

Приложение 1
к Порядку отбора предложений
для открытия пункта питания для
обучающихся и работников НИУ
ВШЭ в здании по адресу:
г. Москва, ул. Таллинская, д.34

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 для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в здании по адресу: г. Москва, ул. Таллинская, д.34 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.

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 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 в индивидуальной упаковке (далее – продукты питания);

2.1.3. закупку и доставку до Помещения сырья для изготовления напитков и продуктов питания в индивидуальной упаковке;

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.

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 аренды Участник отбора:

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

4.1.2. обустривает и оформляет стойку кофейни (рабочего места бариста), в целом Помещение, где будет располагаться кофейня, включая мебель для посетителей, в соответствии с дизайном, описанном им в предложении, своими силами и за свой счет; самостоятельно обеспечивает Помещение необходимым оборудованием, инвентарем, одноразовой посудой и столовыми приборами, емкостями для соли и перца, бумажными салфетками;

4.1.3. 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;

4.1.4. 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 комплекса зданий и Управления социальной сферы в помещения кофейни для осуществления контроля работы кофейни, возможность ознакомления с сертификатами на поступающую пищевую продукцию, журналами, технологическими картами, нижеперечисленными договорами;

4.1.7. заключает договоры: на вывоз пищевых отходов, дезинфекцию и дератизацию Помещений; 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 в рамках Услуг питания 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 такой продукции, гигиенических требований к условиям её хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции 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 пищевой продукции, установленные изготовителем, и режимы, и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка пищевой продукции без документов, подтверждающих его качество и безопасность. Каждая партия пищевой продукции должна сопровождаться товарно-транспортными документами.

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора при приготовлении пищевой продукции и напитков, 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 «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 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, меню, в котором указывается цена, выход напитка и продуктов питания (мл/г), 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/флип-чарта 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);

- 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;

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

7.5. График работы мини-кофейни:

С понедельника по пятницу	с 10.00 до 19.00*
Суббота	с 10.00 до 15.00*
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 с использованием банковской карты и за наличный расчет. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Участником отбора.

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
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

Участник отбора может увеличить ассортимент напитков и продуктов питания, дополнительно могут присутствовать сырники, блинчики, салаты, каши, кисломолочная продукция промышленного производства – йогурт, творожки, кефир и т.п.

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 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 административно-учебном комплексе «Строгино» (ул. Таллинская, д.34), 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. Неустранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа НИУ ВШЭ от договора аренды.