

Договор № 01
на оказание услуг по организации питания
слушателей

г. Ставрополь

«01» июль 2016 г.

Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Северо-Кавказский институт дополнительного образования», именуемый в дальнейшем Заказчик, в лице директора Навныкина Андрея Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны,

и Общество с ограниченной ответственностью «Закрома-Юг», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лайпановой Юлии Аваковны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель принимает на себя обязанности по оказанию услуг, связанных с организацией питания слушателей частного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Северо-Кавказский институт дополнительного образования», Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство по приготовлению горячего питания, именуемого в дальнейшем «продукция» в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

1.3. Заказчик обязуется произвести оплату приготовленной продукции в порядке на условиях, предусмотренных настоящим договором. Доставка продукции поставляется транспортом Заказчика ежедневно, кроме выходных, праздничных и санитарных дней по адресу: Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина д.282А.,2 этаж.

1.4. Продукция, приготовленная в рамках предмета настоящего договора, ее наименование, цена, определяются в Приложении №1 «Спецификации», являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

2. Условия оказания услуг

2.1. Услуги включают в себя: организацию питания слушателей по утвержденному Роспотребнадзором цикличному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции.

3. Порядок оплаты

3.1. Условия оплаты - безналичный расчет. Без предоплаты. Оплата за оказанные услуги по приготовлению питания осуществляется в течение 3 дней после подписания акта оказанных услуг ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанного в реквизитах, либо производством непосредственного платежа в кассу бухгалтерии Исполнителя.

3.2. Плата за услуги по организации питания может взиматься ежемесячно или сразу за несколько месяцев вперед (за семестр, за год).

3.3. Днем исполнения обязательств по оплате является день зачисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

3.4. Расчеты с Исполнителем осуществляется в российских рублях.

4. Качество оказываемых услуг.

4.1. Изготовленная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатываться по технологическим картам и инструкциям санитарных правил. Согласно ГОСТу Р 50763-2007.

4.2. Готовые блюда должны быть приготовлены из продуктов питания, имеющих остаточный срок годности не менее 80 %. Приготовление блюд производится непосредственно в день их доставки Заказчику.

4.3. Одновременно с приготовленной каждой партией продукции передаются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

5. Порядок поставки приготовленного горячего питания

5.1. Приготовленная продукция должна поставляться в таре и упаковке, обеспечивающей сохранность товара при перевозке и хранении. Тара для перевозки продуктов питания должна соответствовать санитарным требованиям, установленным Гигиеническими нормативами ГН 2.3.3.972-00 «2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами». Нарушение целостности тары и упаковки не допускается.

6. Требования и порядок сдачи – приемки оказанных услуг.

6.1. По факту оказания услуг Сторонами и Получателем услуги подписывается акт оказанных услуг, на основании которого Заказчиком производятся расчеты с Исполнителем за фактически оказанные услуги. Заказчик вправе в случае наличия недостатков в представленном Исполнителем акте представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания и потребовать немедленного устранения выявленных недостатков.

6.2. В течение 3 (трех) дней после получения акта оказанных услуг Заказчик обязан подписать акт и направить один экземпляр Исполнителю, либо, при наличии недостатков, представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

6.3. Если по истечению указанного в п. 6.2. настоящего договора срок от Заказчика не поступит в адрес Исполнителя подписанный акт оказанных услуг или от мотивированные возражения на него, акт оказания услуг считается подписанным Заказчиком, услуги принятыми и подлежащими оплате.

6.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами акта оказанных услуг.

6.5. Приемка оказанных услуг производится в соответствии с требованиями настоящего договора и на основании акта оказанных услуг.

6.6. Заказчик осуществляет проверку оказываемых услуг, на соответствие их объема и качества требованиям, установленным договором. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

7. Права и обязанности Сторон

7.1. Исполнитель вправе:

7.1.1. Требовать оплаты за поставленную продукцию в соответствии с условиями настоящего договора .

7.1.2. Требовать подписания Заказчиком товарно-транспортной накладной и акта выполненных работ.

7.2. Исполнитель обязан:

7.2.1. Обеспечивать высокое качество приготовления пищевых продуктов.

7.2.2. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при организации питания.

7.2.3. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений, в которых осуществляется организация питания и оборудования.

7.2.4. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

7.2.5. Обеспечить выполнение требований к персоналу Исполнителя:

- наличие у работников спецодежды и личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках.

7.3. Заказчик вправе:

7.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств в соответствии с требованиями извещения о размещении заказа и договора, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

7.3.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной документации, подтверждающей исполнение обязательств.

7.4. Заказчик обязан:

7.4.1. Отказаться от приёмки продукции в случае, если оно приготовлено с нарушением условий настоящего Договора (по качеству, количеству, ассортименту, срокам годности), а также если на продукцию не представлены документы, предусмотренные настоящим Договором.

7.4.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе поставки продукции или приемки исполненных обязательств.

7.4.3. Принять и оплатить надлежащим образом приготовленную продукцию, при условии соблюдения вышеперечисленных требований по Договору.

7.4.4. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 5-ти рабочих дней после направления акта сверки.

8. Ответственность «Сторон»

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.

8.3. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после заключения настоящего договора в результате причин характера, который Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

8.4. Стороны освобождаются от ответственности за невыполнение положений договора в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы. О наступлении подобного рода обстоятельств стороны обязаны известить друг друга в письменной форме в течение 3-х рабочих дней, с момента наступления обстоятельств.

9. Срок действия Договора

9.1. Срок действия договора устанавливается с «01» июля 2016 года и действует по «01» июля 2020 года.

9.2. В случае неисполнения, либо ненадлежащего исполнения обязательств, Договор считается действующим до полного исполнения обязательств сторонами.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все споры и разногласия, возникающие в процессе исполнения настоящего Договора, решаются Сторонами путем переговоров.

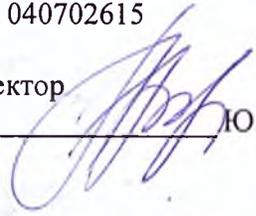
11. Заключительные положения

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

11.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

11.3. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируется действующим законодательством РФ.

12. Юридические адреса сторон

<p>ЗАКАЗЧИК</p> <p>Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Северо-Кавказский институт дополнительного образования» Юридический адрес: 3550035 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина 282 А, Телефон/факс 8(8652) 95-61-61 ИНН/КПП 2634093256/263401001 ОГРН 1152651019135 р/с 40703810046000000015 к/с 30101810100000000791 БИК 040702791 ОКПО 22017432 в СТАФ ПАО «МДМ Банк» г. Ставрополь Директор ЧОУ ДПО «СКИДО»</p> <p>А.М. Навныкин _____</p> <p>М.П.</p> 	<p>ООО «Закрома-Юг» Адрес: г. Ставрополь, ул. Ленина, 243 ОГРН 1122651000383 ИНН 2634804559 КПП 263401001 р/с 40702810760220003538 Отделение №5230 Сбербанка России г. Ставрополь К/С 30101810907020000615 БИК 040702615</p> <p>Директор  Ю.А. Лайпанова</p> 
---	--

Спецификация (ассортимент блюд в меню)

№п/п	Наименование продукции	Вес пропорции (в граммах)	Цена за единицу (руб.)
	Холодные блюда		
1	Салат из свеклы с черносливом	100	25
2	Салат «Нежность»	100	30
3	Салат «Новость»	100	30
4	Сельдь с луком	100	35
5	Винегрет овощной	100	20
6	Салат картофельный	100	20
7	Салат из свежей капусты с огурцом	100	20
8	Сельдь с зеленым горошком	100	25
9	Сельдь под шубой	100	25
10	Салат мясной	100	32
11	Салат домашний	100	30
12	Салат «Бриз»	100	40
13	Салат из свеклы	100	20
14	Салат из крабовых палочек	100	25
15	Салат из свеклы с сыром	100	20
16	Салат рыбный	100	25
17	Салат из моркови с орехом	100	30
	Средняя цена порции холодного блюда:		26,6
	Первые блюда		
1	Суп гороховый	300	30
2	Щи из свежей капусты	300	30
3	Борщ из свежей капусты	300	30
4	Рассольник	300	35
5	Суп рыбный	300	40
6	Суп грибной	300	35
7	Суп овощной	300	55
	Средняя цена порции первого блюда:		36,4
	Вторые блюда		
1	Котлеты рыбные/макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	55/25,30/25,28
2	Тефтели /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	55/25,30/25,28
3	Котлета мясная /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	55/25,30/25,28
4	Голубцы ленивые /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	150/150/100	55/25,30/25,28
5	Печень по-строгановски /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	55/25,30/25,28
6	Плов с мясом кур/грибы/баранина/говядина	250	65/45/65/85

7	Куры отварные с гарниром /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	35/25,30/25,28
8	Рулет мясной с яйцом и луком /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/100	55/25,30/25,28
9	Гуляш из говядины /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	85/25,30/25,28
10	Биточки /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/100	55/25,30/25,28
11	Котлета калорийная /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/100	55/25,30/25,28
12	Поджарка свиная /макароны, рис/ гречка, картофельное пюре	100/150/150	80/25,30/25,28
	Средняя цена порции второго блюда:		106,8
	Выпечка		
1	Плюшка	75	15
2	Пирожок с рисом и яйцом	75	18
3	Пирожок с повидлом	75	12
	Средняя цена обеда:		184,8
	Количество порций:		375
	Общая цена контракта:		69300

ЗАКАЗЧИК



Директор ЧОУ ДПО
ЧОУ ДПО «СКИДО»
А.М. Навныкин

ПОСТАВЩИК



Директор
Ю.А. Лайпанова



Ю.А. Лайпанова