



# СПЕЦИФИКА КОНКУРСА ПО ВЫБОРУ ПРОВАЙДЕРА КОРПОРАТИВНОГО ПИТАНИЯ



# **СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ КОРПОРАТИВНОГО ПИТАНИЯ**

**2.СПЕЦИФИКА ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

**3.ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

**4.АНАЛИЗ ПРЕДЛОЖЕНИЙ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА**

**5.ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ КОРПОРАТИВНОГО ПИТАНИЯ**

# ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ КОРПОРАТИВНОГО ПИТАНИЯ

Тема корпоративного питания на сегодняшний день является одной из главных задач организации современного офиса – от успешности ее решения во многом зависит эффективность работы сотрудников компании. От того, как и в каких условиях питаются сотрудники, зависят их работоспособность, настроение, здоровье и, соответственно, результаты деятельности всей компании в целом. Но самостоятельная организация питания сталкивает любого руководителя с определенными проблемами. К счастью, решение множества финансовых, производственных, организационных и других вопросов сегодня можно доверить профессионалам в области корпоративного питания.



## **Организация питания по принципу «С удовольствием»**

- Обеденный перерыв в стиле R & R
- Оформление зала приема пищи
- Организация быстрого обслуживания посетителей
- Широкий ассортимент блюд
- Возможность разных способов оплаты: наличные, карты, специальные карты провайдера питания

## **КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ ЭТО:**

### ***Здоровое питание***

- Качественные продукты
- Соблюдение всех необходимых санитарных норм
- Наличие персонала, обладающего нужной квалификацией

### ***Доступное питание***

- Наличие нескольких ценовых опций
- Ассортимент блюд от недорогих и диетических до деликатесных
- Удобное время работы столовой
- Опции завтрак / обед / кафетерий

### ***Обслуживание корпоративных мероприятий***

- Банкеты / фуршеты / кофе-брейки

# СПЕЦИФИКА ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА



- Потребитель услуги – все сотрудники компании
- Необходимо соблюсти интересы и сотрудников и компании
- Необходимо выбрать провайдера с наилучшим качеством питания при разумных ценах и условиях сотрудничества

## Наши шаги или чем мы пользуемся при подготовке конкурса:

- Проведение регулярных опросов сотрудников, учет пожеланий по меню, здоровому и спортивному питанию, буфетной продукции
- Анализ отчетов посещаемости корпоративных столовых, учет пожеланий сотрудников по времени работы корпоративных комплексов питания
- Анализ рынка корпоративного питания: изучение инноваций в сфере организации столовых, существующего уровня цен, предложений по меню
- Посещение корпоративных комплексов питания в различных организациях
- Знакомство с деятельностью новых провайдеров корпоративного питания



# ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

**Общие условия** — дают участникам конкурса понимание требований и ожиданий компании к вопросу организации питания. Чем подробнее составлено ТЗ, тем конкретнее участники конкурса смогут сформулировать свои предложения



## Общие условия:

- Срок, на который компания планирует заключить договор
- Объем запрашиваемого питания: завтрак, обед, кафетерий, кофе-брейки, корпоративные мероприятия, включая время работы корпоративных столовых по каждому приему пищи
- Наличие / отсутствие технологического оборудования и инвентаря для приготовления пищи и условия его передачи
- Условия содержания передаваемого оборудования и помещений
- Разграничение зон ответственности по передаваемому оборудованию и помещениям
- Требования, предъявляемые к персоналу провайдера
- Требования по проведению анкетирования и предоставление статистики по количеству питающихся сотрудников
- Адреса и тип имеющихся столовых (полного цикла или раздаточных) с указанием ориентировочной численности сотрудников и количества питающихся сотрудников
- Условия применения штрафных санкций
- Требования по соблюдению природоохранного законодательства
- Предложения по инвестициям в корпоративный комплекс питания



❖ **Положения ТЗ в дальнейшем включаются в договор**

❖ **Участникам тендера предоставляется возможность посещения столовых**

# ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

**Требования к концепции питания** — содержат опции обедов по ценовой категории, завтраки, свободное цикличное меню на 4 недели, коммерческие предложения по кофе-брейкам



## **Варианты ценовых опций:**

- **Комплексный обед** с минимальным набором блюд по фиксированной стоимости:

Набор блюд	Ассортимент
Салат (холодная закуска)	1
Суп	1
Мясное или рыбное блюдо с гарниром	1
Напиток	1

- **Бизнес-ланч** с набором блюд по фиксированной стоимости:

Набор блюд	Ассортимент
Холодные закуски или десерты	1
Супы	1
Основные горячие блюда	1
Гарниры	2 (на выбор)
Выпечка	1
Напитки	Чай, холодные напитки в ассортименте



# ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

## **Варианты ценовых опций:**

### **Меню со свободным выбором блюд, завтрак:**

Набор блюд	Ассортимент
Каша молочная (в дни поста – 1 постная)	1+1
Горячие блюда из яиц	2
Выпечка	3
Блинчики / оладьи	2
Творожные блюда	1
Горячее блюдо	1
Бутерброды	4
Десерты	4
Напитки	4

### **Меню со свободным выбором блюд, обед:**

Набор блюд	Ассортимент	Из них вегетарианских, диетических
Холодные закуски	5-6	3
Супы	2-3	1
Основные горячие блюда	5-6	2
Гарниры	3-4	
Десерты	3	
Напитки	В ассортименте	

**Хлебобулочные (хлеб) изделия** в свободном доступе для посетителей столовой, приобретающих блюда Провайдера питания, бесплатно в ассортименте

**Соусный стол** в свободном доступе для посетителей столовой, приобретающих блюда Провайдера питания, бесплатно в ассортименте: кетчуп, сметана, майонез, свежая зелень (сезонная), соевый соус, масло растительное, хрен, горчица

## **Для рассмотрения предложений участников конкурса также выполняется:**

- Запрос циклического сбалансированного меню на 4 недели с выделением комплексного обеда и бизнес-ланча
- Запрос свободного меню обеда и завтрака по заданному шаблону с указанием стоимости
- Запрос опций на организацию кофе-брейка: стандарт, бизнес и премиум по заданному шаблону с указанием стоимости
- Встречи рабочей группы с руководителями компаний-участников конкурса



# АНАЛИЗ ПРЕДЛОЖЕНИЙ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

№	Качественные критерии	баллы
1	Чистота помещений столовой	max 6
	наличие уборщиц(поддерживающая уборка)	1
	наличие туалета	1
	наличие графика уборки столовой	1
	наличие оборудования для уборки	1
	присутствие посторонних запахов в помещении	1
	чистота полов, стёкол, зеркал, дверей	1
2	Оформление столового зала	max 5
	удобство расположения мебели и оборудования	1
	цветовая гамма помещения	1
	освещение: естественное(комфортное для глаз)/некомфортное	1
3	Оформление столов	max 5
	чистый стол	1
	плоск переи и соль	1
	плоск зубочистки	1
4	Загруженность кассовых зон (в "пиковые часы")	max 5
	есть очередь до 10 чел	5
	есть очередь до 15 чел	3
	очередь более 15 чел	0
5	Дегустация блюд	max 10
	отлично (с учетом оформления блюда)	10
	хорошо	7
	удовлетворительно	4
6	Наличие униформы у персонала (указывает на функциональные обязанности сотрудника столовой и принадлежность к организации)	max 3
	есть	3
	нет	0
8	Наличие аттестации у шеф-поваров (по итогам изучения предоставленной документации)	max 5
	есть	5
	опыт работы	3
9	Количество питающихся (по итогам изучения предоставленной документации)	max 6
	более 2000	6
	от 1700 до 2000	5
	от 1200 до 1700	4
	от 1000 до 1200	2
10	Буфетная продукция (на линии раздачи блюд)	max 1
	есть	1
	нет	0
11	Буфет в ассортименте	max 3
	есть	3
12	Дополнительные станции	max 1
	да	1
14	Неповторяемость блюд 4 недели (по итогам изучения предоставленной документации)	max 10
	неповторяемость блюд	10
	блюда повторяются	0
	ИТОГО	max 60

## 1ый этап: качественная оценка

### Посещение столовых участников тендера с оценкой:

- ✓ чистоты помещений столовой и комплекса приготовления пищи
- ✓ оформления столового зала
- ✓ наличия униформы у персонала
- ✓ наличия буфетной продукции
- ✓ загруженности кассовых зон в «пиковые» часы
- ✓ результатов дегустации блюд
- ✓ наличия дополнительных станций

**Максимальное количество баллов в отборочной стадии – xxx баллов**

**Компании, набравшие менее xxx баллов, ко 2 этапу не допускаются**





# АНАЛИЗ ПРЕДЛОЖЕНИЙ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА



## **2ой этап: количественная оценка**

**Рассчитывается путем подсчета баллов участников, полученных за:**

- ✓ Предложение по Комплексному обеду
- ✓ Предложение по Бизнес-ланчу
- ✓ Предложение по завтраку со свободным выбором блюд
- ✓ Предложение по обеду со свободным выбором блюд
- ✓ Предложение по организации кофе-брейков
- ✓ Предложение по инвестиционной программе



Итоговая оценка

Критерий оценки / Участник	ABC
Стоимость КО	
Стоимость БЛ	
Стоимость завтрака_СВ	
Стоимость обеда_СВ	
Стоимость КБ	
Инвестиционная программа	
Итоговая оценка	

**Победителем конкурса объявляется компания, набравшая максимальное количество баллов**



# КАК ЭТО РАБОТАЕТ В КРУПНОЙ КОМПАНИИ



- Несколько комплексов питания в Москве с единым сетевым меню:
  - ✓ столовые полного цикла
  - ✓ раздаточные столовые на удаленных объектах
  - ✓ ВИП кафе в центральном офисе с собственным меню и ресторанным обслуживанием, обеспечивающим в том числе представительские мероприятия компании
  - ✓ полноценные кафетерии
  - ✓ организация пекарского цеха, обеспечивающего сеть выпечкой
- существенное количество сотрудников компании, ежедневно пользующихся корпоративными столовыми (завтраки, обеды, кафетерий)



## ***КАК ЭТО РАБОТАЕТ В КРУПНОЙ КОМПАНИИ***



- Общий для всех столовых стандарт качества, минимальная, утвержденная конкурсом, стоимость комплексного обеда с возможностью покупки блюд комплекса по отдельности, предложение бизнес-ланч
- Централизованная организация кофе-брейков и фуршетного обслуживания в офисах компании силами провайдера
- Участие провайдера в организации мероприятий социальной направленности: подготовка ланч-боксов для волонтеров компании, организация обедов и полдников для мероприятий с участием семей сотрудников компании
- Организация Летнего кафе в теплое время года



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**