

ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В СТОЛОВЫЕ И БУФЕТЫ НИЯУ МИФИ

Обучающиеся и сотрудники НИЯУ МИФИ обеспечены организованным питанием в столовых и буфетах, общая площадь которых составляет 10 000 м².

Как правило, столовые и буфеты находятся в едином блоке с учебными корпусами, что минимизирует потери времени на переходы.

В большинстве общежитий, для удобства проживающих располагаются буфеты. На все точки общественного питания есть вся разрешительная документация – действующие заключения СЭС и сертификаты соответствия.

Для обеспечения обучающимся и сотрудникам не только вкусного, но и безопасного питания НИЯУ МИФИ контролирует соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при поставке продуктов и организации питания, проверяет у поставщиков все необходимые сертификаты качества, сертификаты о происхождении товара, сроки годности, качества упаковки продуктов и др.

НИЯУ МИФИ отдает предпочтение продуктам и напиткам, созданным с минимальным вредом для окружающей среды и планеты в целом. Чаще продукты закупаются у местных производителей для поддержки российских производителей и экономики, сокращения сроков поставки в целях снижения выбросов углекислого газа при доставке продуктов и получения максимально свежих продуктов.

Особое внимание уделяется закупке высококачественного мяса и молочных продуктов. Продукты закупаются у производителей, исключая жестокое обращение с животными и заботящихся об окружающей среде.

Для снижения негативного воздействия на рыбные запасы и защиты морской среды для закупки выбираются только экологически чистые морепродукты, выловленные законными способами.

Закупки проводятся Департаментом экономического развития НИЯУ МИФИ через сайт <https://zakupki.mephi.ru/> в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ (ред. от 01.07.2021) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», руководствуясь следующими принципами (ст. 3 223-ФЗ):

1. информационная открытость закупки;
2. равноправие, справедливость, отсутствие дискриминации и необоснованных ограничений конкуренции по отношению к участникам закупки;
3. целевое и экономически эффективное расходование денежных средств на приобретение товаров, работ, услуг (с учетом при необходимости стоимости

жизненного цикла закупаемой продукции) и реализация мер, направленных на сокращение издержек заказчика;

4. отсутствие ограничения допуска к участию в закупке путем установления неизмеряемых требований к участникам закупки.

