|  |  |
| --- | --- |
|  | **Приложение 7 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги  по организации питания обучающихся в организациях среднего образования** |

**Критерии выбора поставщика услуги**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Баллы | | |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги (не более 10 баллов) | Опыт работы по организации общественного питания – 0,6 баллов за каждый год | Опыт работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования – 1 балл за каждый год | |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов). | Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 3 (1 балл) | Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 4 (2 балла) | Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога (в области общественного питания), диетолога (не более 2 баллов) | Отсутствуют (0 баллов) | Имеется только один из специалистов (1 балл) | Имеются (2 балла) |
| 6. | Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (в области общественного питания) (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 7. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции согласно Санитарным правилам, в том числе соответствующего перспективному меню, приложенному организатором конкурса к техническому заданию | До 10 наименований блюд (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд (3 балла) |
| 8. | Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла) | Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов) | Имеются документы у всех сотрудников (1 балл) | |
| 9. | Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов) | от 85 до 90 % продуктов (2 балла) | от 90 до 100 % продуктов (3 балла) | |
| 10. | Наличие собственного производства продуктов питания, используемых при организации школьного питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) (не более 2 баллов) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (2 балла) | |
| 11. | Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла) | Не используются (0 баллов) | Используются (1 балл) | |
| 12. | Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов) | Не имеется (0 баллов) | Частично (1 балл) | Имеется в полном объеме (2 балла) |
| 13. | Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) | |
| 14. | Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) | |
| 15. | Наличие характеристики на поставщика услуги со стороны родителей за подписью председателей родительского комитета организаций образования, подписью и печатью директоров школ в которых потенциальный поставщик оказывал услугу по организации питания (не более 3 баллов) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов) | |
| 16 | Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы, где проводится конкурс | Отсутствует (0 баллов) | Зарегистрирован (3 балла) | |

      Примечание: по пункту 1 наличие опыта работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования подтверждается ранее заключенными договорами, в пункте 4 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пункту 10 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, произведенных в предыдущем году, по пункту 14 необходимо представить правоустанавливающие документы на оборудование (паспорт оборудования, платежные документы и другие).