

Приложение № 1  
к Порядку конкурсного отбора  
контрагента для заключения  
договора безвозмездного  
пользования помещениями  
НИУ ВШЭ в целях организации  
питания в комплексе зданий по  
адресу: г. Москва, Покровский  
бульвар, д.11

## **ТРЕБОВАНИЯ**

**к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ**

### **1. Общие положения**

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Контрагентом Потребителям услуг в рамках ведения Контрагентом предпринимательской деятельности в помещениях, переданных ему НИУ ВШЭ как Контрагенту по договору безвозмездного пользования (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Помещения).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Контрагента. Требования являются неотъемлемой частью договора безвозмездного пользования, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора безвозмездного пользования и дает НИУ ВШЭ право на односторонний отказ от договора безвозмездного пользования.

### **2. Требования к составу Услуг питания**

2.1. Контрагент должен предоставлять Потребителям услуг весь комплекс Услуг питания, включающий в себя:

2.1.1. наем необходимого количества квалифицированного персонала, прошедшего специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации;

2.1.2. разработку двухнедельного меню (с учетом сезонности) по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания или по технологическим картам;

2.1.3. закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов (далее – пищевое сырье) для изготовления кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков (далее – продукция питания, блюда), а также закупку и доставку покупных продовольственных товаров для реализации;

2.1.4. приготовление продукции питания в соответствии с меню;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации продукции питания и покупных товаров в Помещениях;

2.1.6. реализацию продукции питания и покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг;

2.1.7. сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания Услуг питания.

### **3. Требования к качеству Услуг питания**

3.1. Контрагент обязан:

3.1.1. соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида, которые предусмотрены, в том числе, следующими нормативными документами:

– ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»,

– ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,

– ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.2. иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой Контрагентом деятельностью, а также иные документы, наличие которых обязательно для организации общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3.1.3. выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, установленные, в том числе:

– Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014 и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц;

3.1.5. соблюдать правила техники безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, стандартных правил в области охраны труда, здоровья и безопасности, правил противопожарной безопасности, а также правил пользования и экономии тепловой и электрической энергии;

3.1.6. обеспечивать соответствие потребительских, органолептических свойств продукции питания, включая внешний вид и оформление,

потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условий изготовления требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе, ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия, ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

#### **4. Общие требования к организации Услуг питания**

4.1. Контрагент вправе использовать Помещения и технологическое оборудование НИУ ВШЭ только для изготовления продукции питания, предназначенной для оказания Услуг питания в Помещениях. Контрагент вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях.

4.2. Контрагент самостоятельно обеспечивает Помещения необходимым кухонным инвентарем, посудой (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами и бумагой для одноразового размещения на подносе, бумажными салфетками.

4.3. Контрагент организует оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ по следующим типам: «Столовая» и «Ресторан». Требования к организации и оказанию Услуг питания по каждому типу, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пунктах 9,10 Требований.

4.4. Контрагент обеспечивает высокое качество обслуживания.

4.5. Контрагент содержит помещения столовой, ресторана, производственных и складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

4.6. Рабочая одежда персонала Контрагента должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.7. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях в рамках Услуг питания не допускается.

#### **5. Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания**

5.1. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевого сырья для изготовления продукции питания, должен быть оборудован для перевозки данного вида сырья с соблюдением соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.2. Доставка и промежуточное хранение пищевого сырья должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями такого сырья, гигиенических требований к условиям его хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящегося и особо скоропортящегося сырья должна осуществляться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

5.3. Контрагент несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-

эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.4. Контрагент обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, и режимы и условия хранения продукции питания, изготовленной Контрагентом из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка пищевого сырья без документов, подтверждающих его качество и безопасность. Каждая партия пищевого сырья должна сопровождаться товарно-транспортными документами.

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые Контрагентом при приготовлении пищевой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, государственным требованиям в области охраны труда. Технологические процессы должны организовываться и производиться в соответствии со стандартами, санитарными правилами и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, установленными законодательством Российской Федерации.

5.7. Контрагент не может применять при приготовлении продукции питания:

5.7.1. сырье и продукты, для которых не разработаны методики и средства метрологического контроля и токсикологическая (санитарно-гигиеническая, медико-биологическая) оценка которых не проводилась;

5.7.2. мясо птицы механической обвалки;

5.7.3. замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

5.7.4. полуфабрикаты промышленного производства;

5.7.5. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5.7.6. искусственные подсластители, консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки;

5.7.7. продовольственное сырье и пищевую продукцию, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО) и генно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

5.8. Мясо, используемое при приготовлении пищи, должно быть произведено по ГОСТам, использование мяса, произведенного по ТУ, не допускается.

5.9. Упаковка продукции питания «на вынос» должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию) и пригодных для разогрева в микроволновой печи.

## **6. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания**

6.1. Температура салатов (холодных закусок) при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не выше 14 гр.С.

Приготовление блюд, подача которых осуществляется в горячем виде, должно происходить непосредственно перед подачей.

6.2. Температура первых блюд при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 60 гр.С.

6.3. Температура вторых блюд и гарниров при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 65 гр.С.

## 7. Требования к организации оказания Услуг питания по типу «Столовая»

7.1. Помещение является основным местом производства блюд.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

- через линии раздачи (линия по отпуску комплексного обеда и линия по отпуску блюд по выбору);
- через специализированные станции («островная» форма подачи); с использованием системы «возьми с собой» (отдельный отпуск пищи в индивидуальной упаковке);
- через фрэш-бар.

7.3. Соусы, заправки, растительное масло в овощные салаты не добавляются, а размещаются на линии раздачи или на отдельном столе для самостоятельного добавления в блюда Потребителями услуг.

7.4. Все блюда в меню, включая блюда для комплексного обеда, должны иметь выход:

№	Вид блюда	Выход
<b>1.</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>	
<b>1.1.</b>	салаты и холодные закуски	не менее 100-125 г
<b>1.2.</b>	мясная гастрономия	не менее 50 г
<b>1.3.</b>	рыбная гастрономия	не менее 35 г
<b>2.</b>	<b>Первые блюда</b>	
<b>2.1.</b>	Первое блюдо	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта 30 г на порцию)
<b>2.2.</b>	Первое блюдо вегетарианское	не менее 300 г
<b>3.</b>	<b>Вторые блюда</b>	
<b>3.1.</b>	блюдо из рубленого мяса, рыбы, птицы	не менее 100 г
<b>3.2.</b>	блюда из натурального мяса, рыбы, птицы	не менее 75 г
<b>3.3.</b>	паста с наполнителями	не менее 300 г
<b>3.4.</b>	плов	не менее 300 г
<b>3.5.</b>	куриное мясо на кости	не менее 150 г
<b>3.6.</b>	тушеные овощи (рагу из овощей и т.п. блюда)	не менее 200 г
<b>3.7.</b>	гарнир	не менее 150 г
<b>3.8.</b>	картофельный гарнир	не менее 200 г
<b>4</b>	Напиток собственного производства	не менее 200 мл

7.5. Паста, входящая в состав комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п. Плов, входящий в состав комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса или птицы. По просьбе Потребителя услуг возможна замена мясного плова на овощной (при наличии).

7.6. Двухнедельное меню предварительно согласовывается с технологом Комбината общественного питания НИУ ВШЭ по электронной почте.

7.7. Контрагент ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой меню, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. Отдельно выделяются диетические и вегетарианские блюда.

7.8. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, должно иметь ценник с названием.

7.9. Контрагент организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/доски для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени, книги замечаний и предложений, контактного телефона, адреса электронной почты Контрагента (срок ответа на жалобы и предложения – не более одного дня);

- систематическое проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

7.10. Контрагент за свой счет устанавливает в обеденном зале столовой не менее четырех микроволновых печей, а также бойлер с кипятком.

7.11. График работы столовой:

С понедельника по пятницу	с 08.30 до 21.00
Суббота	с 09.00 до 18.00
Воскресенье	выходной

График работы столовой может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ по согласованию с Контрагентом. По предварительной заявке НИУ ВШЭ Контрагент обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ в воскресные и праздничные дни.

7.12. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет или с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Контрагентом или НИУ ВШЭ.

## **8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания по типу «Столовая»**

8.1. Контрагент обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент:

<b>Вид блюда</b>	<b>Ассортимент</b>
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	не менее 6 наименований
Первые блюда	4 наименования, в том числе: заправочные супы – 2 наименования; прозрачный суп или суп-пюре – 1 наименование; суп вегетарианский – 1 наименование;
Вторые блюда	не менее 12 наименований (в том числе не менее 2 диетических и 2

	вегетарианских)
Каша	1 наименование
Гарниры	не менее 4 наименований
Напитки собственного приготовления	2 наименования
Соки, напитки промышленного производства	в ассортименте
Свежевыжатые соки	в ассортименте
Чай, кофе	в ассортименте
Десерты	не менее 3 наименований
Фрукты	в ассортименте

Контрагент может увеличить ассортимент приготовляемых блюд, напитков и выпечки.

Дополнительно помимо основных блюд на раздаче должны присутствовать: блины, пельмени, вареники, пицца, роллы в ассортименте; выпечка, кондитерские изделия – в ассортименте; кисломолочная продукция промышленного изготовления – в ассортименте.

8.2. В меню столовой могут присутствовать блюда «от шеф-повара».

8.3. Меню должно включать блюда национальных кухонь.

8.4. Ассортимент, реализуемый по системе «возьми с собой» - сэндвичи (в том числе один вид вегетарианского), бургеры, роллы, фруктовые салаты.

8.5. Обязательно наличие горячих завтраков с 08.30 до 11.30.

8.6. Предлагаемые Контрагентом блюда должны быть в разных ценовых категориях. Обязательно наличие в меню блюд (закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Контрагент обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости блюд.

8.7. Обязательно наличие комплексного обеда по фиксированной цене на весь период использования Помещений. Цена комплексного обеда может быть изменена Контрагентом только по согласованию с НИУ ВШЭ. Время реализации комплексного обеда – с 11.30 до 16.00.

Комплексный обед включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб;
- напиток собственного производства.

8.8. До 16.00 Контрагент обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных в меню. После 16.00 ассортимент предлагаемых блюд может быть уменьшен.

## **9. Требования к организации оказания Услуг питания по типу «Ресторан»**

9.1. Контрагент разрабатывает меню ресторана (заказные блюда). Меню вывешивается в зале ресторана, а также выдается посетителям. В меню

указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов).

9.2. Помимо блюд для заказа по меню в ресторане обязательно наличие двух видов бизнес-ланча (на выбор) по фиксированной цене. Меню бизнес-ланча разрабатывается с недельной цикличностью. Меню вывешивается в зале. В меню указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов).

Бизнес-ланч включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб.

Блюда, входящие в состав бизнес-ланча, должны иметь выход в соответствии с указанным в пункте 7.4. Требованиям.

Напиток не входит в бизнес-ланч и заказывается Потребителем услуг отдельно (напиток собственного производства Контрагента, чай, кофе, другие напитки).

Время реализации бизнес-ланча – с 12.00 до 16.00.

Приготовление бизнес-ланча, блюд по меню ресторана осуществляется на основном производстве – кухне столовой.

9.3. Обслуживание Потребителей услуг в ресторане производится официантами.

9.4. Контрагент обеспечивает возможность предварительного заказа места в ресторане, подачи бизнес-ланча к определенному времени.

9.5. График работы ресторана:

С понедельника по пятницу	с 12.00 до 22.00
Суббота, воскресенье	выходные дни

9.6. График работы ресторана может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ, по согласованию с НИУ ВШЭ. По предварительной заявке НИУ ВШЭ Контрагент обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ в воскресные и праздничные дни.

9.7. Контрагент организует получение обратной связи по Услугам питания от посетителей ресторана в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/доски для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени; книги замечаний и предложений, контактного телефона, адреса электронной почты Контрагента (срок ответа на жалобы и предложения – не более одного дня);
- систематическое проведение опросов об удовлетворенности Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

9.8. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет или с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Контрагентом или НИУ ВШЭ.



## **10. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов**

10.1. Пищевые отходы собираются Контрагентом и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПин 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания», в местах, установленных НИУ ВШЭ.

10.2. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5 гр.С и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5 гр.С) – не более двух суток.

10.3. Контрагент самостоятельно, за свой счет обеспечивает вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более, чем на 2/3 объема. Сжигание отходов и мусора не допускается.

10.4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.