

Приложение 7
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, организационных
образований для детей-сирот и
детей, оставшихся без
получения 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	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)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется только один из специалистов (1 балл)	Имеется (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 ответственных	от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	от 90 до 100 % продуктов (3 балла)	