**ПРОТОКОЛ**

**Очного заседания Комиссии по вопросам общественного питания и проведению отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях, расположенных в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа/**

**г. Новомосковск** **23 сентября 2026г.**

1. Наименование процедуры и предмет договора: процедура приёма и отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях здания – столовая с переходом – строение № 12 с пропускным режимом /на территории ограниченного доступа/, по адресу: 301655, Тульская обл., Новомосковский район, г.Новомосковск, ул. Дружбы, д.8, на условиях договора безвозмездного пользования.
2. Объявление о проведении Отбора и документация о проведении настоящей процедуры были размещены «27» августа 2026 года на официальном сайте Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева https://ni.muctr.ru (далее – сайт НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
3. На заседании комиссии (Утверждена приказом Врио директора института 27.08.2026г. № 1853/100), при подведении итогов процедуры присутствовали:
   председатель комиссии Руссков В.В. заместитель директора по АХР
   заместитель председателя комиссии Овчаров А.В. заместитель директора по учебной и научной работе
   член комиссии Черноскулова В.М. советник директора по правовым и общим вопросам
   член комиссии Харченко Е.В. главный бухгалтер
   секретарь комиссии Коренева Е.Л. главный специалист эксплуатационно-технического отдела
   член комиссии Соломатина Ю.А. председатель первичной профсоюзной организации студентов и аспирантов Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева.

   По инициативе секретаря Комиссии в качестве эксперта привлечен советник по экономике Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева Арепьева Тамара Сергеевна, не являющаяся членом Комиссии без права совещательного голоса.
4. По окончании срока подачи предложений 11 сентября 2026 года поступило две «Заявки – предложения» на участие в Отборе:
   - от индивидуального предпринимателя Кравченко Татьяны Леонидовны (Вх.№ 1270 от 09.09.2026г.);
   - от индивидуального предпринимателя Пинигиной Екатерины Алексеевны (Вх.№ 1283 от 10.09.2026г.).
5. Комиссия рассмотрела «Заявки – предложения» на соответствие их требованиям, установленным документацией, с целью принятия решения о допуске участников Отбора к процедуре на основании представленных документов:

| | **Общие требования к участникам отбора:** | **ИП Кравченко Татьяна Леонидовна** | **ИП Пинигина Екатерина Алексеевна** | **Примечание Комиссии** |
|---|---|---|---|---|
| **1** | Заявка - предложение | Вх.№ 1270 от 09.09.2026г. | Вх.№ 1283 от 10.09.2026г. | |
| **2** | Пункт 2.2.2. Порядка Отбора<br>Основной вид деятельности – код класса ОКВЭД 56 – деятельность ресторанов, деятельность предприятий общественного питания (подтверждается выпиской из ЕГРИП) | ОГРНИП 323710000033962<br>24.05.2023 ОКВЭД 56<br>с 24.05.2023 | ОГРНИП 326710000008503<br>04.02.2026 ОКВЭД 56<br>с 10.03.2026 | Соответствуют требованиям |
| **3** | Пункт 2.2.1. Порядка Отбора<br><br>Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 3 лет: трудовая книжка или трудовой договор (при наличии) | 3 года и 3 месяца<br>подтверждается ОКВЭД<br>с 24.05.202 по 24.08.2026г. | 4 года и 5 месяцев<br>подтверждается трудовым договором<br>№ 26 от 10.11.2014г. по 01.10.2018г.<br>(3 года и 11 месяцев)<br>+ ОКВЭД с 10.03.2026 по 10.09.2026г.<br>(6 месяцев) | Соответствуют требованиям |
| **4** | Пункт 2.2.3. Порядка Отбора<br><br>Наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов | **2024г.**<br>**1.** ООО «ТриА Гостеприимство»<br>с 15.10.2024г. по 31.12.2024г.<br>**2.** ООО «Компаньон-Сервис»<br>с 05.11.2024г. (срок не указан)<br>**3.** ООО «1-СКР»<br>с 10.12.2024г. (срок не указан)<br>**2025г.**<br>**4.** ООО «СтройГарант»<br>с 19.05.2025г. по 20.07.2025г.<br>**5.** ООО «Спектр-Строй»<br>с 01.06.2025г. по 31.12.2025г.<br>**6.** ООО «ВысотТехСтрой»<br>с 04.06.2025г. по 31.12.2025г.<br>**7.** ООО «НовомосковскГазДеталь»<br>с 01.09.2025г. по 21.08.2026г.<br>**8.** ИП Еперев Д.А.<br>с 16.09.2025г. по31.12.2025г.<br>**9.** ООО НПФ «Металлимпресс»<br>с 10.11.2025г. по 31.12.2026г. | **2026г.**<br>**1.** ООО «Перфект»<br>с 01.03.2026 по 01.03.2027<br>**2.** ООО НПФ «Металлимпресс»<br>с 31.03.2026 по 31.12.2026<br>**3.** ООО «НовомосковскГазДеталь»<br>с 01.04.2026 по 28.02.2027<br>**4.** ЧУДО<br>«Школа «ИнкоЛинк»<br>с 01.04.2026 по 31.12.2026<br>**5.** ООО «Арголайф»<br>с 03.04.2026 по 03.04.2027<br>**6.** ООО «ЛЕГИОН»<br>с 03.05.2026 по 28.08.2027 | Согласно выписке по счетам, представленной ИП Кравченко Т.Л., организация питания по договорам с ООО «НовомосковскГазДеталь» и ООО НПФ «Металлимпресс» осуществлялась до 31 марта 2026г.<br><br>Все представленные договоры соответствуют для оценки по критериям |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **5** | Пункт 2.4.1. Порядка Отбора | | | |
| | - сведения<br>согласно приложениям 1 и 2 | Сведения для определения критерий отбора участника и ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков представлены | | Соответствуют требованиям |
| | - график работы пункта общественного питания | Понедельник – пятница<br>с 10:00 до 16:00<br>суббота, воскресенье выходной<br>Реализация комплексного обеда<br>12:00 – 14:00 | Понедельник – пятница<br>с 10:00 до 16:00<br>суббота, воскресенье выходной<br>Реализация комплексного обеда<br>11:20 – 14:00 | Соответствуют требованиям |
| | - обязательство по обслуживанию мероприятий в учебном корпусе НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева по заявкам администрации института | Гарантирует в предложении на участие в Отборе от 09.09.2026 | Гарантирует в информационной справке, представленной к Отбору от 10.09.2026 | Соответствует требованиям |
| | предлагаемый формат питания | В соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева, установленными документацией о проведении процедуры Отбора | | Соответствуют требованиям |
| **6** | Пункт 2.4.2. Порядка Отбора<br>Информация об участнике Отбора, в том числе о соответствии критериям, установленным пп. 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 и 2.4.6 настоящего Положения, а также копии соответствующих документов | Представлена | Представлена | Соответствуют требованиям |
| | Пункт 2.4.4. Порядка Отбора<br>Справка об участнике с указанием адреса, номер телефона (эл. адрес), банковские реквизиты) | Представлена | Представлена | Соответствуют требованиям |
| | Пункт 2.4.5. Порядка Отбора<br>Документацию, подтверждающую объемы исполненных услуг по организации питания (млн. руб. / год, подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской контрагента за 2025 год с отметкой налогового органа о приеме документов, и с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган за 2025 год) **(при наличии)** | Не представлена | Не представлена | Представляется при наличии, не является обязательным.<br><br>Соответствует требованиям |

**И приняла решение допустить к участию в процедуре и признать Участниками Отбора:**

| Порядковый номер предложения | Наименование ИП | Статус допуска | Основание для решения |
|---|---|---|---|
| **Участник № 1** | Индивидуальный предприниматель Кравченко Татьяна Леонидовна | Допустить | Информация и состав документов Участника Отбора соответствует требованиям документации |
| **Участник № 2** | Индивидуальный предприниматель Пинигина Екатерина Алексеевна | Допустить | Информация и состав документов Участника Отбора соответствует требованиям документации |

**Члены комиссии, присутствующие на заседании:**

председатель комиссии _____/Русcков Владислав Валерьевич/

заместитель председателя комиссии _____/Овчаров Александр Владимирович/

член комиссии _____/Черноскулова Вера Михайловна/

член комиссии _____/Харченко Елена Валерьевна/

секретарь комиссии _____/Коренева Елена Леонидовна/

член комиссии _____/Соломатина Юлия Александровна/

6. Комиссия провела анализ сведений, содержащихся в предложениях, представленных Участниками Отбора, определила рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям:

# КРИТЕРИИ ОТБОРА УЧАСТНИКОВ

| № п/п | Критерий | Количество баллов | Участник № 1 | Участник № 2 | Бальная оценка членов Комиссии | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | члены Комиссии | Участник № 1 | Участник № 2 |
| 1 | Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания) | Отсутствие договоров – 0 баллов; наличие 1-2 договоров – 5 баллов; наличие 3-4 договоров – 7 баллов; наличие более 5 договоров – 10 баллов. | Представлено 8 договоров. | Представлено 6 договоров 2026 года. | Руссков В.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Овчаров А.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Черноскулова В.М | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Харченко Е.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Коренева Е.Л. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Соломатина Ю.А. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | **Единогласно** | **10 баллов** | **10 баллов** |
| 2 | Деловая репутация участника отбора | Отсутствие благодарностей – 0 баллов; наличие 1 – 2 благодарностей – 5 баллов; наличие 3 – 4 благодарностей – 7 баллов; наличие 5 и более благодарностей – 10 баллов | Представлено 9 благодарственных писем | Представлено 9 благодарственных писем | Руссков В.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Овчаров А.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Черноскулова В.М | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Харченко Е.В. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Коренева Е.Л. | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | Соломатина Ю.А | 10 баллов | 10 баллов |
| | | | | | **Единогласно** | **10 баллов** | **10 баллов** |
| 3 | Количество категорий в ассортименте блюд | 3 – 1 балл; от 4 до 6 – 3 балла; от 7 до 9 – 5 баллов; от 10 и более – 10 баллов | Предложено 9 видов блюд: 7 видов блюд, согласно минимальному ассортименту блюд и напитков по Приложению 2 к Положению о порядке отбора + 2 другие категории блюд. | Предложено 7 видов блюд, согласно минимальному ассортименту блюд и напитков по Приложению 2 к Положению о порядке отбора. | Руссков В.В. | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | Овчаров А.В. | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | Черноскулова В.М | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | Харченко Е.В. | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | Коренева Е.Л. | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | Соломатина Ю.А. | 5 баллов | 5 баллов |
| | | | | | **Единогласно** | **5 баллов** | **5 баллов** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4** | Ассортимент блюд собственного производства | До 20 – 1 балл;<br>от 21 до 30 – 3 балла;<br>от 31 до 50 – 5 баллов;<br>более 50 – 10 баллов | Согласно минимальному ассортименту блюд и напитков по Приложению 2 к Положению о порядке отбора<br>предложено 181<br>наименований блюд:<br>Блюда для завтраков – 10;<br>Хол. блюда и закуски – 34;<br>Первые блюда (супы) – 19;<br>Вторые блюда (блюда из нат. мяса, рыбы, птицы, фарша, паста, плов и пр.) – 76;<br>Гарниры – 23;<br>Напиток собственного приготовления – 7;<br>Выпечка, сдоба – 12;<br>Другие категории блюд – 2 | Согласно минимальному ассортименту блюд и напитков по Приложению 2 к Положению о порядке отбора<br>предложено 66<br>наименований блюд:<br>Блюда для завтраков – 8;<br>Хол. блюда и закуски – 10;<br>Первые блюда (супы) – 10;<br>Вторые блюда (блюда из нат. мяса, рыбы, птицы, фарша, паста, плов и пр.) – 10;<br>Гарниры – 7;<br>Напиток собственного приготовления – 10;<br>Выпечка, сдоба – 11;<br>Другие категории блюд – не предложены | Русскоv В.В.<br>Овчаров А.В.<br>Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>**10 баллов** | 10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>10 баллов<br>**10 баллов** |
| **5** | Квалификация трудовых ресурсов: | | | | | | |
| ***5.1*** | **Наличие в штате квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания (организации питания в вузах), а* | Отсутствие – 0 баллов;<br>1 повар – 2 балла;<br>2 повара – 3 балла;<br>3 и более поваров – 5 баллов | Не представлены документы, подтверждающие наличие в штате квалифицированного персонала, но представлены документы (резюме + Дипломы), подтверждающие квалификацию 5 единиц планируемого для работы персонала:<br>1 повар, кондитер 3 разряда (Диплом «Новомосковское профессиональное училище № 1»);<br>1 повар горячий/холодный цех (Диплом ФГБОУ ВО «Московский | Представлены документы, подтверждающие наличие в штате 2-х единиц квалифицированного персонала + 2 единицы планируемого для работы персонала:<br>**1.** Трудовой договор от 15.04.2026г. на неопределенный срок.<br>1 повар 4 разряда (кондитер 4 разряда)<br>диплом ГПУ НПО Тульской области «Профессиональное училище № 55» г.Плавск; | Русскоv В.В.<br>Овчаров А.В.<br>Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** | 3 балла<br>3 балла<br>3 балла<br>3 балла<br>3 балла<br>3 балла<br>**3 балла** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *также число специалистов, имеющих требуемый стаж и профильное образование*.* | | государственный университет технологий и управления» Бакалавр – Продукты питания из растительного сырья); 1 повар, кондитер 3 разряда (Диплом ГБОУ г.Москвы «Столичный колледж индустрии сервиса и гостеприимства»); 1 повар горячий/холодный цех (Диплом ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет» Магистр – Технология продукции и организация общественного питания); 1 повар 3 разряда (Диплом ГОУ НПО ТО «Профессиональное училище № 44») | **2.** Трудовой договор от 15.04.2026г. на неопределенный срок. 1 повар 5 разряда (Свидетельство ООО «ЭЛЛАДА» о профессии рабочего – профессиональная подготовка г.Самара); 1 повар 4 разряда (Свидетельство о присвоении квалификации. Министерство народного образования Республика Узбекистан); 1 повар кондитер 4 разряда (Диплом Ташкентское профессионально-техническое училище № 24) | | | |
| ***5.2*** | *****Наличие в штате технолога общественного питания*** | Отсутствие – 0 баллов; наличие – 5 баллов | Не представлены документы, подтверждающие наличие в штате технолога общественного питания, но представлены Резюме + диплом ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», документ, подтверждающий квалификацию технолога общественного питания планируемого для работы. | Представлены документы, подтверждающие наличие в штате технолога общественного питания Трудовой договор, заключенный 15.04.2026г. на неопределенный срок + диплом ГПОО Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса», подтверждающий наличие в штате технолога общественного питания | Русcков В.В.<br>Овчаров А.В.<br>Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** | 5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>**5 баллов** |
| ***5.3.*** | *Наличие сертификато* | Отсутствие – 0 баллов; | При наличии. Не является обязательным требованием для Отбора | При наличии. Не является обязательным требованием для Отбора | Русcков В.В.<br>Овчаров А.В. | 0 баллов<br>0 баллов | 0 баллов<br>0 баллов |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *в, связанных с пищевой безопасность ю, гигиеной, управлением предприятие м и лицензий* | наличие – 5 баллов | | | Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** |
| **6** | **Опыт работы:** | | | | | | |
| ***6.1*** | *В сфере предоставлен ия услуг питания* | 3 года – 1 балл;<br>от 3 до 5 лет – 5 баллов;<br>от 5 до 10 лет – 7 баллов;<br>свыше 10 лет – 10 баллов | 3 года и 3 месяца | 4 года и 5 месяцев | Руссков В.В.<br>Овчаров А.В.<br>Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>**5 баллов** | 5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>5 баллов<br>**5 баллов** |
| ***6.2*** | *Объемы исполненных услуг по организации питания (млн руб./год)* | до 5 – 0 баллов;<br>от 5 до 10 – 5 баллов;<br>свыше 10 – 10 баллов; | При наличии.<br>Не является обязательным требованием для Отбора | При наличии.<br>Не является обязательным требованием для Отбора | Руссков В.В.<br>Овчаров А.В.<br>Черноскулова В.М<br>Харченко Е.В.<br>Коренева Е.Л.<br>Соломатина Ю.А.<br>**Единогласно** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** | 0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>0 баллов<br>**0 баллов** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | ***Стоимость комплексного обеда | Свыше 300 рублей – 0 баллов;<br>свыше 250 до 300 рублей – 3 балла;<br>свыше 200 до 250 рублей – 7 баллов;<br>до 200 рублей (включительно) – 10 баллов | В предложении на участие в Отборе предложено<br>три «Бизнес ланча»<br>1 со стоимостью 200 руб.<br>2 со стоимостью 250 руб. каждый. | Согласно минимальному ассортименту блюд и напитков по Приложению 2 к Положению о порядке отбора предложено 2а вида комплексного обеда со стоимостью 250 руб. каждый. | Русcков В.В. | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | Овчаров А.В. | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | Черноскулова В.М | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | Харченко Е.В. | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | Коренева Е.Л. | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | Соломатина Ю.А. | 10 баллов | 7 баллов |
| | | | | | **Единогласно** | **10 баллов** | **7 баллов** |

*Для определения оценки критерия по пункту *5.1.* «*Наличие в штате квалифицированного персонала для организации питания*» Комиссия исходила из наличия действующих трудовых отношений и документов, подтверждающих квалификацию персонала.

**Для определения оценки критерия по пункту *5.2. «Наличие в штате технолога общественного питания»* Комиссия так же исходила из наличия действующих трудовых отношений и документов, подтверждающих квалификацию персонала.

***Кроме того для сравнительного определения средней стоимости предоставляемых услуг комплексного обеда, вне времени реализации «Комплексного обеда», Комиссия произвела следующий расчёт:

| | **УЧАСТНИК № 1** | | | **УЧАСТНИК № 2** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Вид блюда** | **Количество наименований** | **Сумма, руб.** | **Средняя стоимость блюда** | **Количество наименований** | **Сумма, руб.** | **Средняя стоимость блюда** |
| Блюда для завтраков (каша, яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и пр.) | 10 | 675,00 | 67,50 | 8 | 420,00 | 52,50 |
| Холодные блюда и закуски (салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной и пр.) | 34 | 2180,00 | 64,12 | 10 | 512,00 | 51,20 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Первые блюда (супы) | 19 | 1995,00 | 105,00 | 10 | 548,00 | 54,80 |
| Вторые блюда (блюда из натурального мяса, рыбы, птицы, фарша, паста с наполнителями, плов и пр.) | 76 | 6874,00 | 90,45 | 10 | 995,00 | 99,50 |
| Гарниры (крупа, макароны, картофельное пюре, овощи и пр.) | 23 | 1470,00 | 63,91 | 7 | 221,00 | 31,57 |
| Напиток собственного приготовления | 7 | 245,00 | 35,00 | 10 | 300,00 | 30,00 |
| Выпечка, сдоба | 12 | 740,00 | 61,66 | 11 | 530,00 | 48,18 |
| Комплексный обед | В критериях Участника на Отбор заявлено 3 бизнес ланча:<br>1 – 200 руб. и<br>2 – 250 руб.<br><br>В ежедневном минимальном ассортименте предлагаемых блюд и напитков стоимость Комплексных обедов не представлена. | Согласно пункта8.5. Требований (Приложение № 3 Порядка Отбора предложений) – Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. | Исходя из расчёта средней стоимости заявленных блюд:<br>- салат 64,12 руб.;<br>- первое блюдо 105,00 руб.;<br>- второе блюдо 90,45 руб.;<br>- гарнир 63,91 руб.;<br>- хлеб (2 куска) 6 руб.;<br>- напиток собственного производства или чай 35,00 руб.<br>Итого: 364,48 руб. | В ежедневном минимальном ассортименте предлагаемых блюд и напитков заявлено 2 Комплексных обеда со стоимостью 250 руб. каждый. | Согласно пункта8.5. Требований (Приложение № 3 Порядка Отбора предложений) – Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. | Исходя из расчёта средней стоимости заявленных блюд:<br>- салат 51,20 руб.;<br>- первое блюдо 54,80 руб.;<br>- второе блюдо 99,50 руб.;<br>- гарнир 31,57 руб.;<br>- хлеб (2 куска) 6 руб.;<br>- напиток собственного производства или чай 30,00 руб.<br>Итого: 273,07 руб. |

7. Определив рейтинг предложения по каждому критерию, Комиссия провела сопоставление предложений на основе итогового рейтинга по каждому Участнику Отбора:

| Номер по рейтингу | Порядковый номер участника | Наименование Участника Отбора | Сумма баллов |
|---|---|---|---|
| 1 | Участник № 2 | Индивидуальный предприниматель Пинигина Екатерина Алексеевна | 55 |
| 2 | Участник № 1 | Индивидуальный предприниматель Кравченко Татьяна Леонидовна | 50 |

На основании представленных документов и результатов оценки по критериям Отбора, по результатам открытого голосования, присутствующих членов комиссии, **ПРИНЯТО РЕШЕНИЕ:** отобрать для открытия пункта питания обучающихся и работников Новомосковского института РХТУ им. Д.И. Менделеева в помещениях здания – столовая с переходом – строение № 12 с пропускным режимом /на территории ограниченного доступа/, по адресу: 301655, Тульская обл., Новомосковский район, г. Новомосковск, ул. Дружбы, д.8, на условиях договора безвозмездного пользования – Индивидуального предпринимателя Пинигину Екатерину Алексеевну.

**Результаты голосования:** *«за» - 6, «против» - 0, «возд.» - 0*

**Члены комиссии, присутствующие на заседании:**

председатель комиссии _____/Русcков Владислав Валерьевич/

заместитель председателя комиссии _____/Овчаров Александр Владимирович/

член комиссии _____/Черноскулова Вера Михайловна/

член комиссии _____/Харченко Елена Валерьевна/

секретарь комиссии _____/Коренева Елена Леонидовна/

член комиссии _____/Соломатина Юлия Александровна/