

Приложение 1

УТВЕРЖДЕН

приказом НИУ ВШЭ

от 07.07.2020 № 6.18.1-01/0707-03

Порядок отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка», по адресу: г. Москва, ул. Большая Ордынка, д. 47/7, стр.1; ул. Малая Ордынка, д. 17, д. 29

1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» по адресу: г. Москва, ул. Большая Ордынка, д. 47/7, стр.1; ул. Малая Ордынка, д. 17, д. 29 (далее – Порядок) определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ) в комплексе зданий «Ордынка» (далее – Отбор).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд НИУ ВШЭ, и на него не распространяются положения Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также статей 447 – 449.1 и главы 57 Гражданского кодекса Российской Федерации.

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц приглашением делать оферты. НИУ ВШЭ сохраняет за собой право акцептовать любое из поступивших в рамках отбора предложений, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение отбора не влечет обязанности НИУ ВШЭ по заключению каких-либо договоров с участниками отбора. НИУ ВШЭ не производит и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением отбора.

1.4. На процедуру проведения отбора не распространяются положения Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2. Размещение объявления о проведении отбора

2.1. Объявление о проведении отбора размещается на корпоративном сайте (портале) НИУ ВШЭ (далее – сайт НИУ ВШЭ).

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. наличие опыта работы в сфере предоставления услуг корпоративного питания не менее 5 лет (подтверждается выпиской из Единого государственного реестра юридических лиц);

2.2.2. наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее одной тысячи человек, либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов численностью не менее одной тысячи человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 (одиннадцати) месяцев, заключенных в 2017 – 2019 г.г. (к копии каждого договора должна быть приложена справка о количестве посадочных мест в столовой, в которой организуется питание по этому договору, за подписью ответственного лица участника отбора);

2.2.3. объем выручки по направлению «общественное питание» по итогам финансово-хозяйственной деятельности за 2019 год в размере не менее 100 млн. рублей в год (подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской контрагента за 2019 год с отметкой налогового органа о приеме документов, и с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган за 2019 год).

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2 Порядка, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику отбора. Сведения и документы, представленные в подтверждение соответствия участника отбора требованиям, установленным пунктом 2.2 Порядка, относящие к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику отбора, не принимаются.

2.4. Вместе с объявлением о проведении отбора на сайте НИУ ВШЭ размещается Порядок.

2.5. В течение пяти рабочих дней с даты размещения объявления о проведении отбора, лицо, которое решило принять участие в отборе, должно представить в Управление социальной сферы НИУ ВШЭ по адресу: г. Москва, ул. Мясницкая, д. 20 на электронном носителе (CD-диске либо флеш-накопителе) следующие документы:

2.5.1. предложение по организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ (далее – предложение), включающее в себя схемы организации питания, описание предлагаемых форматов питания и технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (приложение № 1 к Порядку);

2.5.2. двухнедельное общее меню с указанием стоимости и выхода (веса) блюд и напитков, и отдельно двухнедельное меню традиционного и вегетарианского комплексного обеда с указанием выхода (веса) блюд и напитков в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (приложение № 1 к Порядку);

2.5.3. заполненную форму с указанием общего ассортимента предлагаемых блюд и напитков, выхода и стоимости (приложение № 2 к Порядку);

2.5.4. копии документов, указанных в пунктах 2.2.1-2.2.3 Порядка;

2.5.5. перечень объектов, на которых участник отбора ведет свою предпринимательскую деятельность как организация общественного питания (далее – объекты);

2.5.6. информацию о контактном лице участника отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия с НИУ ВШЭ в рамках отбора.

3. Предварительный отбор представленных предложений

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников отбора, предоставивших НИУ ВШЭ документы, указанные в пункте 2.5 Порядка.

3.2. Управление социальной сферы рассматривает полученные от участников отбора документы и принимает решение о допуске или отказе в допуске предложений участников отбора к рассмотрению комиссией по выбору предложения для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» (далее - отборочной комиссией), состав которой утверждается приказом ректора НИУ ВШЭ.

3.3. В случае если документы поданы только одним участником, предложение допускается к рассмотрению.

3.4. Управление социальной сферы информирует участников отбора о допуске или в отказе в допуске предложений.

4. Критерии оценки предложений участников отбора

4.1. Оценка и сопоставление предложений участников отбора осуществляется в соответствии с критериями, приведенными в приложении № 3 к Порядку, в следующей последовательности:

4.1.1. определяется рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления;

4.1.2. рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов по каждому из критериев оценки предложения;

4.1.3. производится присуждение каждому предложению порядкового номера по мере уменьшения степени выгодности предложения по результатам подсчета итогового рейтинга. Предложению, набравшему наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер. Дальнейшее распределение порядковых номеров производится в порядке убывания итогового рейтинга.

5. Заключительный этап отбора

5.1. Выбор наиболее подходящего НИУ ВШЭ предложения осуществляется отборочной комиссией.

5.2. Отборочная комиссия проводит оценку предложений в соответствии с разделом 4 Порядка. По результатам проведения оценки предложений оформляется протокол оценки предложений.

5.3. Участнику отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, НИУ ВШЭ вправе предложить заключить договор безвозмездного пользования помещениями и оборудованием НИУ ВШЭ в целях организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.

5.4. В случае если для рассмотрения и оценки в отборочную комиссию поступает предложение одного участника отбора, НИУ ВШЭ вправе предложить ему заключить договор безвозмездного пользования в целях организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ без проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора. Договор заключается при условии соответствия всех оцениваемых показателей критериям отбора, указанным в приложении № 3 к Порядку.

5.5. Договор безвозмездного пользования может быть заключен только с непосредственным участником отбора и не может быть заключен с иным юридическим или физическим лицом, в том числе аффилированным по отношению к участнику отбора.

Приложение 1

к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» по адресу: г. Москва, ул. Б.Ордынка, д. 47/7, стр.1; ул. М.Ордынка, д.17, д.29

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 пунктов питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» по адресу: г. Москва, ул. Большая Ордынка, д. 47/7, стр.1; ул. Малая Ордынка, д.17, д.29 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.

1.3. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется в порядке, предусмотренным разделом 10 настоящих Требований.

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. доставку до Помещений пищевой продукции собственного производства: полуфабрикатов высокой степени готовности (далее - ПВГС), готовых для потребления блюд и напитков в охлажденном виде, выпечки и кондитерских изделий, а также покупных продовольственных товаров промышленного производства для реализации;

2.1.4. приготовление блюд из ПВГС, разогрев доставленных готовых блюд;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации приготовленных Участником отбора блюд и напитков, а также покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг;

2.1.6. реализацию приготовленных Участником отбора блюд и напитков, 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»;

– Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций (Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32), а также рекомендациями Роспотребнадзора и иных уполномоченных органов, в сфере организации питания в высших учебных заведениях, которые будут издаваться в связи с возможным возникновением прочих инфекций, эпидемий, чрезвычайных ситуаций и т.п.

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 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. В каждой из точек питания используется только многоразовая столовая посуда и приборы (замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой);

за свой счет устанавливает микроволновые печи в обеденных залах столовой (2 шт) и в буфетах (по 1 шт), по одному бойлеру с кипятком, по одному санитайзеру в каждом пункте питания;

4.1.3. оформляет Помещения пунктов питания по адресу ул. Б.Ордынка, д.47/7, стр.1; М.Ордынка, д.17 и в соответствии с дизайном, описанном им в предложении, своими силами и за свой счет;

4.1.4. организует оказание Услуг питания в Помещениях по типу: «столовая доготовочного типа» (ул. М.Ордынка, д.29), «буфет» (ул.Б.Ордынка, д.47/7, стр.1; ул.М.Ордынка, д.17,). 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;

4.1.7. заключить договоры: на вывоз пищевых отходов, отработанных масел; чистку жиरोуловителей; дезинфекцию и дератизацию Помещений; чистку и дезинфекцию вентиляции; на ремонт используемого оборудования; очистку канализации.

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 ПВСГ и пищевых продуктов должен быть оборудован для перевозки данного вида продукции с соблюдением соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.2. Доставка и промежуточное хранение ПВСГ и пищевых продуктов осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями такого сырья, гигиенических требований к условиям его хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся продуктов 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 пищевых продуктов, установленные изготовителем, и режимы и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора из ПВСГ, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия пищевого продуктов 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 ПВСГ, 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 75 гр.С, супов-пюре – не ниже 55-60 гр.С, холодных супов – не выше 14 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 местом доготовки и раздачи пищи, помещения буфетов - местом раздачи готовой пищи.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

в столовой:

– через линию раздачи;

– через станцию «возьми с собой» (отпуска пищи и напитков в индивидуальной упаковке);

в буфетах – через линию раздачи.

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 (в случае, если не имеется иных рекомендаций уполномоченных органов в связи со сложившейся эпидемиологической обстановкой).

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. По просьбе Потребителя возможна замена наполнителя на вегетарианский – овощной, грибной и др. (при наличии). 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 и буфетов общее меню, а также меню комплексного обеда, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. В меню отдельно выделяются диетические и вегетарианские блюда. Меню, а также перечень готовых и предлагаемых для заказа блюд линии специализированных «станций» должно быть на русском и английском языках. На линии раздачи устанавливаются специальные обозначения видов мяса (говядина/свинина/птица), использованных для приготовления конкретного блюда. Отдельные обозначения используются для блюд из рыбы и для вегетарианских блюд (овощи, грибы и др.).

7.7. Каждое блюдо, находящееся на линиях раздачи, должно иметь ценник с названием на русском и английском языке.

7.8. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденных залах каждого пункте питания, размещает свои контактные данные – адрес электронной почты, телефон администратора. Организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/флип-чарта для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени, книги отзывов и предложений, (срок ответа на жалобы – не более одного дня, на предложения – 3 дня);

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

График работы точек питания:

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

*График работы точек питания 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.

7.9. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет, а также 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	
	Столовая	Буфеты
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	6 наименований	4 наименования
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия	в ассортименте	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	6 наименований	6 наименования
Первые блюда	4 наименования, в том числе: заправочные супы – 2 наименования; прозрачный суп или суп-пюре – 1 наименование; суп вегетарианский – 1 наименование	2 наименования
Вторые блюда	8 наименований (в том числе 2 диетических и 2 вегетарианских)	6 наименований (в том числе 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Каша молочная крупяная	1 наименование	1 наименование
Гарниры	4 наименования	4 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	3 наименования	3 наименования
Напитки «возьми с собой»	в ассортименте	в ассортименте
Напиток собственного приготовления	2 наименования	2 наименования
Чай, кофе, соки, напитки	в ассортименте	в ассортименте

промышленного производства, свежевыжатые соки		
Выпечка, сдоба	в ассортименте	в ассортименте
Десерты	2 наименования	2 наименования
Фрукты	2 наименования	2 наименования
Комплексный обед (КО)	2 варианта (традиционный и вегетарианский) Салаты на основе капусты могут предлагаться в составе КО не более трех раз в неделю; второе блюдо из курицы/индейки - не более 4 дней в неделю, блюда из мяса (говядина/свинина/баранина) - не менее одного раза в неделю, из рыбы - не менее одного раза в неделю.	2 варианта (традиционный и вегетарианский) Салаты на основе капусты могут предлагаться в составе КО не более трех раз в неделю; второе блюдо из курицы/индейки - не более 4 дней в неделю, блюда из мяса (говядина/свинина/баранина) - не менее одного раза в неделю, из рыбы - не менее одного раза в неделю.

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

8.2. Дополнительно в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня».

8.3. Меню должно включать блюда национальных кухонь (периодичность и ассортимент предлагаемых блюд согласовывается с Комиссией по вопросам общественного питания).

8.4. На линии специализированных «станций» в столовой Участник отбора предлагает на выбор ассортимент салат-бара, а также блюда ВОК и блюда на гриле,

8.5. Обязательно наличие горячих завтраков с 08.30 до 11.30.

8.6. 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.

8.7. Обязательно наличие двух видов комплексного обеда по цене 135 рублей с НДС 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 (120 г);
- первое блюдо (250 г);
- второе блюдо (выход в соответствии с таблицей 1);
- гарнир (150 г);
- хлеб (2 куска);

– напиток собственного производства (200 мл).

8.8. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных им в приложении 2 к Порядку отбора предложений для открытия точек питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка», по указанным ценам.

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 Буфеты – 3 наименования
Первые блюда	2 наименования
Каша молочная крупяная	1 наименование
Вторые блюда	не менее 6 наименований (в т.ч. 1 диетическое и 1 вегетарианское) Буфеты - не менее 4 наименований (в т.ч. 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, роллы и т.п.)	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	2 наименования
Напитки «возьми с собой»	3 наименования
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия	в ассортименте
Фрукты	2 наименования

Участник отбора включает в меню специальное предложение – бизнес-ланч по цене не более 300 рублей, включающий салат, первое, второе блюдо с гарниром, напиток, хлеб. Выход – в соответствии с таблицей 1. Время реализации – с 12 до 16.00.

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.

10. Контроль за соблюдением Требований

9.5. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Комиссией по вопросам общественного питания комплекса зданий «Ордынка» (далее – Комиссия).

9.6. Комиссия работает в соответствии с Регламентом контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ, утвержденным приказом НИУ ВШЭ 25.10.2017 г. № 6.18.1-01/2510-02.

9.7. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. По результатам комплексных и оперативных проверок составляются соответствующие акты. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить.

9.8. Неустранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа НИУ ВШЭ от договора безвозмездного пользования.

Приложение 2

к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» по адресу: г. Москва, ул. Б.Ордынка, д.47/7, стр.1, ул. М.Ордынка, д.17, д.29

Основной ассортимент меню на завтрак:

Группы блюд и напитков	Количество наименований	Выход (г)	Стоимость (в рублях с НДС)
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия промышленного производства			

Блюда из яиц (омлет/яичница/яйца отварные)			
Блюда из творога (запеканки, сырники и пр.)			
Блины/оладьи (как самостоятельное блюдо/ с добавлением топинга (фрукты/ варенье/ мед/повидло/ молоко сгущенное и прочее)			
Блины фаршированные с начинкой из мяса (говядина)/птицы			
Блины фаршированные с начинкой из фруктов/творога			

Основной ассортимент меню на обед:

<i>Группы блюд и напитков/ наименования блюд и напитков</i>	<i>Выход (г/мл)</i>	<i>Количество наименова ний</i>	<i>Стоимость (в рублях с НДС)</i>
Холодные закуски			
Салаты мясные/рыбные/из птицы			
Салаты овощные			

Первые блюда мясные/рыбные/из птицы			
Первые блюда овощные			
Каш молочные крупяные			

Блюда из кускового мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Соусные блюда из мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Блюда из рубленого мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы			
Диетические/вегетарианские блюда/блюда на пару			

Гарнир картофельный/овощной			
Гарнир крупяной/макаронные изделия			

Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, салаты и т.п.)			

Напиток собственного приготовления			
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки и пр.			
Хлеб (белый, ржаной, зерновой)			
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления			

Прочее			

Примечание.

По каждой группе указываются конкретные наименования блюд/напитков/выпечки со стоимостью и выходом. Выход должен соответствовать указанному в Требованиях (приложение 1 к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка»).

По продукции промышленного производства может указываться общее количество наименований, стоимость и вес – в диапазоне от/до.

Приложение 3

к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Ордынка» по адресу: г. Москва, ул. Б.Ордынка, д.47/7, стр. 1; ул.М.Ордынка, д.17, 29

Критерии оценки предложений участников отбора

Нестоимостной критерий
Качество питания и квалификация участника отбора
Описание
<p>Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – 100 баллов</p> <p>Показатели критерия:</p> <p><u>Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.</u></p> <p>В рамках показателя оценивается предложение участника отбора по организации питания, включающее:</p> <p>описание применяемых схем организации питания в столовой и буфетах, предлагаемых форматов питания и технологий;</p> <p>общий ассортимент, стоимость и выход (вес) блюд, напитков, выпечки и др.;</p> <p>двухнедельное общее меню и меню комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) согласно Требованиям к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ;</p> <p>дополнительные предложения;</p> <p>предлагаемый участником отбора дизайн помещений буфетов.</p>

Показатель «Описание организации питания» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных участником отбора показателей в сравнении с показателями, заданными в Требованиях к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ.

Максимальное количество баллов по показателю критерия – 35 баллов.

Максимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям.

Минимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора, с наихудшим условиями организации питания согласно Требованиям.

Количество баллов, полученное участником отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из оценок каждого члена отборочной комиссии.

Показатель 2. Наличие службы санитарного контроля качества продукции.

В рамках показателя оценивается возможность участника отбора обеспечить качество и безопасность питания, а именно наличие у участника отбора собственной службы санитарного контроля качества продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции.

Максимальное количество баллов по показателю критерия – **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Наличие службы - 10 баллов

Отсутствие службы – 0 баллов

Показатель 3. Обеспеченность участника отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора

Оценивается наличие у участника отбора квалифицированного персонала для организации питания, имеющего опыт практической деятельности в сфере общественного питания, а также число специалистов, имеющих требуемый стаж.

Максимальное количество баллов по показателю критерия (пп. 3.1 – 3.4) – **40 баллов**.

3.1. Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы не менее двух лет в данной должности.

Максимальное количество баллов по показателю критерия – **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов;

1 повар (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 5 баллов;

2 повара (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 7 баллов;

3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии и квалификации персонала предоставляются: копии дипломов по профессии повар или кондитер, трудовых книжек или трудовых договоров.

3.2. Наличие в штате участника отбора заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет в данной должности.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов;

Наличие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии повар; трудовой книжки или трудового договора.

3.3. Наличие в штате участника отбора технолога общественного питания со стажем работы не менее двух лет.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов;

Наличие технолога общественного питания – 10 баллов.

Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; трудовой книжки или трудового договора.

3.4. Наличие в штате участника отбора санитарного врача

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Отсутствие санитарного врача – 0 баллов;

Наличие санитарного врача – 10 баллов.

Для подтверждения сведений предоставляются копия диплома, трудовой книжки или трудового договора.

Показатель 4. Опыт участника отбора по организации питания аналогичного характера и объема (наличие договоров на оказание услуг питания для коллективов численностью не менее одной тысячи человек, либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов численностью не менее одной тысячи человек), срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 (одиннадцати) месяцев, заключенных в 2017-2019 гг., – общее количество договоров).

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **10 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Наличие более 10 договоров – 10 баллов

Наличие 6-10 договоров – 7 баллов

Наличие 1-5 договоров – 5 баллов

Участник отбора предоставляет копии договоров и актов сдачи-приемки/дополнительных соглашений о продлении договоров.

Показатель 5. Деловая репутация участника отбора: наличие благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение договоров на организацию питания за 2017-2019 гг.

Максимальное количество баллов по показателю критерия - **5 баллов**.

Шкала оценки данного показателя:

Наличие 10 и более благодарностей – 5 баллов

Наличие 6-9 благодарностей – 4 балла

Наличие 3-5 благодарностей – 3 балла

Наличие 1-2 благодарностей – 2 балла

Отсутствие благодарностей – 0 баллов