

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

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

## 1. Общие требования к участникам отбора:

1.1. Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 15 лет (подтверждается выпиской из ЕГРЮЛ/ЕГРИП; основной вид деятельности - деятельность ресторанов, деятельность предприятий общественного питания (код класса ОКВЭД 56);

1.2. 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 (не менее четырех). Наличие деловой репутации (подтвержденной благодарственными письмами, грамотами, благодарностью).

1.2.1. Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора, в том числе:

Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда;

Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания.

1.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 1.2. принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику отбора. Сведения и документы, представленные в подтверждение соответствия участника отбора требованиям, установленным пунктом 1.2. относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

1.4. В течение 7 (семи) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении отбора, лицо, которое решило принять участие в отборе, должно представить в организацию по адресу: Иркутская область, г. Ангарск, 85 А квартал, д.5, документы в закрытом пакете, либо по адресу электронной почты: prorector-axr@angtu.ru , следующие документы:

1.4.1. Предложение по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников в помещениях организации, расположенных в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа, 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).

1.4.2. Информационную справку об участнике отбора, в том числе о соответствии критериям, установленным пунктами 1.2.1 и 1.2.2, а также копии соответствующих документов;

1.4.3. Информацию о контактном лице участника отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия в рамках отбора.

Приложение № 1

О порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников университета в здании по адресу: Иркутская область, г. Ангарск, 85 кв-л, д.5, учебный корпус № 1, первый этаж.

Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков

**Примерное меню комплексного (обеда) набора блюд**

Состав комплексных наборов блюд (не менее трех вариантов):

№ варианта	Набор блюд	Выход, грамм (не менее)
1	Холодная закуска (салат)	100
	Первое блюдо	250мл
	Второе блюдо с гарниром (шницели, биточки, котлеты)	200(80)
	Хлеб (два куска)	40
	Чай с сахаром, кофе, компот, сок (на выбор)	200мл
2	Холодная закуска (салат)	100
	Первое блюдо	250мл
	Второе блюдо с гарниром (рыба)	200(90)
	Хлеб (два куска)	40
	Чай с сахаром, кофе, компот, сок (на выбор)	200мл
3	Холодная закуска (салат)	100
	Первое блюдо	250мл
	Второе блюдо с гарниром (мясо птицы)	200(100)
	Хлеб (два куска)	40
	Чай с сахаром, кофе, компот, сок (на выбор)	200мл

Ежедневный ассортиментный перечень должен содержать не менее трех вариантов каждого базового блюда, без повторения ассортимента блюд в течение трех дней. Ассортимент комплексных обедов (блюд) может формироваться как индивидуально, а также выбираться (формироваться) из меню свободного выбора. **Стоимость комплексного набора блюд (любого варианта 1,2,3) от 200-300 рублей.**

**Обязательный перечень блюд меню свободного выбора**

Наименование	Ассортиментный минимум
Холодные блюда (салат)	3
Первые блюда	3
Вторые блюда	4
Гарниры	4
Диетические блюда	1
Каша на молоке	1
Напитки, мл	В ассортименте
Хлебобулочные изделия	В ассортименте
Выпечка собственного производства	В ассортименте

Примечание: Указанный ассортимент предполагает свободный выбор блюд от недорогих до деликатесных.

**Ассортимент товаров в буфете.**

<b>№</b>	<b>Наименование продукции</b>	<b>Мин. Кол-во</b>
1.	Шоколад	3
2.	Сахар рафинад	1
3.	Печенье/вафли	4
4.	Кисломолочные продукты в инд.упаковках (сырки, творог, сметана, йогурт и т.п.)	2
5.	Кофе в ассортименте (в банках и пакетах 50/100/200 гр)	2
6.	Чай в ассортименте	2
7.	Вода минеральная в ассортименте	2
8.	Вода газированная в ассортименте	2
9.	Соки в ассортименте	3
10.	Продукция собственного производства (печенье, выпечка, кулинарные изделия)	4