|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1к Порядку отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в здании по адресу: г. Москва, ул. Старая Басманная, д.21/4, стр.1 |

**ТРЕБОВАНИЯ**

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

1. **Общие положения**
	1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в здании по адресу: г. Москва, ул. Старая Басманная, д. 21/4, стр. 1 в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещении НИУ ВШЭ в случае заключения между участником отбора и НИУ ВШЭ договора аренды соответствующего помещения НИУ ВШЭ (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещение, договор аренды).
	2. Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и НИУ ВШЭ договора аренды. Требования являются неотъемлемой частью договора аренды, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора аренды и дает НИУ ВШЭ право на односторонний отказ от договора аренды.
2. **Требования к составу Услуг питания**
	1. Участник отбора должен быть способен предоставлять Потребителям услуг комплекс Услуг питания, включающий в себя:
		1. наем квалифицированного специалиста (бариста), прошедшего специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию), имеющего стаж работы не менее двух лет и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации;
		2. определение ассортимента реализуемых горячих и холодных напитков (далее – напитков) и готовых продуктов питания в индивидуальной упаковке (далее – продукты питания);
		3. закупку и доставку до Помещения сырья для изготовления напитков и продуктов питания в индивидуальной упаковке;
		4. приготовление напитков в соответствии с ассортиментом;
		5. создание условий для потребления и реализации напитков и продуктов питания;
		6. реализацию напитков и продуктов питания в Помещении Потребителям услуг;

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

1. **Требования к качеству Услуг питания**
	1. Участник отбора обязан:
		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»;
	+ 1. иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой Участником отбора деятельностью, а также иные документы, наличие которых обязательно для организации общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации;
		2. 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»;
	+ 1. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц;
		2. 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. 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».
1. **Общие требования к организации Услуг питания**
	1. В случае заключения между Участником отбора и НИУ ВШЭ договора аренды Участник отбора:
		1. вправе использовать Помещение НИУ ВШЭ только для изготовления напитков и реализации напитков и продуктов питания, предназначенных для оказания Услуг питания в Помещении;
		2. обустраивает стойку кофейни (рабочего места бариста), оформляет в целом Помещение, где будет располагаться кофейня, включая мебель для посетителей, в соответствии с дизайном, описанном им в предложении, своими силами и за свой счет;
		3. самостоятельно обеспечивает Помещение необходимым оборудованием, инвентарем, одноразовой посудой и столовыми приборами, емкостями для соли и перца, бумажными салфетками;
		4. организует оказание Услуг питания в Помещении НИУ ВШЭ по типу: «кофейня». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований;
		5. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;
		6. обязан содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии;
	2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.
	3. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях в рамках Услуг питания не допускается.
2. **Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания**
	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.
	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.
	3. Участник отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.
	4. Участник отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, и режимы и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
	5. Не допускается поставка пищевого сырья без документов, подтверждающих его качество и безопасность. Каждая партия пищевого сырья должна сопровождаться товарно-транспортными документами.
	6. Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора 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.
	7. Упаковка продукции питания должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию).
3. **Общие требования к подаче продуктов питания**
	1. Температура салатов при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не выше 14 гр.С.
4. **Требования к организации Услуг питания**
	1. Помещение, в котором расположена кофейня, является основным местом реализации напитков и продуктов питания.
	2. Участник отбора вывешивает в помещении, где расположена кофейня, меню, в котором указывается цена, вес напитка и продуктов питания, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов).
	3. Каждый продукт питания, находящийся на стойке кофейни, должен иметь ценник с названием.
	4. Участник отбора 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 Участника отбора (срок ответа на жалобы и предложения – не более одного дня);
* систематическое проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.
	1. График работы мини-кофейни:

|  |  |
| --- | --- |
| С понедельника по пятницу | с 08.30 до 20.00\* |
| Суббота | с 09.00 до 17.00\* |
| Воскресенье | выходной |
|  |  |

\*График работы кофейни может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ, по согласованию с Участником отбора. По предварительной заявке НИУ ВШЭ Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ в воскресные и праздничные дни.

* 1. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет или с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Участником отбора.
1. **Требования к ассортименту напитков и продуктов питания при организации Услуг питания**
	1. Участник отбора обеспечивает в кофейне ежедневный **минимальный ассортимент** напитков и продуктов питания в индивидуальной упаковке:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид напитка, блюда** | **Ассортимент** |
| Кофе  | в ассортименте |
| Чай  | в ассортименте |
| Соки и напитки промышленного производства | в ассортименте |
| Выпечка | в ассортименте |
| Сэндвичи, в т.ч. вегетарианский | не менее 3 наименований |
| Кондитерские изделия (пирожные, торты и т.п.) | в ассортименте |
| Йогурты | в ассортименте |
| Десерты фруктовые | не менее 1 наименования |

Участник отбора может увеличить ассортимент напитков и продуктов питания, дополнительно могут присутствовать салаты, больший выбор кисломолочной продукции – творожков, кефира и т.п.

* 1. Участник отбора указывает полный ассортимент предлагаемых напитков и продуктов питания в соответствии с приложением 2.
1. **Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов**
	1. Пищевые отходы собираются Участник отбора 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.
	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.
	3. Участник отбора 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.
	4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.