

## ДОГОВОР № 429/2017

г. Самара

«28» августа 2017 г.

Индивидуальный предприниматель Буренков Евгений Сергеевич, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующее на основании Свидетельства ОГРНИПЗ16631300125920,, с одной стороны и частное учреждение образовательная организация высшего образования «Медицинский университет «Реавиз», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице ректора Лысова Николая Александровича, действующего на основании устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили договор о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. На условиях настоящего договора Заказчик поручает Исполнителю организацию пунктов питания обучающихся и работников структурных (обособленных) подразделения и филиалов частного учреждения образовательной организации высшего образования «Медицинский университет «Реавиз», а Исполнитель в свою очередь обязуется регулярно обеспечивать питанием обучающихся и работников Заказчика.

1.2. Исполнитель обеспечивает питанием обучающихся и работников Заказчика на территории кафе, расположенных по адресу:

- г. Самара, ул. Советской Армии, д. 243;
- г. Самара, ул. Чкалова, 100;
- г. Москва, ул. Краснобогатырская, д. 2, стр. 2;
- г. Саратов, ул. Верхний рынок, б/н, корп. 10.

1.3. Режим работы пункта питания должен соответствовать режиму работы Заказчика.

1.4. Исполнитель осуществляет самостоятельно закупку, поставку и реализацию продуктов питания, имеющих сертификаты, соответствующие нормам санитарно-эпидемиологического законодательства.

1.5. Исполнитель использует необходимое для организации питания оборудование, являющееся его собственностью.

1.6. Рацион питания обучающихся должен соответствовать нормам и стандартам, предъявляемым СанПиН (2.4.5. 2409-08) и государственными стандартами к питанию обучающихся разных возрастных групп.

1.7. Качество питания должно соответствовать действующим государственным стандартам, техническим условиям и требованиям контролирующих органов (СанПиН 2.3.2.1078-01).

1.8. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности должен осуществляться производственный, технологический и санитарно-эпидемиологический контроль (СП 1.1.1058-01).

1.9. Услуги должны оказываться из продуктов, обеспечивающих безопасное питание (СанПиН 2.3.2.1078-01).

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Обеспечить бесперебойное функционирование пункта питания в соответствии с режимом работы Заказчика в ассортименте: горячие блюда, салаты, выпечка, снековая продукция, напитки.

2.1.2. Иметь в наличии документы, подтверждающие соответствие реализуемых товаров, установленным законодательством требованиям.

2.1.3. Содержать пункт питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, соблюдать правила пожарной безопасности.

2.1.4. Соблюдать Правила внутреннего распорядка Заказчика.

2.1.5. В 10-дневный срок рассматривать поступившие от Заказчика письменные жалобы и предложения по предмету договора, принимать необходимые меры по их разрешению, давать письменные ответы.

2.1.6. Соблюдать требования, предъявляемые к деятельности организаций общественного питания.

2.1.7. Использовать при приготовлении пищи качественные продукты и ингредиенты, соответствующие действующим российским санитарным нормам.



2.1.8. Обеспечить соблюдения сотрудниками исполнителя правил личной гигиены при оказании Услуг, указанных в п. 1.1. настоящего соглашения.

2.2. Заказчик в праве:

2.2.1 Контролировать соблюдение условий настоящего договора, осуществлять профилактический осмотр помещения и его коммуникаций с правом беспрепятственного доступа, не допуская при этом нарушения режима рабочего процесса Исполнителя, в присутствии представителей Исполнителя;

2.2.2 Потребовать в письменной форме от Исполнителя устранения выявленных нарушений и установить для их устранения разумный срок, обязательный для исполнителя;

### **3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ПРИЕМКИ УСЛУГ**

3.1. Исполнитель не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным предоставляет Заказчику счет и акты сдачи-приемки оказанных услуг, оформленные надлежащем образом, подписанные уполномоченным лицом и скрепленные печатью.

3.2. Заказчик после подписания акта сдачи – приемки оказанных услуг в течение 5 рабочих дней передает подписанный акт сдачи-приемки оказанных услуг Исполнителю.

3.3. В случае обнаружения несоответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, Стороны обязуются составить акт с перечнем недостатков, выявленных по результатам оказанных услуг и мер по их устранению. Указанные претензии должны быть предъявлены Сторонами в течение 10 дней со дня обнаружения несоответствия оказанных услуг условиям настоящего договора.

3.4. Для проверки соответствия оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, Стороны вправе привлекать независимых экспертов.

3.5. Персонал Исполнителя, выполняющий услуги, должен своевременно проходить гигиеническое обучение и медицинский осмотр и иметь санитарные книжки установленного образца.

### **4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

4.1. Срок действия договора: с «01» сентября 2017 г. по «31» декабря 2018 г.

4.2. При истечении срока действия настоящего договора, и при отсутствии заявления о желании прекратить договорные обязательства, настоящий договор пролонгируется на следующий срок действия.

### **5. ИЗМЕНЕНИЯ И ПРЕКРАЩЕНИЯ ДОГОВОРА**

5.1. Условия настоящего договора могут быть изменены по письменному соглашению сторон. Все изменения и дополнения к настоящему договору оформляются отдельными соглашениями.

5.2. Каждая из сторон также вправе, вне зависимости от оснований расторгнуть настоящий договор, предупредив другую сторону письменно, не менее чем за 1 (один) месяц до предполагаемой даты прекращения договора.

### **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

7.1. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему договору или в связи с ним, разрешаются сторонами путём проведения переговоров.

7.2. В случае не урегулирования разногласия путем переговоров стороны вправе обратиться в Арбитражный суд по месту нахождения истца..

### **8. ТРЕБОВАНИЯ К ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ТОВАРАМ**



8.1. Упаковка, тара – должна соответствовать требованиям фирмы - производителя. Должна обеспечить сохранность товара, недопущения его повреждения при транспортировке и погрузочно-разгрузочных работах. Маркировка на упаковке, таре должна содержать информацию на русском языке о наименовании и комплектации товара, стране и фирме-производителе, дате изготовления, сроке годности.

8.2. Продукция должна иметь сертификат, удостоверение качества, содержащие: номер и дату выдачи удостоверения; наименование и адрес изготовления товара; наименование товара, показатели качества (сорт, категория); дата изготовления (фасовка) товара; срок годности; наименование нормативной документации по которой выпускается товар (ГОСТ, ТУ, СанПиН и т.д.), а также документы в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», если это предусмотрено действующим законодательством РФ на данный вид товара.

8.3. Дополнительные требования к используемым при оказании услуг товарам указаны в приложении № 1 к Договору.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1 Уведомление, предусмотренные настоящим договором, могут направляться Сторонами по почте, факсимильной связью, с курьером, и курьером, и считаются полученными другой Стороной, установить дату получения уведомления.

9.2 Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

## 10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Буренков Евгений Сергеевич

Адрес регистрации: 443079, г. Самара, ул. Мяги, д. 24А, кв. 4

ОГРНИПЗ 16631300125920

р/с 40802810754400008507

Банк: ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК  
БИК: 043601607

к/с: 30101810200000000607

ИНН: 631505005287

М.п. (при наличии)

/Е.С. Буренков/

### Заказчик:

Медицинский университет «Реавиз»

Адрес: 443001, г. Самара, ул. Чапаевская, д. 227.

ИНН/КПП 6317006620/631501001

р/счет 40703810454400000577 в Поволжском

Банке ПАО «Сбербанк России» г. Самара

БИК 043601607

к/счет 30101810200000000607



тел: 8 (846) 333-54-51

Ректор

Н.А. Лысов



**Дополнительные требования к используемым при оказании услуг товарам**

№ п/п	Наименование	Требования	Требования ГОСТ и ТУ, сертификация
•	Апельсины	Плоды должны быть свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус должен быть свойственным свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло - оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен быть менее 100 мм. Не допускаются зеленые, подмороженные и загнившие плоды. Категория по размерам I или II или III.	ГОСТ 4427-82
•	Бананы свежие	Класс экстрэ или первый. Плоды должны быть после дозаривания в местах реализации, предназначенные для потребления в свежем виде. Плоды должны быть одного помологического сорта. В кисти не допускаются вырезанные плоды либо допускается не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета. Плоды в кистях должны быть здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая либо желтая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть от 3 до 4 см. Длина плода более 18 см. Количество плодов в кисти не должно быть $\geq 10$ .	ГОСТ Р 51603-2000
•	Горох колотый шлифованный	Должен быть шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5%. Цвет желтый или зеленый. Допускается примесь гороха других цветов не более 20%. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Сорт должен быть первый или второй. Изъеденные семена не более одного процента. Сорная примесь не более 3%.	ГОСТ 6201-68
•	Изделия колбасные вареные для детского питания	Вид «Детская» или «Гимназическая». Батоны должны быть с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Батоны должны быть прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке. Массовая доля крахмала должна быть не более 5 %.	ГОСТ 31498-2012
•	Изделия колбасные вареные	 <p>Категория А. Колбаса «Московская» или «Столичная». Цвет и вид на разрезе: кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм, свинины полужирной до 12 мм либо без нее. Массовая доля жира не должна быть более 32 %. Массовая доля белка не менее 11 %. Товарная отметка батон (вязка) должна быть в виде прямых батон (вязка) с поперечными перевязками либо в пузырях - перевязанные шпигатом крестообразно.</p> 	ГОСТ Р 52196-2011
•	Изделия макаронные	Сорт муки высший или первый. Овощные или яичные. Группа А или Б. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество овощных, яичных не более 1,7 %. Рекомендуемый срок хранения макаронных изделий со дня изготовления не менее 12 мес.	ГОСТ 31743-2012
•	Капуста белокачанная	Раннеспелая либо среднеспелая. Кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Содержание	ГОСТ Р 51809-2001



		кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев (для раннеспелой не более трех облегающих листьев) с засечкой кочана и кочерыги в совокупности, % от массы, не более 5. Кочаны должны быть различной степени плотности либо плотные или менее плотные, но не рыхлые.	
•	Картофель свежий	Ранний или поздний. Клубни должны быть целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, увядшие, однородные по форме и окраске кожуры. Должна быть округло-овальная или удлиненная форма. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не должен быть $\leq 24$ мм. Класс первый или экстра.	ГОСТ Р 51808-2013
•	Горошек зеленый	Сорт высший или первый или второй. Зерна должны быть целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета с наличием битых зерен не более 10% к массе горошка. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Консистенция должна быть мягкая или более твердая однородная или неоднородная. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) на 100 г консервов не более 3 шт.	ГОСТ Р 54050-2010
•	Сардины в масле	Вкус и запах должен быть приятный, свойственный консервам данного вида, с незначительным привкусом горечи либо без постороннего привкуса и горечи. Высшего сорта или сардины.	ГОСТ 12028-2014
•	Икра овощная	Внешний вид: должна быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Цвет от желтого до коричневого. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Должна быть изготовлена из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы или баклажанов.	ГОСТ Р 51926-2002
•	Крупа гречневая	Ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся, сорт первый или второй. Цвет должен быть кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстроразваривающейся крупы - коричневым разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4 %. Сорная примесь не более 0,5%. Испорченные ядра не более 0,4%.	ГОСТ 5550-74
•	Крупа кукурузная	Шлифованная номер 1-4. Диаметр отверстий двух смежных сит для определения прохода и схода должен быть от 1,5 до 4 мм.	ГОСТ 6002-69
•	Крупа манная	Марка должна быть М или МТ. Внешний вид преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета или белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Зольность в пересчете на сухое вещество должна быть не более 0,7 %.	ГОСТ 7022-97
•	Крупа перловая	Должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами или шарообразная. №1-5. Диаметр отверстий двух смежных сит для определения прохода и схода должен быть от 1,5 до 4 мм.	ГОСТ 5784-60
•	Крупа пшеничная	Запах должен быть свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Должна быть крупная либо средняя. №1-3. Диаметр отверстий двух смежных сит для определения прохода и схода должен быть от 2 до 3,5 мм.	ГОСТ 276-60
•	Крупа пшено шлифованное	Сорт от второго до высшего. Доброкачественное ядро не должно составлять $\leq 97,9\%$ . Содержание поврежденных ядер не должно быть $> 0,8\%$ . Содержание нешелушенных зерен не должно быть более 0,6 %.	ГОСТ 572-60
•	Крупа рисовая (длиннозерная)	Рис должен быть шлифованным. От первого сорта до экстра. Должен быть получен при шлифовании шелушенных зерен риса от первого до четвертого типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не должно составлять $\leq 99,3\%$ . Содержание нешелушенных зерен не должно быть $> 0,2\%$ .	ГОСТ 6292-93
•	Крупа ячневая	Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. №1-3. Диаметры отверстий двух смежных сит для определения прохода и схода	ГОСТ 5784-60



		должен быть от 1,5 до 2,5 мм.	
•	Лимоны	Категория I-III. Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Размер (по наибольший поперечный диаметр) должен быть от 42 до 70 мм.	ГОСТ 4429-82
•	Лист лавровый сухой	Листья должны быть здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Длина листа не должна быть $\leq 2$ см. Влажность $< 13$ %.	ГОСТ 17594-81
•	Лук репчатый свежий	Класс первый или второй. Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без поврежденный сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями, и отсутствие сухих чешуй не более чем на 1/3 поверхности луковицы. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 3 см. Разница между наименьшим и наибольшим диаметром луковиц в одной упаковочной единице $< 3$ см.	ГОСТ Р 51783-2001
•	Мандарины	Плоды должны быть свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Сорт второй или первый или высший. Наибольший поперечный диаметр плода не менее 4 см. Максимальная разница между плодами в одной упаковке не более 0,9 см.	ГОСТ 4428-82
•	Морковь столовая свежая	Класс должен быть от первого до экстра. Корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми либо допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см $< 11$ . Наличие земли, прилипшей к корнеплодам не $> 1$ % от массы..	ГОСТ 32284-203
•	Повидло	Сорт первый или высший. Допускаются светло-коричневые оттенки либо коричневые тона.	ГОСТ 32099-2013
•	Пшеничная хлебопекарная мука.	Вкус должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Сорт первый или высший. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 0,75%. Массовая доля сырой клейковины не менее 28%.	ГОСТ Р 52189-2003
•	Горбуша	Сорт первый или второй. Отклонение линии разреза от середины брюшка должно быть не более чем на два см. Верхняя челюсть должна быть длиннее нижней и слегка загнута либо верхняя челюсть должна быть загнута, а нижняя вытянута. Высота зубов не должна быть $> 6$ мм. Отношение длины челюсти к длине тушки должно быть не менее ноля целых одной десятой.	ГОСТ 1168-86
•	Свекла столовая свежая	Сорт первый или экстра. Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину $> 0,3$ см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности должно быть не более 5% от массы.	ГОСТ 32285-2013
•	Соль поваренная пищевая	Сорт первый или высший или экстра. Массовая доля хлористого натрия не: $< 97,7$ %. Массовая доля калий-иона: $< 0,2$ %.	ГОСТ Р 51574-2000

		Должна быть выварочная или каменная. Массовая доля влаги не должна быть: > 0,7 %.	
•	Томаты свежие	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не более 7 см. Сорт первый или экстра. Не должны быть вишневидные или мелкоплодные.	ГОСТ Р 55906-2013
•	Фрукты сушеные	Изюм или кишмиш. Содержание белка не менее 1,8 г. Энергетическая ценность не более 264 кКал.	ГОСТ 12003-76
•	Яблоки свежие	Сорт Канадский ренет или Кокс Оранж. Срок хранения не более 240 дней при относительной влажности от 90 до 95 %.	ГОСТ Р 50528-93
•	Яйца куриные пищевые	Категория от первой до высшей. Масса одно яйца не менее 55 г. Вид диетические или столовые. Срок хранения не более 25 суток	ГОСТ 31654-2012

### РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<p><b>Исполнитель:</b> Индивидуальный предприниматель Буренков Евгений Сергеевич</p> <p>Адрес регистрации: 443079, г. Самара, ул. Мяги, д. 24А, кв. 4 ОГРНИПЗ 16631300125920 р/с 40802810754400008507 Банк: ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК БИК: 043601607 к/с: 30101810200000000607 ИНН: 631505005287</p> <p></p> <p>_____/Е.С. Буренков/ М.п (при наличии)</p>	<p><b>Заказчик:</b> Медицинский университет «Реавиз»</p> <p>Адрес: 443001, г. Самара, ул. Чапаевская, д. 227. ИНН/КПП 6317006620/631501001 р/счет 40703810454400000577 в Поволжском Банке ПАО «Сбербанк России» г. Самара БИК 043601607 к/счет 30101810200000000607 тел: 8 (846) 333-54-51</p> <p></p> <p>_____/Н.А. Лысов</p>
---	---