

Утверждено приказом АПИ НГТУ № 11/орг от 20 января 2026г.

## **Положение**

о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников Арзамасского политехнического института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный технический университет им. Р.Е. Алексеева» (АПИ НГТУ) **в здании** по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет процедуру проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников АПИ НГТУ в помещении площадью 209 кв. м, расположенном в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19, 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 АПИ НГТУ.

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц приглашением делать oferty АПИ НГТУ сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках Отбора либо не акцептовать ни одно из них.

Проведение Отбора не влечет обязанности АПИ НГТУ подведомственной организации по заключению каких-либо договоров с участниками Отбора.

АПИ НГТУ не производит и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением отбора.

### **2. Размещение объявления о проведении Отбора**

2.1. Объявление о проведении Отбора, а также Положение

размещаются на официальном сайте АПИ 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 настоящего 2.2 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 АПИ НГТУ по адресу: г. Арзамас, ул. Калинина 19

либо по адресу электронной почты:

[apingtu@apingtu.edu.ru](mailto:apingtu@apingtu.edu.ru) , следующие документы:

2.4.1. Предложение по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников АПИ НГТУ в помещении площадью 209 кв. м, расположенном в здании с пропускным режимом / на территории  
ограниченного доступа по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19, 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 АПИ НГТУ \_\_\_\_\_ создается Комиссия по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников АПИ НГТУ в помещении площадью 209 кв. м, расположенном в здании с пропускным режимом / на территории ограниченного доступа по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19, (далее - Комиссия).

Состав утверждается приказом директора АПИ НГТУ.

### 4. Критерии оценки предложений участников отбора<sup>1</sup>

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

**Ежедневный минимальный**

**1 балл за каждую единицу**

---

<sup>1</sup> Могут быть дополнены или изменены по решению подведомственной организации

**ассортимент предлагаемых блюд  
и напитков**

**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 договор с АПИ НГТУ безвозмездного пользования помещениями площадью 209 кв. м, расположенными в здании по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19 в целях организации питания обучающихся и работников АПИ 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 АПИ НГТУ

в здании по адресу: г.Арзамас, ул. Калинина 19

### Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков

Участник отбора обязуется обеспечить в пункте общественного питания следующий ежедневный минимальный ассортимент блюд и напитков:

| <i>Обед</i>  | <i>ВЫХОД<br/>гр.</i> | <i>Цена</i> |
|--|----------------------|-------------|
| понедельник  |                      |             |
| Салат овощной (помидор св., огурец св., перец болг., лук репка, масло раст.) | 100                  | 50-00       |
| Борщ с мясом   | 400/20/5             | 70-00       |
| Филе куриное отварное в соусе сметанном                                      | 75/25                | 80-00       |
| Макароньы отварные   | 150/5                | 45-00       |
| Компот из сухофруктов  | 200                  | 20-00       |
| вторник  |                      |             |
| Салат «Здоровье»   | 100                  | 50-00       |
| Суп-лапша куриная  | 400/20               | 70-00       |
| Рыба, припущенная с овощами (горбуша)  | 100                  | 80-00       |
| Рис отварной   | 150/5                | 45-00       |
| Компот из с/м ягод   | 200                  | 20-00       |
| среда  |                      |             |
| Салат из моркови   | 100                  | 40-00       |
| Рассольник «Ленинградский» с мясом   | 400/20/5             | 70-00       |
| Печень по-строгановски   | 50/50                | 70-00       |
| Макароньы отварные   | 150/5                | 45-00       |
| Кисель ягодный   | 200                  | 20-00       |
| четверг  |                      |             |
| Салат «Летний»   | 100                  | 40-00       |
| Уха (треска)/Суп «Рыбный»  | 400/30               | 70-00       |
| Куриное бедро тушен, в соусе сметанном                                       | 100/50               | 80-00       |
| Пюре картофельное  | 200/5                | 45-00       |
| Компот из смеси сухофруктов  | 200                  | 20-00       |
| пятница  |                      |             |
| Салат из редиски с огурцом   | 100                  | 50-00       |
| Щи «Нижегородские» с мясом   | 400/20/5             | 70-00       |
| Котлета куриная  | 75/50                | 80-00       |
| Каша гречневая рассыпчатая   | 150/5                | 45-00       |
| Компот из с/м ягод   | 200                  | 20-00       |

