

Утверждено и введено в действие:

Согласовано:

приказом ректора ЕГУ им. И.А. Бунина  
от «19» сентября 2024 г. № 235/2



Ректор ЕГУ им. И.А. Бунина

/С.В. Щербатых/  
М.П.

Одобрено:

Ученым советом ЕГУ им. И.А. Бунина  
Протокол «19» сентября 2024 г. № 1

Председатель Ученого совета

/С.В. Щербатых/

с профкомом первичной профсоюзной  
организации обучающихся Елецкого  
государственного университета им.  
И.А. Бунина «Профессионального союза  
работников народного образования и науки  
Российской Федерации»

Председатель профкома

/Е.Л. Лернер/  
М.П.

М.П.

Согласовано:

с Советом обучающихся ЕГУ им. И.А.  
Бунина

Протокол от «18» 09 2024 г. № 9

Председатель Совета обучающихся

/О.Ю. Быкова/

## Положение

**о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания и предоставлению услуг питания для обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» в помещениях университета**

### 1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» в помещениях университета (далее – Порядок) определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» (далее – ЕГУ им. И.А. Бунина, университет) в зданиях университета (далее – Отбор).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд ЕГУ им. И.А. Бунина, 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. ЕГУ им. И.А. Бунина сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках отбора предложений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение отбора не влечет обязанности ЕГУ им. И.А. Бунина по заключению каких-либо договоров с участниками отбора. ЕГУ им. И.А. Бунина 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 объявления о проведении отбора**

2.1. Объявление о проведении отбора размещается на официальном сайте ЕГУ им. И.А. Бунина в информационно-телекоммуникационной сети интернет (портале) ЕГУ им. И.А. Бунина (далее – сайт ЕГУ им. И.А. Бунина).

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 3 лет (подтверждается выпиской из Единого государственного реестра юридических лиц (индивидуальных предпринимателей));

2.2.2. наличие договоров на оказание услуг питания (при наличии);

2.2.3. объем выручки по итогам финансово-хозяйственной деятельности за 2023 год в размере не менее 1 (одного) млн. рублей в год (подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской контрагента за 2023 год с отметкой налогового органа о приеме документов, и с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган за 2023 год) (при наличии).

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, относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

2.4. Вместе с объявлением о проведении отбора на сайте ЕГУ им. И.А. Бунина размещается Порядок.

2.5. В течение 5 (пяти) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении отбора, лицо, которое решило принять участие в отборе, должно представить в ЕГУ им. И.А. Бунина по адресу: Липецкая область, г. Елец, ул. Коммунаров д.28, каб. 118 на бумажном или электронном носителе (CD-диске, либо флеш-накопителе) с дублированием на электронную почту [profcom\\_elsu@mail.ru](mailto:profcom_elsu@mail.ru) следующие документы:

2.5.1. предложение по организации питания обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина (далее – предложение), включающее в себя схему

организации питания, описание предлагаемых форматов питания, технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам ЕГУ им. И.А. Бунина (приложение № 1 к Порядку, далее - Требования);

2.5.2. недельное общее меню с указанием стоимости и выхода (веса) блюд и напитков и отдельно - двухнедельное меню комплексного обеда с указанием выхода блюд и напитков в соответствии с Требованиями. Цена комплексного обеда в предложении не может превышать указанную в Требованиях.

2.5.3. заполненную форму с указанием общего ассортимента предлагаемых блюд и напитков, выхода и стоимости (приложение № 2 к Порядку);

2.5.4. копии документов, указанных в пунктах 2.2.1-2.2.3 Порядка;

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

2.5.6. информацию о контактном лице участника отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия с ЕГУ им. И.А. Бунина в рамках отбора.

### **3. Предварительный этап отбора**

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников отбора, предоставивших ЕГУ им. И.А. Бунина документы, указанные в пункте 2.5 Порядка.

3.2. Управление по воспитательной работе и молодежной политике рассматривает полученные от участников отбора документы и передает на представленные документы специально созданной комиссии, которая уполномочена принимать решение о допуске или отказе в допуске предложений участников отбора к предварительному этапу отбора предложений.

3.3. В случае если документы поданы только одним участником, предложение допускается к рассмотрению.

3.4. Для проведения предварительного этапа отбора предложений ЕГУ им. И.А. Бунина создается комиссия по предварительному отбору предложений для открытия точек питания для обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина в помещениях университета (далее – комиссия по предварительному отбору). Состав комиссии по предварительному отбору утверждается распорядительным актом ректора (проректора) ЕГУ им. И.А. Бунина.

3.5. Члены комиссии посещают объекты. По итогам посещения объектов каждый член рабочей группы заполняет опросный лист (приложение № 3 к Порядку).

3.6. Управление по воспитательной работе и молодежной политике проводит анализ заполненных опросных листов и готовит проект протокола оценки организации и качества питания на объектах участников отбора.

Протокол подписывается всеми членами комиссии по предварительному отбору.

3.7. На основе протокола оценки организации и качества питания на объектах участников отбора комиссия по предварительному отбору формирует «короткий список» участников отбора, в который включаются предложения участников отбора, набравших по результатам оценки организации и качества питания на объектах набравших наибольшее количество баллов. Решение комиссии о включение в «короткий список» оформляется протоколом.

3.8. Управление по воспитательной работе и молодежной политике информирует участников отбора о включении в «короткий список».

#### **4. Критерии оценки предложений участников отбора**

4.1. Оценка и сопоставление предложений участников отбора осуществляется в соответствии с критериями, приведенными в приложении № 4 к Порядку, в следующей последовательности:

4.1.1. определяется рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления;

4.1.2. рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому из критериев оценки предложения;

4.1.3. производится присуждение каждому предложению порядкового номера по мере уменьшения степени выгоды предложения по результатам подсчета итогового рейтинга. Предложению, набравшему наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер. Дальнейшее распределение порядковых номеров производится в порядке убывания итогового рейтинга.

#### **5. Заключительный этап отбора**

5.1. Выбор наиболее подходящего ЕГУ им. И.А. Бунина предложения осуществляется комиссией по выбору предложения для открытия точки питания (отборочной комиссией), состав которой утверждается распорядительным актом ректора (проректора) ЕГУ им. И.А. Бунина.

5.2. Отборочная комиссия проводит оценку предложений в соответствии с разделом 4 Порядка. По результатам проведения оценки предложений оформляется протокол оценки предложений.

5.3. Участнику отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, ЕГУ им. И.А. Бунина вправе предложить заключить договор безвозмездного пользования помещениями и оборудованием ЕГУ им. И.А. Бунина в целях организации питания обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина.

5.4. В случае если к заключительному этапу отбора остается один участник, ЕГУ им. И.А. Бунина вправе предложить ему заключить договор безвозмездного пользования в целях организации питания обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина без проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора.

5.5. Договор безвозмездного пользования может быть заключен только с непосредственным участником отбора и не может быть заключен с иным юридическим или физическим лицом, в том числе аффилированным по отношению к участнику отбора.

5.6. После заключения договора безвозмездного пользования первичная профсоюзная организация обучающихся Елецкого государственного университета им. И.А. Бунина «Профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации» совместно с управлением по воспитательной работе и молодежной политике проводит не менее 1 раз в пол года опрос среди обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина об удовлетворенности качеством оказываемых ссудополучателем услуг питания. Результаты опроса направляются в Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

Приложение 1 к Положению о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» в помещениях университета

## **ТРЕБОВАНИЯ**

### **к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам ЕГУ им. И.А. Бунина**

#### **1. Общие положения**

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам ЕГУ им. И.А. Бунина (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуги участником отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина в помещениях, расположенных по адресам:

- Липецкая область, г. Елец, улица Коммунаров д.28.
- Липецкая область, г. Елец, улица 9 Декабря д.72
- Липецкая область, г. Елец, улица Допризывников д.1/3 Лит. Е
- Липецкая область, г. Елец, улица Коммунаров д.39
- Липецкая область, г. Елец, улица Коммунаров д.10А

в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях ЕГУ им. И.А. Бунина в случае заключения между участником отбора и ЕГУ им. И.А. Бунина договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями ЕГУ им. И.А. Бунина и оборудованием, находящимся в помещениях (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и ЕГУ им. И.А. Бунина договора безвозмездного пользования. Требования являются неотъемлемой частью договора безвозмездного пользования, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора безвозмездного пользования и дает ЕГУ им. И.А. Бунина право на односторонний отказ от договора безвозмездного пользования.

1.3. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется в порядке, предусмотренном разделом 10 настоящих Требований.

#### **2. Требования к составу Услуг питания**

2.1. Участник отбора должен быть способен предоставлять Потребителям услуг весь комплекс Услуг питания, включающий в себя:

2.1.1. наем необходимого количества квалифицированного персонала, прошедшего специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации;

2.1.2. разработку двухнедельного меню, в том числе меню комплексного обеда, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания или по технологическим картам;

2.1.3. закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также покупных продовольственных товаров промышленного производства для реализации;

2.1.4. приготовление блюд, выпечки, напитков и пр. в соответствии с меню;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации в Помещениях приготовленных Участником отбора блюд и напитков, а также покупных продовольственных товаров;

2.1.6. реализацию приготовленных Участником отбора блюд и напитков, покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг.

### 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»;

–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»;

– рекомендациями Роспотребнадзора и иных уполномоченных органов в сфере организации питания в высших учебных заведениях, которые будут издаваться в связи с возможным возникновением прочих инфекций, эпидемий, чрезвычайных ситуаций и т.п.

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц, наделенных установленными российским законодательством контрольно-надзорными полномочиями в сфере потребительского рынка и оказания услуг общественного питания;

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 ЕГУ им. И.А. Бунина договора безвозмездного пользования Участник отбора:

4.1.1. вправе использовать Помещения и технологическое оборудование ЕГУ им. И.А. Бунина только для изготовления продукции питания, предназначенной для оказания Услуг питания в Помещениях. Участник отбора вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях;

4.1.2. самостоятельно обеспечивает Помещения кухонным инвентарем; посудой для посетителей (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками. Используется только многоразовая столовая посуда и приборы (замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой);

4.1.3. организует оказание Услуг питания в Помещениях по типу «столовая полного цикла». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований.

4.1.4. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.5. обязан содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии;

4.1.6. обеспечивает доступ членов Комиссии по вопросам общественного питания и ответственных сотрудников института/факультета в складские и производственные помещения столовой для осуществления контроля работы столовой (от поступления сырья и продуктов до реализации готовых блюд), возможность ознакомления с сертификатами на поступающее сырье и продукты, журналами, технологическими картами, нижеперечисленными договорами;

4.1.7. заключает договоры: на вывоз пищевых отходов, отработанных масел; чистку жируловителей; дезинфекцию и дератизацию Помещений; чистку и дезинфекцию вентиляции; на ремонт используемого оборудования; очистку канализации.

4.2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.3. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях не допускается.

#### **5. Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания**

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

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

5.3. 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.



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

5.5. Не допускается поставка продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами.

5.6. 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.

5.7. Участник отбора не может применять при приготовлении пищи:

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

5.7.2. мясо птицы механической обвалки;

5.7.3. замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

5.7.4. полуфабрикаты промышленного производства;

5.7.5. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

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

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

5.8. Мясо, используемое при приготовлении пищи, должно быть произведено по ГОСТам, использование мяса, произведенного по ТУ, не допускается.

5.9. 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.

## **6. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания**

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

Приготовление блюд, подача которых осуществляется в горячем виде, должно происходить непосредственно перед подачей.

6.2. Температура первых блюд при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 75 гр.С, супов-пюре – не ниже 55-60 гр.С, холодных супов – не выше 14 гр.С.

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

## **7. Требования к организации Услуг питания**

7.1. Помещение столовой является основным местом производства блюд.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

– через линию раздачи;

– через специализированные станции (при наличии технической возможности их размещения).

7.3. 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 (в случае, если не имеется иных рекомендаций уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой).

7.4. Паста, входящая в состав комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п. Плов, входящий в состав комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса (говядина/свинина/баранина) или птицы.

7.5. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой общее 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 блюда. Меню, а также перечень готовых и предлагаемых для заказа блюд должно быть на русском и английском языке. На линии раздачи устанавливаются специальные обозначения видов мяса (говядина/свинина/птица), использованных для приготовления конкретного блюда.

7.6. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, должно иметь ценник с названием на русском и английском языке.

7.7. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденном зале, размещает свои контактные данные – адрес электронной почты, телефон администратора. Организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/флип-чарта для записи Потребителями услуг отзывов и замечаний в режиме реального времени (срок ответа на жалобы – не более одного дня, на предложения – 3 дня), книга отзывов и предложений выдается администратором/кассиром по запросу;

- систематическое проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

График\* работы точек питания:

С понедельника по пятницу	с 10.00 до 16.00
Суббота - Воскресенье	выходной

\*График работы точек питания может изменяться Участником отбора по согласованию с Администрацией университета в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий в ЕГУ им. И.А. Бунина.

По предварительной заявке ЕГУ им. И.А. Бунина Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий ЕГУ им. И.А. Бунина в субботу-воскресные и праздничные дни.

7.8. Оплата блюд Потребителями услуг производится с использованием банковской карты, а также за наличный расчет.

## 8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент:

Таблица 2

Вид блюда	
Блюда для завтраков	3 наименования
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные	В ассортименте

изделия	
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	3 наименования
Первые блюда	3 наименования
Вторые блюда	5 наименований (в том числе 2 диетических)
Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	3 наименования, в т.ч. 1 диетическое
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	3 наименования, в т.ч. 1 диетическое
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	В ассортименте
Фрукты	В ассортименте
<b>Комплексный обед</b>	<b>2 варианта (традиционный и диетический)</b>  Салаты на основе капусты могут предлагаться в составе комплексного обеда не более трех раз в неделю; второе блюдо из курицы/индейки - не более 4 дней в неделю, блюда из мяса говядина/свинина/баранина) - не менее одного раза в неделю, из рыбы - не менее одного раза в неделю.

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

8.2. Дополнительно в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня».

8.3. Меню может включать блюда национальных кухонь.

8.4. Обязательно наличие в меню блюд (одного вида закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Участник отбора обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости блюд.

8.5. **Обязательно наличие двух видов комплексного обеда (традиционного и диетическое) по цене 100 рублей с НДС на весь период действия договора.** Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с ЕГУ им. И.А. Бунина. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 11:20 до 14.00.

Комплексный обед включает:

- салат (не менее 100 г);
- первое блюдо (не менее 250 г);
- второе блюдо (не менее 75 г);
- гарнир (не менее 150 г);
- хлеб (2 куска);
- напиток собственного производства или чай (не менее 200 мл).

8.6. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных им в приложении 2 к Порядку отбора предложений для открытия пункта питания для обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина в помещениях, указанных в пункте 1.1., и по указанным ценам.

## **9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов**

9.1. Пищевые отходы собираются Участник 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 в ЕГУ им. И.А. Бунина.

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

9.3. 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.

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

## **10. Контроль за соблюдением Требований**

9.5. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Комиссией по вопросам общественного питания, функционирующей в здании главного корпуса ЕГУ им. И.А. Бунина (Липецкая область, г. Елец, ул. Коммунаров д.28, каб. 117), далее – Комиссия.

9.6. Комиссия работает в соответствии с Регламентом контроля организации и качества питания обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина, утвержденным соответствующим распорядительным актом ректора (проректора) ЕГУ им. И.А. Бунина.

9.7. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. По результатам комплексных и оперативных проверок составляются соответствующие акты. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить.

9.8. Неустранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа ЕГУ им. И.А. Бунина от договора безвозмездного пользования.

### Ассортиментный перечень участника отбора

#### Основной ассортимент меню на завтрак:

Группы блюд и напитков	Количество наименований	Выход (г/мл)	Стоимость (в рублях с НДС)
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия промышленного производства			
***			
Блюда из яиц (омлет/яичница/яйца отварные)			
Блюда из творога (запеканки, сырники и пр.)			
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			

#### Основной ассортимент меню на обед:

Группы блюд и напитков/ наименования блюд и напитков	Количество наименований	Выход (г/мл)	Стоимость (в рублях с НДС)
Холодные закуски			
Салаты мясные/рыбные/из птицы			
Салаты овощные			
***			
Первые блюда мясные/рыбные/из птицы			
Первые блюда овощные			
Капш молочные крупяные			
***			
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 блюда/блюда на пару			
***			
Гарнир картофельный/овощной			
Гарнир крупяной/макаронные изделия			
***			
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, салаты и т.п.)			
***			
Напиток собственного приготовления			
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки и пр.			
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)			
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления			
***			
Прочее			

**Примечание.**

По каждой группе указываются конкретные наименования блюд/напитков/выпечки со стоимостью и выходом. Выход должен соответствовать указанному в Требованиях (таблица 1 приложения 1 к Порядку отбора предложений для открытия пункта питания для обучающихся и работников ЕГУ им. И.А. Бунина.

По продукции промышленного производства может указываться общее количество наименований, вес и стоимость – в диапазоне от/до.

## ОПРОСНЫЙ ЛИСТ

\_\_\_\_\_  
*Наименование компании-организатора питания*

\_\_\_\_\_  
*Наименование посещаемой организации*

### 1. Внешний вид пункта питания

(чистота помещения, линии раздачи, столов, столовых приборов, подносов; организация сбора использованной посуды; наличие салфеток; внешний вид обслуживающего персонала и пр.)

Общая оценка по 10-балльной шкале:

1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

### 2. Оценка ассортимента продукции

Количество наименований первых блюд \_\_\_\_\_

Количество наименований вторых блюд \_\_\_\_\_

Количество наименований закусок \_\_\_\_\_

### 3. Наличие в меню диетических блюд

Есть  Нет

### 4. Комплексный обед

Есть  Нет

Стоимость, руб. \_\_\_\_\_

### 5. Оценка качества блюд по 10-балльной шкале

1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

**6. Оценка скорости обслуживания:**

Быстрое     Среднее     Медленное

**7. Дополнительные комментарии**

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
Дата обследования



### Критерии оценки предложений участников отбора

Не стоимостной критерий
Качество питания и квалификация участника отбора
Описание
Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – <b>100 баллов</b>
Показатели критерия:
<b><u>Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников.</u></b> В рамках показателя оценивается предложение участника отбора по организации питания, включающее: описание применяемых схем организации питания в столовой и буфете, предлагаемых форматов питания и технологий; общий ассортимент, стоимость и выход (вес) блюд, напитков, выпечки и др.; двухнедельное общее меню и меню комплексного обеда (традиционного и диетического) согласно Требованиям к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам ЕГУ им. И.А. Бунина; дополнительные предложения; предлагаемый участником отбора дизайн помещений пунктов питания. Показатель «Описание организации питания» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных участником отбора показателей в сравнении с показателями, заданными в Требованиях к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам ЕГУ им. И.А. Бунина. Максимальное количество баллов по показателю критерия – <b>30 баллов</b> . Максимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям – 30 баллов. Минимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора, с наихудшими условиями организации питания согласно Требованиям – 10 баллов. Количество баллов, полученное участником отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена отборочной комиссии.
<b><u>Показатель 2. Наличие службы санитарного контроля качества продукции.</u></b> В рамках показателя оценивается возможность участника отбора обеспечить качество и безопасность питания, а именно наличие у участника отбора собственной службы санитарного контроля качества продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции или работника с соответствующим должностным функционалом. Максимальное количество баллов по показателю критерия – <b>10 баллов</b> . Шкала оценки данного показателя:

Наличие службы - 10 баллов  
Отсутствие службы – 0 баллов

**Показатель 3. Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора.**

Оценивается наличие у участника отбора квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания (организации питания в вузах), а также число специалистов, имеющих требуемый стаж и профильное образование.

Максимальное количество баллов по показателю критерия – **30 баллов:**

**Показатель 4. Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания).**

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов.**

Шкала оценки данного показателя:

Наличие более 5 договоров – 10 баллов

Наличие 3-4 договоров – 7 баллов

Наличие 1-2 договоров – 5 баллов

Участник отбора предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки/дополнительных соглашений о продлении договоров или копия трудового договора.

**Показатель 5. Деловая репутация участника отбора:**

наличие благодарностей, благодарственных писем, грамот за надлежащее исполнение договоров на организацию питания или в рамках исполнения должностных обязательств по трудовому договору.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов.**

Шкала оценки данного показателя:

Наличие 5 и более благодарностей – 10 баллов

Наличие 3-4 благодарностей – 7 балла

Наличие 1-2 благодарностей – 5 балла

Отсутствие благодарностей – 0 баллов

**Показатель 5.1 Наличие почетных званий, удостоверений «Ветеран труда»**

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов.**

Шкала оценки данного показателя:

Наличие удостоверения «Ветеран труда» - **5 баллов.**

Наличие почетного звания «Заслуженный работник торговли Российской Федерацией» или «Заслуженный работник торговли Липецкой области» - **5 баллов.**

Отсутствие почетного звания «Заслуженный работник торговли Российской Федерацией» или «Заслуженный работник торговли Липецкой области» или удостоверения «Ветеран труда» – 0 баллов.