**Критерии оценки предложений участников Отбора**

Оценка предложений участников Отбора осуществляется по бальной системе в соответствии со следующими критериями:

При организации горячего питания:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование критерия** | **Оценка критерия** |
| Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков | 1 балл за каждую единицу наименования блюда |
| Схема организации питания | Подготовка готовых блюд, приготовленных на центральном предприятии, с подвозом – 5 баллов |
| Приготовление блюд непосредственно на месте (столовая полного цикла) – 10 баллов |
| Обеспеченность участника Отборатрудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсовучастника отбора, в том числе: |  |
| Наличие в штате участника Отбораповаров не ниже 3-го разряда | Отсутствие – 0 баллов |
| 1 повар – 2 балла |
| 2 повара – 3 балла |
| 3 и более поваров – 5 баллов |
| Наличие в штате участника Отбора технолога общественного питания  | Отсутствие – 0 баллов |
| наличие – 5 |
| Наличие в меню комплексного обеда по фиксированной цене  | Отсутствие – 0 |
| Наличие – 1 балл за каждый вариант комплексного обеда |
| Стоимость комплексного обеда из 3 блюд с напитком | от 120 до 150 руб. – 5 балловот 151 до 200 руб. – 3 баллаот 201 руб. и выше – 0 балл |
| Средняя стоимость одного блюда собственного приготовления (рассчитывается как частное стоимости всех блюд и их количества) | от 30 до 40 руб. – 5 баллов от 41 до 50 руб. – 3 баллаот 51 и выше – 0 баллов |

При реализации готовой продукции (буфет):

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование критерия** | **Оценка критерия** |
| Ежедневный минимальныйассортимент реализуемой продукции | 1 балл за каждую единицу продукции |
| Средняя стоимость одного блюда собственного приготовления (рассчитывается как частное стоимости всех блюд и их количества) | от 30 до 40 руб. – 5 баллов от 41 до 50 руб. – 3 баллаот 51 и выше – 0 баллов |
| Режим работы буфета | 8.00 – 16.00 часов – 5 баллов |
|  | 8.00 – 14.00 часов – 3 баллов |
|  | 8.00 – 12.00 часов и менее – 0 баллов |