

Санкт-Петербург

«01» сентября 2021 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет аэрокосмического приборостроения», в лице ректора Антохиной Юлии Анатольевны, действующего на основании устава и решения комиссии по осуществлению закупок (протокол № 133-21-ЕП от 27.08.2021), в соответствии с п. 4.7.5.23 Положения о закупках для нужд ГУАП, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «КСК Фуд Сервисез» в лице генерального директора Гудковой Анны Юрьевны, действующего на основании устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1. **Услуги общественного питания** – услуги по организации питания обучающихся и работников Заказчика по адресу его местонахождения, включающие в себя закупку сырья, готовых продуктов, изготовление продукции общественного питания вне места нахождения Заказчика и подготовку ее для реализации конечному потребителю (обучающимся и работником Заказчика).

1.2. **Меню** – перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю, с указанием массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

1.3. **Столовая** – структурное подразделение Заказчика закрытого типа, созданное в целях обеспечения общественного питания, обслуживающее обучающихся и сотрудников Заказчика, реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню.

1.4. **Продукция общественного питания** – кулинарные, кондитерские изделия и блюда, напитки, покупные товары, предлагаемые потребителю.

1.5. **Качество продукции общественного питания** – совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

1.6. **Технологический контроль** – контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя входной операционный и приемочный контроль.

2. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

2.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации общественного питания для обучающихся и работников ГУАП (в структурном подразделении ГУАП – Студенческой столовой № 2 по адресу: Санкт-Петербург, ул. Гастелло, д. 15, лит. А (далее - Услуги). Услуги оказываются в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1 к настоящему договору).

2.2. Организация общественного питания осуществляется в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников Заказчика, на основании п.п.15 п.3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.3. Услуги оказываются в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 191-ст; Приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

2.4. Срок оказания услуг по настоящему договору: с 01 сентября 2021 года по 30 июня 2022 года.

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Договором.

3.1.3. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение 5 (пяти) рабочих дней.

3.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

3.1.5. Ссылаться на недостатки услуг (также выявленные после окончания срока действия Договора), в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

3.1.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Обеспечить беспрепятственный допуск сотрудников Исполнителя в помещения Столовой для исполнения ими обязательств в соответствии с п. 2.1. настоящего договора с соблюдением требований внутриобъектового и пропускного режимов.

3.2.2. Утвердить режим работы Столовой и графики организации питания обучающихся и сотрудников Заказчика, согласовывать с Исполнителем двухнедельное меню.

3.2.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с положениями настоящего Договора.

3.2.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий Договора и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Договора, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания Услуг, соблюдением Исполнителем санитарных норм.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

3.3.2. Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, предусмотренном условиями настоящего Договора.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Договору).

3.4.2. Обеспечить организацию общественного питания обучающихся и работников Заказчика в Столовой в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком, оказывать Услуги лично и нести всю полноту ответственности за качество предоставленных услуг, качество продуктов, готовых блюд и риск пищевого отравления потребителей.

3.4.3. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе обеспечивает систематический лабораторно-инструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства.

3.4.4. Обеспечивать своими силами и за свой счет закупку и доставку продуктов (готовых блюд) для организации питания в Студенческой столовой № 2.

3.4.5. Ежедневно обеспечивать минимальный гарантированный ассортимент блюд в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Договору) и Меню (Приложение № 2 к настоящему Договору).

3.4.6. Комплектовать ежедневное меню рационов горячего питания с учетом санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций.

3.4.7. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему Договору.

3.4.8. Соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, технических регламентах, других правилах и нормативных документах обязательные требования безопасности Услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

3.4.9. Осуществлять технологический и производственный контроль качества продукции общественного питания при оказании Услуг.

3.4.10. Бережно и аккуратно относиться к помещениям и оборудованию Столовой Заказчика, не допускать его утраты, порчи и повреждения, использовать оборудование должным образом, в соответствии с техническими характеристиками и соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, с соблюдением санитарных и экологических норм. В случае причинения ущерба произвести необходимые работы по устранению дефектов за счет собственных средств, предварительно согласовав все виды работ с Заказчиком.

3.4.11. Нести полную ответственность за соблюдением персоналом Исполнителя требований техники безопасности и противопожарной безопасности.

3.4.12. Привлекать для оказания Услуг только квалифицированный персонал, прошедший специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

3.4.13. Обеспечивать своевременное прохождение сотрудниками Исполнителя надлежащего медицинского осмотра и оформление санитарных книжек.

3.4.14. Предоставлять Заказчику списки персонала и транспортных средств для оформления пропусков на территорию Заказчика.

3.4.15. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории Заказчика.

3.4.16. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества, порядка оказания услуг в сроки согласованные с Заказчиком.

3.4.17. Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

3.4.18. При оказании Услуг обеспечивать наличие технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

3.4.19. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком.

3.4.20. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Договору, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

3.4.21. Обеспечить потребителя полной и достоверной информацией об оказываемых услугах, в том числе: обеспечить правильное оформление ценников на продукцию, меню и/или прейскуранта и т.д. в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515. Данная информация предоставляется в наглядной и доступной форме.

3.4.22. Исполнять иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

4. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ И ОПЛАТЫ

4.1. Общая стоимость Услуг по настоящему Договору составляет 8 000 000 (восемь миллионов) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании УСН. Цена является твердой, определена на весь срок исполнения Договора.

4.2. Стоимость Услуг определяется Меню Исполнителя, действующим на момент заключения настоящего Договора (Приложение №2), и включает в себя стоимость:

- закупки и доставки необходимых готовых блюд;
- приготовления продукции общественного питания за пределами помещения Заказчика.

4.3. Исполнитель вправе не чаще двух раз в течение срока действия настоящего договора с учетом инфляции, индексации цен, изменения законодательства изменить Меню, направив его Заказчику не позднее, чем за один месяц до момента вступления его в силу.

4.4. Оплата по Договору осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг, но в размере, не превышающем цену Договора.

Авансовый платеж не предусмотрен.

4.5. 15 (пятнадцатого) числа и в последний день каждого месяца Исполнитель передает Заказчику счет, акт сдачи-приемки оказанных услуг за фактически оказанные услуги.

4.6. Заказчик производит оплату Услуг Исполнителя два раза в месяц на основании надлежащим образом оформленного Исполнителем счета и акта сдачи-приемки оказанных услуг в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты получения указанных документов от Исполнителя.

4.7. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Договором, оплата по Договору может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии разделом 6 Договора. Наличие возражений относительно выставленных претензионных требований не является основанием, препятствующим удержанию штрафных санкций из сумм, причитающихся к оплате.

4.8. Обязательства Заказчика по оплате услуг, принятых Заказчиком, считаются исполненными с момента списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

4.9. Заказчик и Исполнитель по окончании срока оказания услуг подписывают Итоговый акт по форме Приложения № 3 к настоящему Договору.

5. ГАРАНТИИ

5.1 Исполнитель гарантирует качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Договоре и Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Договору).

5.2 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, напитков. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами.

5.3 Ответственность за вред, причиненный имуществу Заказчика, жизни, здоровью третьих лиц действиями, либо бездействием Исполнителя (его работников и/или иных представителей), включая ненадлежащее оказание услуг, несет Исполнитель в полном объеме.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 0,1% от цены Договора.

6.2. За нарушение сроков исполнения обязательств Исполнителем Заказчик вправе начислить неустойку (пени) начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора за каждый день просрочки.

6.3. За нарушение Заказчиком сроков оплаты по Договору Исполнитель вправе начислить неустойку (пени) начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора за каждый день просрочки.

6.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать Цену Договора.

6.5. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.6. В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото-и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.7. При возникновении материального ущерба по вине одной из сторон, потерпевшая сторона имеет право на возмещение понесенных убытков с виновной стороны.

6.8 Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, в случае, когда неисполнение либо ненадлежащее исполнение произошло вследствие непреодолимой силы, обстоятельств, за которые стороны не отвечают, в том числе действий и решений государственных органов, а также по основаниям, предусмотренным законом.

6.9. При возникновении обстоятельств, предусмотренных п. 6.8. настоящего Договора, Сторона, подвергшаяся их воздействию, обязана уведомить об этом другую Сторону в течение пяти дней с момента их возникновения. По истечении данного срока Сторона лишается возможности ссылаться на данные обстоятельства как основание для освобождения от ответственности.

6.10. Если в течение двух последующих месяцев Стороны не смогут договориться о совместных действиях, то каждая из Сторон вправе потребовать расторжения Договора.

7.СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий Договор вступает в силу даты подписания его обеими Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами обязательств, предусмотренных договором, но не позднее 30 июля 2022 года.

7.2. Изменение условий настоящего договора, его расторжение допускаются по соглашению Сторон и оформляются дополнительными соглашениями, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

7.3. Договор может быть расторгнут Заказчиком досрочно в одностороннем порядке в следующих случаях:

- оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;

- неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Договором;

- Исполнитель не приступает к исполнению Договора в срок, установленный Договором, либо в ходе оказания услуг стало очевидно, что они не будут оказаны надлежащим образом в установленный Договором срок;

- если отступления в оказании услуг от условий Договора или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми;

- в случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- в случае установления фактов использования при оказании услуг по настоящему Договору фальсифицированных (не соответствующих заявленному составу) продуктов промышленного производства.

7.4. Договор может быть расторгнут Исполнителем досрочно в одностороннем порядке в следующих случаях:

- неоднократные (от двух и более раз) нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных услуг, допущенные по вине Заказчика;

- неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания Акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

7.5. Споры, вытекающие из настоящего Договора, решаются Сторонами путем направления претензии. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

7.6. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, стороны разрешают их в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

8.ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

8.1. Стороны обязуются немедленно информировать друг друга о затруднениях, препятствующих исполнению условий настоящего Договора, для своевременного принятия необходимых мер.

8.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон адреса места нахождения, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую Сторону.

8.3. В случае невозможности выполнить принятые на себя обязательства в полном объеме или частично Стороны сообщают об этом друг другу в письменной форме.

8.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

8.5. Все приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью и должны быть скрепленными подписями уполномоченных лиц и печатями Сторон.

8.6. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

8.7. Приложения к настоящему Договору:

- Приложение № 1. Техническое задание;
- Приложение № 2. Меню;
- Приложение № 3. Форма Итогового акта сдачи-приемки оказанных услуг.

8.РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет аэрокосмического приборостроения» (ГУАП)
Адрес: 190000, Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 67, лит. А ИНН 7812003110 КПП 783801001 Банк Получателя: Санкт-Петербургский филиал ПАО «РосДорБанк» р/с 40503810900094000001 к/с 30101810900000000729 БИК 044030729

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «КСК Фуд Сервисез»

Адрес: 196084, Санкт-Петербург, ул. Коли Томчака, д. 10, корпус 3, пом. 110
ИНН 7807383097 КПП 781001001
ОГРН 1137847327342

Платежные реквизиты:

Банк: Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. Москве
р/с 40702810917060011801
БИК 044525411
к/с 30101810145250000411
ОКАТО 40284561000
ОКВЭД 56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
ОКПО 54248481

Ректор



/ Ю.А. Антохина /

Генеральный директор



М.П.

А.Ю.Гудкова

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг общественного питания для обучающихся и работников ГУАП (в структурном подразделении ГУАП - Студенческой столовой №2 по адресу: г.Санкт-Петербург, ул.Гастелло, д.15, лит.А)

(п.218)

Закупка проводится у единственного поставщика согласно п.4.7.5.23 Положения о закупке для нужд ГУАП,

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Предмет: право на заключение договора об оказании услуг общественного питания для студентов и сотрудников ГУАП (в структурном подразделении ГУАП - Студенческой столовой №2 по адресу: г. Санкт-Петербург, ул. Гастелло, д. 15, лит. А (далее – Услуги).

1.2. Сроки оказания услуг: с 01 сентября 2021 года по 30 июня 2022 года. Срок действия Договора с момента заключения Договора 30 июля 2022 года.

1.3. Общая стоимость Услуг по настоящему Договору составляет 8 000 000 (восемь миллионов) рублей 00 копеек.

1.4. Обязательные квалификационные требования к исполнителю:

1.4.1. наличие в уставе организации общественного питания видов деятельности по оказанию услуг общественного питания;

1.4.2. наличие санитарно-эпидемиологического заключения и иных разрешений на оказание услуг общественного питания, в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

1.4.3. отсутствие нарушений законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов, законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, правил оказания услуг общественного питания;

1.4.4. наличие в штате организации общественного питания работников, отвечающих квалификационным требованиям, установленным действующим законодательством для работников общественного питания;

1.4.5. наличие у организации общественного питания материально-технической базы, соответствующей требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

II. ПЕРЕЧЕНЬ РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ДОКУМЕНТОВ

2.1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

2.3. ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 № 1676-ст.

2.4. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

2.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.6. Гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324-03).

2.7. Санитарными правилами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (СП 1.1.2193-07).

2.8. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

2.9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».

2.10. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

2.11. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2.12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

2.14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98.

2.15. «4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методические рекомендации МР 4.2.0220-20. «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 04.12.2020г.».

III. ОСНОВНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

3.1. Обеспечить организацию общественного питания обучающихся и работников Заказчика в Столовой в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

3.2. Оказывать Услуги лично и нести всю полноту ответственности за качество предоставленных услуг, качество продуктов, готовых блюд и риск пищевого отравления потребителей.

3.3. Обеспечивать своими силами и за свой счет закупку, производство и доставку продуктов (готовых блюд) для организации питания.

3.4. Ежедневно обеспечивать минимально гарантированный ассортимент блюд в соответствии с разделом IV настоящего Технического задания и с Меню Исполнителя.

3.5. Комплектовать ежедневное меню рационов горячего питания с учетом санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций.

3.6. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил транспортировки, приемки и хранения поступающего продовольственного сырья, требований к кулинарной обработке и производству продукции, а также условий ее хранения и реализации. Обеспечивать лабораторный контроль закупаемого продовольственного сырья и готовой продукции для проверки их безопасности и качества.

3.7. Соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, технических регламентах, других правилах и нормативных документах обязательные требования безопасности Услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

3.8. Осуществлять технологический и производственный контроль качества продукции общественного питания при оказании Услуг.

3.9. Бережно и аккуратно относиться к помещениям и оборудованию Столовой Заказчика, не допускать его утраты, порчи и повреждения, использовать оборудование должным образом, в соответствии с техническими характеристиками и соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, с соблюдением санитарных и экологических норм. В случае причинения ущерба производить необходимые работы по устранению дефектов за счет собственных средств, предварительно согласовав все виды работ с Заказчиком.

3.10. Производить уборку помещений Столовой с применением необходимых моющих и дезинфицирующих средств.

3.11. Производить ремонт оборудования Столовой, выведенного из строя по вине Исполнителя.

3.12. Содействовать Заказчику в проведении инвентаризации оборудования Столовой в сроки, установленные Заказчиком, в осуществлении Комиссией Заказчика контроля за качеством блюд, продуктов, за соблюдением Исполнителем санитарных норм.

3.13. Обеспечивать Столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, моющими средствами в соответствии с установленными нормами и санитарно-гигиеническими требованиями.

3.14. Обеспечивать наличие санитарно-эпидемиологического заключения и иных разрешений на оказание Услуг, в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

3.15. Обеспечивать проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений Столовой в порядке и в сроки, установленные санитарно-гигиеническими нормами

3.16. Нести полную ответственность за выполнение персоналом Исполнителя требований техники безопасности и противопожарной безопасности.

3.17. Привлекать для оказания Услуг только квалифицированный персонал, прошедший специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

3.18. Осуществлять постоянный контроль за работой своих сотрудников, обеспечить их специальной форменной одеждой, обеспечивать опрятный внешний вид работников, соблюдение

ими правил внутреннего распорядка, действующих на территории Заказчика, выполнение требований к личной гигиене персонала.

3.19. Обеспечивать своевременное прохождение сотрудниками Исполнителя надлежащего медицинского осмотра и оформление санитарных книжек.

3.20. Предоставлять Заказчику списки персонала и транспортных средств для оформления пропусков на территорию Заказчика.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ ТОВАРОВ

4.1. Исполнитель обеспечивает ежедневное предоставление блюд в соответствии с Меню не менее:

- 3 видов холодных закусок;
- 2 видов супов;
- 5 видов вторых блюд;
- 4 видов гарниров;
- соусы;
- напитки (чай, кофе, сок, морс);
- выпечка.

V. СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ ОБЕДА

Стоимость комплексного обеда, включающего в себя салат, суп, второе блюдо с гарниром, хлеб, напиток, не должна превышать **150 рублей** НДС не облагается на основании УСН.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГ

6.1. Среднесуточный рацион питания должен соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и включать в себя все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

6.2. Ежедневное меню должно быть сбалансированным. Обучающихся необходимо обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

6.3. Обучающихся следует обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

6.4. Необходимо составление примерного меню на период не менее 2 недель в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.5. При организации общественного питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля».
- иные нормативно-правовые акты, связанные с деятельностью столовой.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

7.1. Работники Исполнителя должны проходить специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, своевременно оформить медицинские книжки.

ЗАКАЗЧИК:

Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный
университет аэрокосмического
инженерного образования» (ГУАП)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «КСК Фуд Сервисез»

Ректор


/ Ю.А. Антохина /
М.П. 

Генеральный директор


А.Ю.Гудкова
М.П. 

к Договору №394 от «01» сентября 2021 г.

Меню**МИНИМАЛЬНЫЙ (ПРИМЕРНЫЙ) ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД
И СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ ОБЕДА**

Наименование	Выход, г	Максимальная стоимость, руб. НДС не облагается
БЛЮДА ДЛЯ ЗАВТРАКА		
Запеканка из творога	150/20	85-00
Омлет с сосисками	150	70-00
Омлет натуральный	150	65-00
Блинчики со сметаной	150/30	60-00
Блинчики с творогом и изюмом	150/20	80-00
Блинчики с ветчиной и сыром	150/20	80-00
Драники картофельные	150/30	65-00
Сырники со сметаной	150/20	85-00
САЛАТЫ		
Салат Радуга (капуста, морковь, свекла, масло растит.)	120	30-00
Салат из квашеной капусты	120	40-00
Салат Мозаика (капуста, морковь, свекла, огурец, масло)	120	30-00
Салат Морковь по-корейски (морковь, специи, заправка)	120	40-00
Капуста по-грузински	120	30-00
Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла, зеленый горошек)	120	30-00
Салат Диетический (морская капуста, капуста, перец, огурец, масло)	120	35-00
Салат из свежей капусты с перцем (капуста, перец)	120	40-00
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы маринов., масло растит.)	120	40-00
Салат из свеклы с сыром и майонезом (Свекла, Сыр, Майонез)	120	40-00
Салат Берлинский (Ветчина, картофель, огурец свежий, шампиньоны консервированные, зеленый горошек, яйцо, майонез, зелень)	120	65-00
Салат Здоровье (огурцы, помидоры, морковь, яблоки, масло растительное, зелень)	120	55-00

Салат из крабовых палочек с рисом (крабовые палочки, рис, кукуруза консервированная, огурцы свежие, яйцо куриное, майонез, соль, зелень)	120	50-00
Салат Рыбный (рыба отварная, картофель, морковь, огурец маринованный, горошек, яйцо, майонез)	120	50-00
Салат из свежих овощей с луком Порей (Огурец, помидор, лук порей, масло)	120	60-00
Салат "Столичный" (куриное филе, картофель, горошек зеленый, огурец соленый, яйцо куриное, майонез, зелень)	120	65-00
Салат Микс (помидоры, огурец свежий, капуста китайская, редис, морковь, перец болгарский, соль, зелень)	120	70-00
Салат Цезарь (куриное филе, пекинская капуста, помидор, сыр, сухарики, майонез)	120	80-00

СУПЫ:

Бульон куриный с вермишелью (филе куриное, макароны., зелень)	250	40-00
Суп гороховый (горох, картофель лук, морковь)	250	40-00
Щи из свежей капусты (капуста б\к, картофель, морковь, лук,)	250	40-00
Борщ (картофель, свекла, морковь, зелень, лук, томат, раст.масло)	250	40-00
Суп фасолевый (картофель, морковь, фасоль, лук, зелень)	250	40-00
Щи из квашеной капусты с курицей (капуста кв, морковь, лук, картофель, филе кури, зелень)	250	55-00
Борщ Белорусский с говядиной (говядина, картофель, свекла, морковь, зелень, лук, раст.масло)	250	55-00
Суп-харчо с курицей (филе кури, томатная паста, рис, морковь, лук, зелень, специи)	250	55-00
Уха Ростовская (картофель, лук, морковь, сайда , зелень)	250	55-00
Суп чечевичный с копченостями (картофель, морковь, чечевица, лук, зелень, колбаски охотничьи)	250	55-00
Суп-пюре из тыквы (тыква, картофель, морковь, лук, сливки)	250	55-00

ВТОРЫЕ БЛЮДА:

Печень в сметанном соусе (печень куриная, лук, сметана)	75/50	70-00
Котлета московская (говядина, лук, яйцо, мука)	100	95-00
Тефтели в томатном соусе (говядина, свинина. рис, томат, лук, мука, яйцо)	75/50	95-00
Фрикадельки в сметанном соусе	75/50	95-00

Бигус с сосисками (капуста квашенная тушеная, сосиски охотничьи)	250	95-00
Котлета рыбная (филе рыбы, лук, яйцо, сухари панировочные, батон, специи, зелень)	100	95-00
Котлета московская (говядина, лук, яйцо, мука)	100	95-00
Котлета Городская	100	95-00
Котлета куриная паровая с перцем	100	100-00
Бифштекс рубленый с яйцом	100/40	100-00
Ежики мясные паровые	100	100-00
Куриное филе "Мозайка" (филе куриное, перец болгарский, лук, майонез, сыр, соль, специи)	100	100-00
Плов из курицы (куриное филе, лук репчатый, морковь, рис, специи, зелень)	250	105-00
Оладьи печеночные (Печень говяжья, лук репчатый, морковь, яйцо, майонез)	100/20	105-00
Биточек из индейки паровой	100	110-00
Шницель куриный натуральный	100	120-00
Плов со свиной	250	105-00
Запеканка картофельная с куриной печенью	250	105-00
Рыба жареная в сухарях (филе сайды, яйцо, мука, масло растительное, специи, зелень)	100	105-00
Свинина запеченная с помидорами и сыром с майонезом	50/25	120-00
Рулет куриный паровой с омлетом и овощами	100	115-00
Оладьи из свинины	100	120-00
Окорок куриный отварной	100	120-00

ГАРНИРЫ:

Макароны отварные	200	35-00
Перловка	200	35-00
Рис отварной	200	35-00
Вермишель жареная	200	35-00
Греча	200	40-00
Макароны отварные с томатом	200	40-00
Рис золотистый	200	35-00
Макароны отварные	200	35-00
Спагетти отварные	200	35-00
Капуста жареная	200	60-00
Свекла тушеная	200	60-00
Морковно-картофельное пюре	200	60-00
Картофель отварной с зеленью	200	60-00
Морковь запеченная со специями	200	65-00
Картофель жаренный	200	65-00

НАПИТКИ:

Напиток из ягод	200	20-00
Компот из сухофруктов	200	20-00
Чай пакетированный в ассортименте	200	15-00
Сок (в ассортименте)	200	35-00
Кофе заварной	200	70-00

ВЫПЕЧКА:

Булочка с сахаром	70	40-00
Булочка с орехом	70	40-00
Булочка с корицей	70	40-00
Булочка с маком	70	40-00
Пирожок с лимоном	70	50-00
Пирожок с яблоком	70	50-00
Пирожок с капустой	70	50-00
Ватрушка с повидлом	70	50-00
Ватрушка с творогом	70	50-00
Полоска Дачная	90	55-00
Пирожок с печенью	70	60-00
Мини пицца	80	60-00
Расстегай рыбный	70	70-00
Пирожок с мясом	70	70-00
Сосиска в тесте	70	60-00
Хлеб/Булка	40/20	5-00

Также в меню будут представлены комплексные обеды.

Состав комплексного обеда: салат, суп, горячее с гарниром, напиток, хлеб.

Стоимость комплексного обеда не должна превышать 150 рублей НДС не облагается на основании УСН.

ЗАКАЗЧИК:

Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный
университет аэрокосмического
инженерного строительства» (ГУАП)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «КСК Фуд Сервисез»

Ректор

/ Ю.А. Антохина /

Генеральный директор

М.П.

А.Ю.Гудкова



ИТОГОВЫЙ АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

по Договору от _____ № _____

Дата _____

Настоящим Актом СТОРОНЫ от имени ЗАКАЗЧИКА – ректор федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет аэрокосмического приборостроения» (ГУАП) Антохина Юлия Анатольевна, действующий на основании Устава, и от имени ИСПОЛНИТЕЛЯ Генеральный Директор ООО «КСК Фуд Сервисез», в лице Анны Юрьевны Гудковой, действующего на основании Устава, удостоверяют, что обязательства по Договору от _____ № _____, предметом которого является организация общественного питания для обучающихся и работников ГУАП (в структурном подразделении ГУАП – Студенческой столовой №2 по адресу: Санкт-Петербург, ул.Гастелло, д. 15, лит. А, выполнены. в полном объеме. Стоимость оказанных услуг составляет _____ () рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой Стороны. СТОРОНЫ претензий друг к другу не имеют.

ЗАКАЗЧИК:

Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный
университет аэрокосмического
приборостроения» (ГУАП)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «КСК Фуд Сервисез»

Ректор

/ Ю.А. Антохина /



Генеральный директор



А.Ю.Гудкова

М.П.