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:    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:  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 баллов  Показатели 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 репутация  Значимость 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* |