

к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

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	10
2.	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	1
3.	Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	1
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)	2
5.	Наличие технолога (в области общественного питания), диетолога (не более 2 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	2
6.	Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (в области общественного питания) (не более 1 балла)	Отсутствует (0 баллов)	1
7.	Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции согласно Санитарным правилам, в	До 10 наименований блюд (1 балл)	2

	том числе соответствующего перспективному меню, приложенному организатором конкурса к техническому заданию			
8.	Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла)	Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов)	1	
9.	Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов)	от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	2	
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)	0	
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	Не используются (0 баллов)	1	
12.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	Не имеется (0 баллов)	0	
13.	Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	1	
14.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	1	
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)	2	

16	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы, где проводится конкурс	Отсутствует (0 баллов)	3
----	--	------------------------	---

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).