

Приложение № 2  
УТВЕРЖДЕН  
приказом РАМ имени Гнесиных  
от «21» апреля 2025 г. № 798а

*(в редакции приказа РАМ имени Гнесиных  
от «09» июня 2025 г. № 1157)*

Порядок отбора  
предложений для организации пункта питания для обучающихся  
и работников федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Российская академия музыки имени Гнесиных»

## 1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для организации пункта питания для обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия музыки имени Гнесиных» (далее соответственно – Порядок, Академия) определяет процедуру проведения отбора предложений для организации пункта питания для обучающихся и работников Академии в зданиях Академии расположенных по адресам: г. Москва, ул. Поварская, д. 38, стр.1 и ул. 5-я Магистральная, д.5 (далее – Отбор).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд Академии, 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. Академия сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках Отбора предложений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение Отбора не влечет обязанности Академии по заключению каких-либо договоров с участниками Отбора.

Академия 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 и общие требования к участникам Отбора**

2.1. Объявление о проведении Отбора размещается на официальном сайте Академии (далее – сайт Академии) ответственным структурным подразделением Академии, определенным ректором Академии (далее – ответственное подразделение).

2.2. Общие требования к участникам Отбора и документы, необходимые к предоставлению:

<b>Обязательные требования</b>	<b>Предоставляемые документы</b>
Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания и организации питания в образовательных организациях не менее 3 лет или не менее 1 года (при наличии соответствующего решения комиссии по отбору предложений для организации питания)	Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц/индивидуальных предпринимателей, основной вид деятельности – общественное питание (код класса ОКВЭД 56). Копии имеющихся договоров, подтверждающих оказание услуг общественного питания в образовательных организациях либо договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания, заключенных за 1 или 3 года до проведения Отбора. Срок оказания услуг по каждому договору – не менее 11 месяцев. К договорам прилагается справка о количестве посадочных мест.
Наличие документов, дающих право на предоставление услуг питания	Уведомление Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве о начале предпринимательской деятельности в сфере общественного питания (Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля») Действующий договор с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных

	<p>исследований и инструментальных измерений для подтверждения выпуска качественной и безопасной продукции общественного питания.</p> <p>Протоколы лабораторных исследований любой действующей точки общественного питания участника Отбора за последние полгода.</p> <p>Техническая документация по меню одного дня (на выбор участника Отбора):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологические карты;</li> <li>– технико-технологические карты;</li> <li>– акты проработок продовольственного сырья – по одному акту за последний месяц (мясо, птица, рыба) любой действующей точки общественного питания участника Отбора.</li> </ul> <p>Документация, подтверждающая качество и безопасность поступающего сырья, любой действующей точки общественного питания участника Отбора за неделю, согласно приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 18 декабря 2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».</p>
<p>Наличие в штате организации квалифицированных специалистов со стажем работы в сфере общественного питания не менее 5 лет: шеф-повар/заведующий производством, технолог/инженер-технолог</p>	<p>Копия выписки из штатного расписания участника Отбора с пояснительной запиской за подписью руководства организации о возложенных на специалистов соответствующих функциональных обязанностей.</p>
<p>Наличие налаженных поставок сырья и товаров для организации производственного цикла</p>	<p>Реестр поставщиков и копии договоров поставки, с указанием типа поставляемого сырья (мясо, рыба, птица, молочная продукция, гастрономия, куриное яйцо).</p>
<p>Наличие опыта работы по системе ХАССП</p>	<p>Предоставление сертификата ХАССП.</p>
<p>Наличие необходимого оборудования для</p>	<p>Сведения о наличии необходимого оборудования, которые должны отражать наличие у участника</p>

<p>оснащения специализированного помещения Академии с соблюдением требований законодательства Российской Федерации, санитарных правил и норм, а также локального нормативного акта Академии, касающегося организации питания</p>	<p>Отбора необходимого оборудования для оснащения специализированного помещения Академии (производственного помещения: складов, овощного цеха (первичной обработки овощей), овощного цеха (вторичной обработки овощей), холодного цеха, мясо-рыбного цеха, для обработки яиц, мучного цеха, доготовочного цеха, для нарезки хлеба, горячего цеха, раздаточной зоны, моечной для мытья столовой посуды, моечной кухонной посуды, моечной тары; производственного помещения буфета-раздаточной, посудомоечной буфета-раздаточной, комнаты приема пищи) с соблюдением требований законодательства Российской Федерации, санитарных правил и норм, локального нормативного акта Академии, касающегося организации питания.</p>
<p>Предоставление бесплатного и (или) льготного питания</p>	<p>Сведения о предоставлении бесплатного и (или) льготного питания для отдельных категорий лиц, обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (детей-инвалидов), детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p>

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. Участники Отбора вправе предоставлять иные документы, подтверждающие наличие практического опыта качественного предоставления услуг общественного питания, а также выполнения в полном объеме таких услуг.

2.5. Вместе с объявлением о проведении Отбора на сайте Академии размещается Порядок.

2.6. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении Отбора, лицо, которое решило принять участие в Отборе, должно представить в Академию по адресу электронной почты [tender@gnesin-academy.ru](mailto:tender@gnesin-academy.ru) следующие документы в архивированном виде:

2.6.1 предложение по организации питания обучающихся и работников Академии (далее – предложение), включающее в себя описание организации питания, предлагаемых форматов питания, используемых технологий, в соответствии с требованиями к организации питания, установленными Положением об организации питания обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия музыки имени Гнесиных», утвержденным Академией (далее – Требования);

2.6.2 двухнедельное общее меню с указанием выхода (веса) блюд и напитков, и отдельно – двухнедельное меню комплексного обеда (традиционного и диетического питания, а также для лиц с пищевой аллергией) – в соответствии с Требованиями. Предложение по стоимости комплексного обеда;

2.6.3 заполненную форму с указанием общего ассортимента предлагаемых блюд, выпечки и напитков, с выходом (весом), приведенную в приложении № 1 к Порядку;

2.6.4 копии документов, указанных в пунктах 2.2 и 2.4 Порядка;

2.6.5 перечень действующих объектов, на которых участник Отбора ведет свою предпринимательскую деятельность как организация общественного питания (далее – объекты);

2.6.6 согласие за подписью руководителя организации участника Отбора на посещение работниками Академии одного объекта (по выбору участника Отбора) – производственных цехов, складских помещений, обеденного зала; осуществление бракеража готовых блюд; проверку наличия медицинских книжек работников с актуальными медицинскими заключениями; а также последующее посещение объекта (обеденного зала) рабочей группой работников и обучающихся Академии для оценки организации питания и дегустации блюд;

2.6.7 информацию о контактном лице участника Отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия с Академией в рамках Отбора.

### **3. Предварительный этап Отбора**

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников Отбора, предоставивших Академии документы, указанные в пункте 2.6 Порядка.

3.2. Ответственное подразделение рассматривает полученные от участников Отбора документы и принимает решение о допуске или отказе в допуске (в случае представления неполного пакета документов) предложений участников Отбора к предварительному этапу Отбора предложений. Протокол рассмотрения документов подписывается руководителем ответственного подразделения.

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

3.4. Для проведения предварительного этапа Отбора предложений Академией создается экспертная группа из трех и более специалистов ответственного подразделения для оценки объектов участников Отбора по критериям, указанным в чек-листе оценки организации питания, определенном в приложении № 2 к Порядку (далее – чек-лист). Каждый член экспертной группы подписывает чек-лист с выставленными им баллами. По итогам оценки составляется протокол, подписываемый руководителем ответственного подразделения. Количество баллов, полученных в результате оценки, должно составлять не менее 19 из 33 возможных. В случае если ни один из участников Отбора не набирает 19 баллов, Отбор объявляется несостоявшимся.

3.5. Для оценки объектов участников Отбора, набравших не менее 19 баллов по оценке экспертной группы, распорядительным актом Академии создается рабочая группа численностью от пяти до семи человек из числа работников и обучающихся факультета или структурного подразделения Академии, направленных для участия руководством факультета или структурного подразделения Академии (далее – рабочая группа).

3.6. Члены рабочей группы посещают объекты участников Отбора. По итогам посещения объектов каждый член рабочей группы заполняет опросный лист, определенный в приложении № 3 к Порядку.

3.7. Ответственное подразделение проводит анализ заполненных опросных листов и готовит протокол оценки организации и качества питания на объектах питания участников Отбора. Протокол подписывается всеми членами рабочей группы, посетившими указанные объекты.

3.8. Участники Отбора, набравшие по результатам оценки организации и качества питания на объектах от 7,0 до 10,0 баллов, допускаются к заключительному этапу Отбора.

3.9. Ответственное подразделение информирует участников Отбора о допуске к заключительному этапу Отбора.

3.10. В случае если ни один из участников Отбора не набирает 7,0 баллов, Отбор объявляется несостоявшимся.

#### **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 оценки предложений участников Отбора (далее – критерии), который представляет собой оценку в рейтинговых баллах;

4.1.2 рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтинговых баллов по каждому из критериев;

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 предложения осуществляется комиссией по отбору предложений для организации пункта питания, состоящей из числа работников и обучающихся Академии (далее – отборочная комиссия). Численный состав отборочной комиссии составляет семь человек и утверждается ректором Академии.

5.2 Отборочная комиссия проводит оценку предложений в соответствии с разделом 4 Порядка. По результатам проведения оценки предложений в течение 3 (трех) рабочих дней оформляется протокол оценки предложений.

5.3 Участнику Отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, Академия по согласованию с Министерством культуры Российской Федерации вправе предложить заключить договор аренды в целях организации питания обучающихся и работников Академии.

5.4 В случае если к заключительному этапу Отбора остается один участник, Академия по согласованию с Министерством культуры Российской Федерации вправе предложить ему заключить договор аренды в целях организации питания обучающихся и работников Академии без проведения оценки и сопоставления предложений участников Отбора.

5.5 Договор аренды 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 Подлинники протоколов, оформленных по результатам проведения оценки предложений отборочной комиссией, и прилагаемые к ним материалы хранятся в ответственном подразделении, в установленном в Академии порядке.

Приложение № 1  
к Порядку отбора  
предложений для организации  
пункта питания для обучающихся  
и работников федерального  
государственного бюджетного  
образовательного учреждения  
высшего образования  
«Российская академия музыки  
имени Гнесиных»

### Ассортиментный перечень участника Отбора

#### *Основной ассортимент меню на завтрак:*

<b>Группы блюд и напитков</b>	<b>Количество наименований</b>	<b>Выход (г/мл)</b>
Молочные и кисломолочные продукты 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:*

<b>Группы блюд и напитков/ наименования блюд и напитков</b>	<b>Количество наименований</b>	<b>Выход (г/мл)</b>
Холодные закуски		

Салаты мясные/рыбные/из птицы		
Салаты овощные		
***		
Первые блюда мясные/рыбные/из птицы		
Первые блюда овощные		
Каши молочные крупяные		
***		
Блюда из кускового мяса (говядина, баранина, свинина)/рыбы/птицы		
Соусные блюда из мяса (говядина, баранина, свинина)/рыбы/птицы		
Блюда из рубленого мяса (говядина, баранина, 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		
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства		
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)		
Выпечка, кондитерские изделия		
***		
Прочее		

### Примечание

По каждой группе указываются конкретные наименования блюд/напитков/выпечки с выходом. По продукции промышленного производства может указываться общее количество наименований, вес – в диапазоне от/до.

Приложение № 2  
к Порядку отбора предложений для организации  
пункта питания для обучающихся и работников  
федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Российская академия музыки имени Гнесиных»

Чек-лист по оценке организации питания участника Отбора по адресу \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ФИО \_\_\_\_\_  
(член экспертной группы)

№ п/п	Критерии оценки	Интерпретация критериев	Оценка в баллах
<b>I группа (критерии сопровождения обеденного сервиса)</b>			
1.	<p><b>Санитарно-бытовое обеспечение при входе в обеденный зал:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● наличие гардероба или вешалки для верхней одежды;</li> <li>● наличие раковины для мытья рук и или санитайзера.</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, которая: - полностью обеспечивает санитарно-бытовые условия при входе в обеденный зал (наличие гардероба или вешалки для верхней одежды, наличие раковины для мытья рук и/или санитайзера);</p> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, у которой: - есть гардероб или вешалки для верхней одежды; - отсутствует раковина с мылом и полотенцем, но в наличии исправный и заполненный санитайзер;</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, у которой нет раковины с мылом и полотенцем, нет гардероба, но в наличии исправный и заполненный санитайзер;</p> <p><b>0 баллов</b> – получает организация питания, у которой отсутствуют все вышеперечисленные условия.</p>	

2.	<p><b>Содержание меню:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отмечены отличительными ценниками блюда ЗОЖ, правильного питания (ПП), безглютеновые и безсахарозные предложения (sugar free, gluten free), а также выделены блюда/напитки, приготовленные с использованием альтернативной «молочной», «мясной», «рыбной» продукции, вегетарианские и веганские блюда.</li> <li>• блюда с указанием способов приготовления и составом ингредиентов;</li> <li>• указан выход блюда с разбивкой (основной продукт/подгарнировка или соус к блюду);</li> <li>• указаны аллергены;</li> <li>• указана пищевая ценность блюд в ккал и кДж;</li> <li>• указана нутрициологическая ценность блюд (белки, жиры, углеводы).</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, которая доводит до сведения потребителей полную информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование блюда с указанием способов приготовления и входящих в них ингредиентов;</li> <li>- выход блюда с указанием основного продукта и отдельно выход подгарнировки или соуса к блюду;</li> <li>- выделены аллергены,</li> <li>- указана пищевая ценность блюд в ккал и кДж;</li> <li>- указана нутрициологическая ценность блюд (белки, жиры, углеводы);</li> <li>- блюда ЗОЖ, правильного питания (ПП), безглютеновые и безсахарозные предложения (sugar free, gluten free) отмечены отдельными ценниками; выделены блюда/напитки, приготовленные с использованием альтернативной «молочной», «мясной», «рыбной» продукции, вегетарианские/веганские блюда;</li> </ul> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, у которой отсутствует информация о пищевой и нутрициологической ценности блюд и наличии аллергенов;</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, у которой отсутствует более двух вышеперечисленных условий;</p> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания, у которой указывается только название блюда.</p>	
3	<p><b>Наличие «Уголка потребителя» со следующей информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Фирменное наименование (наименование организации), местонахождение (адрес), тип, класс и режим работы;</li> <li>• Книга отзывов и предложений с ответными отзывами на каждую запись;</li> <li>• Правила оказания услуг общественного питания;</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, которая доводит до сведения потребителей полную информацию;</p> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, которая не представляет в свободном доступе Книгу отзывов и предложений;</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, которое не предоставляет посетителям Закон о защите прав потребителя;</p> <p><b>0 баллов</b> - получает предприятие питания, у которой отсутствуют все вышеперечисленные условия.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закон о защите прав потребителя.</li> </ul>		
4	<p><b>Сервисное обеспечение и чистота обеденного зала:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие в обеденном зале контрольных весов с актуальной датой поверки;</li> <li>• Наличие микроволновой печи (исправная, чистая);</li> <li>• Чистота помещения, чистота линии раздачи, чистота столов, стульев, полов;</li> <li>• Чистые подносы, столовые приборы;</li> <li>• Наличие на обеденных столах специй (соль, перец), зубочисток, салфеток;</li> <li>• Наличие исправных и заполненных санитайзеров;</li> <li>• Своевременная замена шпилек с грязной посудой (при отсутствии транспортёра).</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, которая выполняет все перечисленные требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие в обеденном зале контрольных весов с актуальной датой поверки;</li> <li>- наличие микроволновой печи (исправная, чистая);</li> <li>- обеденный зал чисто убран, чистые линии раздач;</li> <li>- чистые подносы, столовые приборы;</li> <li>- наличие на обеденных столах специй (соль, перец), зубочисток, салфеток;</li> <li>- своевременная замена шпилек с грязной посудой;</li> <li>- наличие заполненных и исправных санитайзеров;</li> </ul> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, у которой специи и салфетки находятся в зоне линии раздачи;</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, у которой нет весов для контрольного взвешивания блюд, нет специй и салфеток на линии раздачи;</p> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания, у которой:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсутствует микроволновая печь.</li> <li>2. Отсутствуют весы для контрольного взвешивания.</li> <li>3. Не производится своевременная уборка шпилек с грязной посудой.</li> <li>4. Подносы грязные.</li> </ol>	
5	<p><b>Комплексный обед (бизнес-ланч)</b></p>	<p><b>3 балла</b> – получает организация питания при наличии комплексного обеда в меню с выбором из нескольких блюд одной категории (один салат из 3-х предложенных, один суп из 3-х предложенных, одно второе блюдо из 3-х предложенных, так же гарниры и напитки);</p> <p>Возможность приобрести комбо-обед (салат+суп, салат+второе блюдо, суп+второе блюдо) с градацией цен;</p> <p><b>2 балла</b> – получает организация питания при наличии комплексного обеда с выбором блюд, но без комбо-составляющих;</p>	

		<p><b>1 балл</b> – получает организация питания при наличии комплексного обеда без выбора блюд;</p> <p><b>0 баллов</b> – получает организация питания при отсутствии комплексного обеда в меню.</p>	
6	<b>Наличие блюд комплексного обеда на раздаче</b>	<p><b>3 балла</b> – получает организация питания при наличии полного ассортимента заявленных блюд;</p> <p><b>2 балла</b> – получает организация питания в случае, если количество блюд для выбора соответствует заявленному, но сделаны неравноценные замены блюд;</p> <p><b>1 балл</b> – получает организация питания в случае, если количество блюд для выбора меньше заявленного;</p> <p><b>0 баллов</b> – получает организация питания при наличии по одному наименованию блюд каждой категории.</p>	
<b>Итоговый балл по I группе:</b>			
<b>II группа (критерии качества)</b>			
7	<b>Наличие блюд свободного выбора на раздаче</b>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, у которой полный ассортимент блюд на раздаче во время сервиса в соответствии с меню;</p> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, у которой ассортимент блюд не соответствует меню на 1-2 наименования;</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, у которой ассортимент блюд состоит на 1/3 от заявленного меню;</p> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания, у которой ассортимент блюд составляет менее 50% от заявленного меню.</p>	

8	<p><b>Органолептические показатели блюда:</b></p> <p><b><u>Внешний вид</u></b> – блюдо качественно оформлено, изделие не деформировано, цвет соответствует данному набору продуктов.</p> <p><b><u>Запах</u></b> – характерный набору продуктов.</p> <p><b><u>Вкус</u></b> – блюдо должно быть не пересолено, не переперчено, доведенное до вкуса (вкус, свойственный набору продуктов).</p> <p><b><u>Консистенция</u></b> – совокупность показателей: жёсткость, сочность, нежность, клейкость, маслянистость, мучнистость, рассыпчатость.</p> <p>* При реализации готовых блюд, во время сервиса, температура должна быть:</p> <p>-горячие жидкие блюда (супы, соусы) и напитки- не ниже 75°С;          - горячие блюда и закуски, гарниры - не ниже 65°С;          -салаты, холодные закуски, холодные супы, холодные сладкие блюда и напитки - не выше 14°С.</p> <p><b>Измерительный прибор (пирометр) предоставляется оператором питания.</b></p>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, у которой все блюда, приобретённые членами Экспертной группы, имеют привлекательный внешний вид и требуемую консистенцию, запах и вкус, свойственный данному блюду, а также температуру реализуемых блюд, соответствующую нормативным требованиям:</p> <p>-горячие жидкие блюда (супы, соусы) и напитки - не ниже 75°С,          - горячие блюда и закуски, гарниры - не ниже 65°С,          - салаты, холодные закуски, холодные супы, холодные сладкие блюда и напитки - не выше 14°С.</p> <p><b>2 балла</b> - получает организация питания, у которой не более одного блюда из приобретенных членами Экспертной группы, имеет недостаточно привлекательный внешний вид, но при этом обладает надлежащими вкусовыми качествами и имеет температуру реализации, соответствующую нормативным требованиям.</p> <p><b>1 балл</b> - получает организация питания, у которой не более двух блюд из приобретенных членами Экспертной группы, имеют непривлекательный внешний вид, однако их вкусовые качества и температура реализации соответствуют нормативным требованиям.</p> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания, у которой три и более блюд из представленных на раздаче, имеют непривлекательный внешний вид, некачественное оформление, вкус, не соответствующий данному блюду, нарушены нормативные требования к температуре реализации блюд.</p>	Дегустационный лист
<b>Итоговый балл по II группе:</b>			
*Органолептические показатели определяются путем дегустации полного комплексного обеда/ обеденного набора (разных вариантов), приобретенных членами Экспертной группы. Температура реализуемых готовых блюд определяется сразу после покупки. Результаты бракеража			

заносятся в таблицу каждым членом Экспертной группы. После обследования всех объектов проводится анализ дегустационных листов после чего результаты будут внесены в протокол органолептической оценки.

### III группа (производственно-технологические критерии)

9	<p><b>Документация (наличие и оформление):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бракеражный журнал.</li> <li>• Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.</li> <li>• Журнал здоровья.</li> <li>• Наличие технико-технологических карт и технологических карт на производстве с полным описанием технологии приготовления.</li> <li>• График проведения генеральных уборок с отметкой в «Журнале генеральных уборок».</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, которая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет требования к безопасности пищевых продуктов, осуществляет входной контроль поступающего продовольственного сырья;</li> <li>- на рабочих местах поваров имеются технико-технологические карты и технологические карты, с полным описанием технологии приготовления и подачи блюд;</li> <li>- наличие графика генеральных уборок с отметкой об их проведения в «Журнале генеральных уборок».</li> </ul> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания, у которой не соблюдается одно и более из вышеперечисленных условий.</p>	
10	<p><b>Требования к безопасности пищевых продуктов на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение условий и сроков хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>• Товарное соседство.</li> <li>• Наличие маркировки на сырье и полуфабрикаты.</li> <li>• Наличие помещения или зоны для обработки яиц, оборудованной согласно СП 2.3/2.4.3590-20 (овоскоп, моечные ванны или маркированная посуда,</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, у которой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия и сроки хранения пищевых продуктов соответствуют требованиям, обозначенным на маркировочных ярлыках;</li> <li>- полуфабрикаты хранятся с маркировочными ярлыками, с указанием даты и время изготовления;</li> <li>- имеется помещение или зона для обработки яиц, оборудованное в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (наличие овоскопа, моечных ванн или маркированной посуды, холодильного шкафа – в случае использования в производственном процессе немытых яиц).</li> </ul> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания при нарушении хотя бы одного из вышеперечисленных условий.</p>	

	холодильный шкаф - в случае использования в производственном процессе невымытых яиц).		
11	<p><b>Требование к санитарному состоянию помещений и соблюдению гигиенических норм сотрудниками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение персоналом правил личной гигиены на рабочем месте;</li> <li>• Наличие оборудованных раздевалок с индивидуальными шкафчиками для хранения сменной и санитарной одежды;</li> <li>• Персонал должен иметь чистую и опрятную форменную одежду, волосы должны быть убраны под санитарный колпак, борода - под набородник; обязательно при использовании при работе одноразовых перчаток и масок.</li> <li>• Наличие у всего персонала личных медицинских книжек с актуальными датами прохождения последнего медосмотра.</li> </ul>	<p><b>3 балла</b> - получает организация питания, у которой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• персонал раздачи и производства имеет чистую, опрятную форменную одежду, работает без личных украшений, с убранными под санитарный колпак волосами, с бородой, закрытой набородником, персонал использует при работе одноразовые перчатки и маски;</li> <li>• организованы раздевалки, оснащенные индивидуальными шкафчиками для хранения сменной и санитарной одежды;</li> <li>• созданы надлежащие условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены при посещении санузла;</li> <li>• у всего персонала имеются личные медицинские книжки с актуальными отметками о прохождении последнего медосмотра.</li> </ul> <p><b>0 баллов</b> - получает организация питания при нарушении хотя бы одного из вышеперечисленных требований.</p>	
<b>Итоговый балл по III группе:</b>			

Подпись \_\_\_\_\_

\*Чек –лист заполняется и подписывается каждым членом Экспертной группы.

\*Итоговые баллы по группам чек-листа переносится в Протокол оценки предприятия питания.

Приложение № 3  
к Порядку отбора предложений для  
организации пункта питания для  
обучающихся и работников  
федерального государственного  
бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Российская академия музыки имени  
Гнесиных»

## ОПРОСНЫЙ ЛИСТ

---

*(Наименование организации участника Отбора)*

---

*(Наименование объекта организации участника Отбора)*

### 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 \_\_\_\_\_

Количество наименований гарниров \_\_\_\_\_

### 3. Наличие в меню диетических блюд

Есть  Нет

### 4. Комплексный обед

Есть  Нет

Стоимость, руб. \_\_\_\_\_

Время продажи \_\_\_\_\_



Приложение № 4  
к Порядку отбора предложений для  
организации пункта питания для  
обучающихся и работников федерального  
государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего  
образования «Российская академия  
музыки имени Гнесиных»

### Критерии оценки предложений участников Отбора

№ п/п	Наименование критерия	Интерпретация критерия	Оценка в рейтинговых баллах
1.	Квалификация участника Отбора	<p>В рамках показателя оценивается производственный и сервисный потенциал участника Отбора на основании результатов выездной проверки, проведенной экспертной группой соответствующего структурного подразделения РАМ имени Гнесиных (далее – Академия). Оценка качества и условий корпоративного питания производится путем присвоения рейтинговых баллов по каждой группе критериев согласно чек-листу по оценке организации питания участника отбора, приведенного в приложении № 2 к Порядку отбора организации, оказывающей услуги общественного питания, для организации питания в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия музыки имени Гнесиных», утвержденному настоящим приказом (далее – чек-лист).</p> <p>Показатель оценивается в рейтинговых баллах в соответствии со шкалой оценки данного показателя.</p> <p>Максимальное количество рейтинговых баллов по показателю критерия – <b>15 баллов</b>.</p> <p><b>Шкала оценки данного показателя:</b></p> <p><b>15 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, получивший за каждую группу критериев (I, II, III) чек-листа максимальное количество баллов.</p> <p><b>10 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, получивший по двум группам критериев чек-листа максимальное количество баллов.</p>	

		<p><b>5 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, получивший по одной группе критериев чек-листа максимальное количество баллов</p> <p><b>0 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, не получивший ни по одной из групп критериев чек-листа максимальное количество баллов.</p>	
2.	<p>Описание организации питания обучающихся и работников РАМ имени Гнесиных</p>	<p>В рамках показателя оценивается предложение участника Отбора по организации питания, включающее описание предлагаемых форматов питания и используемых технологий в столовой; общий ассортимент и выход (вес) блюд, напитков, выпечки и др.; двухнедельное общее меню и меню комплексного обеда (традиционного и диетического питания, а также для лиц с пищевой аллергией) – в соответствии с требованиями к организации питания, установленными в разделе III Положения об организации питания обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия музыки имени Гнесиных», утвержденным Академией (далее – Требования).</p> <p>Показатель «Описание организации питания обучающихся и работников РАМ имени Гнесиных» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных участником отбора показателей в сравнении с Требованиями. Максимальное количество баллов по показателю критерия – <b>15 рейтинговых баллов.</b></p> <p><b>Шкала оценки данного показателя:</b></p> <p><b>15 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, предложение которого соответствует Требованиям, в том числе которое превышает по показателям в сравнении с Требованиями.</p> <p><b>10 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, предложение которого на 50% соответствует Требованиям.</p> <p><b>0 рейтинговых баллов</b> - получает участник Отбора, предложение которого не учитывает один и более пунктов Требований.</p>	
3.	<p>Опыт оказания услуг по организации корпоративного питания</p>	<p>В рамках показателя оценивается наличие подтвержденного опыта участника Отбора по оказанию услуг питания и организации питания в образовательных организациях не менее 1 года или 3 лет, подтвержденный наличием договоров на оказание услуг питания в образовательных организациях либо договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания, заключенных за 1 или 3 года до</p>	

		<p>проведения отбора, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 месяцев.</p> <p>Максимальное количество баллов по показателю критерия - <b>5 баллов</b>.</p> <p><b>Шкала оценки данного показателя:</b></p> <p>Наличие 5 и более договоров – 5 баллов  Наличие 4 договоров – 4 балла  Наличие 3 договоров – 3 балла  Наличие 2 договоров – 2 балла  Наличие 1 договора – 1 балл</p> <p>Участник Отбора предоставляет копии договоров или дополнительных соглашений о продлении сроков действия договоров и актов сдачи-приемки оказанных услуг. В случае заключения государственных и (или) муниципальных контрактов в электронном виде в рамках Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» участник Отбора предоставляет ссылки на карточки указанных государственных или муниципальных контрактов, размещённых в Единой информационной системе (<a href="http://zakupki.gov.ru">zakupki.gov.ru</a>), с приложением соответствующих скриншотов и договоров в электронной форме.</p>	
4.	Итоговый рейтинговый балл		