

ДОГОВІР № 01-09
на проведення науково-дослідних робіт

м. Чернівці

«30» 09 2021 р

Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету назване далі виконавцем, в особі директора Вдовіченя Анатолія Анатолійовича діючого на основі Положення та Довіреності, з одного боку та підприсмець Іпатова Тетяна Валеріївна, яка діє на підставі Виписки з ЄДР, названий далі замовником, з другого боку, уклали цей договір про наступне:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. Замовник доручає, а Виконавець бере на себе проведення наступної науково-дослідної роботи «Наукове обґрунтування та розроблення технології хлібобулочних виробів для гамбургерів, хот-догів, тостерного хліба».

1.2. Зміст та обсяг роботи в цілому та за етапами (розділами) визначаються узгодженою сторонами Програмою, що додається до договору, яка є невід'ємною частиною цього договору. За роботами, що виконуються в термін більше року, програма складається на весь обсяг роботи з обов'язковим виділенням обсягу вартості робіт поточного року, а також із зазначенням орієнтовної вартості робіт кожного подальшого року.

1.3. Робота за даним договором виконується відповідно до узгодженого сторонами технічного завдання, технічних, наукових, економічних та інших вимог.

1.4. Строк виконання всієї роботи від 01.10.2021р. до 31.12.2021 р.

1.5. Термін виконання окремих етапів (розділів, частин) роботи визначається календарним планом (додаток). У разі дострокового виконання роботи Виконавцем сторони визначають порядок приймання та оплати виконаних робіт.

1.6. Якщо в процесі виконання роботи з'ясовується неминучість одержання негативного результату або недоцільність подальшого проведення роботи, Виконавець має право призупинити її, поставивши про це до відома Замовника у триденний термін після зупинки.

У цьому випадку Сторони зобов'язані у п'ятиденний термін розглянути питання про доцільність продовження робіт.

1.7. Усі витрати по освоєнню результатів дослідження оплачуються безпосередньо Замовником у встановленому порядку. Виконавець ніяких витрат з освоєння не несе, окрім витрат з авторського нагляду за освоєнням, що входять до кошторисної вартості роботи.

2. ВАРТІСТЬ РОБІТ І ПОРЯДОК РОЗРАХУНКІВ

2.1. За виконані роботи, зазначені в п. 1, Замовник сплачує Виконавцеві 14 000,00 грн. (Чотирнадцять тисяч гривень 00 копійок).
(прописом)

згідно з кошторисними розрахунками (калькуляцією), що додаються до договору.

2.2. Оплата проводиться одночасно за закінчену роботу в розмірі 14 000,00 грн. (Чотирнадцять тисяч гривень 00 копійок).

3. ПОРЯДОК ЗДАЧІ І ПРИЙМАННЯ РОБІТ

3.1. Про закінчення виконання кожного етапу робіт, а також роботи в цілому Виконавець повинен повідомити Замовника, після чого Сторони складають

двосторонній акт приймання та здачі у трьох примірниках. У разі незабезпечення Замовником приймання етапу роботи протягом п'яти днів після отримання повідомлення Виконавець має право скласти односторонній акт, який є підставою для розрахунків. Приймання роботи за станами та в цілому здійснюється за узгодженою Програмою.

3.2. При завершенні науково-дослідних робіт Виконавець подає Замовникові науково-технічний звіт про виконану роботу та інші документи (на вимогу Замовника), обумовлені договором. У випадку, якщо у Замовника виявляються зауваження або претензії щодо виконаної роботи, йому надається право заявити їх Виконавцеві протягом 10 днів після вручення йому науково-технічного звіту та інших документів.

3.3. Якщо під час виконання роботи Замовник або Виконавець вважатимуть за необхідне замінити один вид роботи іншим, то така заміна допускається за письмовою угодою між Сторонами у межах даної роботи.

4. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

4.1. За порушення узятих за договором зобов'язань Сторони несуть відповідальність відповідно до Законодавства України.

5. ІНШІ УМОВИ

5.1. Даний договір складено у двох оригінальних примірниках, по одному для кожної із Сторін.

5.2. У випадках, не передбачених цим договором, Сторони керуються чинним цивільним законодавством.

5.3. Після підписання цього договору всі попередні переговори за ним, листування, попередні угоди та протоколи про наміри з питань, що так чи інакше стосуються цього договору, втрачають юридичну силу.

5.4. Усі виправлення за текстом даного договору мають юридичну силу лише при взаємному їх посвідченні представниками Сторін у кожному окремому випадку.

6. СТРОК ДІЇ ДОГОВОРУ І ЮРИДИЧНІ АДРЕСИ СТОРІН

6.1. Строк дії договору початок 01.10.2021 рік
закінчення 31.12.2021 рік

6.2. Адреси та розрахункові рахунки сторін:

Виконавця: Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Адреса: 58002, м. Чернівці, Центральна площа, 7

р/р UA028201720313271001201006447, МФО 820172, Код ЄДРПОУ 05476322

ІПН 015661126017 тел. (0372) 51-11-58, 52-22-34.

Замовника: Фізична особа – підприємець Іпатова Тетяна Валеріївна

Адреса: 59320, Чернівецька обл., Кіцманський район, с. Іванківці

Код ЄДПРОУ 2956111805

IBAN UA163 356282 00000 26004051512099 в Чернівецькій філії АТ КБ



Директор ЧТЕІ КНТЕУ

А. А. Вдовічен

Фізична особа-підприємець

Ипатова Т. В. Іпатова

ПРОГРАМА

науково-дослідних робіт, виконуваних

виконавцем колективом кафедри технологій та організації готельно-ресторанного бізнесу
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ

за договором з замовником № 01-09 від 30.09.2021

1. Завдання досліджень:

- проаналізувати вітчизняний ринок хлібобулочних виробів та способи подовження терміну їх зберігання;
- науково обґрунтувати і розробити технологію хлібобулочних виробів для гамбургерів, хот-догів, тостерного хліба подовженого терміну зберігання;
- дослідити якість і безпечність розроблених хлібобулочних виробів;
- розробити нормативну документацію на хлібобулочні вироби (технологічні картки);
- визначити економічну ефективність та соціальний ефект розроблених хлібобулочних виробів.

2. Зміст досліджень.

Розділ 1. Новітні технології хлібобулочних виробів.

1.1. Технологічні характеристики дріжджового тіста для хлібобулочних виробів.

1.2. Аналіз існуючих технологій хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання та способи їх удосконалення.

Розділ 2. Характеристика об'єктів і методів дослідження.

2.1. Об'єкт і предмети дослідження.

2.2. Методи дослідження.

Розділ 3. Наукове обґрунтування і розроблення технології хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання.

3.1. Вплив сухої суміші «Софт Тач» на реологічні властивості дріжджового тіста для хлібобулочних виробів.

3.2. Дослідження параметрів процесу випікання дріжджового тістового напівфабрикату.

Розділ 4. Технологія та якість хлібобулочних виробів з суміші «Софт Тач».

4.1. Обґрунтування технології і рецептур хлібобулочних виробів з сухою сумішшю «Софт Тач».

4.2. Органолептична оцінка.

4.3. Харчова цінність.

4.4. Фізичні показники якості хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання.

Розділ 5. Соціальний ефект та економічна ефективність від впровадження технологій хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання.

5.1. Заходи щодо впровадження результатів досліджень.

5.2. Соціальний ефект та економічна ефективність від впровадження розроблених технологій бісквітних виробів.

3. Методи дослідження: під час проведення досліджень використовувались сучасні методи досліджень, які в повній мірі характеризують технологічні параметри рецептурних компонентів: органолептичні, фізико-хімічні, реологічні показники контрольних та дослідних зразків.
4. Очікувані результати: за результатами проведених досліджень розробити технології та рецептури (технологічні картки) хлібобулочних виробів для гамбургерів, хот-догів, тостерного хліба подовженого терміну зберігання.
Впровадження результатів: розроблені технології впровадити у приватну пекарню ПП Іпатова Т. В.

Керівник теми

Погоджено з замовником

К. В. Паламарек

Т. В. Іпатова

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Назва науково-дослідної роботи згідно договору № 66 від 30 09 2021 р.
«Наукове обґрунтування та розроблення технології хлібобулочних виробів для гамбургерів, хот-догів, тостерного хліба»

Шифр етапів	Назва етапів	Строки виконання, початок-закінчення (місяць, рік)	Розрахункова ціна етапу, грн. / % до договірної ціни
1	2	3	4
1.	Аналіз вітчизняного ринку хлібобулочних виробів та способів подовження терміну їх зберігання	01.10.2021 р.- 08.10.2021 р.	14 000/ 100%
2.	Наукове обґрунтування і розроблення технології хлібобулочних виробів для гамбургерів, хот-догів, тостерного хліба подовженого терміну зберігання	09.10.2021 р.- 30.10.2021 р.	
3.	Дослідження якості і безпечності розроблених хлібобулочних виробів	01.11.2021 р.- 28.11.2021 р.	
4.	Розроблення нормативної документації на хлібобулочні вироби (технологічні картки)	29.11.2021 р.- 31.12.2021 р.	
5.	Визначення економічної ефективності та соціального ефекту розроблених хлібобулочних виробів		

Від виконавця

А.А.Вдовічен

Від замовника

Т. В. Іпатова

