Приложение к приказу
от 20 ноября 2025 г.
№ 173/05-02-111

**Порядок отбора**
**предложений для открытия пункта общественного питания – столовой для обучающихся и работников Омского филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» (далее – Академия) в оборудованных нежилых помещениях общей площадью 136,4 кв. м в нежилом здании (кадастровый номер: 55:36:040116:2453), закрепленном на праве оперативного управления за Академией и расположенном по адресу: Омская область, г. Омск, ул. Красногвардейская, дом 35, помещение 1П (Лит. А, 1 этаж: часть нежилого помещения № 8 (площадью 38,2 кв. м), нежилое помещение №9 (площадью 4 кв. м), нежилое помещение №10 (площадью 18,8 кв. м), нежилое помещение №11 (площадью 11,6 кв. м), нежилое помещение №12 (площадью 42,6 кв. м), нежилое помещение №13 (площадью 18,6 кв. м), нежилое помещение №17 (площадью 2,6 кв. м), общей площадью: 136,4 кв. метра).**
**(на условиях договора безвозмездного пользования с возмещением коммунальных и эксплуатационных расходов)**

## 1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для открытия пункта общественного питания – столовой для обучающихся и работников Омского филиала Академии в оборудованных нежилых помещениях общей площадью 136,4 кв. м в нежилом здании (кадастровый номер: 55:36:040116:2453), закрепленном на праве оперативного управления за Академией и расположенном по адресу: Омская область, г. Омск, ул. Красногвардейская, дом 35, помещение 1П (Лит. А, 1 этаж, часть нежилого помещения № 8 (площадью 38,2 кв. м), нежилое помещение №9 (площадью 4 кв. м), нежилое помещение №10 (площадью 18,8 кв. м), нежилое помещение №11 (площадью 11,6 кв. м), нежилое помещение №12 (площадью 42,6 кв. м), нежилое помещение №13 (площадью 18,6 кв. м), нежилое помещение №17 (площадью 2,6 кв. м)) (далее – Порядок), определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия пункта общественного питания – столовой для обучающихся и работников Омского филиала Академии в оборудованных нежилых помещениях общей площадью 136,4 кв. м в нежилом здании (кадастровый номер: 55:36:040116:2453), на территории ограниченного доступа (с пропускным режимом), закрепленном на праве оперативного

2.2.4. Отсутствие сведений о фактах ограничения правоспособности или приостановления деятельности участника отбора в установленном законодательством РФ порядке;

2.2.5. Отсутствие сведений о задолженности у участника отбора по налогам, сборам, пеням и штрафам;

2.2.6. Отсутствие сведений факта блокировки расчетных счетов у участника отбора;

2.2.7. Отсутствие сведений об аффилированности участника отбора с другими участниками отбора и/или работниками Филиала, в т. ч. С лицами, входящими в персональный состав комиссии по проведению отбора (далее – Комиссия);

2.2.8. Участник отбора добросовестно ведет хозяйственную деятельность, в том числе отсутствие признаков того, что участник закупки объективно не в состоянии исполнить потенциальный договор;

2.2.9. Отсутствие сведений (факта) о нахождении участника отбора в процедуре банкротства, реорганизации или в стадии ликвидации;

2.2.10. Участник отбора и его единственный учредитель участника отбора, не является офшорной компанией (юридическим лицом, местом регистрации которого является государство или на территории, включенные в утверждаемый в соответствии с пунктом 15 статьи 241 Бюджетного кодекса РФ перечень государств и территорий, используемых для промежуточного (офшорного) владения активами в РФ)

2.2.11. Наличие действующих договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее 50 человек либо наличие действующих договоров владения и/или пользования помещениями. Используемыми под организацию питания для коллективов численностью не менее 50 человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 (одиннадцати) месяцев, заключенных в 2020-2025 годах (к копии каждого договора должна быть приложена справка о количестве посадочных мест в пункте питания, в котором организуется питание по этому договору. За подписью ответственного/уполномоченного лица участника Отбора).

2.2.12. Наличие действующего договора на проведение с работниками участника отбора установленных действующим законодательством медицинских осмотров и мероприятий по иммунопрофилактике инфекционных болезней, иных требуемых законодательством процедур;

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2 настоящего Порядка, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику Отбора. Сведения и документы, предоставленные в подтверждение соответствия участника Отбора требованиям, установленным пунктом 2.2 настоящего Порядка, относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику Отбор, не принимаются.

4.1. В течение 14 (четырнадцати) дней с даты размещения объявления о проведении Отбора лицо, которое решило принять участие в Отборе, должно предоставить в Омский филиал Академии по адресу: Омская область, г. Омск, ул. Красногвардейская, дом 35, помещение 1П (контактное лицо: Талашок Владимир Иванович, тел.:21-32-26 или 8-908-310-89-62), на электронном носителе (CD-диске либо флеш-накопителе) либо по адресу электронной почты: talashok-vi@ranepa.ru следующие документы:

4.1.1. Гарантийное письмо за подписью председателя исполнительного органа юридического лица или единоличного исполнительного органа юридического лица/индивидуального предпринимателя на имя Председателя по форме Приложения №1 к настоящему Порядку;

4.1.2. Слайды графической презентации в формате *.pdf, сформированной согласно концептуальной структуре Приложения №2 к настоящему Порядку;

4.1.3. Документы, подтверждающие соблюдение требований, установленных в пунктах 2.2.1, 2.2.5, 2.2.11, 2.2.12 настоящего Порядка, при этом:

- документы, подтверждающие наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 1 (одного) года, присвоение видов экономической деятельности в соответствии с утвержденной в РФ классификацией, а также отсутствие задолженности по налогам, сборам, пеням и штрафам, могут быть предоставлены в виде электронного документа, сформированного посредством обращения участника к соответствующим государственным информационным системам;

- документы, подтверждающие наличие удовлетворяющих указанной в объявлении о проведении отбора объеме пропускной способности потребителей и действующих не менее 11 (одиннадцати) календарных месяцев непрерывно пунктов питания сопровождаются справкой о количестве посадочных мест на каждом из указанных участников объектов и предоставляются в виде скан-копии за подписью председателя исполнительного органа юридического лица или единоличного исполнительного органа юридического лица/индивидуального предпринимателя;

- документы, подтверждающие наличие действующего договора на проведение с работниками участника отбора установленных действующим законодательством медицинских осмотров и мероприятий по иммунопрофилактике инфекционных болезней, предоставляются в виде скан-копий соответствующих договоров за подписью председателя исполнительного органа юридического лица или единоличного исполнительного органа юридического лица/индивидуального предпринимателя;

## 5. Предварительный этап отбора.

5.1.Рассмотрение поступивших от участников отбора на камеральном

5.6.1. Для пунктов общественного питания с раздаточной линией:

| № п/п | Оценочный показатель (блок) | Критерии формирования оценочного показателя (блока) | Максимальное количество баллов по оценочному показателю (блоку) |
|---|---|---|---|
| 1. | Санитарные требования | Наличие и состояние спецодежды | 10 |
| | | Визуальный осмотр состояния производственных помещений за раздачей | |
| 2. | Информирование потребителей | Наличие меню | 15 |
| | | Наличие технологических карт | |
| | | Наличие книги отзывов и предложений | |
| 3. | Работа линии раздачи | Внешний вид работников | 30 |
| | | Оперативность обслуживания | |
| | | Приветливость, вежливость | |
| 4. | Качество и ассортимент | Комплексный обед / Свободный выбор | 25 |
| | | Напитки | |
| | | Диетические блюда | |
| 5. | Подготовка зала | Чистота зала | 30 |
| | | Общая атмосфера и интерьер | |
| | | Чистота столовой посуды, приборов, подносов | |
| 6. | Общий уровень удовлетворенности качеством | | 5 |
| **Итого максимально возможный балл** | | | **115** |

5.6.2. Для иных форматов пунктов общественного питания:

| № п/п | Оценочный показатель (блок) | Критерии формирования оценочного показателя (блока) | Максимальное количество баллов по оценочному показателю (блоку) |
|---|---|---|---|
| 1. | Санитарные требования | Наличие и состояние спецодежды | 10 |
| | | Визуальный осмотр состояния производственных помещений за раздачей | |
| 2. | Информирование потребителей | Наличие меню | 15 |
| | | Наличие технологических карт | |
| | | Наличие книги отзывов и предложений | |
| 3. | Работа линии раздачи | Внешний вид работников | 30 |
| | | Оперативность обслуживания | |
| | | Приветливость, вежливость | |
| 4. | Качество и ассортимент | Напитки | 10 |
| 5. | Подготовка зала | Чистота зала | 30 |
| | | Общая атмосфера и интерьер | |
| | | Чистота столовой посуды, приборов, подносов | |
| 6. | Общий уровень удовлетворенности качеством | | 5 |
| Итого максимально возможный балл | | | **100** |

участников осуществляется Центром комплаенса самостоятельно.

5.14. Полученные в результате проверки Центром комплаенса сведения не подлежат оглашению и (или) публикации.

5.15. По результатам проверки Центр комплаенса имеет право:

- отклонить предложение любого участника отбора, а также направить в адрес Комиссии в письменной форме рекомендации, способствующие уменьшению возможных репутационных и (или) комплаенс рисков;

- согласовать допуск участника отбора к предварительному этапу отбора с уведомлением Комиссии в письменной форме.

5.16. По результатам полученных от Центра комплаенса сведений и итогам рассмотрения предложений Комиссией согласно п.5.11. настоящей Порядка, Комиссия осуществляет допуск участников отбора к заключительному этапу, о чем секретарь Комиссии информирует соответствующих участников отбора посредством электронной почты на адрес, указанный в п.4.1.3.

5.17. При условии, что Центр комплаенса отклонил все поступившие предложения, отбор объявляется несостоявшимся.

## 6. Заключительный этап отбора.

6.1.Заключительный этап отбора проводится из числа предложений участников, прошедших предварительный этап отбора.

6.2. При получении указанных в пункте 4.1.2 настоящей Политики презентаций, секретарь принимает необходимые меры по обеспечению их размещения в личных кабинетах работников и обучающихся Академии для проведения общественного голосования, при этом общественное голосование проводится в формате распределения предпочтительности представленных участниками концепций от более предпочтительной к менее предпочтительной, реализуемой посредством тайного голосования без установления пороговых значений количества проголосовавших, а также интерпретации и публикации результатов.

6.3.При условии получения указанной в пункте 6.2 настоящей Политики презентации всего от 1 (одного) участника, отбор признается состоявшимся, но общественное голосование не проводится.

6.4.При условии неполучения указанных в пункте 6.2 настоящего Порядка презентаций, отбор признается несостоявшимся.

6.5.Для завершения заключительного этапа отбора секретарь осуществляет обобщение представленных участниками предложений и документов, и обеспечивает проведение заседания Комиссии по данному основанию

6.6. Выбор удовлетворяющего ожиданиям потребителей и соответствия размещаемых в Филиале пунктов общественного питания правилам оказания услуг общественного питания участника, (далее - победитель отбора) осуществляется председателем Комиссии с учетом мнения членов Комиссии и результатов оценки пунктов общественного питания участников отбора, рекомендаций Центра Комплаенса, направленных участниками отбора

Приложение № 1 к Порядку отбора
предложений для открытия пунктов
общественного питания в оборудованных
нежилых помещениях для обучающихся и
работников Филиала

# ТРЕБОВАНИЯ

## к предоставлению услуг общественного питания на пункте общественного питания в оборудованных нежилых помещениях для обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» Омский филиал.

## 1 Общие положения

1.1. Требования к предоставлению услуг общественного питания на пункте общественного питания в оборудованных нежилых помещениях для обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» Омский филиал (далее соответственно - Требования, услуги питания, потребители, Филиал) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых победителем отбора (далее - победитель) предложений для открытия пункта общественного питания для потребителей Филиала в оборудованных нежилых помещениях (далее - помещение) в рамках ведения им предпринимательской деятельности в таких помещениях в случае заключения между победителем и Филиалом соответствующего долгосрочного (на 5 (пять) лет) договора владения и/или пользования (либо иных законных оснований) помещениями, используемыми под организацию питания федерального недвижимого имущества Филиала (далее - договор).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для победителя в случае заключения между ним и Филиалом договора.

1.3. Требования являются неотъемлемой частью договора, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора и дает Филиалу право на односторонний отказ от договора.

Договор также будет содержать условия:

- о возможности одностороннего отказа Филиала от них (исполнения договоров) без указания условий и оснований отказа путем направления победителю письменного уведомления об отказе от договоров (исполнения договоров) не менее чем за 3 (три) месяца до предполагаемой даты расторжения договора;

- об обязанности победителя осуществлять в установленном порядке страхование федерального недвижимого имущества Филиала, федерального

## 3 Требования к качеству услуг питания

3.1.Победитель обязан:

3.1.1. Соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида.

3.1.2. Иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой победителем 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.

3.1.4. Выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц, наделенных установленными законодательством Российской Федерации контрольно-надзорными полномочиями в сфере потребительского рынка и оказания услуг общественного питания, требования органов пожарного надзора.

3.1.5. Соблюдать правила техники безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации, стандартные правила в области охраны труда, здоровья и безопасности, правила пожарной 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.

3.1.7. Использовать помещения в соответствии с его функциональным назначением, условиями договоров, законодательством Российской Федерации, нормами и правилами использования зданий (помещений), в том числе санитарными нормами и правилами пожарной безопасности.

## 4 Общие требования к организации услуг питания

4.1.1. В случае заключения между победителем и Филиалом договора, победитель:

4.1.2. Вправе использовать помещения (и федеральное движимое имущество Филиала в них) для изготовления, хранения и реализации продукции питания, предназначенной для оказания услуг питания в помещениях.

4.1.3. Самостоятельно обеспечивает помещения необходимым кухонным инвентарем, посудой для потребителей (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками.

Используется только многоразовая столовая посуда и приборы (безвозмездная замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных

4.1.10. Курение на территории Филиала, в том числе в помещениях, а также на расстоянии от территории Филиала, установленном законодательством Российской Федерации, не допускается/запрещено.

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

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

5.2. Победитель в пределах предусмотренных законодательством прав и обязанностей отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.3. Не допускается поставка сырья/продукции без документов, подтверждающих его качество и безопасность.

Каждая партия сырья/продукции должна сопровождаться товарнотранспортными документами и необходимой товаросопроводительной документацией в зависимости от типа сырья/продукции.

5.4. Победитель обязан обеспечить соблюдение сроков годности, температурно-влажностных режимов, условий доставки и хранения, в том числе промежуточного хранения пищевого сырья/продукции питания, установленные изготовителями/производителями такого сырья/продукции, режимы и условия хранения продукции, изготовленной победителем из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, гигиеническими требованиями к условиям хранения, правилами товарного соседства и иными санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Победитель обязуется контролировать и предоставлять по требованию Филиала декларации о соответствии ЕАС на продукцию готовых блюд не собственного производства, а также программу производственного контроля изготовителя продукции для таких готовых блюд.

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые победителем 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

имеются объективные обстоятельства нарушения изначальных потребительских свойств продукции (внешний вид, несвойственный запах и т.д.).

7.6. Победитель должен оформить «Уголок потребителя» в обеденном зале, разместить свои контактные данные — адрес электронной почты, телефон администратора, организовать получение «обратной связи» по Услугам питания от потребителей услуг.

7.7. Оплата блюд потребителями услуг должна производиться с использованием банковской карты, по системе быстрых платежей (СБП), за наличный расчет, а также возможны, но не обязательны, иные системы оплаты блюда потребителями услуг (через приложение в мобильном телефоне, баллами системы лояльности и прочее).

**8 Требования к ассортименту блюд при организации услуг питания**

8.1. В случае заключение договора на условиях безвозмездного пользования для пунктов общественного питания с раздаточной линией, для победителя обязательно наличие комплексного обеда (традиционного) по цене 230 руб. 00 коп. (двести тридцать рублей 00 копеек) с НДС и льготная стоимость 180 руб. 00 коп. (сто восемьдесят рублей 00 копеек) с НДС для обучающихся Филиала по основным образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, которым назначена государственная социальная стипендия по основаниям получения ими государственной социальной помощи, **на весь период действия договоров безвозмездного пользования.**

Стоимость комплексного обеда в Филиале может быть изменена по согласованию с должностными лицами Филиала, уполномоченными определять и корректировать вопросы питания и (или) оказания социальной поддержки в соответствии с установленным в Филиале распределением полномочий и должностных обязанностей.

8.2. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда - с 12:00 до 14:00 по местному времени.

Комплексный обед включает:

- салат (не менее 100 г.);
- первое блюдо (не менее 185/10 г.);
- второе блюдо (не менее 80 г.);
- гарнир (не менее 100 г.);
- напиток собственного производства (не менее 150 мл.).

Белый или черный хлеб в количестве 2 (двух) ломтиков предоставляется бесплатно.

Приложение № 2 к Порядку отбора
предложений для открытия пунктов
общественного питания в оборудованных
нежилых помещениях для обучающихся и
работников Филиала

**ФОРМА**

Председателю отборочной Комиссии Ф.И.О.
(отчество - при наличии)

ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО

Настоящим [наименование и ИНН участника] уведомляет о намерении участия в проводимом федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» Омский филиал (далее - Филиал) отборе предложений для открытия пунктов общественного питания с использованием аппаратов автоматизированной торговли и заверяет, что на дату настоящего письма названная организация, ее работники (при наличии), аффилированные лица, агенты, представители не вовлечены в конфликт интересов и иным образом не аффилированы с работниками и/или иными представителями; не совершали и не будут совершать, прямо или косвенно, в связи с заключением и/или исполнением договоров, контрактов и соглашений с Филиалом никаких действий или бездействий, которые могут создавать угрозу возникновения конфликта интересов и/или нарушать антикоррупционное законодательство Российской Федерации. В случае выявления случаев нарушения нашей организацией, её работниками, аффилированными лицами, агентами, представителями указанных выше заверений обязуемся незамедлительно проинформировать об этом Филиал.

[наименование и ИНН участника] при условии победы в отборе и заключении договоров владения и/или пользования (либо иных законных оснований) помещениями, используемыми под организацию питания федерального недвижимого имущества Филиала, гарантирует выполнение заявленных в анкете участника критериев и представленных в формате визуализации предложений вариантов художественного оформления ААТ за счет собственных средств.

Председатель исполнительного органа юридического лица или единоличного
исполнительного органа юридического лица
/ индивидуального предпринимателя

_____ Фамилия, инициалы
*(личная подпись)*

м.п.

Приложение № 3 к Порядку отбора
предложений для открытия пунктов
общественного питания в оборудованных
нежилых помещениях для обучающихся и
работников Филиала

**ФОРМА**

**Концептуальная структура графической презентации участника**

**О компании**

- Опыт, география реализованных проектов (франшиза)
- Достижения и метрики
- CV ключевых работников / инвесторов ---

Гарантия и организация контроля качества

- Культура этики и комплаенса компании

**Описание товаров/услуг**

- Товарная матрица и бренды продукции
- Ценовая политика, средний чек
- Состав комплексного обеда (при необходимости)
- Питание для людей с заболеваниями, пищевой аллергией

**Краткое описание проекта**

- Уникальность продукта
- График работы и формат работы
- Визуальные образы внешнего вида / униформы персонала
- Дотационное питание и питание по талонам
- Социальная ответственность (экологические инициативы, благотворительность, инклюзивность)

**Маркетинговый план**

- Позиционирование, программа лояльности
- Организация открытия
- Готовность к кобрендингу, локальным интеграциям
- Карта мероприятий на год, планируемые активности (дегустации, мастер- классы, акции)

Приложение № 4 к Порядку отбора
предложений для открытия пунктов
общественного питания в оборудованных
нежилых помещениях для обучающихся и
работников Филиала

**ФОРМА**

**Анкета посещения пункта общественного питания участника (учитывается загрузка объекта в момент посещения)**

1. **Информация потребителя**
   a. Наличие меню с выходом (весом), пищевой ценностью, составом
   □ Да (5 баллов) □ Нет (0 баллов)
   b. Наличие маркировки на товарах
   □ Да (5 баллов) □ Нет (0 баллов)
   c. Наличие книги отзывов и предложений
   □ Да (5 баллов) □ Нет (0 баллов)
2. **Подготовка зала**
   a. Чистота зала
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   b. Общая атмосфера и интерьер
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   c. Чистота столовой посуды, приборов, подносов
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
3. **Работа линии раздачи**
   a. Внешний вид сотрудников линии раздачи
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   b. Оперативность обслуживания на линии раздачи
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   c. Приветливость и вежливость сотрудников раздачи
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
4. **Ассортимент**
   a. Качество и полнота выбора (комплексный обед / свободный выбор)
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   b. Качество и полнота выбора (напитки)
   1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □
   c. Наличие диетических блюд
   □ Да (5 баллов) □ Нет (0 баллов)

Приложение № 5
к Порядку отбора предложений для открытия пунктов
общественного питания с использованием аппаратов
автоматизированной торговли в нежилых помещениях для
обучающихся и работников Филиала

## АНКЕТА УЧАСТНИКА КОМИССИИ

| № п/п | Оценочный показатель и критерии его формирования | Баллы (целое число от 1 до 10) | Коэффициент | Количество баллов по блоку |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Оценка ассортимента и цен** | | | |
| 1.1. | Оценка ассортимента и цен (согласно ассортиментному перечню, предоставленному участником в соответствии с | | | |
| 1.2. | Готовность согласовывать ассортимент | | | |
| **2.** | **Оценка дизайна и визуализации** | | | |
| 2.1. | Оценка дизайна и визуализации (согласно предложению, предоставленному участником в соответствии с | | | |
| 2.2. | Возможность использования стаканов, брендированных по | | | |
| **3.** | **Оценка гибкости предложения** | | | |
| 3.1. | Оценка гибкости предложения (согласно предложению, предоставленному участником в соответствии с | | | |
| 3.2. | Наличие программы кэшбека/лояльности | | | |
| 3.3. | Способы оплаты | | | |
| 3.4. | Доступ к информации о составе и КБЖУ до покупки | | | |
| **4.** | **Оценка подхода к социально значимым аспектам** | | | |
| 4.1. | Возможность использования людьми с ограниченными | | | |
| 4.2. | Благотворительная деятельность | | | |
| 4.3. | Экологические инициативы и принципы | | | |

**ИТОГО (баллов):**_____