

Приложение 1

УТВЕРЖДЕН
приказом НИУ ВШЭ
от 17.01.2022 № 6.18.1-01/170122-7

Порядок отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в административно-учебном комплексе «Басманный», расположенном по адресу: Москва, ул. Старая Басманная, д. 21/4, стр. 6

1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в административно-учебном комплексе «Басманный» по адресу: Москва, ул. Старая Басманная, д.21/4, стр.6 (далее – Порядок), определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ) в административно-учебном комплексе «Басманный» (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, основной вид деятельности – общественное питание, код класса ОКВЭД 56);

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 2017–2021 годы (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 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 5 (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: 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 схему организации питания, описание предлагаемых форматов питания, технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (приложение 1 к Порядку, далее – Требования);

2.5.2. двухнедельное общее меню с указанием стоимости и выхода (веса) блюд и напитков, и отдельно – двухнедельное меню комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) с указанием выхода блюд и напитков в соответствии с Требованиями. Цена комплексного обеда в предложении не может превышать указанную в Требованиях.

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 этап отбора

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 предварительному этапу отбора предложений.

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

3.4. Для проведения предварительного этапа отбора предложений НИУ ВШЭ создается рабочая группа из работников и обучающихся НИУ ВШЭ.

3.5. Члены рабочей группы посещают объекты. По итогам посещения объектов каждый член рабочей группы заполняет опросный лист (приложение 3 к Порядку).

3.6. Управление социальной сферы проводит анализ заполненных опросных листов и готовит протокол оценки организации и качества питания на объектах участников отбора. Протокол подписывается всеми членами рабочей группы, посетившими объекты.

3.7. Участники отбора, набравшие по результатам оценки организации и качества питания на объектах от 7,0 до 10,0 баллов, допускаются к заключительному этапу отбора.

3.8. Управление социальной сферы информирует участников отбора о допуске к заключительному этапу отбора.

3.9. В случае если ни один из участников отбора не набирает 7,0 баллов, отбор объявляется несостоявшимся.

4. Критерии оценки предложений участников отбора

4.1. Оценка и сопоставление предложений участников отбора осуществляется в соответствии с критериями, приведенными в приложении 4 к Порядку, в следующей последовательности:

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

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

4.1.3. производится присуждение каждому предложению порядкового номера по мере уменьшения степени выгоды 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 комиссией по выбору предложения для открытия пунктов питания (отборочной комиссией), состав которой утверждается приказом проректора НИУ ВШЭ, ответственного за социальную политику НИУ ВШЭ.

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 к заключительному этапу отбора остается один участник, 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.

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
административно-учебном комплексе
«Басманный», расположенном по
адресу: Москва, ул. Старая Басманная, д.
21/4, стр.6

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 административно-учебном комплексе «Басманный», расположенном по адресу: Москва, ул. Старая Басманная, д. 21/4, стр. 6, 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, Победитель отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Победителя 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 и работникам Участника отбора

2.1. Победитель 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. Заведующий производством/шеф-повар, технолог Участника отбора обязаны иметь квалифицированное профильное образование и стаж постоянной работы в сфере общественного питания не менее 2 лет.

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, технологическим картам;

2.1.3. закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также покупных продовольственных товаров промышленного производства для реализации;

2.1.4. приготовление блюд, выпечки, напитков и пр. в соответствии с меню;

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

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. Победитель 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»;

– Методическими рекомендациями 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 Победитель отбора:

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

4.1.2. самостоятельно обеспечивает Помещения необходимым кухонным инвентарем, посудой для посетителей (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками. Используется только многоразовая столовая посуда и

приборы (безвозмездная замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных органов в связи с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой). Победитель отбора следит за надлежащим состоянием посуды и приборов и своевременно предпринимает меры по их замене;

4.1.3. за свой счет устанавливает в столовой микроволновые печи (не менее двух штук в каждом обеденном зале), бойлеры/термопоты с кипятком (по одному в каждом обеденном зале); санитайзеры для обработки рук – в соответствии с числом Потребителей услуг; устройства для обеззараживания воздуха в присутствии человека – по нормативам, в соответствии с площадью обеденных залов;

4.1.4. 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;

4.1.5. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.6. содержит Помещения в надлежащем санитарном состоянии, производит влажную уборку с применением дезинфицирующих средств;

4.1.7. обеспечивает доступ членов Комиссии по вопросам общественного питания административно-учебного комплекса «Басманный», представителей администрации здания и Управления социальной сферы НИУ ВШЭ в производственные и складские помещения столовой для осуществления контроля работы столовой (от поступления сырья и продуктов до реализации готовых блюд), возможность ознакомления с сертификатами на поступающее сырье и продукты, журналами, технологическими картами, а также указанными в п. 4.1.9. договорами;

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

4.1.9. заключает договора:

— на вывоз пищевых отходов, отработанных масел;

— чистку жироуловителей;

— дезодорацию, дезинфекцию и дератизацию Помещений;

— чистку и дезинфекцию вентиляции;

— на ремонт теплового и холодильного оборудования НИУ ВШЭ, переданного ему в безвозмездное пользование;

— очистку канализации.

4.1.10. Рабочая одежда персонала Победителя отбора должна быть в гигиенически безупречном состоянии;

4.1.11. 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 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. Победитель отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.4. Победитель отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, 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 Победителем 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. Победитель 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°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°С, супов-пюре – не ниже 55-60°С, холодных супов – не выше 14°С.

6.3. Температура вторых блюд и гарниров при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 65 °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;
- через линию специализированных станций (зоны пиццы и пасты, блинов, гриля и картофеля фри, бургеров, салат-бара);
- через станцию «возьми с собой» (отпуск пищи и напитков в индивидуальной упаковке).

7.3. По заявкам подразделений НИУ ВШЭ организовывать специальное обслуживание участников мероприятий, проводимых НИУ ВШЭ на территории административно-учебного комплекса «Басманный» (кофе-брейки, обеды, и пр.).

7.4. 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.

7.5. 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
	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. наполнителя 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

7.6 Паста, входящая в состав традиционного комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п., паста, входящая в состав вегетарианского обеда – овощной/, грибной и пр. наполнитель. Плов, входящий в состав традиционного комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса или птицы.

7.7 Победитель отбора ежедневно вывешивает в обеденных залах общее меню и отдельно меню традиционного и вегетарианского комплексного обеда, в котором указывается цена каждого блюда, вес, состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов). В меню отдельно выделяются диетические и

вегетарианские блюда. Меню, а также перечень готовых и предлагаемых для заказа блюд линии «станций» должны быть на русском и английском языках.

7.8 Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, и все блюда и напитки станции «возьми с собой» должно иметь ценник с названием и составом на русском и английском языке.

7.9 Победитель отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденных залах, 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 ссыла на веб-сайт в «Уголке потребителя» (возможные варианты – чат в WhatsApp, Telegram и т.п.). Каждая жалоба/предложение должны быть рассмотрены в обязательном порядке в срок не более трех дней и ответ доведен до обратившегося;

- проведение опросов об удовлетворенности Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания (не реже одного раза в квартал) и ознакомление с результатами опросов Комиссии по вопросам общественного питания АУК «Басманный».

Победитель отбора взаимодействует с Комиссией по вопросам общественного питания, обеспечивает возможность проведения проверок, рассматривает обращения и предложения Комиссии, в случае получения приглашения участвует в заседаниях Комиссии.

7.10 График работы столовой (таблица 2):

Таблица 2

	Пн-Пт	Суббота
Обеденный зал основной (второй этаж)	08.30 - 20.00	08.30 - 17.00
Обеденный зал с линией специализированных станций (первый этаж)	11.00 - 17.00	-
Кофейня (первый этаж)	11.00 - 17.00	-
Станция «Возьми с собой» (второй этаж)	08.30 - 20.00	08.30- 17.00

*График работы столовой может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ по согласованию с Победителем отбора. По предварительной заявке НИУ ВШЭ Победитель 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, а также с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Победителем отбора с соблюдением законодательства РФ.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1 Победитель отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент (таблица 3):

Таблица 3

Вид блюда	Ассортимент
Блюда для завтраков (яичница, омлет, творог, запеканка творожная, сырники и др. блюда из творога, оладьи, блинчики и т.п.)	6 наименований
Молочные и кисломолочные продукты (йогурт, кефир и т.п.) промышленного производства	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	6 наименований
Первые блюда	4 наименования (в том числе 1 вегетарианский): заправочные супы - 2 наименования; прозрачный суп – 1 наименование суп-пюре – 1 наименование. В летнее время холодные супы: окрошки, свекольники, томатные.
Вторые блюда	12 наименований (в том числе 2 диетических и 2 вегетарианских)
Каша молочная крупяная	1 наименование
Гарниры	4 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	3 наименования
Напитки «возьми с собой»	в ассортименте
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка	в ассортименте
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 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.

Победитель 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.

8.4 На линии специализированных станций Победитель отбора предлагает на выбор различные виды пиццы, блины с разнообразной начинкой, блюда на гриле, пасту, картофель фри, сэндвичи, продукцию салат-бара.

8.5 Обязательно наличие горячих завтраков с 08.00 до 11.00.

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

8.7 Обязательно наличие двух видов комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) по цене 135 рублей с НДС на весь период действия договора безвозмездного пользования. Цена комплексного обеда может быть изменена Победителем 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 Победитель отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных им в соответствии с приложением 2 к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в АУК «Басманный», расположенном по адресу: Москва, ул. Ст.Басманная, д. 21/4, стр. 6 по указанным ценам.

8.9 Победитель отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент после 16 часов (из блюд основного меню) (таблица 4):

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 6 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

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. Пищевые отходы собираются Победителем 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°C и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше $+5^{\circ}\text{C}$) – не более двух суток.

9.3. Победитель 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 «Басманный», далее – Комиссия.

10.2. Комиссия работает в соответствии с Регламентом контроля, организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ, утвержденном приказом НИУ ВШЭ № 6.18.1-01/3003-13 от 30.03.2021.

10.3. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. В случае выявления нарушений Победитель отбора обязан их устранить и предоставить в Комиссию информацию об устранении нарушений в трехдневный срок. В случае поступления предложений Победитель 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 Победитель 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 безвозмездного пользования.

Приложение 2
к Порядку отбора предложений для открытия
пунктов питания для обучающихся и
работников НИУ ВШЭ в административно-
учебном комплексе «Басманный»,
расположенном по адресу: Москва, ул. Старая
Басманная, д. 21/4, стр. 6

Ассортиментный перечень участника отбора

Основной ассортимент меню на завтрак:

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

Блюда из яиц (омлет/яичница/яйца отварные)			
Творог, 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:

Группы блюд и напитков/ наименования блюд и напитков	Выход (г/мл)	Количество наимено- ваний	Стоимость (в рублях с НДС)
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 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 (таблица 1 приложения 1 к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников административно-учебного комплекса «Басманный», расположенном по адресу: ул. Старая Басманная, д.21/4, стр. 6).

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

Приложение 3

к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ в административно-учебном комплексе зданий «Басманный», расположенном по адресу: Москва, ул. Старая Басманная, д. 21/4, стр. 6

ОПРОСНЫЙ ЛИСТ

Наименование компании-организатора питания

Наименование посещаемой организации

1. Внешний вид пункта питания

(чистота помещения, столов, столовых приборов, подносов; организация сбора использованной посуды; наличие салфеток на столах; внешний вид обслуживающего персонала)

Общая оценка по 10-балльной шкале:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2. Оценка ассортимента продукции

Количество наименований первых блюд _____

Количество наименований вторых блюд _____

Количество наименований закусок _____

Количество наименований гарниров _____

3. Наличие в меню диетических блюд

Есть Нет

4. Комплексный обед

Есть Нет

Стоимость, руб. _____

Время продажи _____

5. Оценка качества блюд по 10-балльной шкале

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6. Оценка скорости обслуживания:

Быстрое Среднее Медленное

7. Дополнительные комментарии

 Ф.И.О.

 Подпись

 Дата обследования

Приложение 4
к Порядку отбора предложений для
открытия пунктов питания для
обучающихся и работников НИУ
ВШЭ в административно-учебном
комплексе «Басманный»,
расположенном по адресу: Москва,
ул. Старая Басманная, д. 21/4, стр. 6

**Критерии
оценки предложений участников отбора**

Нестоимостной критерий
Качество питания и квалификация участника отбора
Описание

Максимальное количество баллов по всем показателям критерия – **100 баллов**

Показатели критерия:

Показатель 1. Описание организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ.

В рамках показателя оценивается предложение Участника отбора по организации питания, включающее описание применяемых схем организации питания (работа столовой), описание предлагаемых форматов питания и технологий, ассортимент и стоимость предлагаемых блюд на основе двухнедельного меню, содержащего выход (вес) и стоимость блюд, выпечки и напитков, состав комплексного обеда и т.д.) согласно Требованиям, а также дополнительные предложения.

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.**

Шкала оценки данного показателя:

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 либо заключенного с Роспотребнадзором договора на программу производственного контроля.

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 либо заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда), либо шеф-повара 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 2017-2021 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 6. Деловая репутация участника отбора: наличие благодарностей, благодарственных писем за надлежащее исполнение договоров на организацию питания за 2016-2020 годы.

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