# Техническое задание на процедуру предварительного квалификационного отбора исполнителей, обладающих достаточной квалификацией для оказания услуг кейтеринга и обеспечения питанием на мероприятиях Заказчика.

1. **Термины и определения**

**Предприятие по оказанию услуг кейтеринга**  (кейтеринговая компания, организация): предприятие общественного питания (индустрии питания), оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания.

**Выездное обслуживание:** вид кейтеринга, осуществляемого вне места нахождения кейтерингового предприятия.

## Предмет процедуры отбора:

## Право на включение в перечень участников, прошедших предварительный отбор, в целях заключения договоров на оказание услуг кейтеринга и обеспечение питанием на мероприятиях Заказчика.

## Предмет договора:

## Оказание услуг кейтеринга и обеспечение питанием на мероприятиях Заказчика.

## Заказчик:

## Фонд развития интернет - инициатив (ФРИИ).

## Место предоставления результата оказанных услуг:

Москва и Московская область, РФ.

## Период действия перечня квалифицированных участников закупки:

## 2 (два) календарных года.

## Цели процедуры отбора:

## Предварительный квалификационный отбор проводится для выявления участников, квалификация которых позволит участвовать в процедурах закупки услуг кейтеринга и обеспечения питанием на мероприятиях Заказчика в порядке, предусмотренным Положением о закупках Фонда.

1. **Общие требования к выполнению работ, оказанию услуг**

Услуги оказываются в соответствии с ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

Для оказания услуг кейтеринга Исполнитель должен иметь соответствующую материально-техническую базу, включая технологическое, раздаточное, барное, буфетное оборудование, тележки, достаточное количество столовой и сервировочной посуды, столовых приборов, столового белья, тележек для подачи блюд.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания и при организации кейтеринга, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды продукции, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации, и быть прослеживаемыми.

Условия изготовления продукции общественного питания должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и санитарно-эпидемиологическим правилам .

Процесс обслуживания организуют в зависимости от сценария мероприятия и формата кейтеринга в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53995 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.»

Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны иметь штатный и/или привлеченный производственный и обслуживающий персонал, в том числе персонал банкетной службы и службы доставки. Персонал должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», профессиональным стандартам индустрии питания , а также внутренним документам, разработанным исполнителями услуг кейтеринга. Персонал должен пройти специальный инструктаж и быть подготовлен к действиям в чрезвычайных ситуациях.

При организации кейтеринга должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, соблюдаться требования нормативных документов федеральных органов исполнительной власти в части безопасности, правила оказания услуг общественного питания .

## Общие требования к участникам квалификационного отбора и порядок оценки заявок:

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки предложений** | **Показатели** |
| **Качество работ (услуг) и (или) квалификация участника процедуры** | **Требования к опыту участника процедуры:**  **С1** - Наличие положительного опыта оказания услуг кейтеринга за 2016-2018 годы для деловых мероприятий с количеством участников от 50 до 250 человек , с двумя и более подачами блюд и со стоимостью услуг кейтеринга по одному мероприятию до 100 000 рублей.  **С1 -** Максимальное количество баллов по данному подкритерию – **15 баллов**. Подтверждается следующими документами по каждому мероприятию:  1) копии договоров и актов оказанных услуг;  2) фото с мероприятий;  3) фото оформления блюд;  4) пояснительная записка с описанием мероприятия (название, заказчик, кол-во участников, целевая аудитория мероприятия, место проведения, дата проведения, меню.)  Оценивается количество мероприятий и полнота предоставленного материала.  От 5 до 10 договоров – 5 баллов  От 11 до 15 -10 баллов  От 16 и более – 15 баллов  Максимальный балл выставляется в случае предоставления полного комплекта подтверждающих документов. |
| **С2** -  **Наличие положительного опыта** оказания услуг кейтеринга за 2016 - 2018 годы для деловых мероприятий с количеством участников от 250 до 1000 человек, с двумя и более подачами блюд. Стоимость услуг кейтеринга по одному мероприятию свыше 100 000 рублей.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – **15 баллов**. Подтверждается следующими документами по каждому мероприятию:  1) копии договоров и актов оказанных услуг;  2) фото с мероприятий;  3) фото оформления блюд;  3) пояснительная записка с описанием мероприятия (название, заказчик, кол-во участников, целевая аудитория мероприятия, место проведения, дата проведения, меню.)  От 5 до 10 договоров – 5 баллов  От 11 до 15 -10 баллов  От 16 и более – 15 баллов  Максимальный балл выставляется в случае предоставления полного комплекта подтверждающих документов. |
| **С3** - **Дополнительные услуги, и сервисы**, которые Исполнитель может предложить Заказчику на безвозмездной основе. Приоритетными опциями являются: предоставление декоратора, оформление зала, предоставление текстиля, дегустации.  Участник вправе предложить иные услуги и сервисы.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – **15 баллов**.  Оценивается количество и целесообразность практического применения предложенных сервисов.  От 1 до 3 опций выставляется 10 баллов  От 4 и более выставляется от 11 до 15 баллов.  В случае отсутствия предложений участнику выставляется 0 баллов. |
| **Требования к персоналу участника процедуры:**  **С4** - Исполнитель должен обладать необходимыми квалифицированными трудовыми ресурсами:  - не менее 3 (трех) поваров с опытом работы от 5 (пяти) лет, с профильным образованием;  - не менее 1 (одного) кондитера с опытом работы от 5 (пяти) лет, с профильным образованием;  - не менее 3 (трех) менеджеров по работе с клиентами в штате, в том числе – 1 (один) персонально выделенный менеджер, сопровождающий все мероприятия Заказчика по договору;  - не менее 5 (пяти) официантов с опытом работы от 3 (трех) лет.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – **15 баллов.**    Подтверждается следующими документами:  - копия трудовой книжки и трудового договора (для подтверждения наличия трудовых отношений между специалистом и участником процедуры)  - выписка из штатного расписания;  - резюме каждого сотрудника;  - Копия диплома об образовании каждого сотрудника;  - сертификаты, аттестаты сотрудников и пр. (при наличии) для подтверждения квалификации.  Максимальный балл выставляется при условии соответствия всем требованиям подкритерия. |
|  | **С5 - Требования к деловой репутации участника процедуры:**  В процессе оценки члены комиссии анализируют деловую репутацию Участника закупки и выставляют от 0 до 10 баллов согласно шкале:  - 10 (Десять) баллов в случае не участия участника  в судебных разбирательствах в качестве ответчика, в арбитражных судах в связи с  контрактами (договорами), заключенными за последние 3 года или текущими контрактами  (договорами) по предмету закупки, а также в случае отсутствия претензий или рекламаций  (замечаний) со стороны заказчиков.  - 5 (Пять) баллов в случае участия организации в  судебных разбирательствах в качестве ответчика, в арбитражных судах в связи с контрактами  (договорами), заключенными за последние 3 года или текущими контрактами (договорами) по  предмету конкурса, а также в случае наличия претензий или рекламаций (замечаний) со стороны заказчиков, при наличии 5 (пяти) и менее судебных дел, претензий или рекламаций со стороны  заказчиков.  - 0 (Ноль) баллов в случае участия участника в  судебных разбирательствах в качестве ответчика, в арбитражных судах в связи с контрактами  (договорами), заключенными за последние 3 года или текущими контрактами (договорами) по  предмету процедуры, а также в случае наличия претензий или рекламаций (замечаний) со стороны  заказчиков при наличии свыше 5 (Пять) и более судебных дел, претензий или рекламаций со  стороны Заказчиков.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – 10 баллов.  Подтверждающим документом является пояснительная записка участника закупки. |
|  | **С6** - О**беспеченность материально-техническими ресурсами**: Наличие производственных мощностей и обеспеченность участника закупки материально-техническими ресурсами в части наличия у участника закупки собственных или арендованных помещений, производственных мощностей, собственного пищевого производства в г. Москва, соответствующего требованиям законодательства РФ а также технологического оборудования, необходимых для выполнения работ, оказания услуг.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – 10 баллов. Подтверждающие документы:  1) справка о наличии материально-технических ресурсов  2) документы, подтверждающие право собственности (владения) помещениями, оборудованием и прочими ресурсами, которые будут задействованы в процессе исполнения договора на услуги кейтеринга.  Оценивается качество и количество ресурсов, необходимых для оказания услуг. |
|  | **С 7 Образцы продукции**  Участники, заявки которых признаны соответствующими требованиям извещения и допущенные к участию в процедуре предварительного квалификационного отбора, предоставляют образцы и рецептуры продукции и необходимые документы (Форма 9) в порядке и сроки, установленные пунктами 8.11, 8.15 части III извещения «Информационная карта».  Требования к образцам продукции:  1. холодная закуска со следующими ингредиентами: основа – хлебобулочное изделие, наполнение – мясо или мясное изделие, овощи и/или сыр. Вес одной порции блюда - не менее 40 гр., стоимость не должна превышать 100 рублей. Количество - 3 единицы.  2. горячая закуска со следующими ингредиентами: мясо (свинина, говядина, курица, индейка) и/или овощи, специи и/или соусы, опционально – сыр. Вес одной порции – не менее 50 гр., стоимость не должна превышать 150 рублей. Количество – 3 единицы.  3. Десерт со следующими ингредиентами: основа – из заварного теста или бисквитная, наполнитель – заварной крем, опционально – ягоды и/или фрукты. Вес одной порции блюда не менее 30 гр., стоимость не должна превышать 100 рублей. Количество – 3 единицы.  К каждой рецептуре прилагается фото готового к подаче оформленного блюда и указывается его ориентировочная цена.  Максимальное количество баллов по данному подкритерию – **20 баллов**.  Оценивается оформление блюд, фото, вкусовые качества продукции, оригинальность рецептур. |

Количество баллов для признания участника, прошедшим предварительный квалификационный отбор, составляет 70 баллов из 100.