

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 пункта питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий по адресу: г. Москва, ул. Космонавта Волкова, д. 18, 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, предусмотренном 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 - традиционного и вегетарианского, 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 изготовления: 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. разогрев доставленных готовых блюд;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации блюд и напитков собственного изготовления, 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.

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»;

–Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21;

– 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), Методические рекомендации № МР 3.1/2.3.6.0190-20 “Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19” (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), 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, наделенных установленными российским законодательством контрольно-надзорными полномочиями в сфере потребительского рынка и оказания услуг общественного питания;

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 НИУ ВШЭ только для оказания Услуг питания. Участник отбора вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях;

4.1.2. самостоятельно обеспечивает Помещения необходимым технологическим оборудованием в части, не предусмотренной договором безвозмездного пользования между НИУ ВШЭ и Участником отбора; кухонным инвентарем; одноразовой посудой и приборами, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками;

за свой счет устанавливает в обеденном зале буфета микроволновую печь, бойлер/термопот с кипятком, санитайзер для обработки рук, устройство для обеззараживания воздуха в присутствии человека – по нормативам, в соответствии с площадью обеденного зала.

4.1.3. организует оказание Услуг питания в Помещениях по типу: «Буфет». 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;

4.1.6. обеспечивает доступ членов Комиссии по вопросам общественного питания, представителей администрации здания и Управления социальной сферы в помещение буфета для осуществления контроля работы, возможность ознакомления с сертификатами на поступающие продукты, журналами, технологическими картами, нижеперечисленными договорами;

4.1.7. заключает договоры: на вывоз пищевых отходов, дезинфекцию и дератизацию Помещений; чистку и дезинфекцию вентиляции; на ремонт используемого оборудования;

4.1.8. заключает с НИУ ВШЭ договор на возмещение коммунальных и эксплуатационных расходов, связанных с использованием помещений НИУ ВШЭ.

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

4.3. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях не допускается.

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

5.1. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевой продукции 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 пищевой продукции должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями, гигиенических требований к условиям 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 хранения продуктов, установленные изготовителем, а также режимы, условия и сроки хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия 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 пищи:

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 буфета является основным местом раздачи готовых блюд.

Раздача готовых блюд производится через линию раздачи.

7.2. 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).

7.3. 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 фарша мяса и рыбы	не менее 100 г
	блюдо из фарша птицы	не менее 100 г
	блюда из натурального мяса и рыбы, включая соусные	не менее 75 г

	(без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	
	блюда из натуральной птицы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	не менее 75 г
	мясо птицы на кости	не менее 150 г
	паста с наполнителями (мясо, ветчина, рыба)	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта не менее 60 г на порцию)
	паста с наполнителями (сыр/овощи)	не менее 250 г (в т.ч. наполнитель не менее 60 г на порцию)
	плов с говядиной/свининой/бараниной/птицей	не менее 275 г (в т.ч. мяса без кости не менее 60 г на порцию)
	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

7.4. 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 (говядина/свинина/баранина) или птицы.

7.5. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой 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. На линии раздачи устанавливаются специальные обозначения видов мяса (говядина/свинина/баранина/птица), использованных для приготовления конкретного блюда. Отдельные обозначения используются для блюд из рыбы и для вегетарианских блюд (овощи, грибы и др.).

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

7.7. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденном зале, 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, на котором должно быть обозначено предназначение – надпись «для отзывов и предложений» - для записи Потребителями услуг отзывов и замечаний в режиме реального времени;

- организация электронной книги отзывов и предложений с указанием ее наличия в виде ссылки на веб-сайт в «Уголке потребителя» (возможные варианты – чат в WhatsApp, telegram). Каждая жалоба/предложение должны быть рассмотрены в обязательном порядке в срок не более 3-х дней и ответ доведен до обратившегося;

– проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания и ознакомление с результатами опросов Комиссии и Управления социальной сферы НИУ ВШЭ не реже двух раз в год.

Участник отбора ведет учет поступающих по различным каналам жалоб и предложений, информирует Комиссию о результатах их рассмотрения и мерах, принятых для устранения недостатков.

График работы буфета:

Среда, четверг, пятница
с 9.00 до 16.00

График столовой может изменяться Участником отбора по согласованию с представителями администрации здания в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ.

По предварительной заявке НИУ ВШЭ Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ в воскресные и праздничные дни.

7.8. Оплата блюд Потребителями услуг производится с использованием банковской карты, а также за наличный расчет. 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	
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	3 наименования
Молочные и кисломолочные продукты, в т.ч. кисломолочные напитки промышленного производства (кефир, йогурт и т.п.); творог и творожные изделия	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	3 наименования
Первые блюда	2 наименования, в том числе: суп заправочный суп вегетарианский
Вторые блюда	5 наименований (в том числе 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Каша молочная крупяная	1 наименование

Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	3 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Напитки «возьми с собой»	в ассортименте
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежавыжатые соки	в ассортименте
Выпечка, сдоба	5 наименований
Десерты	2 наименования
Фрукты	2 наименования
Комплексный обед	2 варианта (традиционный и вегетарианский) Салаты на основе капусты могут предлагаться в составе комплексного обеда не более 1 раза в неделю; второе блюдо из курицы/индейки - не более 1 раза 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. Обязательно наличие горячих завтраков с 9.00 до 11.30.

8.3. 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.

8.4. **Обязательно наличие двух видов комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) 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 11.45 до 16.00. Замена блюд в течение этого времени допускается в исключительных случаях.

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).

8.5. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных им в приложении 2 к Порядку отбора предложений для открытия пункта питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в здании по адресу: г. Москва, ул. К.Волкова, д.18, и по указанным ценам.

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. Пищевые отходы собираются Участником 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

10.1. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Комиссией по вопросам общественного питания, функционирующей в здании (ул. К.Волкова, д.18), далее – Комиссия.

10.2. 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.

10.3. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить и предоставить в Комиссию информацию об устранении нарушений в трехдневный срок. В случае поступления предложений Участник отбора обязан их рассмотреть в трехдневный срок и предоставить результаты рассмотрения Комиссии.

10.4. По результатам комплексных и оперативных проверок составляются соответствующие акты. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить в трехдневный срок и предоставить информацию об устранении нарушений Комиссии.

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