

DOUBLETAPP.

AI-ОЦЕНЩИК ПОДРЯДЧИКОВ

Меняем подход к тендерам:
в 2 раза быстрее и прозрачнее

ТЕНДЕРНЫЙ ПРОЕКТ

Дедлайн: 15 мая 2026 г.

Бюджет: \$12,500,000

Требования: 100+ единиц

Статус: Ожидание предложений



БЕЗ ПРАВА НА ОШИБКУ И ПРОМЕДЛЕНИЕ

Представьте: завод объявил тендер на поставку оборудования.

Подрядчики прислали пакеты документов — десятки страниц сертификатов и таблиц в разных форматах.

Всё это нужно проверить вручную — закупка стоит, производство ждёт, убытки растут.

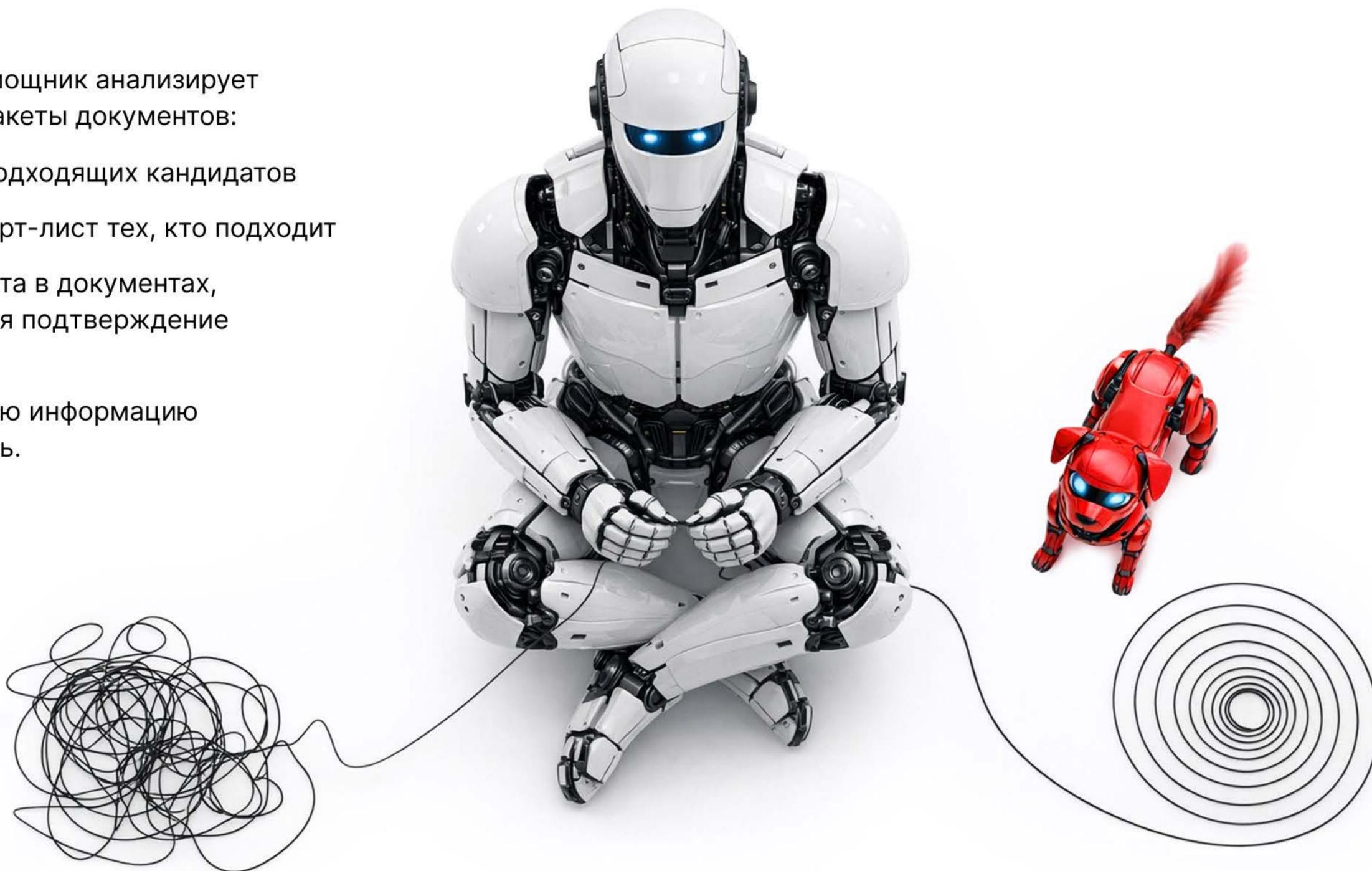


AI-ПОМОЩНИК РЕШАЕТ ПРОБЛЕМУ

Ускорили работу с тендерами в промышленности **минимум в 2 раза**

За 5 минут AI-помощник анализирует 50-страничные пакеты документов:

- отсеивает неподходящих кандидатов
- составляет шорт-лист тех, кто подходит
- указывает места в документах, где содержится подтверждение соответствия
- отмечает, какую информацию нужно уточнить.



Было: долго, вручную, с ошибками.



Стало: быстро и прозрачно

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

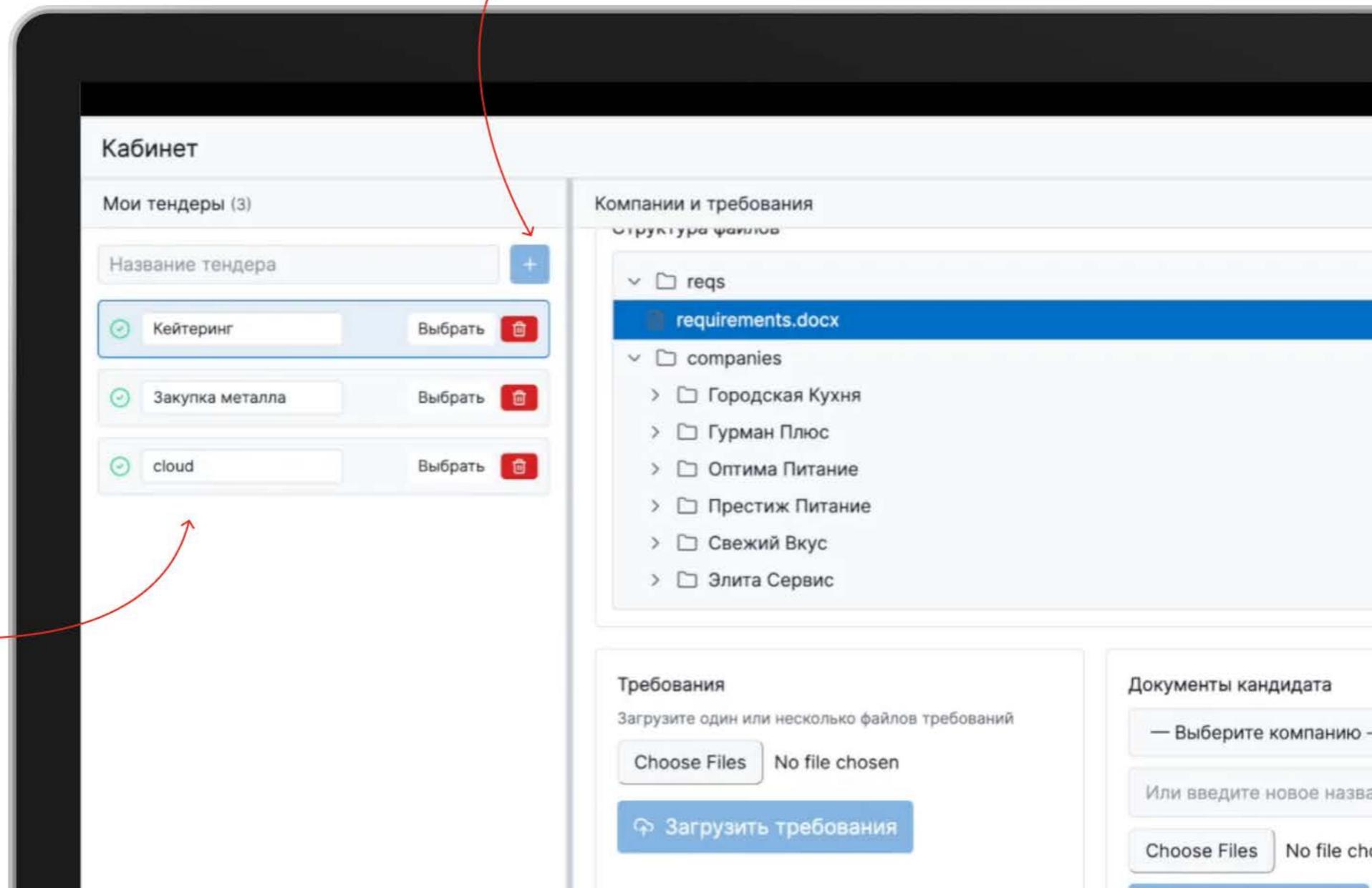
Старт работы с тендером

Все тендеры — в одном кабинете

- Не надо создавать отдельные проекты/аккаунты
- Подходит для закупочных отделов крупных предприятий

Кнопка для создания нового тендера

Список тендеров



КАК ЭТО РАБОТАЕТ

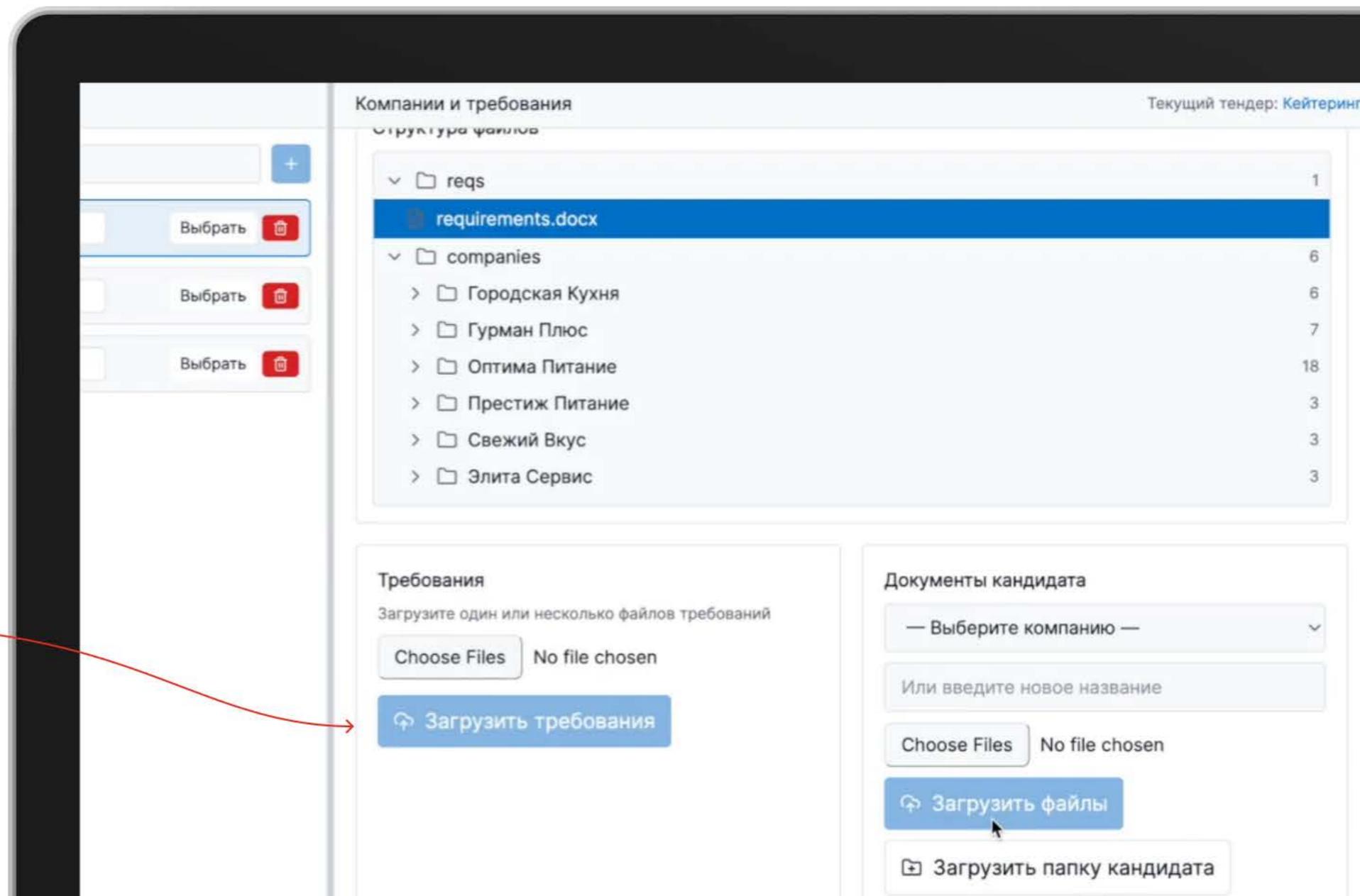
Загрузка требований к подрядчикам

Не нужно готовить документы специально —
загружайте как есть

Перед загрузкой документов не требуется
приводить ТЗ к шаблону или вручную
переписывать требования

Можно загрузить один
или несколько файлов

Произвольный формат
(docx, pdf, doc, сканы
документов и т. д.)



КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Загрузка документов подрядчиков

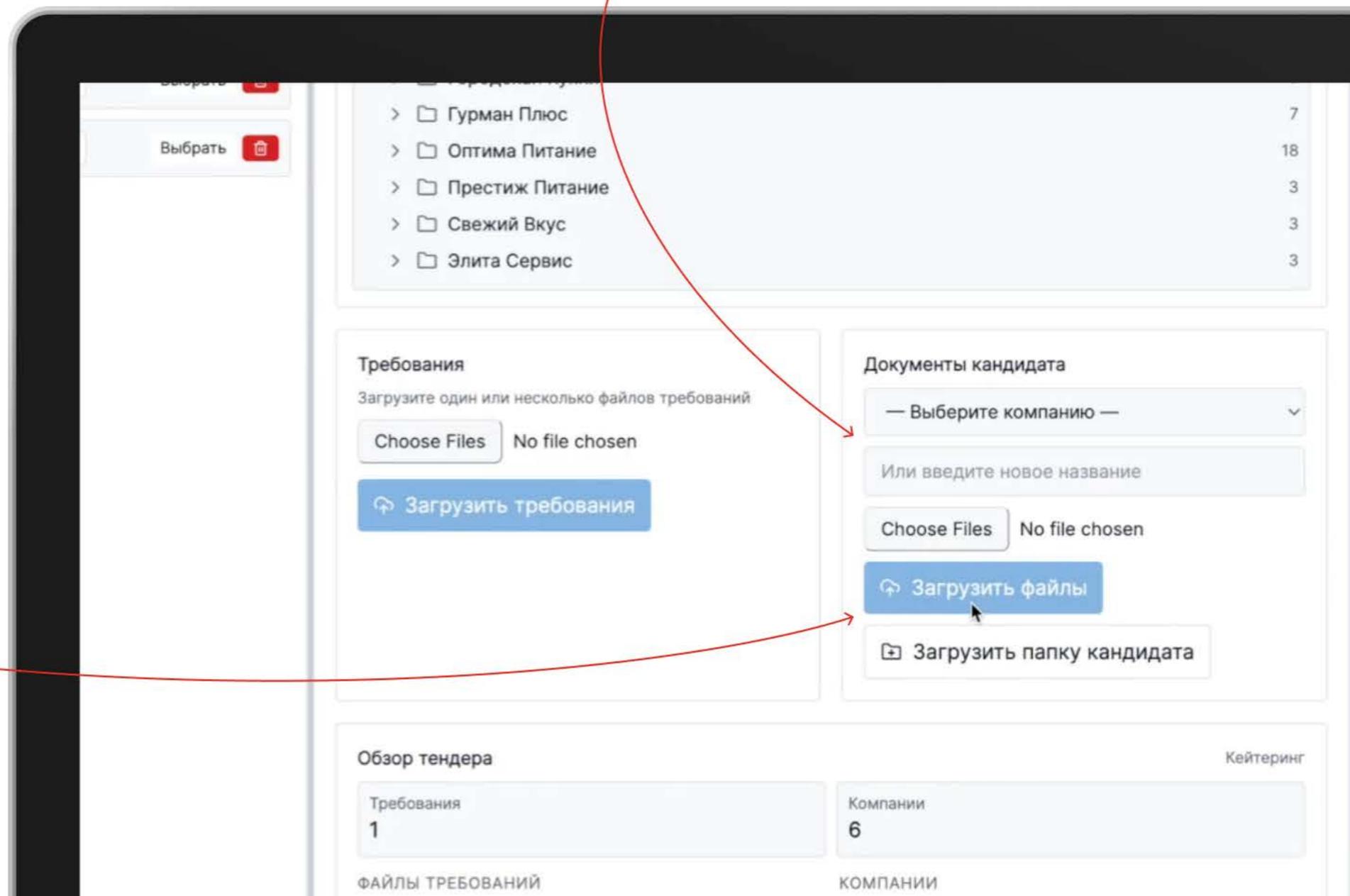
Загружаем документы подрядчиков без ручной сортировки.

В реальности подрядчики присылают папки, архивы, неструктурированные документы — кашу.

Сервис не ломает процесс, а подстраивается под него.

Можно выбрать компанию из списка или создать новую

Можно загрузить отдельные файлы или папку целиком



КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Формируем чек-лист требований

Перед началом анализа система автоматически извлекает требования из загруженных документов и собирает их в единый чек-лист.

Специалист видит все пункты проверки в одном месте и может убедиться, что ничего не потерялось и не исказилось.

The screenshot displays the 'Tender Analysis Tool' interface. The main content area shows a checklist of requirements for a catering tender, titled 'чеклист.md'. The requirements are listed as follows:

- [REQ-001] Подрядчик должен иметь действующее санитарно-эпидемиологическое заключение на право ведения деятельности по производству пищевых продуктов. Технологические процессы должны соответствовать требованиям системы ХАССП (НАССР); ведение документации и журналов контроля осуществляется у подрядчика, образцы и выборочные записи предоставляются по запросу Заказчика.
- [REQ-002] Подрядчик должен предоставить банковскую гарантию исполнения обязательств на сумму 500000 рублей, действующую в течение всего срока контракта плюс три месяца после его окончания. Гарантия должна быть выдана банком, включенным в перечень системно значимых кредитных организаций.
- [REQ-003] Стоимость комплексного обеда не должна превышать 320 рублей при обязательном включении первого блюда, второго блюда с гарниром, салата и напитка. Для сотрудников должна действовать система скидок при покупке абонементов на месяц с предоплатой.
- [REQ-004] Подрядчик должен иметь подтвержденный опыт работы в сфере общественного питания не менее трех лет, включая опыт обслуживания корпоративных клиентов с численностью персонала от 500 человек, и представить не менее трех рекомендательных писем от предыдущих заказчиков.
- [REQ-005] Штат подрядчика должен включать квалифицированного шеф-повара с профильным образованием и опытом работы не менее пяти лет, включая опыт управления кухней для массового питания; повара должны иметь разряды не ниже четвертого. Подтверждающие документы и свидетельства о повышении квалификации предоставляются по запросу.
- [REQ-006] Подрядчик обязан обеспечить стабильность кадрового состава на весь период действия контракта; в случае увольнения ключевых сотрудников замена должна производиться в течение трех рабочих дней без снижения качества обслуживания. Медосмотры и допуск к работе осуществляются в соответствии с действующим законодательством; подтверждающие документы предоставляются по запросу Заказчика.

The interface also shows a sidebar with company selection options (Престиж Питание, Гурман Плюс, Оптима Питание, Элита Сервис) and a right panel with a search bar and a button to 'Анализировать тендер'.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Документы просмотрены и отсортированы

Система проверяет каждого подрядчика по каждому пункту чек-листа и показывает результат в таблице.

Для каждого требования видно: **выполнено оно или нет** где именно в документах это подтверждается и по какой причине пункт не засчитан

Tender Analysis Tool | Анализ требований тендера | Темная | Кабинет | lenant@doubletapp.io | Выйти

Тендер: Кейтеринг • | Перейти в кабинет

Файлы | **Результат**

Результаты анализа

ОТЧЕТЫ

- Итоговый отчет
- Чек-лист требований Критерии оценки

ГЕНЕРАЦИЯ ДОКУМЕНТОВ

- Скачать DOCX Отчет в формате Word
- Скачать PDF Отчет в формате PDF
- Скачать Excel Сводная таблица в формате Excel

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

КОМПАНИИ 6

- Престиж Питание Нажмите для детального просмотра

Просмотр файла

Оптима Питание .md

Поиск в файле... | Копировать

Чек-лист соответствия:

Легенда:

- Соответствие: ✔ Соответствует | ? Неясно | ✘ Не соответствует

№	Пункт	Соответствие	Доказательство	Рассуждения
1	Подрядчик должен иметь действующее санитарно-эпидемиологическое заключение на право ведения деятельности по производству пищевых продуктов. Технологические процессы должны соответствовать требованиям системы ХАССП (НАССР); ведение документации и журналов контроля осуществляется у подрядчика, образцы и выборочные записи предоставляются по запросу Заказчика.	?	лицензии-разрешения.md: Срок действия: до 15 марта 2029 года лицензии-разрешения.md: Область применения: Производство и реализация кулинарной продукции НАССР.md: Ведутся журналы ККТ, корректирующие действия и верификация журналы-температур.md: Измерение температур в камерах: 3 раза в день	Есть действующее санэпидзаключение и подтверждение внедрения НАССР с ведением журналов. Регламенты температурных журналов также представлены. Однако явного подтверждения готовности предоставлять образцы записей по запросу Заказчика не найдено.
2	Подрядчик должен предоставить банковскую гарантию исполнения обязательств на сумму 500000 рублей, действующую в течение всего срока контракта плюс три месяца после его окончания. Гарантия должна быть выдана банком, включенным в	✔	банковская-гарантия.md: АО «Надежный Банк» (входит в перечень системно значимых кредитных организаций)	В файле банковская-гарантия.md указаны сумма 500 000 руб., срок действия «срок контракта + 3 месяца» и что гарант — банк из перечня системно значимых. Эти сведения прямо покрывают все части требования.

Анализ тендера

Тендер: Кейтеринг •

▶ Анализировать тендер

Статус: Готов

Нажмите "Анализировать" для начала анализа тендера

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Смотрим шорт-лист подрядчиков

После анализа всех участников создается общая таблица, где все участники отсортированы по степени соответствия требованиям.

Лучшие подрядчики попадают в шорт-лист — с ними можно продолжить работу, запросить уточнения или недостающие документы.

Компании с неподходящими или неполными заявками исключаются сразу — без ручной проверки сотен страниц.

подрядчик в шорт-лист что соответствует что не соответствует результат в цифрах

Tender Analysis Tool

Анализ требований тендера Темная Кабинет ienant@doubletapp.io Выйти

Файлы и результат

Тендер: Кейтеринг • Перейти в кабинет

Файлы Результат

Результаты анализа

ОТЧЕТЫ

- Итоговый отчет
Сводка по всем компаниям
- Чек-лист требований
Критерии оценки

ГЕНЕРАЦИЯ ДОКУМЕНТОВ

- Скачать DOCX
Отчет в формате Word
- Скачать PDF
Отчет в формате PDF
- Скачать Excel
Сводная таблица в формате Excel

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

КОМПАНИИ 6

- Престиж Питание
Нажмите для детального просмотра
- Гурман Плюс
Нажмите для детального просмотра

Просмотр файла

report.md

Поиск в файле... Копировать

Tender Screener — Итоги

Итог: Нет компаний с рекомендацией award. Требуют дополнительной проверки: Оптима Питание. Не соответствуют основным требованиям: Гурман Плюс, Городская Кухня, Элита Сервис, Престиж Питание, Свежий Вкус

Финальный ранжирование и рекомендации

Компания	Рекомендация	За	Риски и отсутствующие элементы	В цифрах
Оптима Питание	Шорт-лист (доп. проверка)	Подтверждена банковская гарантия на 500 000 руб. от системно значимого банка со сроком «контракт + 3 месяца»; Цена и состав комплексного обеда соответствуют требованиям; действует скидка по месячным абонементам; Опыт >3 лет, подтверждено обслуживание клиентов ≥500 сотрудников и представлены ≥3 рекомендательных письма; Квалифицированный шеф-повар и повара ≥4 разряда; производственные мощности и собственная база соответствуют; Холодильные мощности >20 м³ с отдельными камерами и ведением температурных журналов; Современное оборудование с резервированием критичных	Нет явного обязательства предоставить выборочные записи HACCP/журналов по запросу (REQ-001); Не подтверждена стабильность кадров на весь срок и предоставление меддокументов по запросу (REQ-006); Не подтвержден режим работы столовой пн–пт 11:30–15:30 (REQ-010); Не зафиксирован учет рекомендаций диетологов по сбалансированности (REQ-011) и условия по салатам «без консервантов» в день потребления (REQ-013); Отсутствуют доказательства мониторинга теплового оборудования и предоставления данных по запросу (REQ-015); Не подтверждены графики и порядок фиксации уборки зала столовой с предоставлением по запросу (REQ-016); Не подтверждена компетентность обслуживающего персонала по составу/калорийности и регулярное обучение сервису (REQ-018); Нет явного согласия на доступ	Из 25 требований: 12 соответствует; 13 нет ответа в документах; 0 не соответствует

Размер: 133.8 KB Изменен: 21.10.2025, 14:32:16

Нажмите "Анализировать" для начала анализа тендера

ГОТОВО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МЕДИЦИНЕ, ФИНАНСОВОМ И ГОССЕКТОРЕ

Сервис соответствует самым строгим требованиям к безопасности, поддерживает on-premise-развёртывание и работает полностью офлайн.



«Добрый день! Коллеги протестировали, все работает стабильно, замечаний нет. Мы обсуждаем внутри, как можно внедрить это в наши процессы»

«Классное решение. Легкий, аккуратный интерфейс, пользоваться приятно»

«Очень интересная презентация! Дайте, пожалуйста, доступ к тестированию, хотелось бы посмотреть решение в реальном сценарии»