

Приложение № 4
к Порядку конкурсного отбора контрагента для
заключения договора безвозмездного пользования
помещениями НИУ ВШЭ в целях организации
питания в комплексе зданий по адресу:
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%	<p>Показатели критерия: <u>Показатель 1.</u> В рамках критерия оценивается предложение Контрагента по цене комплексного обеда (далее – КО). Значимость показателя – 70% Порядок оценки: Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена" (ЦБ_i), определяется по формуле:</p> $ЦБ_i = 0,7 \times \frac{Ц_{min}}{Ц_i} \times 100$ <p>где: Ц_i - предложение Контрагента по цене КО, предложение которого оценивается;</p>	50%	<p>Показатели критерия: <u>Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.</u> Значимость показателя – 30 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Показатель оценивается в баллах в диапазоне от 0 до 100.</p> <p>Максимальное количество баллов присваивается предложению Контрагента с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям.</p> <p>Минимальное количество баллов присваивается предложению Контрагента, с наихудшим условиями организации питания согласно Требованиям.</p> <p>Количество баллов, полученное Контрагентом, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена комиссии по выбору контрагента.</p> <p><u>Показатель 2. Наличие службы санитарного контроля качества продукции.</u> Значимость показателя – 10%.</p> <p>В рамках показателя оценивается возможность Контрагента обеспечить качество и безопасность питания, а именно наличие у Контрагента собственной службы санитарного контроля качества</p>

<p>C_{min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных Контрагентами.</p> <p><u>Показатель 2.</u></p> <p>В рамках критерия оценивается предложение Контрагента по цене бизнес-ланча.</p> <p>Значимость показателя – 30%</p> <p>Порядок оценки:</p> <p>Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена" ($ЦБ_i$), определяется по формуле:</p> $ЦБ_i = 0,3 \times \frac{C_{min}}{C_i} \times 100$ <p>где:</p> <p>C_i - предложение Контрагента по цене бизнес-ланча, предложение которого оценивается;</p> <p>C_{min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных Контрагентами.</p>	<p>продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции.</p> <p>Наличие службы - 100 баллов Отсутствие службы – 0 баллов</p> <p>Показатели критерия:</p> <p><u>Показатель 1. Обеспеченность Контрагента трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов Контрагента</u></p> <p>Оценивается наличие у Контрагента квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания, а также количество специалистов, имеющих требуемый стаж.</p> <p>Значимость показателя – 30%.</p> <p><u>1.1. Наличие в штате Контрагента поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы пять и более лет в данной должности.</u></p> <p>Показатель оценивается в баллах в диапазоне от 0 до 20.</p> <p>Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются дипломы по профессии повар или кондитер, копии трудовых книжек или трудовых договоров.</p> <p>Шкала оценки данного показателя:</p> <p>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.</p> <p><u>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.</u></p> <p>Максимальное количество баллов: 15 баллов.</p> <p>Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии следующих диплома по профессии повар; трудовой книжки или трудового договора.</p> <p>Шкала оценки данного показателя:</p> <p>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.</p> <p><u>1.3. Наличие в штате технолога общественного питания.</u></p> <p><u>Максимальное количество баллов: 15 баллов.</u></p> <p>Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; трудовой книжки или трудового</p>
--	--

		<p>договора. Шкала оценки данного показателя: Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов; Наличие технолога общественного питания – 20 баллов.</p> <p><u>1.4. Наличие в штате санитарного врача с высшим медицинским образованием.</u> 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.</p> <p><u>1.5. Наличие в штате врача-диетолога с высшим медицинским образованием.</u> 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.</p> <p><u>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., (в том числе с образовательными организациями) – общее количество договоров со сроком исполнения каждого не менее года.</u> Контрагент предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки. Значимость показателя – 10%. <i>Порядок оценки по показателю:</i> <i>Наличие более 10 договоров – 100 баллов</i> <i>Наличие 6-10 договоров – 75 баллов</i> <i>Наличие 1-5 договоров – 50 баллов</i> <i>Отсутствие договоров – 0 баллов</i></p> <p><u>Показатель 4. Наличие у Контрагента сертификации соответствия услуг питания: ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO22000:2005), ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008)</u> Значимость показателя – 10%. <i>Порядок оценки по показателю:</i> <i>Наличие сертификации – 100 баллов</i> <i>Отсутствие сертификации - 0 баллов</i></p> <p><u>Показатель 5. Деловая репутация</u></p>
--	--	---

		<p>Значимость показателя – 10%</p> <p>Наличие у Контрагента благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение контрактов/договоров на организацию питания за 2015-2017 гг.</p> <p><i>Наличие 10 и более благодарностей – 100 баллов</i></p> <p><i>Наличие 3-5 благодарностей – 75 баллов</i></p> <p><i>Наличие 1-2 благодарностей – 50 баллов</i></p> <p><i>Отсутствие благодарностей – 0 баллов</i></p>
--	--	--