Приложение № 4

к Порядку конкурсного отбора контрагента для

заключения договора безвозмездного пользования

помещениями НИУ ВШЭ в целях организации питания в комплексе зданий по адресу: г. Москва,

Покровский бульвар, д.11

**Критерии**

**оценки предложений Контрагентов по организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ**

|  |  |
| --- | --- |
| Стоимостной критерий | Нестоимостные критерии |
| Цена | Качество питания и квалификация Контрагента |
| % | Описание | % | Описание |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **50%** | Показатели критерия:Показатель 1.В рамках критерия оценивается предложение Контрагента по цене комплексного обеда (далее – КО). Значимость показателя – 70%Порядок оценки:Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена" (), определяется по формуле:$$ЦБ\_{i}=0,7×\frac{Ц\_{min}}{Ц\_{i}}×100$$ где: - предложение Контрагента по цене КО, предложение которого оценивается; - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных Контрагентами.Показатель 2.В рамках критерия оценивается предложение Контрагента по цене бизнес-ланча. Значимость показателя – 30%Порядок оценки:Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена" (), определяется по формуле:$$ЦБ\_{i}=0,3×\frac{Ц\_{min}}{Ц\_{i}}×100$$где: - предложение Контрагента по цене бизнес-ланча, предложение которого оценивается; - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных Контрагентами. | **50%** | Показатели критерия:Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.Значимость показателя – 30 %.В рамках показателя оценивается предложение Контрагента по организации питания, включающее описание применяемых схем организации питания (работа столовой и ресторана, схема и методика, описание предлагаемых форматов питания и технологий, ассортимент и стоимость предлагаемых блюд на основе двухнедельного меню, содержащего выход (вес) и стоимость блюд, выпечки и напитков, состав комплексного обеда и т.д.) согласно Требованиям, а также дополнительные предложения.Показатель «Описание организации питания» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных Контрагентом показателей в сравнении с показателями, заданными в Требованиях к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ.Показатель оценивается в баллах в диапазоне от 0 до 100.Максимальное количество баллов присваивается предложению Контрагента с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям.Минимальное количество баллов присваивается предложению Контрагента, с наихудшим условиями организации питания согласно Требованиям.Количество баллов, полученное Контрагентом, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена комиссии по выбору контрагента.Показатель 2. Наличие службы санитарного контроля качества продукции.Значимость показателя – 10%.В рамках показателя оценивается возможность Контрагента обеспечить качество и безопасность питания, а именно наличие у Контрагента собственной службы санитарного контроля качества продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции.Наличие службы - 100 баллов Отсутствие службы – 0 балловПоказатели критерия:Показатель 1. Обеспеченность Контрагента трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов Контрагента Оценивается наличие у Контрагента квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания, а также количество специалистов, имеющих требуемый стаж.Значимость показателя – 30%.1.1. Наличие в штате Контрагента поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы пять и более лет в данной должности.Показатель оценивается в баллах в диапазоне от 0 до 20.Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются дипломы по профессии повар или кондитер, копии трудовых книжек или трудовых договоров.Шкала оценки данного показателя:Отсутствие поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 0 баллов;1 повар (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет -5 баллов;2 повара (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет –10 баллов;3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет –20 баллов.1.2. Наличие в штате Контрагента заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет в данной должности.Максимальное количество баллов: 15 баллов.Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии следующих диплома по профессии повар; трудовой книжки или трудового договора.Шкала оценки данного показателя:Отсутствие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 0 баллов;Наличие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы пять и более лет – 20 баллов.1.3. Наличие в штате технолога общественного питания.Максимальное количество баллов: 15 баллов.Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; трудовой книжки или трудового договора.Шкала оценки данного показателя:Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов;Наличие технолога общественного питания – 20 баллов.1.4. Наличие в штате санитарного врача с высшим медицинским образованием.Максимальное количество баллов: 15 баллов.Для подтверждения сведений предоставляются копия диплома, трудовой книжки или трудового договора.Отсутствие санитарного врача – 0 баллов;Наличие санитарного врача – 20 баллов.1.5. Наличие в штате врача-диетолога с высшим медицинским образованием.Максимальное количество баллов: 15 баллов.Для подтверждения сведений предоставляются копия диплома, трудовой книжки или трудового договора.Отсутствие врача-диетолога – 0 баллов;Наличие врача-диетолога – 20 баллов.Показатель 3. Опыт Контрагента по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее двух тысяч человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 1 (одного) года) заключенных в 2015-2017 гг., – общее количество договоров со сроком исполнения каждого не менее года. Контрагент предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки.Значимость показателя – 10%.*Порядок оценки по показателю:**Наличие более 10 договоров – 100 баллов**Наличие 6-10 договоров – 75 баллов**Наличие 1-5 договоров – 50 баллов**Отсутствие договоров – 0 баллов*Показатель 4. Наличие у Контрагента сертификации соответствия услуг питания: ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO22000:2005), ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008)Значимость показателя – 10%.*Порядок оценки по показателю:**Наличие сертификации – 100 баллов**Отсутствие сертификации - 0 баллов*Показатель 5. Деловая репутацияЗначимость показателя – 10%Наличие у Контрагента благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение контрактов/договоров на организацию питания за 2015-2017 гг.*Наличие 10 и более благодарностей – 100 баллов**Наличие 3-5 благодарностей – 75 баллов**Наличие 1-2 благодарностей – 50 баллов**Отсутствие благодарностей – 0 баллов* |