Договор №\_\_\_\_\_\_

**на предоставление услуг по обслуживанию и организации питания на мероприятиях**

г. Казань «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

АО «ТАТМЕДИА», именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице генерального директора Садыкова Ш.М., действующего на основании Устава с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «СТОРОНЫ», заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. **Предмет Договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги Заказчику по обслуживанию и организации питания на мероприятиях в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к Договору) в указанные Договором сроки (далее - Услуги), а Заказчик обязуется обеспечить оплату оказанных Услуг.

1.2. Услуги оказываются по заявкам Заказчика (Приложение №2 к Договору) в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 Договора) к настоящему Договору.

**2. Количество, ассортимент и порядок оказания услуг**

2.1. Услуги оказываются Исполнителем по адресу (в пределах территории города Казань) и в сроки согласно заявкам Заказчика.

2.2. Услуги оказываются по заявкам Заказчика, направляемым не менее чем за 2 (два) рабочих дня до дня оказания Услуг.

2.3. По факту оказания Услуг по каждой заявке в рамках настоящего Договора Заказчик и Исполнитель подписывают документ о приемке, подтверждающий факт выполнения обязательств.

2.4. Днем принятия Услуг считается день подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

2.5. Исполнитель гарантирует, что оказанные Услуг будут соответствовать установленным настоящим Договором требованиям. Приемка Услуг по количеству, ассортименту, сроку, качеству производится Заказчиком с составлением и подписанием акта сдачи-приемки Услуг в соответствии с законодательством. Заказчик обязан принять Услуги, либо направить Исполнителю мотивированный отказ с перечнем необходимых недочетов и сроков их выполнения. Требования Заказчика, изложенные в мотивированном отказе, являются обязательными для Исполнителя.

* + 1. **Качество и гарантия**

3.1. Качество, результаты Услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и условиям Договора.

3.2. Исполнитель гарантирует:

- оказание Услуг в объеме, в сроках определенные в заявках (Приложение №2 к Договору);

- качество оказания Услуг в соответствии с Договором и действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное устранение недостатков, выявленных Заказчиком.

3.3. Срок предоставления гарантий качества Услуг: на период действия Договора.

* + 1. **Права и обязанности Сторон**

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. принимать по документу о приемке оказанные Исполнителем Услуг или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

4.1.2. своевременно оплачивать Услуги Исполнителя в порядке, предусмотренном настоящим Договором;

4.1.3. предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания Услуг по настоящему Договору;

4.1.4. требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;

4.1.5. выполнять иные обязанности, предусмотренные Договором.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. досрочно принять и оплатить Услуги в соответствии с условиями Договора;

4.2.2. привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Договором и действующим законодательством Российской Федерации;

4.2.3. отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям заявок, в соответствии с настоящим Договором;

4.2.4. контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Договора;

4.2.5. требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

4.2.6. Заказчик вправе отказаться от оплаты блюда, предоставляемым в рамках оказания Услуг, в случае выявления факта предоставления Исполнителем недостоверной информации о блюде;

4.2.7. осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. выполнить обязательства, предусмотренные настоящим Договором и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Договором срок;

4.3.2. безвозмездно и в разумные сроки устранять допущенные по его вине нарушения условий Договора;

4.3.3. Исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Договору (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

4.3.4. своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора;

4.3.5. соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим;

4.3.6. выполнять иные обязанности, предусмотренные Договором.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. требовать приемки Услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором;

4.4.2. требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных Услуг в соответствии с настоящим Договором;

4.4.3. по согласованию с Заказчиком досрочно оказать Услуги;

4.4.4. осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

4.5. Исполнитель гарантирует:

4.5.1. соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим Услуги;

4.5.2. отсутствие недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации;

4.5.3. наличие всех прав и разрешений, необходимых для исполнения настоящего Договора, и отсутствие у любых лиц права воспрепятствовать исполнению принятых Исполнителем обязательств по Договору или ограничивать их исполнение или предъявить претензии/иски к Заказчику относительно нарушения авторских и имущественных прав при исполнении Договора, в связи с отсутствием у Исполнителя лицензий, исключительных прав, иных прав и (или) разрешений, необходимых для выполнения обязательств по настоящему Договору.

* + 1. **Цена**

5.1. Лимит финансирования настоящего Договора составляет 3 500 000 (Три миллиона пятьсот тысяч) рублей 00 копеек, в том числе НДС \_\_\_%. (в случае, если Поставщик имеет право на освобождение от уплаты НДС, то слова «в том числе НДС» заменяются на слова «НДС не облагается»).

5.2 Оплата оказанных Услуг осуществляется по цене единицы исходя из объема фактически оказанных Услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора.

5.3. Цена единицы Услуги включает в себя все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Договору, в том числе налоги, сборы и другие обязательные платежи, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Покупатель вправе направлять Исполнителю заявки на свое усмотрение, не стремясь достигнуть в полном объеме установленный лимит финансирования, указанный в пункте 5.1. настоящего Договора, в установленные сроки, согласно пункту 10.1. настоящего Договора. Понуждение к достижению установленного лимита финансирования в течение срока действия договора не допускается.

* + 1. **Порядок расчета и сдачи-приемки**

6.1. Заказчик обязан осуществить оплату в течение 7 (семи) рабочих дней со дня оказания Услуг Заказчику и подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг, путем перечисления денежных средств на расчетный счет на основании выставленного Исполнителем счета на оплату. Датой платежа считается дата списания денежных средств со счета Заказчика. Счет обязательно должен содержать ссылку на настоящий Договор.

6.2. Приемка Услуг по количеству и ассортименту осуществляется Исполнителем и Заказчиком на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.3. Акт сдачи-приемки оказанных услуг оформляются в 2 (двух) экземплярах и подписываются Исполнителем и Заказчиком.

6.4. Днем оплаты Услуг считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

* + 1. **Ответственность Сторон**

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем каждого обязательства, предусмотренного заявкой по настоящему Договору, Заказчик вправе потребовать уплату штрафа в размере 30% от стоимости неоказанных/несвоевременно оказанных Услуг.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства по оплате оказанных Услуг, предусмотренного п. 6.1 Договора, Заказчик за каждый день просрочки выплачивает Исполнителю неустойку в размере 0,1% от суммы неисполненного обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока.

7.4. Уплата неустойки не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

7.5. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло по вине другой Стороны.

* + 1. **Порядок разрешения споров**

8.1. Все споры и разногласия разрешаются путем переговоров между Сторонами с обязательным составлением протокола переговоров, подписываемого представителями обеих Сторон.

8.2. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Татарстан.

* + 1. **Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

9.2. При наступлении указанных в пункте 9.1. обстоятельств, Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложениями соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

* + 1. **Срок действия Договора**

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 31.12.2026, а в части гарантии - до полного исполнения сторонами принятых на себя обязательств.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Договора.

* + 1. **Прочие условия**

11.1. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон или решению суда в порядке и на условиях, установленных законодательством.

11.2. Все изменения и дополнения к настоящему Договору действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.

11.3. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Исполнитель в двухнедельный срок обязан письменно известить об этом Заказчика. В случае прекращения деятельности Исполнителя Стороной Договора является его правопреемник.

11.4. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору Заказчик имеет право приостановить оплату по Договору до устранения нарушений.

11.5. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора в одностороннем порядке путем направления Исполнителю письменного уведомления за 30 дней до срока расторжения.

11.6. Исполнитель гарантирует, что Договор не является для него крупной сделкой, а также сделкой, на совершение которой в соответствии с законодательством и учредительными документами Исполнителя требуется согласие (одобрение) его органов управления, уполномоченных государственных и иных органов. В случае, если для Исполнителя Договор подпадает под признаки сделки, указанной в настоящем пункте Договора, Исполнитель до его подписания обязан предоставить, Заказчику документы, подтверждающие такое согласие (одобрение).

11.7. По вопросам, неурегулированным настоящим Договором, применяются соответствующие нормы законодательства.

11.8. Договор составлен в двух подлинных экземплярах - по одному для каждой из сторон.

* + 1. **Антикоррупционная оговорка**

12.1. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

12.2. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством, как дачу/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

12.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства  и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

Каналы связи АО «ТАТМЕДИА»: тел.(843)222-09-88; e-mail: [tatmedia@tatmedia.ru](mailto:tatmedia@tatmedia.ru)

12.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в данном разделе действий и/или неполучения другой Стороной в установленный Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

* + 1. **Приложения**

13.1. Спецификация – Приложение №1.

13.2. Заявка – Приложение №2.

* + 1. **Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ИСПОЛНИТЕЛЬ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  м.п. | |  | | --- | | ЗАКАЗЧИК | | АО «ТАТМЕДИА»  420097 г. Казань, ул. Академическая, д.2  ИНН 1655144950 КПП 165501001  р/сч. 40702810900020007177  Банк: ПАО «Ак Барс» банк  к/с: 30101810000000000805  БИК 049205805  ОГРН 1071690057834 | | Генеральный директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Садыков Ш.М.  м.п. | |
|  |  |
|  |  |

Приложение №1

к Договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюда | Состав блюда | Выход, гр. | Ед. изм. | Кол-во | Цена, в руб., с НДС \_\_%/без НДС |
| **Холодные закуски** | | | | | | |
| 1 | Сельдь слабосоленая с маринованным луком и картофелем | Филе сельди / картофель отварной / лук маринованный |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Рыба в кляре | Филе горбуши, кляр |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Капрезе из томатов | Бакинские томаты / моцарелла / соус / базилик |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Ассорти овощное | Помидоры / огурцы / перец болгарский / редис / оливки / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Ассорти мясное | Говядина / казылык / язык отварной / куриный рулет / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Ассорти рыбное | Семга / рыба масляная / скумбрия / кальмар / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Ассорти солений | Корнишоны / томаты черри / патиссоны / грибы / капуста квашеная / чеснок |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Фруктовая ваза | Груши / мандарины / ананас / виноград / киви / слива / мята |  | Штука | 1 |  |
| 9 | Ягодный микс | Клубника / голубика / виноград / персики |  | Штука | 1 |  |
| 10 | Сырная тарелка | Сыр «Пармезан» / сыр «Камамбер»/ сыр «Маасдам»/ сыр «Чечил» / мед / орехи |  | Штука | 1 |  |
| 11 | Шарики « Рафаэлло» | Сыр твердого сорта, майонез, чеснок, яйцо, крабовые палочки |  | Штука | 1 |  |
| 12 | Рулетики из баклажан | Баклажаны, сыр, орехи, кинза, кунжут |  | Штука | 1 |  |
| 13 | Пирамидки из кабачков | Кабачки, сыр, майонез, зелень |  | Штука | 1 |  |
| 14 | Фаршированные шампиньоны | Шампиньоны, сыр, лук, сливки |  | Штука | 1 |  |
| 15 | Печеночный паштет на крекере | Паштет куриный, крекер, зелень |  | Штука | 1 |  |
| 16 | Тарталетки с креветками | Тарталетки, креветки, сырный крем, соус «Терияки» |  | Штука | 1 |  |
| 17 | Грудки куриные на шпажке | Филе куриной грудки, томаты |  | Штука | 1 |  |
| 18 | Бочонки со шпротами | Шпроты, сыр с чесноком, огурец, зелень, багет |  | Штука | 1 |  |
| 19 | Закуска «Лодочка» | Семга слабосоленая, сливочный мягкий сыр, багет |  | Штука | 1 |  |
| 20 | Канапе с креветками и авокадо | Багет, авокадо, креветки, сыр, зелень |  | Штука | 1 |  |
| 21 | Язык заливной | Язык говяжий, бульон |  | Штука | 1 |  |
| 22 | Холодец говяжий | Говядина, специи |  | Штука | 1 |  |
| **Горячие закуски** | | | | | | |
| 1 | Жульен с шампиньонами | Шампиньоны, лук, сливки, сыр |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Жульен «Охотничий» | Шампиньоны, курица, сливки, сыр, лук |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Кыстыбый с картофелем | Картофельное пюре, масло сливочное, лук жареный, лепешки |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Кыстыбый с пшеном | Пшено, масло сливочное, лепешки |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Филе красной рыбы под шубой | Горбуша (кета), овощи, сыр |  | Штука | 1 |  |
| **Салаты** | | | | | | |
| 1 | Салат по-грузински | Говядина, перец болгарский, помидоры, кинза, орехи грецкие, масло, уксус |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Салат «Греческий» | Сыр «Фетакса», помидоры, маслины, перец, салат, огурец, соус |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Салат «Цезарь» с курицей | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», курица, чеснок |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Салат «Цезарь»  с семгой | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», семга, чеснок |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Салат «Цезарь» с креветками | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», креветки, чеснок |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Салат из кальмаров | Кальмары, яйцо, яблоко, лук маринованный, помидоры, заправка |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Салат «Восторг» | Грудка куриная, помидоры, перец болгарский, морковь по-корейски, огурцы соленые, огурцы свежие, соус |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Салат «Снежанна» | Куриное мясо, ветчина, яблоки, апельсины, огурцы, орехи, сыр, майонез |  | Штука | 1 |  |
| 9 | Селедка под шубой | Филе сельди, картофель, свекла, яйца, майонез |  | Штука | 1 |  |
| 10 | Салат с креветками | Креветки, томаты черри, авокадо, рукола, соус |  | Штука | 1 |  |
| 11 | Салат «Искушение» | Копченая куриная грудка, салат айсберг, яйца, сыр твердого сорта, чипсы, соус, томаты |  | Штука | 1 |  |
| 12 | Салат с говядиной | Говядина, салат айсберг, шампиньоны, свежие огурцы, соленые огурцы, соус |  | Штука | 1 |  |
| **Первые блюда** | | | | | | |
| 1 | Солянка мясная сборная | Бульон, говядина, курица, колбасные изделия, соленые огурцы, лук, маслины, сметана / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Пельмени с бульоном | Пельмени с говядиной, лук, специи/ бульон, сметана /зелень |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Суп лапша домашняя с курицей | Лапша, бульон, курица /зелень |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Уха сливочная | Бульон, филе красной рыбы (лосось), картофель, сливки, томаты /зелень |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Зур бэлиш с бульоном | Картофель, говядина, тесто, лук репчатый, специи |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Харчо с бараниной | Говядина, рис, томаты, специи, бульон / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Шурпа с мясом | Говядина, мякоть баранины, картофель, томаты, морковь, перец болгарский / зелень |  | Штука | 1 |  |
| **Горячие блюда** | | | | | | |
| 1 | Жаркое «Казань» в горшочке | Картофель, говядина , лук, морковь, чернослив / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Говядина по-боярски | Говядина, помидоры, лук, сыр / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Мясо по-французски | Говядина, грибы, лук, сыр / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Мясо тушеное с черносливом | Говядина, чернослив, лук, специи / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Грудка пикантная в сырной корочке | Филе грудки, сыр, яйцо / зелень |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Филе курицы с ананасом | Филе грудки, ананас консервированный, сыр/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Семга/форель в сливочном соусе | Филе семги/форели , специи, сливки/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Рубленая котлета | Говядина, грибы, сыр, лук /зелень |  | Штука | 1 |  |
| **Гарниры** | | | | | | |
| 1 | Картофель отварной | Картофель, масло сливочное, чеснок/зелень |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Картофель по-деревенски | Картофель запеченный, специи /зелень |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Овощи гриль | Кабачки, баклажаны, перец, томаты/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Мексиканская смесь | Брокколи, цветная капуста, фасоль, болгарский перец, специи, масло сливочное/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Рисовый букет | Рис, кукуруза, зеленый горошек, болгарский перец |  | Штука | 1 |  |
| **Выпечка** | | | | | | |
| 1 | Мини треугольники | Говядина, лук, картофель, тесто |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Мини пирожки | Зеленый лук, яйцо/грибы картофель, тесто |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Вак бэлиш | Говядина, тесто, рис, лук репчатый, специи |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Мини губадия | Корт, рис отварной, тесто, изюм, яйцо |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Расстегай с рыбой | Филе рыбы, тесто, рис, лук репчатый |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Кэш-теле | Яйцо, мука, сахар, растительное масло |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Чак-чак | Мед, яйцо, мука, растительное масло |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Элеш с курицей | Картофель, тесто, филе грудки, лук репчатый |  | Штука | 1 |  |
| 9 | Торт праздник | Мука, сгущенка, орехи, шоколад |  | Штука | 1 |  |
| 10 | Сметанник | Мука, сметана, яйцо, тесто |  | Штука | 1 |  |
| 11 | Пирожное медовое | Мука, мед, яйцо, сметана |  | Штука | 1 |  |
| 12 | Булочка | Мука, масло растительное |  | Штука | 1 |  |
| 13 | Хлеб | Мука, масло растительное |  | Штука | 1 |  |
| **Фуршетное меню** | | | | | | |
| 1 | Пирамидки с говяжьим паштетом на свежем огурце | Огурец свежий, паштет говяжий, зерна граната |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Яйца фаршированные лососевым паштетом | Яйцо куриное, лососевый паштет, огурец, лимон |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Пирамидки с говяжьим паштетом на крекере | Крекер, паштет говяжий, яйцо |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Канапе с сыром и оливкой | Сыр, оливки, виноград |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Канапе с красной икрой | Икра, багет, масло сливочное, лимон/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Канапе с семгой | Багет, семга слабосоленая, маслины/зелень |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Тарталетки с мясным салатом | Тарталетки, говядина, картофель, соленый огурец, яйцо, зеленый горошек, майонез |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Тарталетки с куриным салатом | Тарталетки, курица, картофель, свежий огурец, яйцо, зеленый горошек, майонез |  | Штука | 1 |  |
| 9 | Тарталетки с сырным салатом | Тарталетки, сыр твердого сорта, чеснок, сметана |  | Штука | 1 |  |
| 10 | Тарталетки с морским коктейлем | Тарталетки, мидии, кальмары, креветки в соусе |  | Штука | 1 |  |
| 11 | Рыба в кляре | Филе красной рыбы, кляр |  | Штука | 1 |  |
| 12 | Морской коктейль | Креветки/ кальмары/ мидии в соусе |  | Штука | 1 |  |
| 13 | Бутерброды с красной икрой | Багет, красная икра, лимон/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 14 | Овощное ассорти на шпажках | Томаты черри/ болгарский перец / мини огурчики /зелень |  | Штука | 1 |  |
| 15 | Мясное ассорти | Казылык/ язык говяжий/ колбаса варено-копченая |  | Штука | 1 |  |
| 16 | Фруктовая ваза «Экзотика» | Виноград/ мандарины/ клубника/ ананас/ голубика |  | Штука | 1 |  |
| 17 | Закуски на шпажках | Тосты с колбасой/ с ветчиной/ с сыром |  | Штука | 1 |  |
| 18 | Рулетики из лаваша с творожной начинкой | Лаваш армянский, творог/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 19 | Рулетики из баклажанов с сырной начинкой | Баклажаны, сыр, майонез, грецкие орехи/ зелень |  | Штука | 1 |  |
| 20 | Рулетики из куриного окорока | Окорок куриный, сыр твердого сорта, чеснок, сметана/ лист салата |  | Штука | 1 |  |
| 21 | Куриные грудки на шпажке | Филе куриной грудки, соус, ананас |  | Штука | 1 |  |
| 22 | Куриные крылышки | Крылья, кунжут, соус «Терияки» |  | Штука | 1 |  |
| 23 | Блинчики с мясом | Фарш говяжий, лук репчатый, блин |  | Штука | 1 |  |
| **Напитки** | | | | | | |
| №п/п | Наименование напитка | Состав блюда | Выход, мл. | Ед. изм. | Кол-во | Цена, в руб., с НДС \_\_%/без НДС |
| 1 | Соки | Мультифрукт |  | Штука | 1 |  |
| 2 | Яблоко |  | Штука | 1 |  |
| 3 | Ананас |  | Штука | 1 |  |
| 4 | Томат |  | Штука | 1 |  |
| 5 | Морс | Клюквенный |  | Штука | 1 |  |
| 6 | Облепиховый |  | Штука | 1 |  |
| 7 | Клубничный |  | Штука | 1 |  |
| 8 | Вишневый |  | Штука | 1 |  |
| 9 | Чай с наполнителем | Травы, сливки, лимон, сухофрукты |  | Штука | 1 |  |
| 10 | Кофе | Аппаратный: «Американо», «Капучино», «Латте» |  | Штука | 1 |  |
| 11 | Растворимый |  | Штука | 1 |  |
| 12 | Минеральная вода |  |  | Штука | 1 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование Услуги | Ед. измерения | Кол-во | Цена, в руб., с НДС \_\_%/без НДС |
| Услуги по обслуживанию мероприятия (Услуги официанта) | чел./час | 1 |  |

1. **Общие требования к Услугам:**
   1. Исполнитель обеспечивает доставку оборудования и продуктов питания, накрытие столов готовыми блюдами и расстановку оборудования, уборку своими силами вне зависимости от того, указана ли в Заявке необходимость обслуживания на мероприятии, за исключением отдельно согласованных мероприятий. Отсутствие необходимости в накрытии и уборке помещения отдельно указывается Заказчиком в Заявке (Приложение №2 Договора) и согласовывается в установленном Договором порядке. При указании в Заявке необходимости обслуживания на мероприятии. В соответствии с заявкой Заказчика горячие блюда подаются соответствующей температуры, при этом Заказчик не предоставляет в пользование/аренду имеющееся на территории Заказчика кухонное оборудование (плиты, мармиты, микроволновые печи и т.п.).
   2. Исполнитель оказывает Услуги, исходя из возможности начала мероприятия в 6-00 часов и/или окончания в 00-00 час по московскому времени, в том числе в нерабочие и праздничные дни.
   3. Исполнитель предоставляет специалиста, имеющего санитарную книжку, ответственного за подготовку и сопровождение всей технической части, на все время проведения мероприятия Заказчика. При оказании Услуг Исполнитель обеспечивает доставку необходимого оборудования, столового белья, не одноразовой столовой посуды, приборов и других предметов сервировки столов, необходимых для оказания Услуг, если иное не указано в Заявке, в соответствии с требованиями, установленными Заявкой Заказчика, а также, по необходимости и в соответствии с Заявкой – столовой мебели. Исполнитель обеспечивает накрытие столов и расстановку оборудования, уборку своими силами. Исполнитель обеспечивает сопровождение и обслуживание в течение всего мероприятия.
   4. Блюда, иная посуда, столовые приборы и салфетки предоставляются в количестве, необходимом для всех участников мероприятия с наличием резерва.
   5. Вся посуда не имеет внешних повреждений и следов разводов, стекло прозрачное, гладкое, без разводов, не имеет царапин, сколов и других внешних повреждений.
   6. Предполагаемое общее количество участников мероприятий (объем Услуг) указывается Заказчиком в Заявке.
   7. Меню составляется на каждое мероприятие отдельно и направляется Исполнителю в качестве Заявки.
   8. Количество обслуживаемых лиц: обслуживание банкета на 10 человек – 1 официант; фуршет на 14 человек – 1 официант; кофе -брейк на 25 человек 1 официант, в соответствии с заявкой Заказчика.

**2. Требования к качеству и безопасности Услуг:**

2.1. Качество и безопасность Услуг соответствует нормам и правилам действующего законодательства (статья 721 ГК РФ).

2.2. Услуги, оказываемые Исполнителем, отвечают следующим требованиям:

2.2.1. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и Услуг, строгое соблюдение установленных санитарных и иных правил, норм и стандартов:

- «Гигиенические требования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01);

- «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1324-03);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 01.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

- ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»;

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

- иным нормативным документам, регламентирующим оказание Услуг по организации выездного питания, качество продуктов питания, работу персонала Исполнителя, определяющим требования к используемому оборудованию.

2.3. В ходе оказания Услуг Исполнитель использует продукцию, соответствующую следующим показателям: продовольственное сырьё, пищевые продукты и п/ф для приготовления указанных в меню блюд соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

2.4. Исполнитель обеспечивает наличие сопроводительных сертификатов соответствия и гигиенических сертификатов, подтверждающих безопасность технологического оборудования и посуды.

2.5. Исполнитель осуществляет процессы производства на основе принципов ХАССП и обеспечивает наличие разрешительных документов на оказание Услуг, предусмотренных настоящим Техническим заданием.

2.6. Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации за ненадлежащее качество предоставленных им материалов и оборудования в ходе оказания Услуг.

2.7. В случае несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных Услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

**3. Согласование мероприятий:**

3.1. Заявка подается Заказчиком в письменном виде в соответствии со сроками, установленными п.6 Технического задания.

3.2. В Заявке указываются сведения, установленные Приложением №1 Договора.

3.3. Корректировки по точному времени и месту проведения очередного мероприятия (подачи блюд) сообщаются Заказчиком Исполнителю не позднее, чем за 2 рабочих дня до его начала. Заказчик также дополнительно подтверждает информацию о месте и времени проведения мероприятия, а также информацию о наличии на месте проведения мероприятия особого пропускного режима и требованиях к доступу. Исполнитель учитывает всю полученную информацию и выполняет все указанные требования. Подтверждение направляется в письменном виде, также допускается направление подтверждения по электронной почте ответственным сотрудником Заказчика на согласованный ранее адрес электронной почты Исполнителя.

3.4. После получения Заявки, Исполнитель до 12.00 следующего рабочего дня направляет Заказчику согласованное меню. В меню могут вносится изменения со стороны Исполнителя по согласованию с Заказчиком.

3.5. Заказчик отклоняет предложенные на согласование Исполнителем условия, если они не соответствуют требованиям Договора, Технического задания и Заявки.

3.6. Заказчик может отклонить предложенные на согласование Исполнителем условия, если качественные и количественные характеристики Услуг не подходят Заказчику, исходя из целей и уровня проводимого мероприятия. В этом случае, Исполнитель обязан незамедлительно представить на согласование условия оказания Услуги с учётом всех замечаний Заказчика.

3.7. Заказчик имеет право в любое время проверять ход исполнения Услуг Технического задания и Заявки, не вмешиваясь при этом в деятельность Исполнителя.

**4. Проведение мероприятий:**

4.1. Исполнитель организовывает сервировку столов, подачу/расстановку всех блюд и напитков в количестве, указанном Заявке (Приложение №1 Договора) и в соответствии с согласованным меню.

4.2. Расстановка и накрытие организуются в точном соответствии с пожеланиями Заказчика.

4.3. Услуги оказываются в точном соответствии Техническому заданию и Заявке от Заказчика.

4.4. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с протокольными нормами, соблюдает особый режим и требования безопасности, устанавливаемые Заказчиком при подаче очередной Заявки. Исполнитель предоставляет для проверки представителям Заказчика все документы, подтверждающие соответствие Услуг требованиям, установленным в Техническом задании.

4.5. Персонал Исполнителя при проведении мероприятий следует указаниям контактного лица Заказчика и/или уполномоченного лица (руководителя ответственного структурного подразделения) Заказчика.

4.6. Заказчик предоставляет помещения, для оказания Услуг не менее чем за 1 час до начала оказания Услуг.

4.7. Исполнитель подготавливает помещения по месту оказания Услуги к началу мероприятия (скатерти на столы, посуда, столовые принадлежности, салфетки и т.д.).

4.8. По окончании мероприятия, Исполнитель обеспечивает в этот же день уборку и приводит помещение в первоначальное состояние, если иное не предусмотрено Заявкой.

4.9. В связи с возможностью проведения мероприятий на объектах с особым пропускным режимом, Исполнитель предоставляет Заказчику список лиц, принимающих участие в оказании Услуг на мероприятии (официанты, обслуживающий персонал, сотрудники, доставляющие оборудование) с их паспортными данными и данными транспортных средств (номер, марка автомобиля). Персонал Исполнителя соблюдает требования пропускного режима, указанные в Заявке, и имеет при себе необходимые документы. Исполнитель предоставляет список оборудования для его допуска на объект.

**5. Общие требования к качеству продукции:**

5.1. Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты для приготовления соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

5.2. Требования к оформлению, реализации и хранению: срок хранения и реализации согласно Сан Пин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.3. Показатели качества и безопасности: физико-химические и микробиологические показатели, соответствующие требованиям СанПин 2.3.1.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.4. Органолептические показатели:

- Внешний вид: продукция аккуратно выложена, края тарелки чистые;

- Консистенция: свойственная входящим в состав продуктам;

- Цвет: свойственный входящим в состав продуктам, без следов заветривания, подгорания и порчи;

- Вкус и запах: свойственные входящим в состав продуктам. Не допускаются несвойственные, посторонние, перекисшие/перебродившие/заплесневелые, портящие продукт вкус и запах, пересоленый/переперченный вкус.

5.5. Продукты и блюда соответствуют стандарту «Халяль»: ГОСТ Р 70401-2022 «Процессы производства пищевой продукции Халяль. Общие требования к пищевой продукции Халяль» и ГОСТ Р 70405-2022 «Продукция и Услуги Халяль. Общие термины и определения».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ИСПОЛНИТЕЛЬ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  м.п. | |  | | --- | | ЗАКАЗЧИК | | АО «ТАТМЕДИА»  420097 г. Казань, ул. Академическая, д.2  ИНН 1655144950 КПП 165501001  р/сч. 40702810900020007177  Банк: ПАО «Ак Барс» банк  к/с: 30101810000000000805  БИК 049205805  ОГРН 1071690057834 | | Генеральный директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Садыков Ш.М.  м.п. | |

Приложение №2

к Договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

№\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ Руководителю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАЯВКА**

АО «ТАТМЕДИА» просит Вас оказать Услуги по Договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**Дата оказания Услуг:**

**Время начала оказания Услуг:**

**Адрес оказания Услуг:**

**Дополнительная информация:**

**Наименование и количество блюд:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюда, напитка | Состав блюда | Выход, гр. | Ед. изм. | Кол-во | Цена, в руб., с НДС \_\_%/без НДС |
|  | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | | | | | |  |

**Количество обслуживающих официантов:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование Услуги | Ед. измерения | Кол-во | Цена, в руб., с НДС \_\_%/без НДС |
| Услуги по обслуживанию мероприятия (Услуги официанта) | чел./час | 1 |  |
| Итого: | | |  |

Генеральный директор Садыков Ш.М.