



### **3. Режим работы пунктов питания**

3.1. Арендатор обязуется организовать общественное питание ежедневно 6 раз в неделю кроме воскресения и праздничных дней, если иное не оговорено отдельно для каждого пункта питания:

1. СПб., Биржевая лин. д.6, Лит.А	ежедневно, с 9-00 до 19-00
2. СПб., Менделеевская лин. д.5, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
3. СПб., Макарова наб. д.6, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
4. СПб., Декабристов пер. д.16, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
5. СПб., Кораблестроителей ул. д.20, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
6. СПб., 1-я линия д.26, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
7. СПб., Университетская наб. д.7-9-11, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
8. СПб., 10-я линия д.31-33, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
9. СПб., Галерная ул. д.58, Лит. А и Лит.В	пн-сб, с 10-00 до 17-00
10. СПб., 6-я линия д. 15, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
11. СПб., 9-я линия д.2, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
12. СПб., Радищева ул. д.39, Лит.Д	пн-сб, с 10-00 до 17-00
13. СПб., Чайковского ул. д. 62, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
14. СПб., Петергоф, Ульяновская ул. д.9, корп. 1, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 19-00
15. СПб., Петергоф, Ульяновская ул. д.1, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
16. СПб., Петергоф, Ульяновская ул. д.3, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
17. СПб., Петергоф, Университетский пр. д.26, Лит.А	пн-сб, с 10-00 до 17-00
18. СПб., Петергоф, Университетский пр. д.28, Лит.В	пн-сб, с 10-00 до 17-00
19. СПб., Петергоф, Университетский пр. д.28, Лит.Д	пн-сб, с 10-00 до 17-00
20. СПб., Петергоф, Университетский пр. д.35, Лит.Б	пн-сб, с 10-00 до 17-00

3.2. Указанное время работы является необходимым минимальным требованием.

Арендатор и арендодатель по согласованию сторон вправе изменить режим работы. По принятому решению заключается дополнительное соглашение к Договору аренды.

### **4. Требования к ассортименту**

4.1. Арендатор должен обеспечить во всех пунктах питания ежедневный минимальный ассортимент:

- холодные закуски не менее 6 наименований;
- первые блюда не менее 4 наименований;
- вторые блюда не менее 6 наименований;
- гарниры не менее 4 наименований;
- десерты не менее 2 наименований;
- напитки собственного приготовления не менее 2 наименований;
- выпечные изделия в ассортименте.
- кисломолочная продукция в ассортименте;
- кондитерские изделия в ассортименте.

4.2. Обязательное наличие в ежедневном ассортименте комплексного обеда по фиксированной цене на весь период аренды, с учетом её индексации не чаще двух раз в год (в летние и зимние каникулы) и не более чем на величину инфляции.

4.3. Приложения:

4.3.1. Двухнедельное меню;

4.3.2. Реестр блюд;

4.3.3. Технологические карты комплексного обеда.

### **5. Коммунальные услуги, техническое обслуживание и расчеты**

5.1. Обслуживание и текущий ремонт сетей холодного и горячего водоснабжения, систем водоотведения и канализации, отопления вентиляции и кондиционирования воздуха,

электрических сетей, а так же соответствующего оборудования в границах арендуемых помещений производится за счет арендатора.

5.2. При отсутствии жира уловителей в пунктах питания арендатор устанавливает их за собственный счет. Вся ответственность за нарушение норм очистки от жира сточных вод возлагается на арендатора.

5.3. Оплата за потребленную электрическую энергию, горячее и холодное водоснабжение, водоотведение и канализацию, вывоз твердых бытовых и пищевых отходов, чистку жира уловителей и т.п. производится за счет арендатора.

5.4. Количество потребленной в процессе эксплуатации электрической энергии, холодной и горячей воды учитывается приборами или узлами учета, устанавливаемыми за счет арендатора в соответствии с нормативно-технической документацией. Потребление тепловой энергии рассчитывается исходя из арендуемой площади пропорционально общей площади каждого конкретного объекта. Оплата за все потребленные виды энергии и воды осуществляется по рыночным ценам, которые являются частично расчетоформирующими в договорах между СПбГУ и поставщиками ресурсов.

## **6. Требования к обслуживанию.**

6.1. Услуги общественного питания должны оказываться в соответствии с национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденного приказом федерального агентства по техническому регулированию и метрологии министерства промышленности и энергетики российской федерации от 27.12.2007г. №474-ст «Об утверждении национального стандарта». Продукция общественного питания реализуемая на конкретном предприятии общественного питания должна иметь технико-технологическую карту на продукцию общественного питания.

6.2. Арендатор должен обеспечить исполнение норм установленных Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 21 февраля 2012 года №148 «О предельных наценках на продукцию, реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга».

6.3. Арендатор должен обеспечить единую социально направленную ценовую политику и единый ассортимент продукции во всех пунктах питания.

6.4. Услуга по организации питания должна оказываться с учетом действующих норм СанПиНа (санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий. СП 1.1.1058-01 с санитарными правилами СП 1.1.2193-07».

6.5. Арендатор должен обеспечить оперативное реагирование на жалобы и заявления. Время реагирования не более 4 часов.

6.6. Организация питания должна осуществляться через линию раздачи или посредством индивидуального обслуживания.

6.6.1. Для раздачи салатов (холодных закусок), Арендатор должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (объем не менее 130мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не выше 14гр.С.

6.6.2. Для раздачи первых блюд, Поставщик должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды с ручками (объем не менее 300мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 70гр.С.

6.6.3. Для раздачи вторых блюд, Поставщик должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (диаметром 230-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65гр.С.

6.6.4. Для раздачи гарниров, Поставщик должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (диаметром 230-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65гр.С.

6.7. Арендатор должен за свой счет и своими силами обеспечить утилизацию пищевых и бытовых отходов.

6.8. Арендатор должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям услуг питания. Арендатор должен быть способен заменить персонал, если качество услуг будут признаны Заказчиком неудовлетворительными.

6.9. Арендатор должен назначить ответственного (менеджера) и обеспечить его присутствие в помещениях пунктов питания Заказчика согласно адресной программы.

6.10. Персонал Арендатора должен быть совершеннолетним. Заказчик вправе запросить у Подрядчика документы, свидетельствующие о соответствии персонала Подрядчика законодательству РФ.

6.11. Арендатор должен предоставить во все пункты питания и своевременно пополнять:

- приборы для специй (соль, перец черный молотый) в размере количества обеденных столов в помещении пунктов питания;
- Двухслойные бумажные салфетки;
- Подносы для готовой продукции в размере количества посадочных мест в пункте питания.

6.12. Арендатор должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствии с действующим законодательством РФ, Стандартные правила для подрядчиков в области охраны труда, здоровья и безопасности, с которыми его ознакомит представитель Заказчика, правила противопожарной безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой и электрической энергией.

6.13. Арендатор обязан соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, с которыми его ознакомит представитель Заказчика.

6.14. Арендатор должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.

6.15. Арендатор должен обеспечить за свой счет, в свободном доступе, питьевую горячую и холодную воду.

6.16. Арендатор обязан обеспечить средствами гигиены места общего пользования (умывальники, санузлы) которые фактически используются посетителями пунктов питания и которые необходимы для соответствия СанПиН.

6.17. Арендатор обязан предоставлять уполномоченным лицам СПбГУ образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований.

Арендатор обязан обеспечить возможность проведения расчета за приобретенную продукцию через контрольно-кассовую технику и посредством оплаты через электронные банковские карты ведущих платежных систем.

6.18. В случае нарушения Арендатором условий Договора, включая условия, предусмотренные в Техническом задании, приложениях к Договору, Арендатор уплачивает Арендодателю штраф в размере 10 000 руб. за каждое нарушение.

6.19. Функциями контроля над исполнением договорных обязательств наделяется постоянно действующая комиссия по общественному питанию. Обязанностью

председателя комиссии регулярно создавать и публиковать отчеты о проделанной работе, вскрытых нарушениях, применении штрафных санкций.

#### **7. Требования к арендатору**

7.1. Опыт работы по организации массового общественного питания.

7.2. Продолжительность работы на рынке в сфере услуг общественного питания - не менее 3 лет.

7.3. Наличие в штате санитарного врача.

7.4. Наличие сертификата соответствия.