

Департамент образования и науки города Москвы

**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский городской педагогический университет»**

ПРИКАЗ

от 14.09.2014 г.

№ *7410/14*

О порядке отбора
оператора по организации платного
питания обучающихся и работников
ГАОУ ВО МГПУ

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся и работников Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет» (далее – ГАОУ ВО МГПУ, Университет), создания необходимых условий для работы подразделений, укрепления здоровья обучающихся и работников

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

1.1. состав комиссии по отбору оператора по организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ (далее - Комиссия):

Председатель Комиссии:

Мкртчян М.А. – директор центра транспортного обеспечения и организации питания.

Члены Комиссии:

Алексеева М.А. – начальник управления делами;

Бабич Н.Н. – начальник отдела внутреннего контроля и аудита;

Савва С.С. – начальник управления коммуникаций и молодежной политики;

Смирнов Ю.А. – председатель совета студентов и аспирантов Московского городского педагогического университета (по согласованию);

Смирнова Ю.В. – председатель Объединенной первичной профсоюзной организации Московского городского педагогического университета Московской городской организации Общероссийского Профсоюза образования (по согласованию);

Тарева Е.Г. – директор института иностранных языков;

Шинов Н.А. – начальник управления правового обеспечения;

Представитель Департамента образования и науки города Москвы (по согласованию);

Секретарь Комиссии:

Рудь С.С. – специалист отдела организации питания центра транспортного обеспечения и организации питания.

1.2. Порядок отбора предложений оператора по организации платного питания обучающихся и работников Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет» согласно приложению к настоящему приказу.

2. Приказ Университета от 04 февраля 2021 г. № 43общ. «Об утверждении Порядка отбора предложений по организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ и состава отборочной комиссии» считать утратившим силу.

3. Начальнику управления делами Алексеевой М.А. обеспечить рассылку настоящего приказа.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на директора центра транспортного обеспечения и организации питания Мкртчяна А.А.

И. о. ректора



Е.Н. Геворкян

СОГЛАСОВАНО:

Директор центра транспортного обеспечения
и организации питания

А.А. Мкртчян 
« _____ » _____ 2022 г.

Рудь С.С.
8(495)359-53-82

Приложение
к приказу ГАОУ ВО МГПУ
от «08» ноября 2022 г. № 741 общ.

**Порядок отбора оператора по организации платного питания
обучающихся и работников
Государственного автономного образовательного учреждения высшего
образования города Москвы
«Московский городской педагогический университет»**

1. Общие положения

1.1. Порядок отбора оператора по организации платного питания обучающихся и работников Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет» (далее – Порядок) определяет процедуру проведения отбора оператора по организации платного питания обучающихся и работников в Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет» (далее соответственно — отбор, ГАОУ ВО МГПУ, Университет).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд ГАОУ ВО МГПУ и на него не распространяются положения Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 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. В Университете для проведения отбора создается комиссия по отбору оператора по организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ (далее — Комиссия), состав которой утверждается приказом ректора или иного уполномоченного им лица.

1.4. Участвовать в отборе могут как отдельные юридические лица и индивидуальные предприниматели, так и объединения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Участие в отборе осуществляется на безвозмездной основе.

2. Размещение объявления о проведении отбора

2.1. Объявление о проведении отбора и Порядок размещаются на официальном сайте ГАОУ ВО МГПУ, а также могут быть направлены Университетом посредством прямой рассылки с корпоративной электронной почты oop@mgpu.ru.

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. наличие опыта работы в сфере общественного питания не менее трех лет (подтверждается выпиской из Единого государственного реестра юридических лиц и наличием соответствующих договоров, в том числе (при наличии) по организации питания в образовательных организациях, актов выполненных работ);

2.2.2. наличие не менее двух договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее одной тысячи пятисот человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 1 (одного) года, заключенных в период с 2017 - 2022 гг.;

2.2.3. объем выручки по направлению «общественное питание» по итогам финансово-хозяйственной деятельности за календарный год, предшествующий году проведения настоящей процедуры в размере не менее 20 (двадцати) млн. рублей (подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской участника отбора за указанные отчетные периоды с отметкой налогового органа о приеме документов, либо с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган).

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2. настоящего Порядка, принимаются сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику отбора, а также сведения и документы, относящиеся к деятельности иных юридических лиц, аффилированных по отношению к участнику отбора. Участник отбора предоставляет информационное письмо с указанием юридического лица/индивидуального предпринимателя или перечнем юридических лиц/индивидуальных предпринимателей, входящих в объединение юридических лиц/индивидуальных предпринимателей.

2.4. В течение 5 (пяти) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении отбора или получения приглашения на участие в отборе предложений по электронной почте лицо, которое решило принять участие в отборе, вправе представить Университету на электронном носителе и в распечатанном виде в отдел организации питания центра транспортного обеспечения и организации питания (далее – отдел организации питания) по адресу: г. Москва, Варшавское шоссе, д. 44А, каб. 303 следующие документы:

2.4.1. предложение по организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ (далее – предложение), включающее в себя схему и методики организации питания, описание предлагаемых форматов питания и технологий в соответствии с требованиями к предоставлению услуг платного питания обучающимся и работникам ГАОУ ВО МГПУ (далее – Требования) (приложение 1 к настоящему Порядку), заполненную форму с указанием общего ассортимента предлагаемых блюд, напитков и выпечки, содержащего выход (вес) и стоимость, а также примерное двухнедельное меню, включая комплексный обед, с указанием стоимости и веса (приложение 2 к настоящему Порядку). Цена комплексного обеда не может превышать указанную в Требованиях;

2.4.2. копии документов, указанных в пунктах 2.2.1. – 2.2.3. настоящего Порядка;

2.4.3. перечень объектов, на которых участник отбора оказывает услуги общественного питания (далее – объекты);

2.4.4. информацию о контактном лице участника отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия с ГАОУ ВО МГПУ в рамках отбора.

3. Предварительный этап отбора

3.1. Проведение предварительного этапа отбора осуществляется рабочей группой в составе работников отдела организации питания, представителей Объединенной первичной профсоюзной организации Московского городского педагогического университета Московской городской организации Общероссийского Профсоюза образования, Совета студентов и аспирантов Московского городского педагогического университета.

3.2. Состав рабочей группы утверждается распоряжением Председателя Комиссии.

3.3. На предварительном этапе отбор проводится из числа предложений участников отбора, предоставивших Университету документы, указанные в пункте 2.4. настоящего Порядка.

3.4. Члены рабочей группы рассматривают поступившие предложения на предмет их соответствия установленным Требованиям.

3.5. По итогам проведенного анализа рабочая группа готовит проект протокола рассмотрения, оценки и сопоставления предложений участников отбора, включающий в себя в том числе сводный расчет оценки предложений участников и расчет баллов на каждого участника отбора в соответствии с Порядком.

3.6. Рабочая группа передает проект протокола рассмотрения, оценки и сопоставления предложений участников отбора в Комиссию для проведения заключительного этапа отбора.

4. Заключительный этап отбора

4.1. Выбор наиболее подходящего ГАОУ ВО МГПУ предложения осуществляется Комиссией.

4.2. Комиссия проводит оценку предложений в соответствии с разделом 5 настоящего Порядка. По результатам проведения оценки предложений оформляется протокол оценки предложений.

4.3. Участника (участников) отбора, набравшего (их) наибольшее число баллов в итоговом рейтинге, ГАОУ ВО МГПУ информирует о передаче документов на рассмотрение в Комиссию по проведению оценки последствий заключения договоров, аренды и безвозмездного пользования в отношении недвижимого имущества и особо ценного движимого имущества, закрепленного на праве оперативного управления за государственными образовательными организациями и государственными учреждениями, подведомственными Департаменту образования и науки города Москвы для начала процедуры согласования заключения договора аренды объекта недвижимого имущества, закрепленного на праве оперативного управления за ГАОУ ВО МГПУ, в целях организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ.

4.4. В случае отказа от заключения договора аренды объекта недвижимого имущества, закрепленного на праве оперативного управления за ГАОУ ВО МГПУ (далее – Договор аренды) участником отбора, набравшим наибольшее число баллов в итоговом рейтинге, Университет вправе предложить заключить Договор аренды участнику отбора, занявшему следующее место в итоговом рейтинге.

4.5. Участник отбора, заключивший Договор аренды в целях организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ, получает преимущественное право заключения договора на оказание услуг по размещению торгово-сервисного оборудования для организации розничной торговли пищевыми продуктами и напитками через торговые автоматы в Университете.

5. Критерии оценки предложений участников отбора

5.1. Оценка предложений участников отбора осуществляется в соответствии с критериями, приведенными в приложении № 3 к настоящему Порядку, в следующей последовательности:

5.1.1. 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;

5.1.2. рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения баллов, полученных по результату оценки каждого критерия с учетом коэффициента значимости данного критерия. Коэффициент значимости каждого конкретного критерия равен величине значимости такого критерия в процентах, разделенному на 100;

5.1.3. производится присуждение каждому предложению порядкового номера по мере уменьшения степени выгоды предложения по результатам подсчета итогового рейтинга. Предложению, набравшему наибольшее число баллов в итоговом рейтинге, присваивается первый номер. Дальнейшее распределение порядковых номеров производится в порядке убывания итогового рейтинга.

Приложение 1
к порядку отбора оператора по
организации платного питания
обучающихся и работников
ГАОУ ВО МГПУ

**Требования
к предоставлению услуг платного питания обучающимся и работникам
Государственного автономного образовательного учреждения высшего
образования города Москвы «Московский городской педагогический
университет»**

1. Общие положения

1.1. Настоящие Требования определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых обучающимся и работникам Университета (далее - Потребители услуг), участником отбора в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях ГАОУ ВО МГПУ (далее – Помещения) в случае заключения между участником отбора и ГАОУ ВО МГПУ Договора аренды.

1.2. Соблюдение Требований обязательно для участника отбора в случае заключения между ним и ГАОУ ВО МГПУ Договора аренды. Их нарушение дает ГАОУ ВО МГПУ право на односторонний отказ от Договора аренды.

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 (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;

2.1.4. приготовление продукции питания в соответствии с меню;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации продукции питания и покупных товаров в Помещениях;

2.1.6. реализацию продукции питания и покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг;

2.1.7. сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг

питания.

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. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст);

ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст);

ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст);

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 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г. и Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36);

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 октября 2020 г. № 32);

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98);

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-

эпидемиологические заключения должностных лиц, представляющих региональные органы управления и региональные органы федеральных служб, уполномоченных проводить соответствующий государственный надзор;

3.1.5. соблюдать правила техники безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации, стандартные правила в области охраны труда, здоровья и безопасности, правила противопожарной безопасности, а также правила 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. Межгосударственный стандартом. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия, ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандартом. 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 ГАОУ ВО МГПУ Договора аренды участник отбора:

4.1.1. вправе использовать Помещения и технологическое оборудование ГАОУ ВО МГПУ (передаваемое в пользование Участнику отбора по Акту) 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 необходимым кухонным оборудованием, инвентарем, посудой (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами и бумажными салфетками;

4.1.3. организует оказание услуг питания в Помещениях по типу: «Столовая» и/или «Кафе» и/или «Буфет» и/или «Вендинговый аппарат» (кофейные и снековые автоматы, для торговли продуктами питания и напитками с помощью автоматизированных систем) и/или «Микромаркет» (сектор электронной розничной торговли на принципе самообслуживания с оплатой выбранных продуктов на станции самообслуживания). Требования к организации и оказанию услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в разделах 7-8 Требований;

4.1.4. обязан обеспечивать высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.5. обязан содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии;

4.1.6. обязан ежемесячно в установленные договором сроки возмещать ГАОУ ВО МГПУ затраты на коммунальные услуги, пропорционально площади Помещения, занимаемого по Договору аренды.

4.2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в

гигиенически безупречном состоянии.

4.3. Торговля тонизирующими напитками, алкогольной и табачной продукцией в Помещениях в рамках услуг питания не допускается.

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

5.1. 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.

5.2. Доставка и промежуточное хранение пищевого сырья должны 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.

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 и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, и режимы, и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка пищевого сырья без документов, подтверждающих его качество и безопасность. Каждая партия пищевого сырья 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 продукции питания:

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 60 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. Раздача готовых блюд производится:
через линию раздачи;
с использованием системы «возьми с собой» (отдельный отпуск пищи в индивидуальной упаковке).
- 7.2. 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.
- 7.3. Все блюда в меню, включая блюда для комплексного обеда, должны соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 октября 2020 г. № 32).
- 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 или птицы. По просьбе Потребителя услуг возможна замена мясного плова на овощной (при наличии).

7.5. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой меню, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. Отдельно выделяются диетические и вегетарианские блюда.

7.6. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, должно иметь ценник с названием.

7.7. 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 Участника отбора (срок ответа на жалобы и предложения - не более одного дня);

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

7.8. В целях контроля услуг на предмет соответствия требованиям к предоставлению услуг платного питания Потребителей услуг работником отдела организации питания производятся проверки.

Участник отбора в обязательном порядке:

предоставляет доступ работникам отдела организации питания для соответствующих мероприятий;

немедленно реагирует и устраняет несоответствия Требованиям и замечаниям работников отдела организации питания.

7.9. График оказания услуг, указанных в пункте 4.1.3 настоящих Требований:

№ п/п	Адрес	График оказания услуг
1	г. Москва, ул. Садовая-Самотечная, д. 8	9:00-17:00
2	г. Москва, ул. Чечулина, д. 1, корп. 1	9:00-18:00
3	г. Москва, ул. Марии Ульяновой, д. 21	9:00-18:00
4	г. Москва, ул. Фабрициуса, д. 21	9:00-18:00
5	г. Москва, ул. Панферова, д. 8, корп. 2	9:00-18:00
6	г. Москва, 2-ой Сельскохозяйственный проезд, 4, к. 4 (столовая)	8:30-20:00
7	г. Москва, 2-ой Сельскохозяйственный проезд, 4, к. 4 (кафе)	8:30-20:00
8	г. Москва, 2-ой Тульский переулок, д. 4	9:30-18:00
9	г. Москва, ул. Новокузнецкая, д. 16, стр. 10	9:30-18:00
10	г. Москва, Малый Казенный переулок, д. 5Б	9:00-20:00
11	г. Москва, Петровско-Разумовский проезд, д. 27	9:00-17:00
12	г. Москва, Протопоповский переулок, д. 5	10:00-18:00
13	г. Москва, ул. Касаткина, 23	10:00-18:00
14	г. Москва, ул. Шереметьевская, д. 29	9:00-18:00

15	г. Москва, Столярный переулок, д. 16, стр. 1	9:00-18:00
----	---	------------

7.10. В случае предварительного запроса, осуществленного ГАОУ ВО МГПУ не позднее чем за трое суток до даты оказания услуг, участник отбора обязан обеспечить изменение графика оказания услуг в связи с проведением мероприятий ГАОУ ВО МГПУ, в том числе в воскресные и праздничные дни.

7.11. Участник отбора обязан организовать оплату услуг блюд Потребителями как за наличный расчет, так и с использованием банковской карты.

8. Требования к ассортименту блюд при организации услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в Помещениях с организацией питания по типу: «Столовая» ежедневный минимальный ассортимент (таблица 2):

Таблица 2

№ п/п	Вид блюда	Ассортимент
1.	Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	4 наименования
2.	Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
3.	Холодные блюда и закуски	4 наименования
4.	Первые блюда	3 наименования, в том числе: заправочный суп - 1 наименование; прозрачный суп или суп-пюре - 1 наименование; суп вегетарианский - 1 наименование;
5.	Вторые блюда	6 наименований (в том числе 1 диетическое и 1 вегетарианское)
6.	Каша молочная крупяная	1 наименование
7.	Гарниры	3 наименования
8.	Продукты «возьми с собой» (сэндвич, бургер и т.п.)	не менее 3 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
9.	Напиток собственного приготовления	в ассортименте
10.	Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
11.	Выпечка, сдоба	2 наименования
12.	Десерты (кондитерские изделия)	2 наименования
13.	Фрукты	1 вариант
14.	Комплексный обед	1 наименование

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

8.2. Дополнительно к ассортименту, указанному в таблице 2, в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня» и т.п.

8.3. Меню может включать блюда национальных кухонь, ассортимент предлагаемых блюд, а также сокращение ассортимента согласовывается с отделом организации питания.

8.4. Обязательно наличие горячих завтраков с 08.30 до 11.30.

8.5. 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.

8.6. Обязательно наличие комплексного обеда по цене не более 220 рублей на весь период действия Договора аренды. Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с Университетом. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда - с 11.50 до 15.00.

Комплексный обед включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб (2 куса);
- напиток собственного производства.

8.7. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных в меню (приложение 2 к Порядку).

8.8. Участник отбора обеспечивает в Помещениях с организацией питания по типу: «Столовая» ежедневный минимальный ассортимент после 15 часов (из блюд основного меню) (приложение 2 к Порядку).

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. Пищевые отходы собираются Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в местах, установленных ГАОУ ВО МГПУ.

9.2. 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.

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

10. Требования к осуществлению торговли пищевой продукцией и напитками с использованием торговых автоматов

10.1. В Университете порядок осуществления торговли пищевой продукцией и напитками с использованием торговых автоматов должен соответствовать требованиям приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

10.2. Реализуемая пищевая продукция и напитки с использованием торговых автоматов в Университете является дополнительным питанием и должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10.3. Порядок организации розничной торговли пищевыми продуктами и напитками через торговые автоматы, размещенные на объектах Университета, определяется совместным приказом Департамента экономической политики и развития города Москвы, Департамента информационных технологий города Москвы Департамента имущества города Москвы от 13 ноября 2012 г. № 122-ПР/64-16-1031/12/168-П «Об утверждении Рекомендаций по размещению платежных терминалов в государственных учреждениях города Москвы».

Приложение 2
к порядку отбора оператора по
организации платного питания
обучающихся
и работников ГАОУ ВО МГПУ

Основной ассортимент меню на завтрак:

<i>Группы блюд, наименования блюд</i>	<i>Выход (г)</i>	<i>Количество блюд</i>	<i>Стоимость (в рублях с НДС)</i>
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия			

Каша молочная крупяная (овсяная/манная, пшеничная/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:

<i>Группы блюд, наименования блюд</i>	<i>Выход (г)</i>	<i>Количество блюд</i>	<i>Стоимость (в рублях с НДС)</i>
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			

Меню комплексного обеда – 2 вида:

<i>Группы блюд, наименования блюд</i>	<i>Выход (г)</i>	<i>Количество блюд</i>	<i>Стоимость (в рублях с НДС)</i>
Холодные закуски/салаты			
Первые блюда			
Вторые блюда			
Напиток			
Хлеб			

**Основной ассортимент меню после 15 часов (из числа указанных в
ассортименте на обед):**

<i>Группы блюд, наименования блюд</i>	<i>Выход (г)</i>	<i>Количество блюд</i>	<i>Стоимость (в рублях с НДС)</i>
Холодные закуски и салаты – не менее 2 ***			
Первые блюда – не менее 2			
Каша молочная крупяная – 1 ***			
Вторые блюда – не менее 2 ***			
Гарниры – не менее 2 ***			
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 3
к порядку отбора оператора по организации
платного питания обучающихся и
работников ГАОУ ВО МГПУ

Критерии
оценки предложений участников отбора
по организации платного питания обучающихся и работников в
Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования города Москвы
«Московский городской педагогический университет»

Стоимостной критерий		Нестоимостной критерий	
Цена		Качество питания и квалификация участника отбора	
%	Описание	%	Описание
1	2	3	4
50 %	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,),	50 %	Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – 100 баллов Показатели критерия: Показатель 1. Описание организации платного питания обучающихся и работников ГАОУ ВО МГПУ. В рамках показателя оценивается предложение участника отбора по организации платного питания, включающее описание применяемых схем организации питания (работа столовой), описание предлагаемых форматов питания и технологий, ассортимент и стоимость предлагаемых блюд на основе двухнедельного меню, содержащего выход (вес) и стоимость блюд, выпечки и напитков, состав комплексного обеда и т.д.) согласно Требованиям, а также дополнительные предложения. Максимальное количество баллов по показателю критерия – 30 баллов. Максимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям,

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 предложенных по критерию оценки, сделанных участниками отбора.	при наличии у участника фактического опыта (референций) в организации питания обучающихся и работников образовательных организаций высшего образования. Минимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям. Количество баллов, полученное участником отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена отборочной комиссии. <u>Показатель 2.</u> <u>Наличие у участника отбора договора по проведению ветеринарно-санитарных мероприятий.</u> В рамках показателя оценивается возможность участника отбора обеспечить качество и безопасность питания, а именно наличие у участника отбора действующего договора по проведению ветеринарно-санитарных мероприятий, включающих в себя ветеринарно-санитарный осмотр, ветеринарно-санитарную экспертизу продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения с целью подтверждения соответствия их требованиям безопасности в ветеринарном отношении. Максимальное количество баллов по показателю критерия – 5 баллов. Шкала оценки данного показателя: Наличие ветеринарного врача – 5 баллов. Отсутствие ветеринарного врача – 0 баллов. <u>Показатель 3.</u> <u>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. 3.1 – 3.4) – 20 баллов.
--	--

		<u>3.1. Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы пять и более лет в данной должности.</u> Максимальное количество баллов по показателю критерия – 5 баллов. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 0 баллов; 1 повар (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет -3 балла; 2 повара (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет –4 балла; 3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 5 баллов. Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются: копии дипломов по профессии повар или кондитер, трудовых книжек или трудовых договоров. <u>3.2. Наличие в штате участника отбора заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет в данной должности.</u> Максимальное количество баллов по показателю критерия - 5 баллов. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 0 баллов; Наличие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 5 баллов. Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии повар; трудовой книжки или трудового договора. <u>3.3. Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания.</u> Максимальное количество баллов по показателю критерия - 5 баллов.
--	--	---

		Шкала оценки данного показателя: Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов; Наличие технолога общественного питания – 5 баллов. Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; трудовой книжки или трудового договора. <u>3.4. Наличие в штате у участника отбора повара-кондитера не ниже 3-го разряда.</u> Максимальное количество баллов по показателю критерия – 5 баллов. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие повара-кондитера – 0 баллов; Наличие повара-кондитера – 5 баллов. Для подтверждения сведения предоставляются копии диплома, трудовой книжки или трудового договора. Для подтверждения сведений предоставляются копии диплома, трудовой книжки или трудового договора. <u>Показатель 4. Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие не менее двух договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее одной тысячи пятисот человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 1 (одного) года, заключенных в 2017 - 2022 гг. – общее количество договоров).</u> Максимальное количество баллов по показателю критерия – 30 баллов. Шкала оценки данного показателя: Наличие 5 и более договоров – 30 баллов; Наличие 4 договоров – 25 баллов; Наличие 3 договоров – 20 баллов; Наличие 2 договоров – 15 баллов; Наличие 1 договора – 5 баллов;
--	--	--

		Отсутствие договоров – 0 баллов. Участник отбора предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки. <u>Показатель 5.</u> Наличие у участника отбора сертификации на соответствие услуг питания: ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ГОСТ Р ИСО 9001-2015 /ГОСТ Р 51705.1-2001 (ХАССП). Максимальное количество баллов по показателю критерия – 10 баллов. Шкала оценки данного показателя: Наличие сертификации – 10 баллов; Отсутствие сертификации – 0 баллов. <u>Показатель 6.</u> Деловая репутация участника отбора: наличие благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение контрактов/договоров на организацию питания за 2016-2021 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.
--	--	---