

Приложение 4
к Порядку отбора предложений для
открытия пункта питания
для обучающихся и работников НИУ ВШЭ
в здании по адресу: г. Москва,
ул. К.Волкова, д. 18

Критерии оценки предложений участников отбора

| Не стоимостной критерий |
|---|
| Качество питания и квалификация участника отбора |
| Описание |
| <p>Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – 100 баллов</p> <p>Показатели критерия:</p> <p><u>Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.</u></p> <p>В рамках показателя оценивается предложение участника отбора по организации питания, включающее:</p> <p>описание организации питания в буфете, общий ассортимент, стоимость и выход (вес) блюд, напитков, выпечки и др.;</p> <p>двухнедельное общее меню и меню комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) согласно Требованиям к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ;</p> <p>дополнительные предложения.</p> <p>Показатель «Описание организации питания» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных участником отбора показателей в сравнении с показателями, заданными в Требованиях к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ.</p> <p>Максимальное количество баллов по показателю критерия – 50 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям.</p> <p>Минимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора, с наихудшим условиями организации питания согласно Требованиям.</p> <p>Количество баллов, полученное участником отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из экспертных оценок каждого члена отборочной комиссии.</p> <p><u>Показатель 2. Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора</u></p> <p>Оценивается наличие у участника отбора квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания, а также число специалистов, имеющих требуемый стаж.</p> <p>Максимальное количество баллов по показателю критерия (п.п. 3.1 – 3.3) – 30 баллов.</p> <p><u>2.1. Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы пять и более лет в данной должности.</u></p> |

Максимальное количество баллов по показателю критерия – **10 баллов**.

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 –7 баллов;

3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы пять и более лет –10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются: копии дипломов по профессии повар или кондитер, трудовых книжек или трудовых договоров.

2.2. Наличие в штате участника отбора заведующего столовой, либо заведующего производством продукции общественного питания, либо шеф-повара (квалификация повара не ниже 5-го разряда, либо наличие специального образования), со стажем работы пять и более лет в данной должности.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие заведующего столовой/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 – 10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии повар, либо диплома по специальности в области технологии продукции и организации общественного питания); трудовой книжки или трудового договора.

2.3. Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов;

Наличие технолога общественного питания – 10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по специальности «технология продукции общественного питания»; трудовой книжки или трудового договора.

Показатель 3. Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее пятисот человек, либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов численностью не менее пятисот человек), срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 1 (одного) года, заключенных в 2017-2019 гг., – общее количество договоров).

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **15 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Наличие более 5 договоров – 15 баллов

Наличие 3-5 договоров – 10 баллов

Наличие 1-2 договоров – 5 баллов

Участник отбора предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки помещений/услуг, дополнительных соглашений о продлении договоров.

Показатель 4. Деловая репутация участника отбора: наличие благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение договоров на организацию питания за 2015-2020 гг.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **5 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Наличие более 5 благодарностей – 5 баллов

Наличие 3-5 благодарностей – 3 балла

Наличие 1-2 благодарностей – 2 балла

Отсутствие благодарностей – 0 баллов