

Сведения о квалификации работников потенциального поставщика
(заполняется потенциальным поставщиком при приобретении услуг)

1. Наименование потенциального поставщика _____

2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования у потенциального поставщика _____ (указать наименование, фамилию, имя, отчество (при его наличии) потенциального поставщика) имеются необходимый штат работников.

Общее количество составляет _____ работников, в том числе _____ повара (ов), _____ технолога (ов), _____ диетолога (ов) и _____ других работников с приложением копий подтверждающих документов:

Фамилия, имя, отчество (при его наличии) работника	Образование (средне-специальное, техническое и профессиональное, высшее образование) и специальность (№ диплома)	Краткосрочные курсы и квалификация (№ свидетельства)	Выполняемая работа	Стаж работы по специальности	Сведения о курсах повышения квалификации	Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске)
1	2	3	4	5	6	7
Итого						

3. Объем аналогичных, закупаемым на конкурсе услуг, оказанных

_____ (указать наименование потенциального поставщика)
в течение последних пяти лет с приложением копий, подтверждающих документов.

Наименования оказанных услуг	Наименования заказчиков	Место, год оказания услуг

4. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об имеющихся ресурсах для оказания услуги.

Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

Сведения о квалификации работников потенциального поставщика

(заполняется потенциальным поставщиком при приобретении товаров)

1. Наименование потенциального поставщика _____

2. Объем, аналогичных закупаемым на конкурсе товаров, поставленных (произведенных) потенциальным поставщиком в течение последних десяти лет (при его наличии), в тенге _____

Наименование товара	Наименование заказчиков и номера их телефонов	Место и дата поставки товара	Стоимость договора, тенге (указывается по усмотрению потенциального поставщика)

3. Сведения о рекомендациях, при их наличии. Перечислить и приложить рекомендательные письма, отзывы других юридических и (или) физических лиц _____.

Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

Критерии выбора поставщика услуги

№	Критерии	Баллы		
1.	Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса	По 2 баллу за каждый год, но не более 10 баллов		
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 (по специальности «Технология общественного питания»), диетолога (не более 2 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	Имеется только один из специалистов (1 балл)	Имеются (2 балла)
6.	Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога по специальности «Технология общественного питания» (не более 1 балла)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (1 балл)	
7.	Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции	До 10 наименований блюд (1 балл)	От 10 до 30 наименований блюд (2 балла)	От 30 до 50 наименований блюд (3 балла)
8.	Условия доставки продуктов питания автотранспортом (не более 3 баллов)	Наличие транспорта на основании договора аренды, безвозмездного пользования, лизинга и другие (2 балла)		Наличие собственного транспорта (3 баллов)
9.	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)	
10.	Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов)	от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	от 90 до 100% продуктов (3 балла)	
11.	Наличие собственного производства продуктов питания (крестьянское или фермерское)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (2 балла)	

	хозяйство, теплица, садоводческое хозяйство и другие) (не более 2 балла)			
12.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	Не используются (0 баллов)	Используются (1 балл)	
13.	Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов)	В требуемом объеме (1 балл)	Сверх требуемого объема (2 балла)	
14.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	Не имеется (0 баллов)	Частично (1 балл)	Имеется в полном объеме (2 балла)
15.	Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	
16.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	

17.	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)	Имеется (за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов)
18	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, где проводится конкурс	Отсутствует (0 баллов)	Зарегистрирован (3 балла)

Примечание: по пункту 1 наличие опыта по предмету конкурса подтверждается ранее заключенными договорами, в пункте 4 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем году, по пункту 14 необходимо представить правоустанавливающие документы на оборудование (паспорт оборудования, платежные документы и другие).