

Приложение № 1
к Порядку отбора предложений
для открытия точки питания для
обучающихся и работников НИУ
ВШЭ в здании по адресу:
г. Москва, Покровский бульвар,
д.11, стр.12

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 для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в здании по адресу: г. Москва, Покровский бульвар, д. 11, стр. 12 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).

1.2. 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

2.1. Участник отбора должен быть способен предоставлять Потребителям услуг комплекс Услуг питания, включающий в себя:

2.1.1. 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;

2.1.2. определение ассортимента реализуемых горячих и холодных напитков (далее – напитков) и готовых продуктов питания (далее – продукты питания);

2.1.3. закупку и доставку до Помещения пищевого сырья для изготовления кофе, соков и прочих напитков, а также продуктов питания;

2.1.4. приготовление напитков в соответствии с ассортиментом;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации напитков и продуктов питания;

2.1.6. реализацию напитков и продуктов питания в Помещении 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 аренды Участник отбора:

4.1.1. вправе использовать Помещение НИУ ВШЭ только для изготовления напитков и реализации напитков и продуктов питания, предназначенных для оказания Услуг питания в Помещении;

4.1.2. оформляет стойку (рабочее место бариста) и в целом Помещение, где будет располагаться кофейня, в соответствии с дизайном, описанном им в предложении, своими силами и за свой счет;

4.1.3. самостоятельно обеспечивает Помещение необходимым дополнительным оборудованием, а также инвентарем, посудой и столовыми приборами, подносами, емкостями для соли и перца, бумажными салфетками;

4.1.4. 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;

4.1.5. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.6. 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. Упаковка продукции питания должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию).

6. Общие требования к подаче продуктов питания

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

7. Требования к организации Услуг питания

7.1. Помещение, в котором расположена кофейня, является основным местом реализации напитков и продуктов питания.

7.2. Участник отбора вывешивает в помещении, где расположена кофейня, перечень, в котором указывается цена, вес напитка и продуктов питания, состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов).

7.3. Каждый продукт питания, находящийся на стойке кофейни, должен иметь ценник с названием.

7.4. 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.

7.5. График работы мини-кофейни:

С понедельника по пятницу	с 08.30 до 21.00*
Суббота	с 08.30 до 18.00*
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.

7.6. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет или с использованием банковской карты.

8. Требования к ассортименту напитков и продуктов питания при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в кофейне ежедневный **минимальный ассортимент** напитков и продуктов питания в индивидуальной упаковке:

Вид напитка, блюда	Ассортимент
Кофе	в ассортименте
Какао	в ассортименте
Чай	в ассортименте
Соки свежевыжатые, смузи, напитки промышленного производства	в ассортименте
Выпечка	в ассортименте
Сэндвичи	не менее 3 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Кондитерские изделия (пирожные, торты и т.п.)	в ассортименте
Йогурты и прочая кисломолочная продукция	в ассортименте
Сырники	не менее 1 вида
Блинчики	в ассортименте
Каши	не менее 1 вида
Салаты	не менее 2 видов
Десерты фруктовые	не менее 1 наименования

Участник отбора может увеличить ассортимент напитков и продуктов питания, дополнительно могут присутствовать вторые блюда в индивидуальной упаковке, пригодной для разогрева в микроволновой печи.

8.2. Участник отбора указывает полный ассортимент предлагаемых напитков и продуктов питания в соответствии с приложением 2.

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.