход (вес) и стоимость (приложение 3 к Порядку).

2.6.2. Копии документов, перечисленных в пунктах 2.2.1 – 2.2.3 Порядка;

2.6.3. Копии документов и необходимые сведения, указанные в приложении № 4 к Порядку, в подтверждение информации, предоставляемой участниками для проведения оценки и сопоставления заявок, в соответствии с критериями оценки предложений участников отбора.

2.6.4. Перечень объектов, на которых участник отбора ведет свою предпринимательскую деятельность, как организация общественного питания (далее – объекты).

2.6.5. Информацию о контактном лице участника отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия с РУТ (МИИТ) в рамках отбора. Указанная информация должна содержать Ф.И.О., должность, номер контактного телефона, адрес электронной почты.

3. Предварительный этап отбора

3.1. Для проведения процедуры отбора в РУТ (МИИТ) создается Комиссия для проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ) (далее – отборочная комиссия) (приложение № 2 к настоящему приказу).

3.2. Отборочная комиссия осуществляет отбор из числа участников, предоставивших в адрес РУТ (МИИТ) заявки на участие в настоящем отборе.

3.3. Отборочная комиссия осуществляет рассмотрение заявок, поданных на участие в настоящем отборе, на соответствие требованиям, установленных в пункте 2.2. и наличию документов и сведений, перечисленных пунктах 2.6.1-2.6.4 настоящего отбора.

3.4. В рамках предварительного этапа отбора отборочная комиссия рассматривает документы и сведения, предоставленные участниками на соответствие требованиям, установленным в настоящем Порядке.

3.5. Целью предварительного этапа отбора является – допуск к дальнейшему участию в отборе заявок участников, соответствующих требованиям, установленных в настоящем Порядке, и отклонение заявок участников, заявки которых не соответствуют требованиям, установленным в настоящем Порядке.

3.6. В рамках предварительного этапа отбора отборочной комиссией выполняются следующие действия:

- проверка состава и содержания заявок участников на соответствие требованиям, установленным в настоящем Порядке;
- проверка достоверности документов и сведений, предоставленных в составе заявки на участие в отборе;
- проверка участников отбора на соответствие требованиям, установленным в пункте 2.2. настоящего Порядка;
- проверка заявок участников отбора на наличие документов и сведений, перечисленных в пунктах 2.6.1-2.6.4 настоящего Порядка;
- проверка наличия сведений об участнике отбора в реестрах недобросовестных поставщиков;
- принятие решения об итогах предварительного этапа отбора.

3.7. В ходе рассмотрения заявок участников отборочная комиссия вправе запрашивать у соответствующих органов государственной власти, а также юридических и физических лиц, указанных в заявке на участие в отборе, информацию о соответствии действительности предоставленных участником отбора документов и сведений.

3.8. При наличии сомнений в достоверности копии предоставленного документа отборочная комиссия вправе запросить нотариально заверенную копию такого документа. В случае если участник отбора, в установленный в запросе разумный срок, не предоставил нотариально заверенную копию документа, такой документ не рассматривается и считается не предоставленным.

3.9. По итогам предварительного этапа отбора отборочная комиссия в отношении каждого участника отбора принимает решение о допуске к дальнейшему участию в отборе, либо об отказе в допуске к дальнейшему участию в отборе по следующим основаниям:

- несоответствие заявки по составу и содержанию;
- предоставление участником отбора недостоверных сведений;
- несоответствие участника отбора требованиям, установленным в настоящем Порядке.

3.10. По итогам рассмотрения заявок отборочной комиссией на участие в предварительном этапе отбора оформляется протокол рассмотрения заявок, который должен содержать следующие сведения:

- наименование настоящего отбора;
- дату составления протокола по результатам заседания отборочной комиссии;
- дату публикации объявления о проведении отбора на сайте РУТ (МИИТ);
- состав отборочной комиссии, присутствующий на заседании;
- дату начала подачи заявок на участие в отборе;
- дату и время окончания приема заявок на участие в отборе;
- перечень участников, подавших заявки на участие в настоящем отборе;
- решение каждого члена отборочной комиссии о допуске к дальнейшему участию в отборе либо об отказе в допуске с указанием положений настоящего Порядка, которым не соответствует заявка участника настоящего отбора.

3.11. Протокол рассмотрения заявок подписывается всеми, присутствующими на заседании членами отборочной комиссии, и не позднее 1 (одного) рабочего дня следующего за датой заседания отборочной комиссии подлежит публикации на корпоративном сайте РУТ (МИИТ).

4. Критерии оценки и сопоставления предложений участников отбора

4.1. Оценка и сопоставление предложений участников отбора осуществляется на основании критериев оценки, их содержания и значимости, установленных в приложении № 4 к настоящему Порядку в следующей последовательности:

4.1.1. Определяется рейтинг предложения участника по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по каждому из критериев в зависимости от его содержания и значимости. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

4.1.2. Определяется итоговый рейтинг предложения в отношении каждой заявки участника отбора путем сложения рейтингов по каждому из критериев оценки предложения участника отбора, умноженных на соответствующие коэффициенты значимости данных критериев. Коэффициент значимости каждого критерия равен величине значимости такого критерия в процентах, деленной на 100. Сумма значимостей всех критериев оценки заявок участников, установленных в настоящем отборе, составляет 100 процентов.

4.1.3. Сопоставление заявок участников отбора осуществляется путем присуждения каждой заявке участника порядкового номера по мере уменьшения степени выгодности предложения по результатам подсчета итогового рейтинга. Заявке участника отбора, предложение которого набрало наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер. Дальнейшее присвоение порядковых номеров заявкам участников производится в порядке убывания итогового рейтинга, определенного для каждой из заявок участников. В случае равенства итоговых рейтингов двух и более заявок участников, наименьший порядковый номер присваивается заявке, которая была подана участником раньше других.

5. Заключительный этап отбора

5.1. Выбор наиболее подходящего РУТ (МИИТ) предложения осуществляется отборочной комиссией на основании проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора, в соответствии с разделом 4 настоящего Порядка.

5.2. По результатам проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора оформляется протокол оценки и сопоставления заявок, который должен содержать следующие сведения:

- наименование настоящего отбора;
- дату составления протокола по результатам заседания отборочной комиссии;
- дату публикации объявления о проведении отбора на корпоративном сайте РУТ (МИИТ);
- состав отборочной комиссии, присутствующий на заседании;
- перечень участников, допущенных к дальнейшему участию в отборе по результатам предварительного этапа отбора;

- итоговый рейтинг предложения в отношении каждой заявки участника и порядок его расчета;

- итоговое решение отборочной комиссии, принятое по результатам проведения отбора, с указанием решения каждого члена отборочной комиссии.

5.3. Протокол оценки и сопоставления заявок подписывается всеми присутствующими на заседании членами отборочной комиссии и не позднее 1 рабочего дня следующего за датой заседания отборочной комиссии подлежит публикации на корпоративном сайте РУТ (МИИТ).

5.4. Участнику отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, РУТ (МИИТ) вправе предложить заключить договор аренды помещений, перечисленных в приложении № 1 к настоящему Порядку, в целях организации точек питания для обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ).

5.5. В случае, если до заключительного этапа отбора допущен один участник, РУТ (МИИТ) вправе предложить такому участнику заключить договор аренды помещений, перечисленных в приложении № 1 к настоящему Порядку, в целях организации точек питания для обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ), без проведения оценки и сопоставления предложения такого участника отбора.

Приложение 1
к Порядку

ПЕРЕЧЕНЬ

помещений РУТ (МИИТ) для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ)

№ п/п	Адрес объекта	Производственная площадь	№№ Помещений на плане БТИ	Стоимость аренды в месяц (с НДС 20%)	Примечание
1.	ул. Новосущевская, д. 22, стр. 1	4,8 кв.м.	Комната № 34 помещения № I	5 445,97 руб.	1 этаж 77:02:0024028:1025
2.	ул. Новосущевская, д. 22, стр. 1	56,6 кв.м.	Комнаты № 32-34, № 36-37 помещения № I	61 429,56 руб.	подвал 77:02:0024028:1025
3.	ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2	46,4 кв.м.	Комнаты № 9 и 11 помещения № II	49 377,58 руб.	цоколь 77:02:0024028:1026
4.	ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2	49,9 кв.м.	Комнаты № 14-18 помещения № II	31 249,68 руб.	цоколь 77:02:0024028:1026
5.	ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2	102,1 кв.м.	Комнаты № 13 и № 19 помещения № II	108 865,97 руб.	цоколь 77:02:0024028:1026

Приложение 2
к Порядку

ТРЕБОВАНИЯ
к предоставлению услуг питания для обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ)

1. Общие положения

1.1.Требования к предоставлению услуг питания обучающимся, работникам и профессорско-преподавательскому составу РУТ (МИИТ) (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора для открытия точек питания по адресам:
ул. Новосущевская, д. 22, стр. 1;
ул. Новосущевская, д. 22, стр. 1;
ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2;
ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2;
ул. Новосущевская, д. 22, стр. 2;
в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях РУТ (МИИТ) в случае заключения между участником отбора и РУТ (МИИТ) договора аренды помещений РУТ (МИИТ) (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения).

1.2.Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и РУТ (МИИТ) договора аренды. Требования являются неотъемлемой частью договора аренды, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора и дает РУТ (МИИТ) право на односторонний отказ от договора.

2. Требования к Участнику отбора

2.1.Руководители, технологи, повара, шеф-повара и пекари Участника отбора обязаны иметь квалифицированное профильное образование и стаж постоянной работы в сфере общественного питания не менее 2 лет.

2.2. В штатном расписании Участника отбора должен быть технолог, который обязан осуществлять контроль за качеством, температурным режимом, сроками реализации готовой продукции, согласно требованиям Роспотребнадзора, и вести контрольный и санитарный журналы.

3. Требования к качеству Услуг питания

3.1.Участник отбора обязан:

3.1.1. соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида, которые предусмотрены, в том числе, следующими нормативными документами:

– ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»,

– ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,

– ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.2. иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой Участником отбора деятельностью, а также иные документы, наличие которых обязательно для организации общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3.1.3. выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, установленные, в том числе:

– Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014 и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности
и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц;

3.1.5. соблюдать правила техники безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, стандартных правил
в области охраны труда, здоровья и безопасности, правил противопожарной безопасности, а также правил пользования и экономии тепловой и электрической энергии;

3.1.6. обеспечивать соответствие потребительских, органолептических свойств продукции питания, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условий изготовления требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе, ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия, ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4. Общие требования к организации Услуг питания

4.1.В случае заключения между Участником отбора и РУТ (МИИТ) договора аренды, Участник отбора обязан выполнять следующие требования:

4.1.1. заключить договоры:

- на вывоз пищевых отходов, отработанных масел;
- дезинфекции и дератизации Помещений;

4.1.2. разрабатывать двухнедельное меню, в том числе меню комплексного обеда, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, по технологическим картам, или разрабатывать собственные блюда на основании ГОСТа 31987-2012. Блюда в меню не должны повторяться в течение 3-х дней. В меню обязательно должны входить диетические и вегетарианские блюда.

4.1.3. организовать закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов (далее – пищевое сырье) для изготовления кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков (далее – продукция питания, блюда), а также закупку и доставку покупных продовольственных товаров для реализации;

4.1.4. обеспечивать приготовление продукции питания в соответствии с меню; приготовленная в Помещениях продукция питания может быть реализована Участником отбора только для оказания Услуг питания Потребителям услуг;

4.1.5. создавать условия для потребления и реализации продукции питания и покупных товаров в Помещениях;

4.1.6. реализовать продукцию питания и покупные продовольственные товары исключительно в Помещениях;

4.1.7. обеспечивать сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания Услуг питания, в соответствии с нормами и правилами, установленными законодательства Российской Федерации.

4.1.8. самостоятельно обеспечивать Помещения необходимым кухонным оборудованием, инвентарем, посудой (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами и бумажными салфетками;

4.1.9. организовать оказание Услуг питания в Помещениях РУТ (МИИТ) по типу: «Столовая». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований;

4.1.10. организовать оказание Услуг питания в Помещениях РУТ (МИИТ) по типу: «Кафе» с возможностью купить блюда на вынос, выпечку и кулинарные изделия;

4.1.11. содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии, производить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств;

4.1.12. рабочая одежда персонала Участника отбора должна быть единого формата, в фирменном стиле Участника и находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.1.13. не осуществлять торговлю алкогольной и табачной продукцией в Помещениях в рамках Услуг питания.

5. Оборудование

5.1. Победитель отбора за свой счет оборудует помещения необходимым для оказания услуг технологическим оборудованием, мебелью, посудой и кухонным инвентарем.

6. Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания

6.1.Автотранспорт, в котором производится доставка пищевого сырья для изготовления продукции питания, должен быть оборудован для перевозки данного вида сырья с соблюдением соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

6.2.Доставка и промежуточное хранение пищевого сырья должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями такого сырья, гигиенических требований к условиям его хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящегося и особо скоропортящегося сырья должна осуществляться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

6.3.Участник отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, и соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

6.4.Участник отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, режимы и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.5.Не допускается поставка пищевого сырья без документов, подтверждающих его качество и безопасность. Каждая партия пищевого сырья должна сопровождаться товарно-транспортными документами, а также всей необходимой разрешительной документацией.

6.6.Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора при приготовлении пищевой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, государственным требованиям в области охраны труда. Технологические процессы должны организовываться и производиться в соответствии со стандартами, санитарными правилами и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, установленными законодательством Российской Федерации.

6.7.Участник отбора не может применять при приготовлении продукции питания:

6.7.1. сырье и продукты, для которых не разработаны методики и средства метрологического контроля и токсикологическая (санитарно-гигиеническая, медико-биологическая) оценка которых не проводилась;

6.7.2. мясо птицы механической обвалки;

6.7.3. полуфабрикаты промышленного производства;

6.7.4. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

6.7.5. искусственные подсластители, консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки;

6.7.6. продовольственное сырье и пищевую продукцию, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО) и генно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.8.Упаковка продукции питания «на вынос» должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию) и пригодных для разогрева в микроволновой печи.

7. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания

7.1.Температура салатов (холодных закусок) при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не выше 14 гр.С.

7.2.Температура первых блюд при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 75°С.

7.3.Температура вторых блюд и гарниров при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 65 °С.

8. Требования к организации Услуг питания

8.1.Раздача готовых блюд производится:

– через линию раздачи;

– через линию специализированных станций (зоны пиццы и пасты, блинов, гриля и картофеля фри, салат-бара и др.);

– через станцию «возьми с собой» (отпуска пищи и напитков в индивидуальной упаковке);

– через барную стойку.

8.2.По указанию РУТ (МИИТ) организовывать специальное обслуживание участников мероприятий, проводимых РУТ (МИИТ) на территории Заказчика (обеды, кофе-брейки);

8.3.Соусы, заправки, растительное масло в овощные салаты не добавляются, а размещаются на линии раздачи или на отдельном столе для самостоятельного добавления в блюда Потребителями услуг.

8.4. Участник отбора обязан ежедневно вывешивать в Помещениях меню, а также меню комплексного обеда, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. В меню отдельно выделяются диетические и вегетарианские блюда. Меню, а также перечень готовых

и предлагаемых для заказа блюд линии «станций» должно быть на русском и английском языках.

8.5. Каждое блюдо, находящееся на линиях раздачи, должно иметь ценник с названием, выходом блюда и ценой.

8.6. Участник отбора организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/доски для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени, книги замечаний и предложений, контактного телефона, адреса электронной почты Предприятие (срок ответа на жалобы – не более одного дня, на предложения – 3 дня);
- систематическое проведение опросов (не реже одного раза в квартал) об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

8.7. Участник отбора за свой счет устанавливает микроволновые печи (не менее 2-х штук), бойлеры с кипятком (не менее 2-х штук) в обеденных залах столовой.

8.8. График работы столовой:

С понедельника по пятницу	с 08.00 до 20.00*
Суббота	с 08.00 до 15.00*
Воскресенье	выходной

*График работы столовой может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий РУТ (МИИТ) по согласованию с Заказчиком. По предварительной заявке РУТ (МИИТ) Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий РУТ, в том числе в воскресные и праздничные дни.

8.9. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет, а также с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Участником отбора с соблюдением законодательства РФ.

9. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

9.1. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент:

Таблица 1

Вид блюда	Ассортимент
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики, каши и т.п.)	Не менее 6 наименований
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	В ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	Не менее 6 наименований
Первые блюда	Не менее 3 наименований, в том числе: - заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки; - суп-пюре: овощной, грибной, мясной; - бульон: куриный, говяжий с гренками и яйцом; - вегетарианский суп (в том числе диетический). В летнее время холодные супы: окрошки, свекольники, томатные.
Вторые блюда	Не менее 4 наименований (в том числе диетическое и вегетарианское)
Гарниры	Не менее 3 наименований (в том числе диетическое и вегетарианское)
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	в ассортименте
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	в ассортименте
Напитки «возьми с собой»	в ассортименте
Напиток собственного приготовления	в ассортименте
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка, сдоба	в ассортименте
Десерты	Не менее 2 наименований
Фрукты	Не менее 2 наименований
Комплексный обед	**Не менее 1 варианта**

Участник отбора может увеличить ассортимент предлагаемых блюд, напитков и выпечки.

10.2. Дополнительно к ассортименту, указанному в таблице 1, в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня».

10.3. Победитель отбора организовывает «дни национальных кухонь народов мира» не ранее, чем 1 раз в квартал.

10.4. Обязательно наличие горячих завтраков с 08.00 до 11.00, включая наличие бесплатных каш.

10.5. **Обязательно наличие комплексного обеда по цене не более 170 рублей с НДС.** Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с РУТ (МИИТ). Комплексный обед должен соответствовать органолептическим свойствам продукции питания, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций) блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 12.00 до 15.00.

Комплексный обед включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб (2 куска);
- напиток.

11. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

11.1. Пищевые отходы собираются Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПин 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания», в местах, установленных РУТ.

11.2. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° С и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше
+5° С) – не более двух суток.

11.3. Участник отбора самостоятельно, за свой счет обеспечивает вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более, чем на 2/3 объема. Сжигание отходов и мусора не допускается.

11.4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

Приложение 3
к Порядку

Основной ассортимент меню на завтрак:

Группы блюд, наименования блюд	*Выход (г)*	*Количество блюд*	*Стоимость (в рублях с НДС)*
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия			
***			
Каша молочная крупяная (овсяная/манная, пшенная/гречневая/мультизерновая/ перловая/рисовая и прочее)			
***			
Блюда из яиц (омлет/яичница/яйца отварные)			
Блины/оладьи (как самостоятельное блюдо/ с добавлением топинга (фрукты/ варенье/ мед/повидло/ молоко сгущенное и прочее)			
Блины фаршированные с начинкой из мяса (говядина)/птицы			
Блины фаршированные с начинкой из фруктов/творога			
***			
Фруктовый салат/сезонные фрукты			
***			
Напиток собственного приготовления (компот, чай, какао, кофе, кисель, лимонад)			
Соки			
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)			
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления			

Основной ассортимент меню на обед:

Группы блюд, наименования блюд	*Выход (г)*	*Количество блюд*	*Стоимость (в рублях с НДС)*
Холодные закуски			
Салаты мясные/рыбные/из птицы			
Салаты овощные			
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия			
***			

Первые блюда мясные/рыбные/из птицы			
Первые блюда овощные			
Каша молочная крупяная			
***			
Блюда из кускового мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Соусные блюда из мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Блюда из рубленого мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Диетические/вегетарианские блюда/блюда на пару			
***			
Гарнир картофельный/овощной			
Гарнир крупяной/макаронные изделия			
***			
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры и т.п.)			
***			
Напиток собственного приготовления (компот, чай, какао, кофе, кисель, лимонад)			
Соки			
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)			
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления			

Основной ассортимент меню после 16 часов (из числа указанных в ассортименте на обед):

Группы блюд, наименования блюд	***Выход (г)***	***Количество блюд***	***Стоимость (в рублях с НДС)***
Холодные закуски и салаты – не менее 4			
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия			
***			
Первые блюда – не менее 2			
Каша молочная крупяная – 1			
***			
Вторые блюда – не менее 5			
***			
Гарниры – не менее 3			
***			

Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры и т.п.) – не менее 2			
***			
Напиток собственного приготовления (компот, чай, какао, кофе, кисель, лимонад)			
Соки			
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)			
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления			

Приложение 4
к Порядку

Критерии
оценки предложений участников отбора

Стоимостной критерий		Нестоимостной критерий	
Цена		Качество питания и квалификация участника отбора	
%	Описание	%	Описание
1	*2*	*3*	*4*
30%	Показатель критерия: В рамках критерия оценивается предложение участника отбора по цене комплексного обеда (далее – КО). Порядок оценки: Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена" ($ЦБ_i$), определяется по формуле: $$ЦБ_i = \frac{Ц_{min}}{Ц_i} \times 100$$ где: $Ц_i$ - предложение участника отбора по цене КО, предложение которого оценивается; $Ц_{min}$ - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками отбора.	**70%**	Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – **100 баллов** Показатели критерия: <u>Показатель 1. Качество технического предложения участника закупки.</u> В рамках подкритерия оценивается качество разработки Технического предложения. Максимальное количество баллов по показателю критерия – **45 баллов**. Шкала оценки данного показателя: Не представлено Техническое предложение – 0 баллов; В рамках Технического предложения описана концепция организации питания согласно Требованиям, ассортимент и выход (мл, г) предлагаемых напитков и продуктов питания (Приложение № 3 к Порядку), а также, обслуживающий персонал – 15 баллов; В рамках Технического предложения описана концепция организации питания согласно Требованиям, ассортимент и выход (мл, г) предлагаемых напитков и продуктов питания, в предложенном Участниками Приложении № 3 к Порядку, а также, обслуживающий персонал, производственно-логистическая схема, а также представлены планы по соблюдению санитарно-гигиенических и противопожарных требований и другие предложения участника закупки – 45 баллов. <u>Показатель 2. Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора</u> Оценивается наличие у участника отбора квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания, а также число специалистов, имеющих требуемый стаж. Максимальное количество баллов по показателю критерия (пп. 2.1 – 2.4) – **40 баллов**.

			2.1. Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы не менее двух лет в данной должности. Максимальное количество баллов по показателю критерия – ***10 баллов***. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов; 1 повар (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет -5 баллов; 2 повара (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет –7 баллов; 3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет –10 баллов. Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются: копии дипломов по профессии повар, трудовых книжек или трудовых договоров. 2.2. Наличие в штате участника отбора заведующего столовой, заведующего производством продукции общественного питания или шеф повара (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет в данной должности. Максимальное количество баллов по показателю критерия - ***10 баллов***. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие заведующего столовой, заведующего производством продукции общественного питания или шеф повара (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов; Наличие заведующего столовой, заведующего производством продукции общественного питания или шеф повара (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 10 баллов. Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профильному образованию; трудовой книжки или трудового договора. 2.3. Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания со стажем работы не менее двух лет. Максимальное количество баллов по показателю критерия - ***10 баллов***. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие технолога общественного питания со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов; Наличие технолога общественного питания со стажем работы не менее двух лет – 10 баллов. Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; трудовой книжки или трудового договора. 2.4. Наличие в штате участника отбора санитарного врача Максимальное количество баллов по показателю критерия - ***10 баллов***. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие санитарного врача – 0 баллов; Наличие санитарного врача – 10 баллов.

			Для подтверждения сведений предоставляются копия диплома о профильном образовании, трудовой книжки или трудового договора. Показатель 3. Опыт участника отбора по организации питания сопоставимого характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее пятисот человек, либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов численностью не менее пятисот человек), срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 1 (одного) года, заключенных в период 2016-2019 гг., – общее количество договоров). Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**. Шкала оценки данного показателя: Наличие более 15 договоров – 10 баллов Наличие 8-15 договоров – 7 баллов Наличие 1-7 договоров – 5 баллов Отсутствие договор – 0 баллов Участник отбора предоставляет копии договоров. Показатель 4. Деловая репутация участника отбора: наличие благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение договоров на организацию питания в период 2016-2019 гг. Максимальное количество баллов по показателю критерия - **5 баллов**. Шкала оценки данного показателя: Наличие 10 и более благодарностей – 5 баллов Наличие 6-9 благодарностей – 4 балла Наличие 3-5 благодарностей – 3 балла Наличие 1-2 благодарностей – 2 балла Отсутствие благодарностей – 0 баллов Количество баллов, полученное участником отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена отборочной комиссии.

Приложение 2

УТВЕРЖДЕН
приказом РУТ (МИИТ)
от 18.12.2019 № 833/к

СОСТАВ
Комиссии для проведения конкурсного отбора предложений для заключения договора аренды помещений в целях организации питания обучающихся, работников и профессорско-преподавательского состава РУТ (МИИТ)

Председатель Комиссии	–	М.В. Клёнов, проректор
Заместитель председателя Комиссии	–	А.В. Гуськов, начальник Управления контрактной службы
Члены Комиссии	–	С.В. Курбатов, начальник Административного управления
	–	Т.О. Коноплёва, заместитель директора Института транспортной техники и систем управления
	–	А.С. Матвеева, заместитель директора Института экономики и финансов
	–	Р.И. Климчук, председатель Студенческой профсоюзной первичной организации университета (по согласованию)
	–	В.В. Радченко, председатель Студенческого совета университета
Секретарь Комиссии	–	Р.К. Назарова, директор Центра по социальной и молодежной политике