

## ДОГОВОР № 12/3/11/223/17

г. Ярославль

« 17 » августа 2017 г.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Петербургский государственный университет путей сообщения Императора Александра I» (ФГБОУ ВО ПГУПС)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ярославского филиала ПГУПС Епархина Олега Модестовича, действующего на основании доверенности № 816/1500 от 14.06.2017, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Столовая №7»** (ООО «Столовая №7»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Богатовой Виктории Анатольевны, действующего на основании Устава и приказа ООО «Столовая №7» от 24.03.2015 №1, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии ч. 1,2 ст.2, ч.15 ст. 4 Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», п. 18.1.32 Положения «Об организации закупок товаров, работ, услуг, осуществляемых за счет приносящей доход деятельности университета», утвержденного Приказом Федерального агентства железнодорожного транспорта от 17.04.2014 № 128, заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания студентов, преподавателей и сотрудников Ярославского филиала ПГУПС (далее - Услуги), в соответствии с условиями настоящего Договора и требованиями Технического задания (Приложение №1, являющееся неотъемлемой частью Договора).

1.2. Сроки оказания услуг: с 01.09.2017 г. по 31.12.2017 г.

1.3. Место оказания услуг: г. Ярославль, Московский проспект д.151; г. Ярославль, Суздальское шоссе, 13.

1.4. Услуги оказываются иждивением Исполнителя из его материалов, его силами и средствами.

### 2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Договора составляет: 1 000 (Одна тысяча) рублей 00 коп., НДС не облагается.

2.2. В цену Договора включены стоимость услуг, а так же все налоги и сборы, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.3. Оплата по настоящему Договору производится Заказчиком за счет внебюджетных средств по факту оказания Услуг в течение 20 (Двадцать) банковских дней с момента подписания Сторонами соответствующего акта сдачи-приемки оказанных услуг, по выставленному счету (счет-фактуре) путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств по Договору, оплата оказанных Услуг производится Заказчиком после уплаты Исполнителем неустойки по соответствующей претензии Заказчика.

### 3. ПОРЯДОК И КАЧЕСТВО ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

3.1. Оказываемые Услуги должны соответствовать требованиям, установленным Договором к качеству оказываемых Услуг в течение всего срока действия Договора.

3.2. Исполнитель гарантирует качество оказываемых Услуг, определенное требованиями настоящего Договора и его Техническим заданием.

3.3. Исполнитель несет материальную ответственность при нанесении ущерба имуществу

Заказчика или третьего лица.

3.4. Стороны могут согласовывать между собой дополнительные требования к порядку и качеству оказываемых Услуг.

3.5. Датой исполнения обязательств Исполнителя считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг, подтверждающего объём и качество оказанных Услуг и служащего основанием для окончательного урегулирования всех финансовых условий по Договору.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

##### **4.1. Исполнитель обязан:**

4.1.1. Оказывать Услуги в объеме, качестве и в сроки, предусмотренные условиями настоящего Договора и требованиями Технического задания, по окончании сдавать Услуги Заказчику по акту сдачи-приемки оказанных услуг в установленном порядке;

4.1.2. Оказывать Услуги по настоящему Договору по фактическим адресам, указанным в Техническом задании;

4.1.3. При сдаче Услуг предоставлять Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением к нему комплекта платежной документации (счет, счет-фактура).

##### **4.2. Заказчик обязан:**

4.2.1. Передать Исполнителю в трехдневный срок со дня подписания настоящего Договора всю необходимую для оказания Услуг документацию;

4.2.2. Принять оказанные Исполнителем Услуги и оплатить их в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору, Исполнитель уплачивает неустойку в размере 2 % от цены Услуг за каждый день просрочки в течение 20 (Двадцати) календарных дней с даты предъявления Заказчиком требования.

5.2. Указанная неустойка может быть взыскана Заказчиком путем удержания причитающихся сумм при оплате оказанных Услуг. Если Заказчик не удержит по какой-либо причине сумму штрафных санкций, Исполнитель обязуется уплатить такую сумму по первому письменному требованию Заказчика.

5.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования ЦБ России от неоплаченной суммы за каждый день просрочки со дня следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.4. Уплата штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору.

#### **6. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

6.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия, претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

6.2. В случае невозможности достижения взаимного согласия Сторон, споры по Договору разрешаются в судебном порядке в Арбитражном суде Ярославской области после реализации процедуры досудебного урегулирования разногласий. До передачи спора на разрешение в судебный орган, Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть рассмотрена и по ней должен быть дан письменный ответ по существу Стороной, которой адресована претензия, в срок не позднее 7 (Семи) рабочих дней с даты её

получения.

## **7. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

7.1. Изменение и расторжение договора возможны:

- по соглашению сторон;
- при существенном изменении обстоятельств (изменение обстоятельств признается существенным, когда они изменились настолько, что, если бы стороны могли это разумно предвидеть, договор вообще не был бы ими заключен или был бы заключен на значительно отличающихся условиях);
- в одностороннем порядке досрочно с письменным извещением другой стороны не менее, чем за 1 (один) месяц.

7.1.1. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

7.1.2. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения обязательств по настоящему договору лишь при условии полного возмещения Заказчику расходов.

7.2. В случае изменения или расторжения договора обязательства считаются измененными или прекращенными с момента заключения соглашения сторон об изменении или о расторжении договора, если иное не вытекает из соглашения или характера изменения договора, а при изменении или расторжении договора в одностороннем порядке, при наступлении соответствующего срока об изменении или о расторжении договора.

7.3. Стороны не вправе требовать возвращения того, что было исполнено ими по обязательству до момента изменения или расторжения договора.

7.4. Если основанием для изменения или расторжения договора послужило существенное нарушение договора одной из сторон, другая сторона вправе требовать возмещения убытков, причиненных изменением или расторжением договора в течение 20 (Двадцать) дней с даты предъявления стороной соответствующего требования.

## **8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно стихийных природных бедствий, диверсий, военных действий, аварий на заводе-изготовителе продукции, изменений законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, и которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

8.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения непреодолимой силы, обязана не позднее 5 (Пяти) рабочих дней после их возникновения предоставить другой стороне необходимые документы компетентных учреждений или органов государственной власти.

8.3. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения обязательств по Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение условий Договора в срок.

## **9. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ**

9.1. Стороны соглашаются считать конфиденциальной информацию, полученную от другой стороны в ходе исполнения условий Договора и обозначенную передающей стороной как конфиденциальную.

9.2. Конфиденциальная информация, которой обмениваются Стороны в соответствии с договором, не раскрывается и не распространяется каким-либо способом или в какой-либо форме

получающей Стороной кому-либо, кроме своих собственных служащих и привлекаемых для исполнения обязательств, предусмотренных договором, третьих лиц, у которых есть обоснованная необходимость знать вышеуказанную информацию.

9.3. Информация не является конфиденциальной в следующих случаях:

9.3.1. Уже находится в доступной сфере или становится доступной общественности без нарушения получающей Стороной;

9.3.2. Правомерно находилась в распоряжении получающей Стороны, без обязательства о неразглашении конфиденциальной информации до её получения от раскрывающей Стороны, что подтверждается письменными документами получающей Стороны;

9.3.3. Согласно имеющимся доказательствам правомерно получена от третьей Стороны без обязательства о неразглашении конфиденциальной информации;

9.3.4. Одобрена для обнародования путем письменного согласия раскрывающей Стороны;

9.3.5. Подлежит обязательному оглашению согласно нормам действующего законодательства Российской Федерации.

9.4. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «О персональных данных» Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность персональных данных клиентов/контрагентов/руководителей/сотрудников Сторон, которые стали/станут им известны в связи с заключением и исполнением настоящего договора, а также принимать надлежащие меры по их защите и охране.

9.5. Убытки, причиненные любой Стороне в связи с несанкционированным использованием и/или разглашением/передачей конфиденциальной информации (персональных данных) другой Стороной третьим лицам, подлежит возмещению Стороной, в результате действий которой были причинены убытки, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

## 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Стороны обязуются письменно извещать в течение 7 (Семь) рабочих дней друг друга об изменении юридического статуса, адреса или банковских реквизитов.

10.2. Настоящий Договор вступает в силу с момента заключения и действует по 30.06.2018г., а в части финансовых взаиморасчетов и гарантийных обязательств — до полного их завершения

10.3. В соответствии с п.2, ст. 425 ГК РФ Стороны вправе установить, что условия заключенного ими договора применяются к их отношениям, возникшим до заключения договора.

10.4. Все изменения и дополнения к настоящему Договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны Сторонами. Все, что не оговорено Сторонами в настоящем Договоре, регулируется действующим законодательством РФ.

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

## 11. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### **Заказчик»**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Петербургский государственный университет путей сообщения Императора Александра I»  
Юридический адрес: 190031,  
г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 9  
Ярославский филиал ПГУПС  
Адрес филиала: 150030, г. Ярославль,

### **«Исполнитель»**

Общество с ограниченной ответственностью  
«Столовая №7»  
Юридический адрес: 150044,  
г. Ярославль, пр-т Октября, д.87а, стр.4, оф.216

Суздальское шоссе, д. 13  
ОГРН 1027810241502  
ИНН 7812009592 КПП 760443001  
УФК по Ярославской области  
(Ярославский филиал ПГУПС  
л/с 20716Н37190)  
р/сч. 40501810478882000002  
Отделение Ярославль Г. Ярославль  
БИК 047888001  
ОКТМО 78701000 ОКПО 01115840

ИНН 7602114921 КПП 760201001  
ОГРН 1157602002360  
Р/с 40702810877030009232  
в Северном банке ПАО Сбербанк

К/с 30101810500000000670, БИК 047888670  
Тел: 8-960-536-58-51

Директор  
Ярославского филиала ПГУПС

Директор

  
О.М. Епархин

  
В.А. Богатова



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания студентов, преподавателей  
и сотрудников Ярославского филиала ПГУПС.

1. **Предмет закупки/услуги:** оказание услуг по организации питания студентов, преподавателей и сотрудников Ярославского филиала ПГУПС.

2. **Условия организации питания:**

2.1. Питание студентов, преподавателей и сотрудников осуществляется в столовых, расположенных в зданиях, принадлежащих Ярославскому филиалу ПГУПС на праве оперативного управления по адресам:

- г. Ярославль, Московский проспект д.151, столовая
- г. Ярославль, Московский проспект д.151, буфет
- г. Ярославль, Суздальское шоссе, 13, буфет-раздаточная (линия раздачи без производства)

2.2. Время организации питания:

- Ярославль, Московский проспект д.151, столовая 9-00 до 19-00
- Ярославль, Московский проспект д.151, буфет с 8-30 до 18-30
- Ярославль, Суздальское шоссе, 13, буфет-раздаточная (линия раздачи без производства) с 9:00 до 17:00

2.3. Питание организуется в дни работы Ярославского филиала ПГУПС - разовое горячее, свежеприготовленное, сбалансированное, качественное питание студентов, преподавателей и сотрудников, включая комплексный обед. При раздаче пищи используется линия самообслуживания.

Приготовление обедов осуществляется на территории Исполнителя. Перевозка обедов осуществлять специализированным транспортом.

Обеспечить студентов Ярославского филиала ПГУПС полноценным питанием с учетом количества студентов очной формы обучения и находящихся на сессии студентов заочной формы обучения, в соответствии с требованиями Минздрава и Роспотребнадзора.

Качество услуг должно подтверждаться санитарно-гигиеническими сертификатами, продукты на момент приготовления должны иметь сертификаты соответствия и неистекший срок годности.

Приготовление питания производится из продуктов Исполнителя.

Обновление меню должно производиться еженедельно, с размещением одного экземпляра в столовой и буфете-раздаточной.

В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех раз, а блюда из одинаковых продуктов - в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными.

Суточные нормы продуктов должны полностью включаться в раскладку на каждый день с учетом произведенных замен. При этом не разрешается в пределах недели перерасход или недорасход продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков. Суточные нормы мяса, рыбы, жиров и сахара должны ежедневно доводиться до питающихся в установленном количестве.

Готовая пища, кроме того, ежедневно опробуется начальником образовательного учреждения или по его указанию одним из заместителей. Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств и объема, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, вторых и третьих блюд.

При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, указанным в раскладке продуктов, в сторону уменьшения расчетным данным, выявляются причины их несоответствия и принимаются соответствующие меры.

Пища должна быть готова не ранее чем за 30 минут (компот – не ранее чем за 2 часа) до начала раздачи.

Температура готовой пищи к моменту приема ее лицами, находящимися на снабжении, должна быть: для первых блюд – не ниже 75° С, для вторых блюд – не ниже 65° С, чая – не ниже 75° С, компота – не выше 14° С.

Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 40-50 граммов и подается по потребности в пределах нормы. Часть хлеба в нарезанном виде выставляется на подносах на отдельном столе в обеденном зале.

Пища должна быть роздана в сроки, не превышающие 2 часов с момента ее готовности. Холодные овощные блюда (винегреты, салаты) разрешается хранить в холодильном шкафу не более 1-2 часов, при этом овощи нарезаются и хранятся отдельно, смешиваются и заправляются растительным маслом, уксусом и другими приправами непосредственно перед раздачей.

2.4. Установить режим обслуживания студентов в соответствии с перерывами, предусмотренными расписанием занятий в филиале.

2.5. Ассортимент товаров, ежедневно предлагаемых в столовой, должен включать следующее:

- салаты и холодные закуски;
- первые горячие блюда;
- горячие порционные блюда;
- гарниры;
- выпечка, десерты;
- прохладительные напитки, минеральная вода, соки  
**(продажа энергетических напитков запрещена);**
- чай, кофе растворимый (в пакетиках);
- кондитерские изделия (шоколад, печенье, пирожные и т.п.)

Масса порций блюд в столовой, для студентов и преподавателей должна составлять:

Наименование блюд	Масса порций в граммах	Цена в руб. до
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	250	20
Напитки	200	
чай,		6
какао,		10
сок,		17
компот		15
Салат	100	23
Суп	250	33
Мясо, котлета, мясные изделия	100	38
Рыба, рыбные изделия	100	36
Гарнир	150	13
Выпечка	60	10

2.6. Исполнитель самостоятельно организует снабжение необходимым продовольствием собственными силами, либо на договорной основе с привлечением третьих лиц. Используемое продовольствие должно быть обеспечено документами, подтверждающими их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства).

2.7. Приготовление готовых блюд осуществляется на площадях Исполнителя. Исполнитель обязан организовать контроль и соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов питания на всех этапах транспортирования, хранения, приготовления и выдачи.

2.8. Оказываемые Исполнителем услуги по организации питания, их качество должны соответствовать:

2.8.1 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- 2.8.2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- 2.8.3. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2.8.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.240908. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- 2.8.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- 2.8.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- 2.8.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003)
- 2.8.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001);
- 2.8.9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. (вместе с СанПиН 2.3.2.1293-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003)
- 2.8.10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- 2.8.11. «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 29.12.2003 К) 401-ст, «Об утверждении и введении в действие национального стандарта РФ»);
- 2.8.12. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 50763-2007» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 474-ст.);
- 2.8.13. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», ОСТ 28-1-95» (утв. Роскомторгом 01.03.1995)
- 2.8.14. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»; 4.1.15. Технический регламент на масложировую продукцию (Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ);
- 2.8.15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.107801» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 («Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти», №№ 22. 23. 03.06.2002. 10.06.2002)



2.8.16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 №98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» («Российская газета». № 119/1.20.06.2003)

2.8.17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 « О применении санитарных мер в таможенном суде»;

2.8.18. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

2.8.19. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

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

2.8.21. СанПиН 2.3.2.1293-01 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

2.8.22. СанПиН 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

2.8.23. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

2.8.24. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

2.8.25. ГОСТ 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания» (с 01.01.2010)

2.8.26. ГОСТ 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (с 01.01.2010);

2.8.27. Перечень и формы документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания должны соответствовать положениям Федеральных законов:

4.1.1. от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4.1.2. от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании». Постановления Правительства Российской Федерации от 07 июля 1999 года № 766 «Об утверждении перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, порядка принятия декларации о соответствии и её регистрации».

#### **Требования к продукции и сырью :**

Все поставляемые (используемые при организации питания) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности): • не менее 80% от срока, установленного производителем, для особо скоропортящихся продуктов (сроком годности до 10 суток) - не менее 50%;

Производственный контроль осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01; В соответствии с гигиенической характеристикой объекта у Исполнителя должны иметься условия, гарантирующие соблюдение санитарного законодательства Российской Федерации при оказании комплекса услуг по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов;

Прием готового питания должен осуществляться по накладным и по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. Должно производиться снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание порционных блюд; Должны соблюдаться при приготовлении пищи санитарные нормы и правила, действующие для предприятий медицинского

общественного питания:

Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали.

Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду

Исполнитель должен выделять для ежедневной работы на пищеблоке квалифицированный персонал, прошедший профилактический медицинский осмотр и имеющий личные медицинские книжки с допуском работы на пищеблоке.

Исполнитель должен обеспечить хранение продуктов питания и готовых блюд с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования.

Исполнитель должен принимать на работу в пищеблока работников, прошедших медицинские осмотры, и проводить им ежегодные медицинские осмотры согласно требований ТК РФ и норм охраны труда.

Исполнитель должен обеспечить наличие персонала со специальной профессиональной подготовкой в объеме профессионально-технического обучения. Брать на себя ответственность за укомплектование поварами, прошедшими обучение.

Исполнитель должен обеспечить наличие технологических, технико-технологических карточек на весь ассортимент блюд.

#### **Требования к транспорту.**

- Доставка готового питания осуществляется транспортом Исполнителя.
- Доставка продуктов питания осуществляется согласно ФЗ от 19.07.2011 № 248-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с реализацией положений Федерального закона «О техническом регулировании», вступившим в силу с 21 октября 2011 года, в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

#### **2.9. Исполнитель обязан:**

- с даты заключения договора на организацию общественного питания Заказчик и Исполнитель заключают соглашение, предусматривающее возмещение затрат Заказчика по коммунальным и эксплуатационно-хозяйственным услугам, связанных с осуществлением деятельности Исполнителя на территории Ярославского филиала ПГУПС;
- осуществлять производственный контроль за качеством в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- обеспечить раздачу готовой пищи столовой;
- обеспечить при раздаче готовой пищи и обслуживании соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- обеспечить за счет собственных средств сохранность продовольствия, хранящегося на переданных ему складских и производственных площадях;
- по требованию Заказчика представлять на проверку качественное состояние продовольственных товаров, предназначенных для организации питания, документы, подтверждающие качество и безопасность указанных товаров и продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства);
- осуществлять за счет собственных средств ежедневный вывоз пищевых отходов;
- обеспечить соблюдение правил техники безопасности, правил электро- и пожарной безопасности, правил санитарии, требований безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества на принятых в эксплуатацию объектах;
- стоимость комплексного обеда не должна превышать 120 рублей (блюда должны меняться, составляется разнообразное меню на неделю);
- состав комплексного обеда:

- салат не менее 70гр,
  - первое горячее блюдо не менее 70гр,
  - второе горячее блюдо не менее 250гр.
  - напиток не менее 200мл,
  - хлеб не менее 60гр - 2кус.
- по предварительной договорённости с сотрудниками заказчика исполнитель готовит, к обозначенному заранее времени, блюда, не включённые в общее меню (от 1 до 20 порций. перечень блюд и напитков согласовывается с сотрудниками заказчика (постные, диетические блюда и т.п.)). Заявка подаётся не позже, чем за один рабочий день:
  - масло для жарки продуктов должно меняться после каждого приготовления
  - пищи.
  - обеспечить влажную и сухую уборку столов после принятия за ними пищи:
  - сбор и вынос мусора:

2.10. Все услуги выполняются силами и средствами Исполнителя - в том числе с применением его кухонного инвентаря, посуды, сервировочных принадлежностей, продуктов питания. Исполнитель должен предоставить, в обслуживаемые пункты питания: приборы для специй (соль, перец черный молотый, горчицу, уксус) в размере количества обеденных столов в помещении пунктов питания: двухслойные бумажные салфетки на каждый стол;

2.11. Исполнитель обязан оказывать услуги силами квалифицированного и аттестованного персонала не имеющего медицинских противопоказаний и имеющим личную медицинскую книжку, свидетельство об обучении санитарному минимуму.

2.12. Все сотрудники, задействованные Исполнителем при оказании услуг на территории Заказчика, должны являться сотрудниками Исполнителя, при этом иностранные сотрудники должны иметь патент на работу, согласно Федеральным законам от 24.11. 2014 №№ 357-ФЗ и 368-ФЗ.

2.13. Исполнитель несет ответственность за соблюдение работниками Исполнителя, а также лицами, привлеченными Исполнителем и находящимися (оказывающими услуги) на территории Заказчика, норм и правил пожарной и экологической безопасности, производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности.

2.14. Исполнитель обязан направлять сотрудников, привлекаемых для работы на территории университета, на вводные инструктажи к ответственному за проведение вводного инструктажа со стороны Заказчика.

2.15. Исполнитель своими силами и за счет собственных средств обеспечивает весь комплекс мероприятий по выполнению требований технических регламентов, норм и правил пожарной и экологической безопасности, производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности в местах оказания услуг и прилегающей к ним территориях, а также в иных местах на территории Заказчика, связанных с оказанием услуг.

2.16. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком в случае нанесения ущерба конструкциям, сетям и оборудованию Заказчика, а также перед физическими лицами при причинении вреда здоровью вследствие нарушения технологии оказания услуг или техники безопасности при оказании услуг.

2.17. Исполнитель обязан обеспечить необходимые условия для проведения проверок качества, безопасности оказания услуг и выполнения требований Договора должностными лицами Заказчика.

2.18. Сервировка блюд на раздаче, а также обслуживание сотрудников и студентов университета должны выполняться на высоком уровне и производиться квалифицированными сотрудниками Исполнителя.

2.19. Все виды работ по оборудованию и содержанию отведенных для организации питания помещений в соответствии с установленными требованиями и нормами, уборочно-моечные работы, транспортные услуги, услуги по вывозу ТБО, погрузочно-разгрузочные и иные работы, связанные с организацией оказания услуг общественного питания, должны быть выполнены силами Исполнителя и за его счет.

2.20. Столовая и кухонная посуда, приборы, раздаточный инвентарь предоставляются

Исполнителем за его счет, и должны быть многоразового использования, выполнены из современных экологически чистых материалов и должны подвергаться ежедневной санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормативными документами. Все риски, связанные с порчей либо утратой посуды, приборов, раздаточного инвентаря несет Исполнитель.

2.21. Питание должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) по соотношению 1:1:4, при этом белки будут составлять около 14%, жиры - 31%, углеводы - 55% общей калорийности рациона.

2.22. Все продукты и полуфабрикаты должны иметь сертификаты соответствия. Количество полуфабрикатов не должно превышать 5% от общего количества блюд.

2.23. Все продукты и полуфабрикаты должны быть свежими и пригодными к употреблению. Сроки и условия хранения продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд должны строго соблюдаться.

2.24. В течение всего срока действия договора, при оказании услуг питания на территории Заказчика, продажа Исполнителем любой алкогольной и табачной продукции запрещена.

2.25. Срок оказания услуги с 01.09.2017г. по 30.06.2018г.

2.26. При использовании оборудования Заказчика Исполнитель осуществляет при необходимости его ремонт и техническое обслуживание.


2.27. По согласованию с Заказчиком Исполнитель обязан оборудовать помещения для оказания услуг общественного питания на период оказания услуги, а после окончания действия Договора и оказания услуги демонтировать оборудование.

2.28. По согласованию с Заказчиком Исполнитель самостоятельно устанавливает, монтирует и демонтирует оборудование, осуществляет при необходимости его ремонт и техническое обслуживание.

«Заказчик»  
Директор  
Ярославского филиала ПГУПС

«Исполнитель»  
Директор ООО «Столовая №7»

  
О.М. Епархин

  
В.А. Богатова

