Приложение 1

УТВЕРЖДЕН
приказом НИУ ВШЭ – Пермь
от 30.11.2022 № 8.2.6.2-11/301122-2

Порядок отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37

1. Общие положения

1.1. Порядок отбора предложений для открытия точки питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37, (далее – Порядок) определяет процедуру проведения отбора предложений для открытия точки питания обучающихся и работников Пермского филиала федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ – Пермь) в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37 (далее –Отбор).

1.2. Отбор не является торгами, конкурсом или аукционом на закупку товаров, работ и услуг для нужд НИУ ВШЭ, в части деятельности НИУ ВШЭ – Пермь, 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 – Пермь 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 – Пермь по заключению каких-либо договоров с участниками отбора. НИУ ВШЭ – Пермь 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 советником НИУ ВШЭ – Пермь Матвеевым В.А. на странице НИУ ВШЭ – Пермь корпоративного сайта (портала) НИУ ВШЭ (далее – сайт НИУ ВШЭ – Пермь).

2.2. Общие требования к участникам отбора:

2.2.1. наличие опыта работы в сфере предоставления услуг корпоративного питания не менее 3 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 400 человек, либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов численностью не менее 400 человек, срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 (одиннадцати) месяцев, заключенных в 2019 – 2022 г.г. (подтверждается копиями договоров и актов сдачи-приемки/дополнительных соглашений о продлении договоров);

2.2.3. объем выручки по направлению «общественное питание» по итогам финансово-хозяйственной деятельности за 2021 год в размере не менее 20 млн. рублей в год (подтверждается бухгалтерской (финансовой) отчетностью с пояснительной запиской контрагента за 2021 год с отметкой налогового органа о приеме документов, и с приложением документов, подтверждающих сдачу отчетности в налоговый орган за 2021 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 – Пермь размещается Порядок.

2.5. В течение 10 (десяти) дней с даты размещения объявления о проведении отбора, лицо, которое решило принять участие в отборе, должно представить НИУ ВШЭ – Пермь на электронном носителе и в распечатанном виде советнику НИУ ВШЭ – Пермь Матвееву В.А. по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 41, каб. 115, следующие документы:

2.5.1. предложение по организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь (далее – предложение), включающее в себя схему и методики организации питания, описание предлагаемых форматов питания и технологий в соответствии с Требованиями к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Пермь (приложение 1 к Порядку);

2.5.2. двухнедельное меню с указанием стоимости и выхода блюд и напитков, и отдельно двухнедельное меню комплексного обеда с указанием выхода (веса) блюд и напитков. 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 – Пермь в рамках отбора;

2.5.7. информацию и документы, перечень которых определен Приложением №4 к Порядку, являющимися критериям оценки предложений участников отбора.

3. Предварительный этап отбора

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

3.2. Для проведения этапа отбора предложений НИУ ВШЭ создается рабочая группа для посещения объектов участников отбора для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37 (далее - рабочая группа), и комиссия по предварительному отбору предложений для открытия точки питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37 (далее – комиссия по предварительному отбору). Состав рабочей группы и состав комиссии по предварительному отбору утверждается приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь.

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

3.4. Комиссия по предварительному отбору рассматривает полученные от участников отбора документы и принимает решение о допуске или отказе в допуске предложений участников отбора к этапу дальнейшего отбора предложений. Решение об отказе в допуске предложений принимается в случае предоставления неполного перечня документов, перечисленных в пункте 2.5 настоящего Порядка, и/или несоответствия требованиям, указанным в пунктах 2.2 и 2.5 настоящего Порядка. Решение комиссии оформляется протоколом допуска предложений участников отбора к дальнейшему отбору предложений, которое доводится советником НИУ ВШЭ – Пермь Матвеевым В.А. до участников отбора. В случае наличия у участника отбора нескольких объектов питания, комиссия по предварительному отбору определяет для посещения членами рабочей группы один из объектов по своему выбору.

3.5. Члены рабочей группы посещают объекты участников отбора, допущенных к дальнейшему отбору. По итогам посещения объектов каждый член рабочей группы заполняет опросный лист (приложение 3 к Порядку).

3.6. Председатель рабочей группы проводит анализ заполненных опросных листов и готовит проект протокола оценки организации и качества питания

на объектах участников отбора. Протокол подписывается всеми членами рабочей группы и передается в комиссию по предварительному отбору.

3.7. На основе протокола оценки организации и качества питания на объектах участников отбора комиссия по предварительному отбору формирует «короткий список» участников отбора, допущенных к заключительному этапу отбора, в который включаются предложения участников отбора, набравших по результатам оценки организации и качества питания на объектах от 7,0 до 10,0 баллов.

3.8. Советник НИУ ВШЭ – Пермь Матвеев В.А. информирует участников отбора о включении в «короткий список».

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 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 – Пермь предложения осуществляется комиссией по выбору предложения для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37 (далее – отборочная комиссия), состав которой утверждается приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь.

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 – Пермь вправе предложить заключить договор безвозмездного пользования помещениями и оборудованием НИУ ВШЭ, расположенными в здании,

используемых НИУ ВШЭ – Пермь в целях организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь.

5.4. В случае если к заключительному этапу отбора остается один участник, НИУ ВШЭ – Пермь вправе предложить ему заключить договор безвозмездного пользования в целях организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь без проведения оценки и сопоставления предложений участников отбора.

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 точки питания для
обучающихся и работников
НИУ ВШЭ – Пермь в здании
по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37

ТРЕБОВАНИЯ
к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам
НИУ ВШЭ – Пермь

1. Общие положения

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Пермь (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия точки питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37, в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях НИУ ВШЭ – Пермь в случае заключения между участником отбора и НИУ ВШЭ – Пермь договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями НИУ ВШЭ – Пермь 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 Требований.

2. Требования к Участнику отбора

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 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 прочего в соответствии с меню;

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

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 Положение об организации питания обучающихся в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь (утверждено ученым советом НИУ ВШЭ – Пермь (протокол от 09.06.2022 № 8.2.1.7-10/090622-6), рассмотрено и одобрено педагогическим советом Лицея НИУ ВШЭ – Пермь (протокол от 08.06.2022 № 2));

3.1.2. 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»;

3.1.3. 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;

3.1.4. выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, установленные, в том числе:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- 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;

- СанПиНом 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- 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);

- Методическими рекомендациями № 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 года);

- методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- приказ Министерства здравоохранения от 11.03.2012 № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;

- Закон Пермской области от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;

- постановление Правительства Пермского края от 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»;

- решение Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»;

- решение Пермской городской Думы от 21.11.2017 № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;

- постановление администрации города Перми от 14.06.2018 № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»;

- 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.;

3.1.5. 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;

3.1.6. 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;

3.1.7. 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, расположенные в здании и используемые НИУ ВШЭ – Пермь 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. обязан самостоятельно обеспечивать Помещения 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). Участник отбора следит за ненадлежащим состоянием посуды и приборов и своевременно предпринимает меры по их замене;

4.1.3. обязан за свой счет устанавливать в обеденном зале столовой микроволновую печь, бойлер/термопот с кипятком; санитайзеры для обработки рук – в соответствии с числом Потребителей услуг; устройства для обеззараживания воздуха в присутствии людей – по нормативам, в соответствии с площадью обеденного зала;

4.1.4. обязан организовать оказание Услуг питания в Помещениях по типу «столовая полного цикла». 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, производить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств;

4.1.7. обеспечивает доступ членов Комиссии по вопросам общественного питания НИУ ВШЭ – Пермь, руководства НИУ ВШЭ – Пермь, 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, нижеперечисленных договорами;

4.1.8. обязан заключить договоры:

- на вывоз пищевых отходов, отработанных масел;
- чистку жироуловителей;
- дезодорацию, дезинсекция, дератизацию Помещений;
- дезинфекцию Помещений;
- чистку и дезинфекцию вентиляции;
- на ремонт используемого оборудования, в том числе на ремонт теплового и холодильного оборудования НИУ ВШЭ – Пермь, переданного ему в пользование;
- очистку канализации;

4.1.9. обязан заключить с НИУ ВШЭ – Пермь договор на возмещение коммунальных, эксплуатационных и административно-хозяйственных услуг и оплачивать их своевременно и в полном объеме в соответствии с заключенными договорами;

4.1.10. организовать закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов (далее – пищевое сырье) для изготовления кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков (далее – продукция питания, блюда), а также закупку и доставку покупных продовольственных товаров для реализации;

4.1.11. обеспечивать приготовление продукции питания в соответствии с меню; приготовленная в Помещениях продукция питания может быть реализована Участником отбора только для оказания Услуг питания Потребителям услуг;

4.1.12. создавать условия для потребления и реализации продукции питания и покупных товаров в Помещениях;

4.1.13. реализовать продукцию питания и покупные продовольственные товары исключительно в Помещениях;

4.1.14. обеспечивать сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания Услуг питания, в соответствии с нормами и правилами, установленными законодательства РФ;

4.1.15. обеспечивать нахождение рабочей одежды персонала Участника отбора в гигиенически безупречном состоянии;

4.1.16. не допускать торговлю алкогольной и табачной продукцией в Помещениях.

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, гигиенических требований к условиям хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящегося и особо скоропортящегося сырья должна осуществляться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

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

5.4. Участник отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевого сырья, установленные изготовителем, режимы и условия хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора из пищевого сырья, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

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

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора при приготовлении пищевой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, государственным требованиям в области охраны труда. Технологические процессы должны организовываться и производиться в соответствии со стандартами, санитарными правилами и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, установленными законодательством Российской Федерации.

5.7. Участник 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 продуктов;

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.

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 65°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, салат-бара и др.);
- через станцию «возьми с собой» (отпуска пищи и напитков в индивидуальной упаковке);
- через линию «Шведский стол», включая бизнес ланч по фиксированной цене;

7.3. По указанию НИУ ВШЭ – Пермь организовывать специальное обслуживание участников мероприятий, проводимых НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37 (обеды, кофе-брейки).

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

7.5. Все блюда в меню, включая блюда для комплексного обеда, должны иметь выход:

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	

№	**Вид блюда/напитка**	**Выход, г/мл**	
	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	не менее 200 г	

	и т.п. блюда)		
	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 комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п. По просьбе Потребителя услуг 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).

7.7. Участник отбора обязан ежедневно вывешивать в Помещениях 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 «станций» должно быть на русском и английском языках.

7.8. Каждое блюдо, находящееся на линиях раздачи, должно иметь ценник с названием на русском языке.

7.9. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденном зале, размещает свои контактные данные – адрес электронной почты, телефон администратора. Участник отбора организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

7.10. размещение на видном месте специального стенда/доски для записи/флип-чарта, на котором должно быть обозначено предназначение – надпись «для отзывов и предложений» – для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени, книги замечаний и предложений, контактного телефона, адреса электронной почты Предприятие. Каждая жалоба должны быть рассмотрена в обязательном порядке в срок не более одного дня, каждое предложение – в срок не более 3 дней. Ответ в указанный срок должен быть доведен до обратившегося;

- систематическое проведение опросов (не реже одного раза в квартал) об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

Участник отбора взаимодействует с Комиссией по вопросам общественного питания НИУ ВШЭ – Пермь (далее – Комиссия) и обеспечивает возможность проведения проверок, рассматривает обращения и предложения Комиссии, в случае получения приглашения участвует в заседаниях Комиссии.

7.11. График работы столовой:

С понедельника по пятницу: с 09.00 до 17.00

Суббота: с 09.00 до 17.00*

Воскресенье: выходной

*График работы столовой может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ – Пермь по согласованию между НИУ ВШЭ – Пермь и Участником отбора. По предварительной заявке

НИУ ВШЭ – Пермь Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ – Пермь в воскресные и праздничные дни.

7.12. 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 с соблюдением законодательства РФ.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора может увеличить ассортимент предлагаемых блюд, напитков и выпечки (Таблица 2):

Таблица 2

Вид блюда	**Ассортимент**
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	6 наименований
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	6 наименований
Первые блюда	4 наименования, в том числе: - заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки; - суп-пюре: овощной, грибной, мясной; - бульон: куриный, говяжий с гренками и яйцом; - вегетарианский суп. 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, сдоба	в ассортименте
Десерты	2 наименования
Фрукты	2 наименования
Комплексный обед	**1 вариант**

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 (периодичность и ассортимент предлагаемых блюд согласовывается с Комиссией по вопросам общественного питания).

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

8.5. Обязательно наличие горячих завтраков с 09.00 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 Участник отбора обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости.

8.7. Обязательно наличие комплексного обеда по цене не более 200 рублей с НДС на весь период действия договора безвозмездного пользования. Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с НИУ ВШЭ – Пермь. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 11.50 до 15.00.

Комплексный обед включает:

- салат;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб (2 куска);
- напиток собственного производства.

8.8. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных в меню (приложение 2 к Порядку отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37).

8.9. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент после 15.00 (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
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. фруктовые	2 наименования
Напитки «возьми с собой»	3 наименования
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Группы блюд, наименования блюд	**Ассортимент**
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 Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в местах, установленных НИУ ВШЭ.

9.2. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре –5°С и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5° 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.

10.2. Комиссия работает в соответствии с Регламентом контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь, утвержденным приказом от 29.08.2022 № 8.2.6.2-10/290822-1.

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 в указанный срок 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. При выявлении нарушений контролирующим органом, Участники отбора обязан в установленные им сроки устранить выявленные нарушения.

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

Приложение 2

к Порядку отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37

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:

Группы блюд и напитков/ наименования блюд и напитков	***Выход (г/мл)***	***Количество наименований***	***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 (приложение 1 к Порядку отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37).

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

Приложение 4

к Порядку отбора предложений для открытия точки питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь в здании по адресу: г. Пермь, б. Гагарина, д. 37

Критерии оценки предложения 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 – Пермь. В рамках показателя оценивается предложения участника отбора по организации питания, включающее: описание применяемых схем организации питания в столовой и буфете, предлагаемых форматов питания и технологий; общий ассортимент, стоимость и выход (вес) блюд, напитков, выпечки и др.; двухнедельное общее меню и меню комплексного обеда (традиционного и вегетарианского) согласно Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Пермь; дополнительные предложения. Показатель «Описание организации питания» оценивается с учетом соответствия или превышения предложенных участников отбора показателей в сравнении с показателями, заданными в Требованиях к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Пермь. Максимальное количество баллов по показателю критерия – **45 баллов.** Максимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям. Минимальное количество баллов присваивается предложению участника отбора с наилучшими условиями организации питания согласно Требованиям. Количество баллов, полученное частников отбора, рассчитывается как среднее арифметическое из экспертных оценок каждого члена отборочной комиссии. Показатель 2. Наличие подразделения, занимающегося вопросами санитарного контроля и качества продукции. В рамках показателя оценивается возможность участника отбора обеспечить безопасность и качество питания, а именно: наличие у участников отбора подразделения, занимающегося вопросами санитарного контроля и качества продовольственного сырья и пищевых

продуктов, используемых для производства 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, квалификации 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 (п.п. 3.1-3.4) – **30 баллов:**

3.1. Наличие в штате участника отбора поваров не ниже 3-го разряда со стажем работы не мене двух лет в данной должности.
Максимальное количество баллов по показателю критерия – **5 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 – 2 балла;
2 повара (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 3 балла;
3 и более поваров (не ниже 3-го разряда) со стажем работы не менее двух лет – 5 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) 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) либо шеф-повара со стажем работы не менее двух лет – 0 баллов;
Наличие заведующего столовой или заведующего производством продукции общественного питания (не ниже 4-го разряда) либо шеф-повара 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.

Максимального количество баллов по показателю критерия – **5 баллов.**
Шкала оценки данного показателя:
Отсутствие технолога общественного питания – 0 баллов;
Наличие технолога общественного питания – 5 баллов.
Для подтверждения сведений о наличии квалификации персонала предоставляются копии диплома по профессии технолог общественного питания; 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 четырехсот человек, либо наличие договоров на аренду помещения, используемых под организацию питания коллективом численность не менее четырехсот человек), срок оказания услуг по каждому из которых составляет не менее 11 (одиннадцати) месяцев, заключенных в 2019-2022 г.г. – 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 2019-2022 г.г.
Максимальное количество баллов по показателю критерия – **5 баллов.**
Шкала оценки данного показателя:
Наличие 10 и более благодарностей – 5 баллов
Наличие 6-9 благодарностей – 4 баллов
Наличие 3-5 благодарностей – 3 балла
Наличие 1-2 благодарностей – 2 балла
Отсутствие благодарностей – 0 баллов