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 № 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):_____