

Приложение № 1
к Порядку отбора предложений
для открытия точки питания для
обучающихся и работников НИУ
ВШЭ в комплексе зданий
«Шаболовка» по адресу:
г. Москва, ул. Шаболовка, д.28/11,
стр.2

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 Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия точки питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Шаболовка» по адресу: г. Москва, ул. Шаболовка, д. 28/11, стр. 2 в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях НИУ ВШЭ в случае заключения между участником отбора и НИУ ВШЭ договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями НИУ ВШЭ и оборудованием, находящимся в помещениях (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и НИУ ВШЭ договора безвозмездного пользования. 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. Участник отбора должен быть способен 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, в том числе меню комплексного обеда, 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. Участник отбора 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 Участником отбора 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. В случае заключения между Участником отбора и НИУ ВШЭ договора безвозмездного пользования Участник отбора:

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

4.1.2. самостоятельно обеспечивает Помещения необходимым кухонным оборудованием, 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.

4.1.3. организует оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ по типу: «Столовая». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований.

4.1.4. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.5. обязан содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии;

4.2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.3. 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. 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.

5.4. 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.

5.5. 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 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.

5.7. Участник отбора 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 Услуг питания

7.1. Помещение столовой является основным местом производства блюд.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

- через линию раздачи;
- с использованием системы «возьми с собой» (отдельный отпуск пищи в индивидуальной упаковке).

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: (таблица 1)

Таблица 1

№	Вид блюда/напитка	Выход, г/мл	
	Блюда для завтраков		
	Яйцо отварное	не менее 50 г	
	Яичница-глазунья – 1 яйцо	не менее 40 г	
	Яичница-глазунья – 2 яйца	не менее 80 г	
	Яичница с добавками	не менее 80/20 г	
	Омлет натуральный	не менее 150 г	
	Омлет натуральный с добавками	не менее 150 г	
	Оладьи со сметаной, джемом и пр.	не менее 120/30 г	
	Блинчики	не менее 50 г	
	Блинчики с начинкой	не менее 75 г	
	Запеканка творожная со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г	
	Сырники творожные со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г	
	Каши молочные	не менее 300 г	
	Холодные блюда и закуски		
	салаты овощные	не менее 120 г	
	салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной	не менее 120 г	
	Первые блюда		

	Первое блюдо заправочное	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта 30 г на порцию)	
	Первое блюдо вегетарианское	не менее 250 г	
	Вторые блюда		
	блюдо из рубленого мяса и рыбы	не менее 100 г	
	блюдо из рубленой птицы	не менее 100 г	
	блюда из натурального мяса и рыбы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливы и пр.)	не менее 75 г	
	блюда из натуральной птицы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливы и пр.)	не менее 75 г	
	куриное мясо на кости	не менее 150 г	
	паста с наполнителями (мясо, ветчина)	не менее 250 г	
	паста с наполнителями (сыр/овощи)	не менее 250 г	
	плов с говядиной/свининой	не менее 275 г	
	плов с птицей	не менее 275 г	
	тушеные овощи (рагу из овощей и т.п. блюда)	не менее 200 г	
	Гарниры		
	Крупа, макароны	не менее 150 г	
	Картофельный	не менее 150 г	
	Овощной	не менее 150 г	
	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. Участник отбора 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.

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

7.8. 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.

7.9. Участник отбора за свой счет устанавливает в обеденном зале столовой две микроволновых печи, а также бойлер с кипятком.

7.10. График работы столовой:

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

*График работы столовой 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.

7.11. 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.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент:

Таблица 2

Вид блюда	Ассортимент
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	4 наименования
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	5 наименований
Первые блюда	3 наименования, в том числе: заправочный суп – 1 наименование; прозрачный суп или суп-пюре – 1 наименование; суп вегетарианский – 1 наименование;
Вторые блюда	8 наименований (в том числе 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Каша молочная крупяная	1 наименование
Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвич, бургер и т.п.)	не менее 3 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» -	1 наименование

фруктовый салат	
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка, сдоба	в ассортименте
Десерты (кондитерские изделия)	2 наименования
Фрукты	2 наименования
Комплексный обед	1 вариант

Участник отбора может увеличить ассортимент предлагаемых блюд, напитков и выпечки.

8.2. Дополнительно к ассортименту, указанному в таблице 2, в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня» и т.п.

8.3. Меню должно включать блюда национальных кухонь, ассортимент предлагаемых блюд согласовывается с Комиссией по вопросам общественного питания.

8.4. Обязательно наличие горячих завтраков с 08.30 до 11.30.

8.5. Обязательно наличие в меню блюд (одного вида закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Участник отбора обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости блюд.

8.6. **Обязательно наличие комплексного обеда по цене не более 110 рублей на весь период действия договора.** Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с НИУ ВШЭ. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 11.50 до 16.00.

Комплексный обед включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб (2 куска);
- напиток собственного производства.

8.7. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных в меню (приложение 2).

8.9. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент **после 16 часов** (из блюд основного меню):

Таблица 3

Группы блюд, наименования блюд	Ассортимент
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
Холодные закуски и салаты (салаты и пр.)	4 наименования
Первые блюда	2 наименования
Каша молочная крупяная	1 наименование

Вторые блюда	не менее 5 наименований (в т.ч. 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвич, бургер и т.п.)	3 наименования, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» - фруктовый салат	1 наименование
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия	в ассортименте
Фрукты	2 наименования

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

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