

**Положение о порядке отбора предложений по открытию пункта
общественного питания для обучающихся и работников НГТУ в здании
по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, д. 12**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет процедуру проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НГТУ в помещениях № 52 (буфет) площадью 15,1 и № 26,27,28,29,30,31,32 площадью 163.9 кв. м, расположенных в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12, на условиях договора безвозмездного пользования (далее - Положение, Отбор).

1.2. Отбор не является конкурсом или аукционом на право заключения договора безвозмездного пользования, равно как и на закупку товаров, работ и услуг для нужд НГТУ.

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц приглашением делать оферты. НГТУ сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках Отбора приглашений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение Отбора приглашений не влечет обязанности НГТУ по заключению каких-либо договоров с участниками Отбора. НГТУ не производит и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением Отбора приглашений.

2. Размещение объявления о проведении Отбора

2.1. Объявление о проведении Отбора, а также Положение размещаются на официальном сайте НГТУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2.2. Общие требования к участникам Отбора:

Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 3 лет (подтверждается выпиской из ЕГРЮЛ/ЕГРИП; основной вид деятельности - деятельность ресторанов, деятельность предприятий общественного питания (код класса ОКВЭД 56);

2.2.1. Наличие действующих договоров на оказание услуг питания для коллективов иных организаций либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов иных организаций.

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2 настоящего Положения, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику Отбора.

Сведения и документы, представленные в подтверждение соответствия участника Отбора требованиям, установленным пунктом 2.2 настоящего Положения, относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

2.4. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении Отбора, лицо, которое решило принять участие в Отборе, должно представить в НГТУ по адресу: г. Нижний Новгород, ул. Минина 24 либо по адресу электронной почты: v.kocheshkov@nntu.ru следующие документы:

2.4.1. Предложение по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НГТУ в помещениях № 52 (буфет) площадью 15.1 и № 26,27,28,29,30,31,32 площадью 163.9 кв. м., расположенных в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12, на условиях договора безвозмездного пользования (далее - предложение), включающее в себя график работы пункта общественного питания, схему организации питания (например, «поставка готовых блюд, приготовленных на центральном предприятии», «приготовление блюд непосредственно на месте (столовая полного цикла)»), ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков с указанием цены комплексного обеда в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению.

2.4.2. Информационную справку об участнике Отбора, в том числе о соответствии критериям, установленным пунктами 2.2.1 и 2.2.2 настоящего Положения, а также копии соответствующих документов;

2.4.3. Информацию о контактном лице участника Отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия в рамках Отбора.

3. Предварительный этап отбора

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников, предоставивших документы, указанные в пункте 2.4 настоящего Положения.

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

3.3. Для проведения отбора предложений НГТУ создается Комиссия по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников НГТУ в помещениях № 52 (буфет) площадью 15.1 и № 26,27,28,29,30,31,32 площадью 163.9 кв. м., расположенных в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12, (далее - Комиссия).

Состав утверждается приказом ректора НГТУ.

4. Критерии оценки предложений участников отбора.

4.1. Оценка предложений участников Отбора осуществляется по балльной системе в соответствии со следующими критериями:

Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков	1 балл за каждую единицу наименования блюда
Схема организации питания	Поставка готовых блюд, приготовленных на центральном предприятии – 5 баллов; Приготовление блюд непосредственно на месте (столовая полного цикла) – 10 баллов.
Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора, в том числе: Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда	Отсутствие – 0 баллов 1 повар – 2 балла 2 повара – 3 балла 3 и более поваров – 5 баллов
Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания	Отсутствие – 0 баллов Наличие – 5 баллов
Стоимость комплексного обеда	300 рублей и более – 0 баллов; от 250 до 300 рублей – 2 балла; от 200 до 250 рублей – 3 балла; до 200 рублей – 5 баллов

4.2. Рассмотрение предложений участников Отбора осуществляется Комиссией в следующей последовательности:

4.2.1. Определяется рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям.

4.2.2. Рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому из критериев оценки предложения.

5. Заключительный этап отбора

5.1. Комиссией проводится сопоставление предложений на основе итогового рейтинга. По результатам оформляется протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.

5.2. Участнику Отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, вправе предложить заключить с НГТУ договор безвозмездного пользования помещениями № 52 (буфет) площадью 15.1 и № 26,27,28,29,30,31,32 площадью 163.9 кв. м, расположенными в здании по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12, в целях организации питания обучающихся и работников НГТУ.

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

Приложение № 1

к Положению о порядке отбора предложений по открытию пункта
общественного питания для обучающихся и работников
НГТУ в здании по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12

Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков

Участник отбора обязуется обеспечить в пункте общественного питания в здании по адресу: г. Н. Новгород, Казанское шоссе, 12, следующий ежедневный минимальный ассортимент блюд и напитков:

Вид блюда	Конкретные наименования:	Выход гр.	Стоимость, руб.
Блюда для завтраков (каша, яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и пр.)	Запеканка с топпингом	180	140
	Сырники с топпингом	180	150
	Блины с топпингом	120	79
	Блины с мясом	150	150
	Блины с творогом	200	165
	Оладьи с топпингом	120	79
	Вафли с топпингом	150	189
	Вафли с ветчиной и сыром	180	220
Холодные блюда и закуски (салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной и пр.)	Овощной	100	64
	Нежность		
	(печенью)(слоеный)	100	93
	Винегрет	100	63
	Цезарь с курицей	100	160
	Сельдь под шубой	100	90
	С говядиной	100	100
	Мимоза	100	90
	Оливье	100	88
	Морковь с чесноком	100	53
	Капуста квашенная с клюквой	100	63
	Салат кальмар	100	100
	Мясной	100	93
Первые блюда (супы)	Суп с копченостями	100	32
	Солянка мясная	100	40
	Гороховый с копченостями	100	32
	Сырный суп	100	38
	Щи из свежей капусты	100	32
	Борщ по-украински	100	32

	Куриный	100	32
	Уха походная	100	32
	Окрошка на квасе	100	36
Вторые блюда (блюда из натурального мяса, рыбы, птицы, блюда из фарша, паста с наполнителями, плов и пр.	Курица жаренная	100	99
	Курица по-французски	100	105
	Котлета куриная	100	95
	Потроха куриные в томатном соусе	100	85
	Гуляш свиной	100	84
	Свинина под сыром	100	107
	Котлета школьная	100	90
	Голубец ленивый	100	81
	Зраза с грибами	100	104
	Печень по-строгоновски	100	125
	Минтай под маринадом	100	85
	Филе трески	100	116
	Горбуша запеченная	100	121
	Лазанья	100	108
	Плов	100	76
	Жаркое	100	72
Гарниры (крупа, макароны, картофельное пюре, овощи и пр.)	Макаронные изделия	100	30
	Греча отварная	100	30
	Картофельное пюре	100	34
	Картофель отварной	100	30
	Рис отварной	100	30
	Гороховое пюре	100	30
	Капуста тушеная	100	30
	Овощи на пару	100	120
Напиток собственного приготовления	Компот из свежих ягод	250	55
	Компот из сухофруктов	250	55
	Лимонад	250	55
	Молочный напиток	250	105
	Чай	250	55
	Кофе растворимый	250	49
	Кофе зерновой	250	105
	Соки в ассортименте	250	75
Выпечка, сдоба	Пирог с малиной	70	69
	Пирог с вишней	70	65
	Пирог с яблоком	70	59
	Пирог с брусникой	70	69
	Пирог с грушей и лимоном	70	60
	Пирог с рыбой	70	59

	Пирог с курицей Пирог с мясом Пирог с курицей и грибами Пирог с луком и яйцом Пирог с капустой Пирог с картошкой Пицца Паровка Сосиска в тесте Булка московская Лепешка сдобная Штрудель с вишней Слойка смородина-малина Круассан яблоко-корица Слойка с ветчиной и сыром Самса с мясом из печи Круассан с вареной сгущенкой Круассан с шоколадной начинкой Сочник Пончики в ассортименте	70 70 70 70 70 70 100 110 110 80 60 105 80 80 90 90 100 100 110 80	59 65 65 59 50 50 65 85 65 50 40 105 59 59 65 75 59 65 65 59
Комплексный обед	Салат витаминный с маслом Борщ с капустой и картофелем на м/б Гуляш из свинины Каша гречневая отварная с овощами Компот из плодов сушеных Хлеб из муки пшеничной Хлеб ржаной Итого:	100 250 100 180 200 20 30 880	 199
	Салат «Деревенский» с маслом Суп куриный Рыба припущенная Рис отварной Компот из вишни	100 250 100 180 200	

	Хлеб из муки пшеничной Хлеб ржаной Итого:	20 30 880	199
	Салат «Белоснежка» Суп сырный с курицей Тефтели в овощном соусе Спагетти Компот из клубники Хлеб из муки пшеничной Хлеб ржаной Итого:	100 250 100 180 200 20 30 880	199
	Салат оливье со сметаной Уха по-венгерски Курица в кисло-сладком соусе Картофельное пюре Морс клюквенный Хлеб из муки пшеничной Хлеб ржаной Итого:	100 250 100 180 200 20 30 880	199
	Салат «Сила жизни» Суп Норвежский сливочный Лазанья Компот из яблок Хлеб из муки пшеничной Хлеб ржаной Итого:	100 250 280 200 20 30 880	199

И.о. ректора

С.М. Дмитриев