Приложение №5

к конкурсной документации

**Критерии и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в открытом конкурсе**

**(далее по тексту – Порядок).**

1. Оценка и сопоставление заявок на участие в открытом конкурсе осуществляются комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора, в следующем порядке:
   1. каждой заявке по каждому критерию оценки, присуждается рейтинг.
   2. рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям.
   3. дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Рейтинг - оценка в баллах, получаемая участником закупки по результатам оценки критерия с учетом коэффициента значимости критерия.

Значимость критерия оценки (показателя критерия оценки) - вес критерия оценки (показателя критерия оценки), выраженный в процентах.

Коэффициент значимости критерия оценки (показателя критерия оценки) - вес критерия оценки (показателя критерия оценки), деленный на 100.

Для оценки заявок по каждому критерию оценки (показателю критерия оценки) используется 100-балльная шкала оценки.

1. Оценка заявок.
   1. Критерий "Квалификация участников закупки" - баллы присуждаются только на основании документально подтвержденной информации (на основании представленных документов).
2. **Критерий "Квалификация участников закупки" (Rbi).**

**Значимость критерия составляет 70%.**

**Для оценки заявок по критерию "Квалификация участников закупки" применяются следующие показатели:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели по критерию "Квалификация участников закупки" | Максимальное количество баллов | Коэффициент значимости критерия оценки (показателя критерия оценки) |
| 1 | наличие у участника закупки опыта работы, связанного с предметом закупки | 50 | 0,50 |
| 2 | наличие у участника закупки специалистов и иных работников определенного уровня квалификации. | 50 | 0,50 |

* 1. **Показатель «Наличие у участника закупки опыта работы, связанного с предметом закупки».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя по критерию  "Квалификация участника" | Максимальное количество баллов |
| 1 | Наличие у участника закупки опыта работы, связанного с предметом закупки, ROi | 50 |

Порядок оценки:

В рамках указанного показателя по критерию оценивается опыт оказания услуг по организации питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях за последние три года, предшествующие дате размещения извещения о проведении настоящего конкурса.

Опыт оказания услуги участника оценивается на основании документов в составе заявки и информации предоставленной в Приложении 1 (рекомендуемая форма 1. Реестр договоров(контрактов)) к настоящему Порядку оценки.

К расчёту принимаются только полностью исполненные контракты (договоры), в т.ч. исполненные с учетом правопреемства (в случае наличия в заявке подтверждающего документа) гражданско-правовые договоры, заключенные в рамках Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» или Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Баллы присваиваются только за документально подтверждённое наличие опыта участника по успешному оказанию услуг, аналогичных предмету настоящего конкурса.

Документами (копиями документов), подтверждающими наличие опыта участника по успешному оказанию услуг, являются **в совокупности:**

**а)** договоры (контракты), заключенные в рамках Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» или Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

- участник конкурса в электронной форме по таким договорам (контрактам) выступает исполнителем;

- предмет представленного договора должен быть аналогичен[[1]](#footnote-1) предмету лота – оказание услуг по организации питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях.;

- такие договоры (контракты) заключены за последние три года, предшествующие дате размещения извещения о проведении настоящего конкурса,

- такие договоры (контракты) исполнены в полном объёме, надлежащим образом, без предъявления пеней, штрафов и неустоек;

**б)** дополнительные соглашения к таким договорам, контрактам в случае внесения в них изменений;

**в)** документы о приемке услуг по таким договорам, контрактам;

**г)** в случае заключения договоров (контрактов) по результатам торгов в электронной форме прилагаются распечатки информации об электронных цифровых подписях с указанием электронных адресов электронных торговых площадок, на которых были заключены данные договоры (контракты);

**д)** номер реестровой записи договора (контракта) в ЕИС (при наличии);

(сохранять документы по каждому договору/контракту в отдельном архиве)

**Баллы начисляются из расчета 1 договор с документами, подтверждающими исполнение в полном объеме – 1 балл.**

Значение в баллах по детализирующему Показателю:

**ROi= Ci/Cmax\*Kc**

где: ROi – значение в баллах, присуждаемое i-ой заявке по указанному Показателю;

Cmax – максимальное (лучшее) предложение по указанному показателю, содержащееся в заявках участников конкурса;

Ci – значение указанного показателя, предложенное в i-ой заявке;

Kc – максимальное значение показателя в баллах = 50 баллов.

При отсутствии опыта оказания аналогичных услуг и (или) документального подтверждения опыта заявка участника не отклоняется, заявке по данному подкритерию присваивается 0 баллов.

* 1. **Показатель «Наличие у участника закупки специалистов и иных работников**

**определенного уровня квалификации» (Cdi).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель «Наличие у участника закупки специалистов и иных работников определенного уровня квалификации» (Cdi) | Максимальное количество баллов |
| 2 | наличие у участника закупки специалистов и иных работников определенного уровня квалификации, Cdi | 50 |

Порядок оценки.

Для оценки Участника по данному критерию Участником в составе заявки на участие в конкурсе предоставляются копии документов, указанные в Таблице 1 (Квалификационные требования)

Таблица 1.

Квалификационные требования:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Квалификация сотрудников (**Cd1 i)**   Для оценки Участника по данному подкритерию Участником в составе заявки на участие в конкурсе предоставляются документы/копии документов, подтверждающие наличие в штате у Участника, в количестве не менее 16 человек (которые должны быть привлечены для оказания услуг по результатам конкурса в случае победы в таком конкурсе Участником закупки) и информации предоставленной в Приложении 1 (рекомендуемая форма 2. Сведения о квалифицированном персонале участника) к настоящему Порядку оценки.  Максимальное значение в баллах (**Cd1 i)**= 30 баллов.  Оценка:  - представлены все требуемые документы, подтверждающие наличие в штате у Участника конкурса необходимых специалистов = 30 баллов.  - отсутствие/представлен не полный пакет документов = 0 баллов | | | |
| а) Инженер, имеющий разряд не ниже 5, по специальности «Технология продуктов общественного питания» или Технология приготовления пищи» | Предоставляется следующий пакет документов:  - копия диплома о высшем/среднем профессиональном образовании технолога общественного питания;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки;  - копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере дошкольного/школьного питания, полученные за последние три года | Не менее 1 человека |
| б) Технолог, имеющий разряд не ниже 4, по специальности «Технология продуктов общественного питания» или Технология приготовления пищи» | - копия диплома о высшем/среднем профессиональном образовании технолога общественного питания;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки;  - копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере дошкольного/школьного питания, полученные за последние три года | Не менее 1 человека |
| в) Повар, имеющий разряд не ниже 5, прошедший повышение квалификации с основами лечебного / диетического детского питания | Предоставляется следующий пакет документов:  - копия диплома о высшем/среднем профессиональном образовании технолога общественного питания;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки;  - копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере дошкольного/школьного питания, полученные за последние три года | Не менее 1 человека |
| г) Повар-кондитер, имеющий разряд не ниже 4 | Предоставляется следующий пакет документов:  - копия диплома о высшем/среднем профессиональном образовании технолога общественного питания;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки;  - копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере дошкольного/школьного питания, полученные за последние три года | не менее 1 человека |
| д) Специалисты, имеющие высшее или среднее специальное образование в сфере общественного питания - повар 4 разряда и выше, прошедшие курсы повышения квалификации в сфере общественного питания | Предоставляется следующий пакет документов:  - копии дипломов/аттестатов/свидетельств сотрудников, имеющих высшее или среднее специальное образование в сфере общественного питания повара 4 разряда и выше;  - копии трудовых книжек или выписки из электронных трудовых книжек с отметкой о наличии трудовых отношений работников и работодателя на дату подготовки заявки;  - копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере дошкольного/школьного питания, полученные за последние три года | не менее  12 (двенадцать) человек |
| 1. Наличие технолога, имеющего разряд не ниже 4, имеющего курсы повышения квалификации по теме «Разработка, внедрение и поддержка процедур ХАССП на предприятиях общественного питания»[[2]](#footnote-2) (**Cd2 i).** | Предоставляется следующий пакет документов:  - копия диплома/аттестата/свидетельства сотрудника, имеющего высшее или среднее специальное образование в сфере общественного питания повара 4 разряда и выше;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки;  - копия свидетельства о прохождении курсов повышения квалификации по теме «Разработка, внедрение и поддержка процедур ХАССП на предприятиях общественного питания»[[3]](#footnote-3) | Максимальное значение в баллах  (**Cd2 i)**= 10 баллов.  Оценка:  - представлены все требуемые документы, подтверждающие наличие в штате у Участника конкурса необходимых специалистов = 10 баллов.  - отсутствие/представлен не полный пакет документов = 0 баллов |
| 1. Наличие у специалистов Участника диплома/дипломов (имеющего высшее или среднее специальное образование в сфере общественного питания) с отличием, либо поваров 6 разряда. (**Cd3 i).** | - копия диплома сотрудника, имеющего высшее специальное образование с отличием в сфере общественного питания;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки.  либо  - копия диплома/аттестата/свидетельства сотрудника, имеющего высшее или среднее специальное образование в сфере общественного питания повара 6 разряда;  - копия трудовой книжки или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки. | Максимальное значение в баллах  (**Cd3 i)**= 10 баллов.  Оценка:  - представлены все требуемые документы, подтверждающие наличие в штате у Участника конкурса необходимых специалистов = 10 баллов.  - отсутствие/представлен не полный пакет документов = 0 баллов |

Для расчета рейтинга по показателю «Наличие у участника закупки специалистов и иных работников определенного уровня квалификации» **(Cdi)** складываются все полученные Участником баллы по квалификационным требованиям:

**Cd i = Cd1 i + Cd2 i + Cd3 i**

Для расчета рейтинга по критерию №1 «**Квалификация участников закупки**» складываются все полученные Участником баллы в результате предоставления требуемых документов в составе заявки.

**Rbi = ROi + Cd i**

Для расчета рейтинга по заявке рейтинг, присуждаемый этой заявке по критерию 1 «Квалификация участников закупки», умножается на значимость критерия – 0,70 (значение критерия в процентах 70, делённое на 100).

**2. Критерий «Качественные, функциональные и экологические характеристики предмета закупки» (RHi)**

**Значимость критерия составляет 30%.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя по критерию | Максимальное количество баллов |
| 3 | "Качественные, функциональные и экологические характеристики предмета закупки ", RHi | 100 |

Для оценки Участника по данному критерию Участником в составе заявки на участие в конкурсе подаются предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении Приложении 1 (рекомендуемая форма 3. Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания) к настоящему Порядку оценки.

Предложения участника, в случае его победы в конкурсе, включаются в договор на оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся отдельным Приложением и являются неотъемлемой частью договора и исполняются Участником в обязательном порядке в сроки согласованные с Заказчиком.

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания** | **Срок исполнения** | **Количество баллов** |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2** | | | |
| **1** | Обеспечение водонагревателей объем не менее 80л не менее 3 шт. | 06.01.2025г. | Максимальное значение в баллах Hi1 = **9 баллов.**  Оценка:  выполнение предложения Hi1 = 9 баллов.  Отсутствие - Hi1 = 0 баллов |
| **2** | Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок.  -Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 500л не менее 3 шт. | до 10.11.2023г. |
| **3** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой:  1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 20 л.- не менее 10 шт, объем 30л. - не менее 5шт , объем 50 л.- не менее10 шт.  2. кастрюли из нержавеющей стали с двойным дном: 2,5л. – не менее 40 шт. | до 24.11.2023г. | Максимальное значение в баллах Hi2 = **8 баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi2 = 8 баллов.  Отсутствие - Hi2 = 0 баллов |
| **4** | Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока.  -комплект сеток для обработки яйца - 1 штука | до 24.11.2023г. |
| **5** | Обеспечение и установка дополнительного технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока (линия раздачи, мясной цех) -лампа облучатель (бактерицидная) - не менее 2 шт. | до 24.11.2023г. |
| **6** | Обеспечение дополнительного технологического оборудования: тележки сервировочные в количестве 6 шт. | до 24.11.2023г. |
| **7** | Обеспечение и установка технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока: -ванна моечная производственная 1сек. (для охлаждения III блюд) - 1 шт. | до 24.11.2023г. |
| **8** | Обеспечение и установка не достающего сан. технического оборудования в производственных помещениях пищеблока: - комплект смесителей для пароконвектомата - 1 шт. | до 24.11.2023г. |
| **9** | Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды[[4]](#footnote-4) (не менее 4 шт.) по адресу: Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2. Место установки в Учреждении - по согласованию с Заказчиком. | до 24.11.2023г. | Максимальное значение в баллах Hi3 = **5 баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi3 = 5 баллов.  Отсутствие - Hi3 = 0 баллов |
| **10** | Установка системы видеонаблюдения в помещениях пищеблока и обеденного зала (время хранения записи – не менее 20 дней, предусмотрена возможность удаленного доступа) | до 24.11.2023г. | Максимальное значение в баллах Hi4 = **5 баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi4 = 5 баллов.  Отсутствие - Hi4 = 0 |
| **11** | Обеспечение комплектов посуды для школьной столовой: **Состав комплекта:**  1. Тарелка суповая (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи первого блюда, имеет углубление.  2. Тарелка с углублением (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи второго блюда.  3. Кружка с ручкой (цвет белый, объем не менее 200 мл): предназначается для подачи напитков, в т.ч. горячих; служит и для разогревания — надолго сохраняет тепло, при этом ручка не нагревается.  4. Блюдце чайное (цвет белый): используется в качестве подставки для чашки или для подачи десертных блюд, хлеба, выпечки.  5. Набор детских столовых приборов, 3 предмета: чайная ложка, столовая ложка, вилка.  Количество из расчета 1 комплект на 1 ученика из расчета ориентировочно 2450 человека на сентябрь 2023г. | до 10.11.2023г. | Максимальное значение в баллах Hi5 = 15 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi5 = 15 баллов.  Отсутствие - Hi5 = 0 |
| **12** | Исключение из свободной продажи на линии раздачи и в буфете в образовательном учреждении:  - кондитерских изделий на основе сахарно-паточного сиропа с добавлением различных видов пищевого сырья (конфеты и подобные им продукты, различные сладости);  - напитки из минеральной или обычной воды, насыщенной/не насыщенной углекислым газом; безалкогольные негазированные/газированные напитки, произведенные на основе растительного сырья и натурального сока. | на весь период действия договора питания | Максимальное значение в баллах Hi6 = 5 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi6 = 5 баллов.  Отсутствие - Hi6 = 0 |
| **13** | Разработка программы «Здоровое питание» и реализация её на линии раздачи и в буфете (дополнительное питание для детей и сотрудников) в образовательном учреждении). | на весь период действия договора питания | Максимальное значение в баллах Hi7 = 5 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi7 = 5 баллов.  Отсутствие - Hi7 = 0 |
| **Пермский край, Пермский МО, д. Жебреи, ул. Советская, 6а** | | | |
| **1.** | Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды[[5]](#footnote-5) (1 шт.) по адресу: Пермский МО, д.Жебреи, ул. Советская, 6а.  Место установки в Учреждении - по согласованию с Заказчиком. | до 24.11.2023г | Максимальное значение в баллах Hi8 = 4 **балла.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi8 = 4 **балла.**  Отсутствие - Hi8 = 0 |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 3 (корпус 1)** | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г | Максимальное значение в баллах Hi9 = 6 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi9 = 6 **баллов.**  Отсутствие - Hi9 = 0 |
| **2.** | Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок. | до 24.11.2023г | Максимальное значение в баллах Hi10 = 6 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi10 = 6 **баллов.**  Отсутствие - Hi10 = 0 |
| - Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 139л – 1 шт. |
| **3.** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- количество не менее 4 шт, объем 20л. - не менее 4шт. 2. гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой 530\*320 – не менее 10 шт. 3.гастроемкость из пластика с крышкой для выпечки, размер не менее 530\*320 – количество не менее 10 шт. 4.доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 10 шт. 5.нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 15 шт. | до 24.11.2023г | Максимальное значение в баллах Hi11 = 7 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi11 = 7 **баллов.**  Отсутствие - Hi11 = 0 |
| **4.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - 1 шт. | до 24.11.2023 | Максимальное значение в баллах Hi12 = 3 **балла.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi12 = 3 **балла.**  Отсутствие - Hi12 = 0 |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная,8 (корпус 2)** | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г | баллах Hi13 = 8 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi13 = 8 **баллов.**  Отсутствие - Hi13 = 0 |
| **2.** | Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования - плита 4хкомфорочная электрическая профессиональная – 1шт. |
| **3.** | Приобретение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- не менее 4 шт, объем 20л. - не менее 4шт. 2. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 6 шт. 3. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 10 шт. | до 24.11.2023г | баллах Hi14 = 5 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi14 = 5 **баллов.**  Отсутствие - Hi14 = 0 |
| **4.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт. |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная,8/1(корпус 3)** | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г | баллах Hi15 = 5 **баллов.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi15 = 5 **баллов.**  Отсутствие - Hi15 = 0 |
| **2.** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой:  1. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 4 шт.  2. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 5 шт. | до 24.11.2023г | баллах Hi16 = 4 **балла.**  Оценка:  выполнение предложения  Hi16 = 4 **балла.**  Отсутствие - Hi16 = 0 |
| **3.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт. |

Сведения о предложениях и необходимом оборудовании, которое Участник закупки готов предложить и выполнить, а также поставить в сроки, указанные в таблице 1, Заказчику для качественного оказания услуг (выполнения работ), предоставляются Участниками конкурса по Форме 3 Приложения 1 к настоящему Порядку оценки.

В случае победы участник обязуется обеспечить, установить заявленное оборудование, выполнить заявленные им предложения в составе заявки на участие в конкурсе, в указанный Заказчиком срок (согласно таблице 1 настоящего Порядка оценки). В случае невыполнения взятого на себя обязательства договор с таким Участником расторгается.

Баллы присуждаются на основании документально подтвержденной информации (смет, договоров, планов, счетов и т.д. (Участник подтверждает либо наличие у него необходимого оборудования, в требуемом количестве, на праве собственности или ином законном основании, либо подтверждает своё намерение поставить такое оборудование гарантийным письмом с указанием конкретных названий / марок оборудования/количества).

В случае не предоставления документов, подтверждающих указанные в заявке сведения, такой заявке присваивается «0» баллов по соответствующему показателю.

Для расчета рейтинга каждой заявки по данному критерию **RHi**  баллы Hi1, Hi2, Hi3, Hi4, Hi5, Hi6, Hi7, Hi8, Hi9, Hi10, Hi11, Hi12, Hi13, Hi14, Hi15, Hi16 складываются, полученная сумма, умножается на соответствующий указанному критерию коэффициент значимости – 0,30 (значение критерия в процентах 30, делённое на 100).

**Расчет итогового рейтинга заявки (RCi)**

Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения итоговых рейтингов по каждому показателю, установленному в конкурсной документации.

Рейтинг, присуждаемый i-ой заявке определяется по формуле:

RCi = Rbi + RHi

где:

RCi – итоговый рейтинг, присуждаемый i-ой заявке;

Rbi – значение в баллах, присуждаемое комиссией i-ой заявке по критерию «Квалификация участников закупки».

RHi - значение в баллах, присуждаемое комиссией i-ой заявке по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики предмета закупки».

На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в открытом конкурсе (по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке) комиссией каждой заявке на участие в открытом конкурсе относительно других по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер.

Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора (заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг), присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

**Победителем признается участник, заявке на участие, в открытом конкурсе которого присвоен первый номер.**

**Приложение № 1**

**Форма 1. Реестр договоров(контрактов)[[6]](#footnote-6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Номер, дата договора (контракта) | номер реестровой записи контракта в ЕИС (при наличии) | Наименование услуг договора (контракта) | Заказчик по договору (контракту) | Дата начала оказания услуг | Дата окончания услуг | Цена договора (контракта) | Договор (контракт) исполнен на сумму) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Итого, шт.: | | | | | | |  |  |

**Форма 2. Сведения о квалифицированном персонале участника[[7]](#footnote-7)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. специалистов Участника, предлагаемых для исполнения договора, являющегося предметом открытого конкурса | Трудовая книжка - или выписка из электронной трудовой книжки с отметкой о наличии трудовых отношений работника и работодателя на дату подготовки заявки; | Должность (квалификация, специальность) сотрудника | Документы, подтверждающие предусмотренную в соответствии с профессиональными стандартами квалификацию специалистов и иных работников | Свидетельства о прохождении курсов повышения квалификации | Примечания Участника (даётся дополнительная информация по желанию Участника) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| … |  |  |  |  |  |  |

**Форма 3. Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания[[8]](#footnote-8)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания** | **Срок исполнения** | **Согласие / не согласие Участника осуществить предложения** |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2** | | | | |
| **1** | Обеспечение водонагревателей объем не менее 80л не менее 3 шт. | 06.01.2025г. |  |
| **2** | Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок.  -Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 500л не менее 3 шт. | до 10.11.2023г. |
| **3** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой:  1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 20 л.- не менее 10 шт, объем 30л. - не менее 5шт , объем 50 л.- не менее10 шт.  2. кастрюли из нержавеющей стали с двойным дном: 2,5л. – не менее 40 шт. | до 24.11.2023г. |  |
| **4** | Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока.  -комплект сеток для обработки яйца - 1 штука | до 24.11.2023г. |
| **5** | Обеспечение и установка дополнительного технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока (линия раздачи, мясной цех) -лампа облучатель (бактерицидная) - не менее 2 шт. | до 24.11.2023г. |
| **6** | Обеспечение дополнительного технологического оборудования: тележки сервировочные в количестве 6 шт. | до 24.11.2023г. |
| **7** | Обеспечение и установка технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока: -ванна моечная производственная 1сек. (для охлаждения III блюд) - 1 шт. | до 24.11.2023г. |
| **8** | Обеспечение и установка не достающего сан. технического оборудования в производственных помещениях пищеблока: - комплект смесителей для пароконвектомата - 1 шт. | до 24.11.2023г. |
| **9** | Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды[[9]](#footnote-9) (не менее 4 шт.) по адресу: Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2. Место установки в Учреждении - по согласованию с Заказчиком. | до 24.11.2023г. |  |
| **10** | Установка системы видеонаблюдения в помещениях пищеблока и обеденного зала (время хранения записи – не менее 20 дней, предусмотрена возможность удаленного доступа) | до 24.11.2023г. |  |
| **11** | Обеспечение комплектов посуды для школьной столовой: **Состав комплекта:**  1. Тарелка суповая (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи первого блюда, имеет углубление.  2. Тарелка с углублением (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи второго блюда.  3. Кружка с ручкой (цвет белый, объем не менее 200 мл): предназначается для подачи напитков, в т.ч. горячих; служит и для разогревания — надолго сохраняет тепло, при этом ручка не нагревается.  4. Блюдце чайное (цвет белый): используется в качестве подставки для чашки или для подачи десертных блюд, хлеба, выпечки.  5. Набор детских столовых приборов, 3 предмета: чайная ложка, столовая ложка, вилка.  Количество из расчета 1 комплект на 1 ученика из расчета ориентировочно 2450 человека на сентябрь 2023г. | до 10.11.2023г. |  |
| **12** | Исключение из свободной продажи на линии раздачи и в буфете в образовательном учреждении:  - кондитерских изделий на основе сахарно-паточного сиропа с добавлением различных видов пищевого сырья (конфеты и подобные им продукты, различные сладости);  - напитки из минеральной или обычной воды, насыщенной/не насыщенной углекислым газом; безалкогольные негазированные/газированные напитки, произведенные на основе растительного сырья и натурального сока. | на весь период действия договора питания |  |
| **13** | Разработка программы «Здоровое питание» и реализация её на линии раздачи и в буфете (дополнительное питание для детей и сотрудников) в образовательном учреждении). | на весь период действия договора питания |  |
| **Пермский край, Пермский МО, д. Жебреи, ул. Советская, 6а** | | | | |
| **1.** | Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды[[10]](#footnote-10) (1 шт.) по адресу: Пермский МО, д.Жебреи, ул. Советская, 6а.  Место установки в Учреждении - по согласованию с Заказчиком. | до 24.11.2023г |  |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 3 (корпус 1)** | | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г |  |
| **2.** | Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок. | до 24.11.2023г |  |
| - Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 139л – 1 шт. |
| **3.** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- количество не менее 4 шт, объем 20л. - не менее 4шт. 2. гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой 530\*320 – не менее 10 шт. 3.гастроемкость из пластика с крышкой для выпечки, размер не менее 530\*320 – количество не менее 10 шт. 4.доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 10 шт. 5.нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 15 шт. | до 24.11.2023г |  |
| **4.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - 1 шт. | до 24.11.2023 |  |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная,8 (корпус 2)** | | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г |  |
| **2.** | Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования - плита 4хкомфорочная электрическая профессиональная – 1шт. |
| **3.** | Приобретение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- не менее 4 шт, объем 20л. - не менее 4шт. 2. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 6 шт. 3. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 10 шт. | до 24.11.2023г |  |
| **4.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт. |
| **Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная,8/1(корпус 3)** | | | | |
| **1.** | Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков | до 24.11.2023г |  |
| **2.** | Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой:  1. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500\*300\*40, количество не менее 4 шт.  2. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 5 шт. | до 24.11.2023г |  |
| **3.** | Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт. |

1. **Под аналогичными работами, услугами** понимаются – работы, услуги по организации питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях. [↑](#footnote-ref-1)
2. Допускаются иные формулировки темы курсов повышения квалификации по системе ХАССП [↑](#footnote-ref-2)
3. Допускаются иные формулировки темы курсов повышения квалификации по системе ХАССП [↑](#footnote-ref-3)
4. В настоящий момент в образовательном учреждении установлены питьевые фонтанчики модель Аквафор Кристалл ЭКО-80-2 [↑](#footnote-ref-4)
5. В настоящий момент в образовательном учреждении установлены питьевые фонтанчики модель Аквафор Кристалл ЭКО-80-2 [↑](#footnote-ref-5)
6. Вышеуказанные данные подтверждаются путем предоставления копий документов, указанных в разделе 1.1.Показатель «Наличие у участника закупки опыта работы, связанного с предметом закупки» настоящего Положения. [↑](#footnote-ref-6)
7. Вышеуказанные данные подтверждаются путем предоставления копий указанных документов. [↑](#footnote-ref-7)
8. В случае победы участник обязуется выполнить заявленные им предложения в составе заявки на участие в конкурсе, в указанный Заказчиком срок (согласно таблице 1 (Критерий №2 «Качественные, функциональные и экологические характеристики предмета закупки») Порядка оценки). [↑](#footnote-ref-8)
9. В настоящий момент в образовательном учреждении установлены питьевые фонтанчики модель Аквафор Кристалл ЭКО-80-2 [↑](#footnote-ref-9)
10. В настоящий момент в образовательном учреждении установлены питьевые фонтанчики модель Аквафор Кристалл ЭКО-80-2 [↑](#footnote-ref-10)