

Договор оказания услуг № ГП514169

г. Сочи

« 03 » марта 2025 г.

Акционерное Общество «Курорт Макопсе», именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице Генерального директора Калмыкова Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Региональный комбинат питания №2», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Румянцева Юрия Евгеньевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые при совместном упоминании «Стороны», а по отдельности – «Сторона», заключили настоящий договор (далее – «Договор») на следующих условиях.

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику на условиях Договора и в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение №1) услуги по организации 3-х разового питания для отдыхающих по системе «Шведский стол», 3-х разового питания для отдыхающих по системе «Цикличное меню», 3-х разового питания для сотрудников для АО «Курорт Макопсе» (далее – «Услуги»), а Заказчик обязуется оплатить надлежащим образом оказанные Услуги.

1.2. Настоящий договор заключен на основании проведенной в рамках федерального закона 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» закупочной процедуры – открытого запроса предложений в электронной форме (Протокол № ГП514169 от 19 февраля 2025г.).

1.3. Каждая из Сторон гарантирует, что заключение Договора и оказание Услуг не противоречат законодательству Российской Федерации и решениям Органов власти, обязательствам Сторон перед третьими лицами, не нарушают права и интересы третьих лиц.

1.4. Место оказания Услуг: Услуги по организации общественного питания должны производиться в помещениях пищеблока и столовой Заказчика по адресу:

- Краснодарский край, город Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе, ул. Свободы 13.

Сроки оказания Услуг: с 02.06.2025 по 16.09.2025 г. включительно. Услуги оказываются ежедневно, включая праздничные и выходные дни.

1.5. Оказание Услуг осуществляется в строгом соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, правил пожарной и техники безопасности.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора составляет 27908726,50 (Двадцать семь миллионов девятьсот восемь тысяч семьсот двадцать шесть)рублей 50 копеек, без учета НДС, основание УСН.

В цену Договора входят все расходы Исполнителя, связанные с исполнением им принятых на себя обязательств в рамках настоящего договора, включая, но не ограничиваясь указанным, транспортные расходы и затраты на материалы (кроме предоставляемых Заказчиком в соответствии с Договором), расходы на привлечение третьих лиц, уплату обязательных платежей, а также вознаграждение Исполнителя. В случае если в результате оказания и приемки Услуг, Заказчику отчуждаются исключительные права, стоимость исключительных прав также считается включенной в цену Договора.

Наименование услуг	Количество услуг (койко/мест)	Цена единицы услуг без НДС,руб.	Итого стоимость услуг (без НДС) руб.
--------------------	-------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------

Оказание услуг по организации 3-х разового питания для отдыхающих «Шведский стол»	17345	1512,50	26 234 312,50
Оказание услуг по организации 3-х разового питания для отдыхающих по системе «Цикличное меню»	1455	1150,80	1 674 414,00

2.2. Финансирование Договора осуществляется за счет собственных средств Заказчика.

2.3. Оплата Услуг по Договору производится за каждые 15 календарных дней. По завершении оказания Услуг за 15 календарных дней, Исполнитель представляет Заказчику счет, счет-фактуру и Акт приема-сдачи Услуг (Приложение № 2 к настоящему Договору). Оплата производится в течение 15 рабочих дней после подписания Сторонами указанных документов.

2.4. Денежные средства перечисляются Заказчиком по реквизитам, указанным в Договоре, если иные реквизиты не указаны в выставленном Исполнителем счете на оплату Услуг. Заказчик считается исполнившим обязанность по оплате Услуг с момента списания денежных средств с его расчетного счета.

2.5. По окончании расчетов Стороны подписывают Акт сверки взаиморасчетов (Приложение №3).

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Исполнитель обязуется:

3.2. На основании ежедневных заявок Заказчика (Приложение № 4) выполнять весь цикл работ по приготовлению блюд, напитков и другой продукции пищеблока, необходимой для оказания всего комплекса услуг питания.

3.3. Оказать Услуги Заказчику надлежащим образом в соответствии с условиями Договора и Техническим заданием.

3.3.1. Обеспечивать качество выполненных работ и оказанных услуг, соблюдать нормы, установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья детей и гостей Заказчика, окружающей среды и имущества Заказчика. Учитывать и применять к своей работе положения и нормы, установленные законодательством Российской Федерации и Краснодарского края. Исполнять предписания и требования Органов власти, направляемые в адрес Исполнителя в связи с исполнением Договора. Копии указанных в настоящем пункте требований и предписаний органов власти должны быть направлены Заказчику не позднее дня, следующего за днем их получения Исполнителем.

3.3.2. Информировать Заказчика об обстоятельствах, препятствующих оказанию Услуг или затрудняющих их оказание, возможных неблагоприятных для Заказчика последствиях исполнения Договора, иных обстоятельствах, которые могут повлиять на надлежащее исполнение обязательств по Договору. Соответствующее Сообщение должно быть направлено Заказчику не позднее дня, следующего за днем возникновения таких обстоятельств

3.3.3. Предоставлять представителям Заказчика возможность присутствовать при оказании Услуг, а также предоставлять им для проверки имущество, переданное Заказчиком Исполнителю в рамках Договора.

3.3.5. Устранять недостатки в Услугах и их результате, на которые указано Заказчиком, не позднее 1 дня после получения соответствующего требования (претензии), если иной срок не установлен Заказчиком.

3.3.6. Оказывать Услуги в полном соответствии с Требованиями к качеству Услуг, требованиями к их безопасности, требованиям к результатам работ и показателям, связанными с определением соответствия оказываемых Услуг потребностям Заказчика, изложенными в Техническом задании.

3.3.7. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.

3.3.8. Документы, удостоверяющие соответствие качества и безопасность оказываемых Услуг, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации, должны находиться у Исполнителя и предоставляться Заказчику по требованию.

3.3.9. Предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказываемых Услуг по настоящему Договору. По требованию Заказчика предъявлять на проверку количественного и качественного состояния продовольственные товары, хранящиеся в складских помещениях, документы, подтверждающие качество и безопасность указанных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства). Обеспечивать правильность хранения продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

3.3.10. За пять дней до начала оказания Услуг по Договору предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек, медицинских сертификатов о профилактических прививках. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания Услуг предъявлять Заказчику:

медицинские книжки, медицинские сертификаты, физических лиц, которые заняты при оказании Услуг.

3.3.11. Выделять для ежедневной работы на пищеблоке в достаточном для надлежащего оказания услуг количестве квалифицированный персонал, прошедший профилактический медицинский осмотр и имеющий личные медицинские книжки, с допуском работы на пищеблоке, медицинские сертификаты.

3.3.12. За пять дней до начала оказания Услуг предоставить списки своего персонала (с указанием Ф.И.О., должности) для оформления пропуска на территорию Заказчика, а также предоставлять списки по мере изменения состава работников.

3.3.13. Обеспечивать помещения пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарными нормами и требованиями Заказчика, указанными в Техническом задании.

3.3.14. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания Услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания Услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

3.3.15. Информировать Заказчика о возникновении аварийных ситуаций и принимать меры к ликвидации последствий аварийных ситуаций.

3.3.16. Незамедлительно выполнять все указания Заказчика по устранению недостатков при организации питания.

3.3.17. Обеспечить своевременное прохождение медицинского обследования обслуживающего персонала. Не допускать к работе работников, не прошедших медицинский осмотр и не имеющих медицинских санитарных книжек, медицинских сертификатов, не имеющих допусков к работе с электроприборами.

3.3.18. Обеспечить обслуживающий персонал спецодеждой в соответствии с требованиями Заказчика, указанными в Техническом задании.

3.3.19. Обеспечить включение и работу во время приема пищи звуковой (музыкальной) трансляции.

3.3.20. Предоставлять по запросу Заказчику полную информацию, касающуюся оказываемых Услуг по настоящему Договору. Оказывать всяческое содействие Заказчику в отношении любого вопроса, связанного с настоящим Договором и соблюдать его законные интересы.

3.3.21. Предупреждать Заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество Услуг.

3.3.22. Устранять своими силами и за свой счет допущенные по своей вине недостатки при оказании Услуг.

3.3.23. В случае утраты по вине Исполнителя оборудования или инвентаря за свой счет обеспечить восполнение утраченного оборудования, и инвентаря, выданного Исполнителю уполномоченным представителем Заказчика, возмещение стоимости оборудования или инвентаря Исполнитель производит по его рыночной стоимости на момент утраты.

3.3.24. Обеспечить правильную эксплуатацию, с соблюдением нормативов противопожарного законодательства, и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивая их содержание в

рабочем состоянии. При поломке оборудования Заказчика, на период его ремонта, предоставить аналогичное оборудование.

3.3.25. Обеспечить эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования пищеблока согласно:

- инструкций и правил эксплуатации, разработанных предприятиями-изготовителями для каждого вида оборудования.

- с соблюдением нормативов противопожарного законодательства.

Допускать к работе с оборудованием только обученных в установленном порядке работников Исполнителя.

3.3.26. Использовать переданное оборудование только в целях выполнения обязательств по настоящему Договору, полностью, исключая коммерческое его использование.

3.3.27. В течение дня, следующего за днем окончания Услуг по настоящему Договору передать по акту приема-передачи помещения, оборудование и инвентарь Заказчику в исправном состоянии и в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

3.3.28. Самостоятельно заключить договор с соответствующими органами на дератизацию и дезинсекцию помещений. Предоставить Заказчику на утверждение график проведения указанных работ, а также документы, подтверждающие осуществление обработки.

3.3.29. Исполнитель обязан возмещать коммунальные расходы Заказчику, в порядке и размере, установленными действующим законодательством РФ в сфере регулирования коммунальных услуг, по тарифам, утвержденным по месту нахождения Заказчика. Оплата происходит ежемесячно по фактическим затратам, связанным с работой технологического оборудования и ходом производственного процесса.

-Исполнитель обязан компенсировать Заказчику затраты на горячую воду, согласно региональным тарифам утверждённым по месту нахождения Заказчика.

3.3.30. Надлежащим образом вести всю необходимую для данного вида услуг документацию.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Привлекать третьих лиц для оказания Услуг в порядке, установленном Договором.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для исполнения Договора.

3.4.3. По согласованию с Заказчиком определять способ оказания Услуги в части, не урегулированной Техническим заданием.

3.4.4. Отказаться от исполнения Договора в порядке, предусмотренном Договором, при условии полного возмещения Заказчику убытков, и своевременного (не позднее 30 календарных дней, до предполагаемого отказа от исполнения обязательств по договору) направления извещения Заказчику об отказе исполнения обязательств по договору Исполнителем.

3.5. Заказчик обязуется:

3.5.1. Осуществлять контроль за соблюдением ассортиментного минимума при приготовлении блюд и калорийностью питания органолептическими методами, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

3.5.2. Не позже чем за 1 (одни) сутки до оказания Услуг предоставлять Исполнителю заявку на питание с указанием количества человек.

3.5.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям и что позволило ему стать победителем и по другим основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

3.5.4. Ежедневно, по запросу Исполнителя, предоставлять информацию о количестве отдыхающих, подлежащих обслуживанию.

3.5.5. Обращаться к Исполнителю с конкретными просьбами, связанными с улучшением качества оказываемых Услуг.

3.5.6. Оплатить надлежащим образом оказанные и принятые Услуги в порядке, установленном Договором.

3.6. В случае передачи имущества, а именно собственности АО «Курорт Макопсе», расположенного помещения пищеблока и столовой Заказчика по адресу: Краснодарский край, город Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе, ул. Свободы 13, на другого лица, обязательства, совершенные в отношении этого имущества, переходят на нового собственника в полном объеме. Таким образом, новый собственник обязан исполнять все обязательства, связанные с исполнением настоящего договора.

4. Порядок оказания и приёмки Услуг

4.1. Исполнитель обязуется оказать Услуги в сроки, указанные в Техническом задании.

4.2. Услуги оказываются Исполнителем своими силами, средствами, с использованием собственных материалов, продуктов питания и оборудования, если их предоставление Заказчиком прямо не согласовано Сторонами в Договоре или дополнительных соглашениях к нему. Исполнитель несет ответственность за ненадлежащее качество предоставленных им материалов, продуктов питания и оборудования, а также за использование материалов, продуктов питания и оборудования, принадлежащих третьим лицам, без их согласия.

4.3. Привлечение Исполнителем третьих лиц к оказанию Услуг по Договору допускается с письменного согласия Заказчика. В запросе Исполнителя о привлечении третьих лиц для оказания Услуг по Договору должно быть указано лицо, привлечение которого предлагается Исполнителем, условия договора с ним, а также причины, по которым участие данного лица в оказании Услуг является необходимым.

Исполнитель отвечает перед Заказчиком за надлежащее исполнение Договора третьими лицами, привлеченными к оказанию Услуг по Договору. Заказчик не будет иметь каких-либо обязательств и(или) нести ответственность перед третьими лицами, привлеченными Исполнителем к оказанию Услуг.

4.4. Если при проведении проверки Заказчиком хода и порядка оказания Услуг будут выявлены отступления от Договора, Стороны не позднее дня, следующего за днем выявления таких отступлений, составляют и подписывают акт, в котором отражают выявленные недостатки и сроки их устранения в пределах общего срока оказания Услуг.

4.5. В случае мотивированного отказа Заказчика от подписания Акта об оказании Услуг Стороны не позднее 3 дней с даты получения Исполнителем мотивированного отказа составляют протокол, фиксирующий перечень замечаний и сроки их устранения. В случае отказа Исполнителя от составления и/или подписания протокола или уклонения от его составления и/или подписания в установленный настоящим пунктом срок, Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от Договора и потребовать от Исполнителя возмещения убытков, возврата уплаченных по Договору денежных средств и уплаты предусмотренных Договором неустоек. Не оказанные Услуги либо Услуги, оказанные ненадлежащим образом, Заказчик вправе не принимать и не оплачивать.

5. Качество Услуг

5.1. Качество оказываемых Услуг питания должно быть организовано в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в соответствии с перечнем официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил и нормативов в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение №3 к Техническому заданию.

6. Конфиденциальность

6.1 Стороны в соответствии с настоящим разделом Договора обязуются обеспечивать конфиденциальность информации, относящейся к Договору и его исполнению, кроме информации, которая не может являться конфиденциальной в силу законодательства Российской Федерации. К конфиденциальной информации относится информация, полученная Сторонами друг от друга при заключении и исполнении Договора и обозначенная ими в таком качестве. Факт заключения и исполнения Договора не является конфиденциальным.

7. Ответственность

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

7.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе направить Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.4. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет:

- 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

Таким образом, исходя из цены настоящего Договора, размер штрафа, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору составляет: 5000 рублей (пять тысяч) рублей.

7.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.7. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.8. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет:

- 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

Таким образом, исходя из цены настоящего Договора, размер штрафа, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств по Договору составляет: 5000 рублей (пять тысяч) рублей.

7.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

7.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

7.11. Исполнитель несет ответственность за вред, причиненный жизни, здоровью, имуществу третьих лиц или сотрудников Заказчика во время оказания Услуг в случае если Вина Исполнителя будет доказана компетентными органами Исполнительной власти.

7.12. Исполнитель несет материальную ответственность за несоблюдение противопожарного законодательства.

7.13. Исполнитель несет ответственность за сохранность жизни и здоровья людей, прибывших в здание столовой для приема пищи.

7.14. В случае, если обеспечение исполнения Договора предоставлено в форме внесения денежных средств на счет Заказчика, пени (штраф) за ненадлежащее исполнение, неисполнение Исполнителем обязательств по Договору, Заказчик вправе уменьшить сумму возврата обеспечения Договора на сумму равную размеру пени (штрафа), исчисленной в соответствии с условиями Договора.

7.15. В случае, если сумма пени (штрафа) превышает сумму денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Договора, часть пени (штрафа), превышающая сумму этих денежных средств, по выбору Заказчика уплачивается Исполнителем по реквизитам, которые Заказчик указывает в соответствующей претензии.

7.16. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору.

7.17. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору, Заказчик составляет об этом акт. К акту прилагаются копии документов и (или) фотографии, подтверждающие наличие факта нарушения. Составленный акт подписывается Заказчиком и Исполнителем. Исполнитель вправе отразить в акте особое мнение (возражение) по факту выявленного нарушения. В случае отказа Исполнителем от подписи акта, акт подписывается членами комиссии, назначенной приказом Заказчика, либо иными полномочными на проведение проверки лицами. При этом в акте производится отметка об отказе Исполнителя подписать акт.

7.18. Исполнитель обязан выплатить Заказчику пени (штраф) в размере, установленном настоящим Договором, в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней со дня получения письменного требования Заказчика. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего пункта Договора, Заказчик имеет право самостоятельно вычесть сумму пени (штрафа) из суммы, подлежащей к оплате Услуг Исполнителю в рамках настоящего Договора.

7.19. В случае отказа нового собственника от исполнения обязательств по настоящему договору, новый собственник АО «Курорт Макопсе» обязан возместить исполнителю 100% стоимость начальный суммы настоящего договора в не зависимости от стадии исполнения.

8. Обеспечение исполнения договора

8.1. Исполнитель в обеспечение надлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору предоставляет (указывается способ обеспечения обязательств: в виде безотзывной банковской гарантии или внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет):

АО «Курорт Макопсе»

Адрес: 354203, г. Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе, ул. Свободы, 13.

ИНН 2318011382 КПП 231801001

р/с 40702810430270100436 Юго-Западный банк ОАО «Сбербанк России» гор. Ростов-на-Дону

к/с 30101810600000000602 БИК 046015602

Наименование платежа: «Обеспечение исполнения Договора в виде банковской гарантии №9991-4R1/1915310 (ИНН/КПП 0274062111/770401001)

Оригинал документов по способу обеспечения обязательств должен быть предоставлен Заказчику до заключения настоящего Договора на сумму *1395436,33 (Один миллион триста девяносто пять тысяч четыреста тридцать шесть) рублей 33 копеек.*

Способ обеспечения исполнения договора определяется участником закупки, с которым заключается договор, самостоятельно. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

8.2. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Договора.

8.3. В случае, если в качестве обеспечения внесены денежные средства, Заказчик обязан вернуть их Исполнителю при условии надлежащего исполнения последним всех обязательств по Договору, в том числе и по оплате штрафных санкций, в течение 15 рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются по реквизитам, указанным Исполнителем в письменном требовании.

8.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Договору, Заказчик имеет право удержать сумму неисполненных или ненадлежащим образом исполненных обязательств из суммы, предоставленной Заказчику в качестве обеспечения исполнения Договора.

8.5. Обеспечение исполнения Договора обеспечивает соблюдение Исполнителем следующих договорных обязательств:

- обязательство по оказанию комплекса Услуг: при неисполнении данного обязательства, в т.ч. в случае расторжении Договора в одностороннем порядке по инициативе Заказчика, из обеспечения удерживается (истребуется от гаранта) сумма причиненных Заказчику убытков и пени (штрафы);

- соблюдение сроков оказания Услуг: при нарушении сроков оказания Услуг из обеспечения удерживаются (истребуются от гаранта) сумма причиненных Заказчику убытков, пени за просрочку, при условии невыполнения исполнителем требования о возмещении убытков и выплате пени добровольно;

- соблюдение сроков устранения недостатков, выявленных при приемке Услуг: при нарушении Исполнителем установленного срока устранения недостатков в оказанных Услугах, выявленных в процессе контроля Заказчика за ходом и качеством оказываемых Исполнителем Услуг в период всего срока действия Договора, из обеспечения удерживаются (истребуются от гаранта) сумма причиненных Заказчику убытков и пени за просрочку устранения недостатков, при условии невыполнения исполнителем требования о возмещении убытков и выплате пени добровольно.

9. Обстоятельства Непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокады, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, обязана немедленно уведомить другую Сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия указанных обстоятельств. Данное уведомление должно быть подтверждено компетентным органом территории, где данное обстоятельство имело место.

9.3. Если такого уведомления не будет сделано в насколько возможно короткий срок, Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, лишается права ссылаться на них в свое оправдание, разве что само то обстоятельство не давало возможности послать уведомление.

10.4. Возникновение обстоятельств непреодолимой силы, предусмотренных пунктом 8.1 настоящего Договора, при условии соблюдения требований пункта 8.2. настоящего Договора, продлевает срок исполнения обязательств по настоящему Договору на период, который в целом соответствует сроку действия наступившего обстоятельства.

9.5. Если обстоятельства непреодолимой силы будут существовать свыше одного месяца, то каждая из Сторон будет вправе требовать расторжения настоящего Договора полностью или частично и

в таком случае ни одна из Сторон не будет иметь права требовать от другой Стороны возмещения возможных убытков.

10. Порядок Урегулирования Споров

10.1 Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются сторонами путем переговоров. В случае невозможности урегулирования спора мирным путем, спорные вопросы передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Краснодарского края.

10.2. Претензия, в том числе в порядке досудебного урегулирования спора, оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или дополнительных соглашений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафов, убытков и иных мер взыскания в соответствии с условиями Договора), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений либо иные требования в соответствии с условиями Договора.

Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (Десяти) календарных дней с момента их получения их Стороной, если не предусмотрены иные сроки рассмотрения.

10.3. К отношениям Сторон по настоящему Договору и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

11. Дополнительные Положения

11.1. В течение срока действия Договора вся информация, за исключением информации, предусмотренной законодательством о закупках для опубликования в Реестре договоров, перед третьими лицами, имеющая конфиденциальный характер, которая связана с Услугами, Договором, бизнесом, деловыми операциями Сторон, не подлежит разглашению без предварительного письменного согласия другой Стороны.

11.2. Любые изменения, дополнения и приложения к настоящему Договору действительны, если они выполнены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями каждой из Сторон.

11.3. Настоящий Договор будет считаться исполненным и прекратившим свое действие после выполнения Сторонами взаимных обязательств и осуществления окончательных расчетов между Сторонами по настоящему Договору.

11.4. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора, в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.5. Любое уведомление, запрос или согласие, выдача которых, необходима или разрешена в связи с настоящим Договором, оформляется в письменном виде и направляется одной Стороной другой Стороне по факсу по следующим адресам:

Исполнителю:

Заказчику:

Уведомление вступает в силу в следующие сроки:

- а) в случае вручения адресату лично в момент доставки;
- б) в случае отправления по средствам электронной связи спустя 2 часа с момента отправления и подтверждением получения)

12.6. Уполномоченными представителями являются:

от Заказчика: Маслова Лариса Анатольевна.

Адрес: Краснодарский край, г. Сочи, п. Макопсе, ул. Свободы 13

Электронная почта: kurort-makopse1@mail.ru

Телефон: 8(862)2744-315

Факс: 8(862)2744-398

от Исполнителя: Румянцев Юрий Евгеньевич

Адрес: Краснодарский край, м.р.-н Туапсинский, с.п. Тенгинское, с. Лермонтово, тер. ООО ДОК
Морская звезда, д.1 к. 5, помещ.13.

Телефон: 8-988-362-68-12

12. Порядок Внесения Изменений в Договор

12.1. Любая договоренность между Сторонами, влекущая за собой новые обстоятельства, не предусмотренные Договором, считается действительной, если она подтверждена Сторонами в письменной форме в виде Дополнительного соглашения, которое с момента его подписания является неотъемлемой частью настоящего Договора, а также соответствуют положениям действующего законодательства.

13. Порядок Расторжения Договора

13.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в одностороннем порядке.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:

- если Исполнитель не приступает к исполнению Договора в срок, установленный Договором, или оказывает Услуги так, что окончание ее к сроку, предусмотренному Договором, становится явно невозможно, либо в ходе оказания Услуги стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный Договором срок;

- если отступления при оказании Услуг от условий Договора или иные недостатки результата Услуг в установленный Заказчиком срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми;

- если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем;

- Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:

- Неоднократные (от двух и более раз) нарушения сроков оплаты оказанных Услуг;

- Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.2. В случае расторжения настоящего Договора по инициативе любой из Сторон, Стороны производят сверку расчётов, которой подтверждается объём Услуг, предоставленных Исполнителем.

13.3. Расторжение Договора в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований Положения о закупках Заказчика.

14. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

14.1. Каждая из сторон разрабатывает и осуществляет меры, направленные на соблюдение антикоррупционного законодательства, профилактику и предупреждение коррупции.

14.2. Каждая сторона гарантирует, что на дату вступления в силу настоящего Договора (Контракта) ни она сама, ни ее руководство и работники не предлагали, не обещали, не предоставляли, не разрешали, не требовали и не принимали каких-либо неправомерных денежных или иных преимуществ, каким-либо образом, связанных с исполнением настоящего Договора, и не совершат подобные действия в будущем.

14.3. Каждая сторона гарантирует, что не осуществляла иные действия, нарушающие требования антикоррупционного законодательства, и что ею были предприняты разумные меры для недопущения подобных действий со стороны третьих лиц, находящихся под ее контролем или определяющим влиянием.

15. Заключительные Положения

15.1. Настоящий Договор вступает в силу и становится обязательным для Сторон с даты, его подписания сторонами и действует до полного исполнения сторонами принятых на себя обязательств.

15.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, названия, банковских или других реквизитов, она обязана незамедлительно письменно известить об этом другую Сторону.

15.3. Все изменения, дополнения и приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью.

15.4. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору полностью или частично, другому лицу без предварительного письменного согласия Заказчика.

15.5. Исполнитель несет ответственность по настоящему Договору за действия привлекаемых соисполнителей как свои собственные.

16. Приложения

Неотъемлемой частью настоящего Договора являются следующие приложения:

Приложение № 1 (Техническое задание).

Приложение № 2 (Форма Акта об оказании Услуг).

Приложение № 3 (Форма Акта сверки взаиморасчетов [при необходимости])

Приложение № 4 (Форма Заявки питающихся в АО Курорт Макопсе).

АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

АО «Курорт Макопсе»

354203 гор.Сочи, ул.Свободы, 13

ИНН 2318011382 КПП 231801001

р/с 40702810430270100436

к/с 30101810600000000602

Юго-Западный банк ПАО Сбербанк

гор.Ростов-на-Дону

БИК 046015602 ОГРН 1022302793160

Исполнитель:

ООО «РКП №2»

352847 Краснодарский край, м.р-н Туапсинский,

с.п.Тенгинское, с.Лермонтово, тер. ООО ДОК

Морская звезда, д.1 к.5, помещ.13

ИНН 2365021003 КПП 236501001

р/с 40702810401000036935

к/с 30101810100000000715

Южный филиал ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК»

г. Волгоград

БИК 041806715 ОГРН 1132365000350

_____/Д.А. Калмыков /

М.П.

_____/Ю.Е. Румянцев/

М.П.

Акт № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

(оказанных услуг)

Заказчик _____

Исполнитель _____

№	Наименование работы (услуги)	Кол-во	Ед.изм	Цена	Сумма
Итого:					
Без налога (НДС)					
Всего (с учетом НДС)					

Всего оказано услуг на сумму:

_____ рублей ____ коп.,

в т.ч. НДС – _____

_____ рублей ____ копеек.

Вышеперечисленные работы (услуги) выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг претензий не имеет.

Исполнитель _____ Заказчик _____

С формой Акта согласны:

Заказчик:

АО «Курорт Макопсе»

354203 гор.Сочи, ул.Свободы, 13

ИНН 2318011382 КПП 231801001

р/с 40702810430270100436

к/с 30101810600000000602

Юго-Западный банк ПАО Сбербанк

гор.Ростов-на-Дону

БИК 046015602 ОГРН 1022302793160

Исполнитель:

ООО «РКП №2»

352847 Краснодарский край, м.р-н Туапсинский,
с.п.Тенгинское, с.Лермонтово, тер. ООО ДОК

Морская звезда, д.1 к.5, помещ.13

ИНН 2365021003 КПП 236501001

р/с 40702810401000036935

к/с 30101810100000000715

Южный филиал ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК» г.

Волгоград

БИК 041806715 ОГРН 1132365000350

_____/Д.А. Калмыков /

_____/Ю.Е. Румянцев/

М.П.

М.П.

От

От

подпись

расшифровка
подписи

подпись

расшифровка подписи

М.П.

М.П.

Исполнитель:	Заказчик:
	АО «Курорт Макопсе» 354203 гор.Сочи, ул.Свободы, 13 ИНН 2318011382 КПП 231801001 р/с 40702810430270100436 к/с 30101810600000000602 Юго-Западный банк ПАО Сбербанк гор.Ростов-на-Дону БИК 046015602 ОГРН 1022302793160
М.П.	/Д.А. Калиыков/ М.П.

С формой Акта согласны:

Заказчик:
АО «Курорт Макопсе»
 354203 гор.Сочи, ул.Свободы, 13

ИНН 2318011382 КПП 231801001
 р/с 40702810430270100436
 к/с 30101810600000000602
 Юго-Западный банк ПАО Сбербанк
 гор.Ростов-на-Дону
БИК 046015602 ОГРН 1022302793160

Исполнитель:
ООО «РКП №2»
 352847 Краснодарский край, м.р-н Туапсинский,
 с.п.Тенгинское, с.Лермонтово, тер. ООО ДОК
 Морская звезда, д.1 к.5, помещ.13
ИНН 2365021003 КПП 236501001
 р/с 40702810401000036935
 к/с 30101810100000000715
 Южный филиал ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК» г.
 Волгоград
БИК 041806715 ОГРН 1132365000350

/Д.А. Калмыков /

/Ю.Е. Румянцев/

М.П.

М.П.

ЗАЯВКА
количество питающихся в АО «Курорт Макопсе»

Дата: _____

Прием	«Шведский стол»	«7-и дневное меню»	Всего
Завтрак			
Обед			
Ужин			

Представитель АО Курорт

Подпись _____ Подпись _____

С формой Акта согласны:

Заказчик:

АО «Курорт Макопсе»
354203 гор.Сочи, ул.Свободы, 13

ИНН 2318011382 КПП 231801001

р/с 40702810430270100436

к/с 30101810600000000602

Юго-Западный банк ПАО Сбербанк
гор.Ростов-на-Дону

БИК 046015602 ОГРН 1022302793160

Исполнитель:

ООО «РКП №2»

352847 Краснодарский край, м.р-н Туапсинский,
с.п.Тенгинское, с.Лермонтово, тер. ООО ДОК
Морская звезда, д.1 к.5, помещ.13

ИНН 2365021003 КПП 236501001

р/с 40702810401000036935

к/с 30101810100000000715

Южный филиал ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК» г.
Волгоград

БИК 041806715 ОГРН 1132365000350

_____/Д.А. Калмыков /

_____/Ю.Е. Румянцев/

М.П.

М.П

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
АО «Курорт Макопсе»

_____ Д.А.Калмыков
« _____ » « _____ » 2025 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование и цели использования оказываемых услуг:

оказание услуг по организации питания

2. Описание объекта закупки:

Услуга по организации питания отдыхающих представляет собой организацию ежедневного питания, приготовленного с учетом требований СанПиН, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствие с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

3. Перечень и объемы услуг:

№ п/п	Наименование услуг	Количество человек/в день
1	Оказание услуг по организации 3-х разового питания для отдыхающих Заказчика по системе «Шведский стол» человек в сутки (завтрак, обед, ужин)	200
2	Оказание услуг по организации 3-х разового питания для отдыхающих Заказчика по системе «Цикличное меню» человек в сутки (завтрак, обед, ужин)	20

3. Место оказания услуг:

оказание услуг осуществляется на 1-м и 2-м этажах в здании столовой находящейся по адресу:

г. Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе ул. Свободы 13.

4. Сроки оказания услуг:

- сроки оказания услуг с 02.06.2025 по 16.09.2025 г. включительно, в т.ч. в выходные и праздничные дни.

- график оказания услуг:

Исполнитель обязан обеспечить трехразовое питание по системе «Шведский стол»

- завтрак с 07.30 до 09.30. час;
- обед с 12.30 до 15.00 час;
- ужин с 18.00 до 20.30. час.

Исполнитель обязан обеспечить трехразовое цикличное питание с выбором блюд по системе «Цикличное меню с выбором блюд»

- завтрак с 07.30 до 08.30. час;
- обед с 13.00 до 14.00 час;
- ужин с 19.00 до 20.00. час.

Примечание: время приема пищи может изменяться в зависимости от количества отдыхающих, специфики контингента и предложения администрации пансионата.

5. Требования по выполнению сопутствующих работ, оказания услуг:

- до 27 мая 2025г. провести косметический ремонт помещений столовой площадью - 1000 кв.м а именно: Произвести удаление вздувшегося слоя штукатурки в складских, производственных и вспомогательных помещениях пищеблока, провести антигрибковые работы помещений, шпатлевание и оштукатуривание стен и потолков производственных и вспомогательных помещений, окрашивание стен и потолков водоземлемой и масляной краской, восстановление целостности гигиенического покрытия стен и полов, в т.ч. ремонт (замену) сколотой плитки, произвести окрашивание оконных блоков, произвести косметический ремонт обеденных залов для приема посетителей, вскрытие лакокрасочными материалами полов в обеденных залах и зоне ресепшн, произвести окрашивание всех поддонов, подставок, перилл, вентиляционных коробов специализированными составами, произвести стирку и глажение штор, дорожек, салфеток, произвести подготовку, мойку и чистку всего оборудования и инвентаря Заказчика, подготовку пищеблока с установкой собственного оборудования, иных материальных ценностей, необходимого для качественного оказания услуг питания согласно технического задания, а так же провести клининговые мероприятия всего комплекса питания и декорирование залов для приема пищи.;
- косметический ремонт и подготовка производится из сертифицированных материалов, согласованных с Заказчиком и осуществляется силами Исполнителя и использования его материалов, на основании дефектного акта (Форма дефектного акта - Приложение №2 к Техническому заданию);
- дефектный акт, и точный объем работ утверждается комиссией во время подписания договора;
- в состав комиссии входят представители Исполнителя и Заказчика;
- организовать эстетическое оформление обеденных залов (звуковое оборудование, шторы, скатерти, салфетки, юбки на столы Шведской линии);
- обеспечить помещение пищеблока запасом моющих, дезинфицирующих средств в соответствии с санитарными нормами;
- проход/проезд на территорию Заказчика строго по пропускам.

Приемка готовности помещений к работе будет производиться комиссией Заказчика, назначенной приказом Генерального директора не позднее 27 мая 2025 года.

6. Общие требования к оказанию услуг, их качеству, в том числе технологии оказания услуг, методам и методики оказания услуг:

Основные требования к качеству услуг, требования к их безопасности, результатам работ и показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг

Нормативно-правовое регулирование деятельности Исполнителя:

Услуги по организации и обеспечению горячим питанием отдыхающих АО «Курорт Макопсе», должны быть организованы в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в соответствии с перечнем официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил и нормативов в соответствии с осуществляемой деятельностью. Полный список документов указан в (Приложении №3) к настоящему техническому заданию.

7. Требования к помещениям и оборудованию:

- Перечень помещений, передаваемых Исполнителю для организации услуг питания на объекте Заказчика, приведен в (Приложении №4). Помещения передаются по Акту приема-передачи нежилого помещения (Приложение №10).

- Перечень технологического оборудования и имущества Заказчика приведен в (Приложении №5).

- Оборудование и имущество необходимое для исполнения условий договора из Приложения №5 оформляются и передаются:

1. основные средства - по накладной (Форма ОС-2);

2. не основные средства - по Акту передачи товарно-материальных ценностей (Приложение №9).

- Наличие у Исполнителя собственного и (или) арендованного (в лизинге) на срок исполнения договора оборудования и других материальных ресурсов, аналогичных оборудованию Заказчика (Приложение №6), на случай поломки или выхода из строя оборудования Заказчика по вине Исполнителя, для незамедлительной его замены. Аналогичное оборудование должно предоставляться по форме согласно Приложению №9.

- Минимальное наличие у Исполнителя оборудования и материальных ресурсов для организации питания по системе «Шведский стол», должно предоставляться по форме согласно Приложению №11.

- Наличие у Исполнителя собственного и (или) арендованного (в лизинге) дополнительного технологического оборудования, посуды, инвентаря и т. п. для выполнения условий договора и технического задания (Приложение №1).

- Исполнитель использует предоставленные Заказчиком помещения, предназначенные для организации питания, оборудование и имущество должным образом по целевому назначению, в соответствии с техническими характеристиками и с соблюдением правил техники безопасности, противопожарной безопасности, а также с соблюдением санитарных и экологических норм.

- Исполнитель несет ответственность за эксплуатацию и сохранность помещений, оборудования и имущества, не допускает его утраты, гибели или порчи. - Исполнитель своими средствами и за свой счет своевременно и в полном объеме проводит техническое и сервисное обслуживание, текущий ремонт оборудования, переданного Заказчиком.

- Исполнитель допускает к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших обучение, инструктаж и сдавшие зачеты по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности;

- Исполнитель допускает к приготовлению пищи работников, имеющих специальное образование, подготовку, навыки работы и личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских обследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- Обо всех изменениях в схеме расстановки технологического оборудования и предметов интерьера сообщать Заказчику для согласования письменно не менее чем за 1 сутки и производить за свой счет с учетом соответствующих требований.

- Обеспечить в указанных помещениях дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию в течение всего срока действия договора.

- Поддерживать все помещения пищеблока в нормальном состоянии с соблюдением санитарно-гигиенического режима, предусмотренного действующими санитарными правилами.

8. Требования к ассортименту блюд и качеству продуктов:

Исполнитель обязан предоставить:

- ассортиментный перечень для обслуживания отдыхающих по системе «Шведский стол», рассчитанный на трехразовое питание отдыхающих (Приложение № 7);
- проект циклического 11-ти дневного меню или аналогичное;
- проект 11-ти дневного меню по системе Шведский стол или аналогичное.

Требования к качеству продуктов:

- Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации согласно Номенклатуре продуктов питания.

- Исполнитель должен иметь запас продуктов не менее чем на 7 дней (за исключением скоропортящихся). Сроки годности продуктов питания, поступающие на склад Исполнителя должны быть не менее 30% остаточного срока годности, сроки годности особо скоропортящихся продуктов поступающие на склад Исполнителя должны быть не менее 50% от остаточного срока годности.

- Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества-соответствовать условиям договора на организацию питания отдыхающих и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

- Не допускается поставка продукции, содержащей ГМО, а также искусственные красители, консерванты, усилители вкуса, запрещенные в питании, в том числе детском.

- В рамках исполнения договора, заключаемого по итогам запроса предложения, Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать их сертификатами соответствия с обязательным наличием сопроводительной документации (ветеринарное свидетельство, счет-фактура, качественное удостоверение, накладные с отметкой в ГИС Меркурий на продукцию животного происхождения, мед, рыбную продукцию и готовые полуфабрикаты, декларация или сертификат соответствия, пакет правоустанавливающих документов поставщиков).

- Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора и иметь соответствующую маркировку. Выполнять требования к упаковке продукции, в соответствии ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

- Исполнитель обязан обеспечить соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания, указанные в сопроводительных документах, на этикетках и таре.

проводить ежедневно бракераж готовой продукции с участием представителей администрации Заказчика, медицинского работника, в соответствии с действующим положением о бракераже.

- За свой счет проводить санитарно-эпидемиологические исследования (замеры Роспотребнадзора, бактериальные исследования и т.д. по программе производственного контроля), контроль за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией). Все результаты исследований Исполнитель обязан передавать Заказчику в соответствии с программой производственного контроля.

- В наглядной и доступной форме довести до сведения отдыхающих (детей, взрослых) Заказчика, необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации.

Требования к технологии приготовления пищи:

- Исполнитель обязан сохранять и выдавать весь ассортимент блюд входящих в состав меню на каждый прием пищи в течении всего периода приема пищи. За 20 минут до окончания приема пищи допускается наличие на линии раздачи не менее 2-х блюд по каждой группе блюд (первые блюда, вторые блюда, гарниры, салаты, выпечка) на линии раздачи, при этом соусы, гастрономические нарезки, фрукты и овощи, хлебобулочные изделия должны сохранятся в полном ассортименте до окончания приема пищи (до обслуживания последнего клиента).
- Исполнитель обязан организовать приготовление всего ассортимента блюд с соблюдением технологии приготовления по технологическим карточкам;
- Исполнитель обязан обеспечить полную готовность к приему пищи не позднее чем за 10 минут до начала установленного приема пищи отдыхающими;
- Исполнитель обязан соблюдать товарное соседство блюд, не допускать повторной подачи и вторичной переработки готовых блюд.

9. Требования к персоналу:

Требования к организации работы персонала:

- Исполнитель должен иметь в штате квалифицированный кадровый состав специалистов и рабочих основных профессий питания, имеющих заключения медицинских учреждений о допуске к работе на объектах торговли и общественного питания;
- Исполнитель обязан организовать работу своего персонала с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда, а также допуск работы с электроприборами (1 группа), не нарушая установленного режима работы действующего пансионата;
- доставка персонала к месту работы осуществляется Исполнителем собственными силами за свой счет;
- Исполнитель обязан предоставить спецодежду персоналу. Спецодежда должна быть форменной, быть чистой и выглаженной. Стирка спецодежды, белья и имущества производится за счет Исполнителя;
- работники Исполнителя должны контролировать и своевременно пополнять блюда и напитки, следить за их выкладкой, пополнять расходные материалы, количество чистой посуды, следить за достаточным количеством воды, кофе в бойлерах;
- работники Исполнителя должны контролировать чистоту элементов раздачи и столов;
- работники Исполнителя должны своевременно производить уборку использованной посуды с мест сбора;
- не допускается пронос, хранение, распространение наркотических, токсических, психотропных веществ, взрывчатых веществ, оружия и боеприпасов; употребление спиртных напитков, наркотических, токсических и психотропных веществ или нахождения в состоянии алкогольного, наркотического или иного опьянения работников на территории АО «Курорт Макопсе»;
- допускать к работе на пищеблоке работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры и сан-минимум. Запрещается допускать к работе работников, не заключивших трудовые договора с Исполнителем, а так же имеющих ограничения на занятия определенным видом деятельности;
- проводить инструктажи и проверку знаний работниками норм, правил и инструкций по охране труда и осуществлять контроль за их соблюдением.

10. Требования к документации:

- наличие, сертификатов соответствия на оказание услуг питания, программы производственного контроля, внедрение системы НАССР (ХАССП), другой разрешительной документацией оформленной в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Обеспечить наличие следующих документов при организации услуг питания:

- заявка на питание;
- бракеражные журналы;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок (склад);
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов (декларация о соответствии, накладные с указанием сведений о декларациях, датах изготовления и реализации продукции). Все документы, подтверждающие качество и безопасность (декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства и сертификаты) должны храниться в архиве на протяжении всего срока действия договора, и должны быть предоставлены по первому требованию Заказчика;
- журнал осмотра и здоровья работников;
- журнал контроля исправности технологического оборудования;
- журнал входного контроля качества поступающего сырья и пищевых продуктов;
- журнал учета производственного контроля;
- журнал контроля санитарно-технического состояния помещений;
- Журнал (лист учета регистрации) контроля температуры хранения замороженных и скоропортящихся продуктов;
- Журнал (лист учета регистрации) контроля влажности в помещениях для хранения сыпучих продуктов, овощей, консервации и бакалеи;
- акты контрольных проработок;
- технико-технологические карты;
- технологические карты;
- журнал учета контрольных проверок;
- информация об Исполнителе и услугах;
- журнал учёта результатов медицинских осмотров сотрудников пищеблока (на гнойничковые заболевания и острые респираторные заболевания по форме требований СанПиН);
- журнал оборота и движения моющих и дезинфицирующих средств;
- журнал учета проведения генеральных уборок;
- журналы (листы) температурного учёта работы холодильников холодного цеха, мясного и рыбного цеха, комнаты суточного хранения продуктов (по числу холодильников);
- журнал учета фритюрных жиров;
- книга отзывов и предложений;
- «Книга меню» с указанием наименования блюд, состава и энергетической ценности блюд.

11. Дополнительные требования к организации оказания услуг:

- Исполнитель обязан оказывать всяческое содействие Заказчику в отношении любого вопроса, связанного с договором и соблюдать его законные интересы;
- Исполнитель обязан предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказываемых услуг, предупреждать Заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество услуг;

- Исполнитель должен устранять своими силами и за свой счет допущенные по своей вине недостатки в оказанных услугах и оказывать услуги и выполнять свои обязанности, по договору с надлежащим прилежанием, эффективностью и на высоком профессиональном и этическом уровне, а также применять передовые технологии;

- Исполнитель должен выполнять все указания Заказчика по устранению недостатков при организации питания;

- Исполнитель должен организовать во время приема пищи отдыхающими своевременную уборку столов, не допускать образования очередей, рассаживать отдыхающих.

- Исполнитель обязан возмещать коммунальные расходы Заказчика. Оплата происходит ежемесячно по фактическим затратам, связанным с работой технологического оборудования и ходом производственного процесса. Размер оплаты определяется, исходя из фактических показаний приборов учета электроэнергии, и водоснабжения. Итоговый размер платы за возмещение коммунальных услуг для расчета итоговой стоимости услуг питания, Исполнитель должен рассчитать самостоятельно с применением коэффициента инфляции, коэффициентом мощности потребления энерго- носителей собственного оборудования и оборудования Заказчика указанного в Приложении №5

12. Контроль Заказчика за оказанием услуг Исполнителя:

- в залах на видном месте размещается информационный стенд с указанием необходимых сведений, в т. ч. наименование своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим работы.

Для организации и улучшения питания отдыхающих Пансионата, Заказчик имеет право требовать от Исполнителя:

- добиваться своевременного и полного выполнения руководством Исполнителя приказов и постановлений Заказчика;

- следить за соответствием ежедневного меню, вносить предложения и замечания по меню;

- вносить конкретные предложения администрации Исполнителя по приведению услуг Исполнителя в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания;

- осуществлять контроль состояния технологического оборудования;

- проводить контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу, качеству;

Заказчик имеет следующие права по контролю с организацией питания отдыхающих:

- проверять качество оказания услуг Исполнителем, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях;

- осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников Исполнителя объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать отчеты руководителей Исполнителя о применяемых мерах по улучшению организации питания отдыхающих.

- в течение всего срока оказания услуг на объекте работает ревизионная комиссия Заказчика по утвержденному графику, но не реже 1 раза в месяц. Состав и график работы комиссии утверждается приказом Заказчика. Ревизионная комиссия проводит контроль:

- чистоты помещений и оборудования, соблюдение графика уборки;

- качества продуктов (на складе, в холодильниках);

- условий хранения продуктов (маркировка, сроки).

- соответствие внешнего вида работников требованию заказчика.

По итогам проверки составляется акт, передается Исполнителю для сведения и устранения замечаний, в случае не устранения замечаний, указанных в акте Исполнителю направляется Претензия о ненадлежащем исполнении обязательств по договору.

13. Порядок сдачи услуг Исполнителем:

- перед началом предоставления услуг Заказчик передает Исполнителю во временное пользование помещение (пищеблок), оборудование, инвентарь столовой (Приложение №4, Приложение №5), о чем составляется акт приема-передачи нежилого помещения (Приложение №10), акт передачи товарно-материальных ценностей (Приложение №9), накладная (Форма ОС-2, с отражением в актах показаний воды и электроэнергии);
- Оплата Услуг производится за каждые 15 календарных дней. По завершении оказания Услуг за 15 календарных дней, Исполнитель представляет Заказчику счет, счет-фактуру и Акт приема-сдачи Услуг.

14. Заказчик осуществляет:

Заказчик своими средствами и за свой счет в течение всего срока оказания услуг осуществляет:

- подачу в помещения электроэнергии, воды, функционирующей канализации и вентиляции;
- проверку уровня загрязнения вытяжной и вентиляционной систем и, в случае необходимости, осуществление их очистки, но не чаще одного раза в полугодие;
- периодическую очистку водостоков в полу и дренажных (канализационных) систем;
- в случае передачи имущества, а именно собственности АО «Курорт Макопсе», расположенного помещения пищеблока и столовой Заказчика по адресу: Краснодарский край, город Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе, ул. Свободы 13, на другое лицо, обязательства, совершенные в отношении этого имущества, передается на нового собственника в полном объеме. Таким образом, новый собственник обязан исполнять все обязательства, связанные с исполнением настоящего договора.

15. Исполнитель должен осуществлять:

- вывоз и оплату ТБО и пищевых отходов из точки сбора (контейнера) при этом итоговая стоимость этих услуг будет складываться из фактического образования у Исполнителя ТБО и стоимости вывоза ТБО, складывающейся у оператора вывоза ТБО в г. Сочи. Заключение договора на вывоз ТБО входит в обязанность Исполнителя ;
- техническое и сервисное обслуживание, текущий ремонт технологического оборудования;

Исполнитель предоставляет копии договоров с подрядчиками на оказание услуг по техническому обслуживанию технологического оборудования или документы, подтверждающие наличие в штате персонала, осуществляющего техническое обслуживание – не менее 2-х штатных единиц;

- разработать график проведения уборки и санитарной обработки дезинфекции обеденных залов, технических и служебных помещений. Исполнитель должен иметь достаточный запас моющих и чистящих средств, средств индивидуальной защиты для персонала;
- производить стирку столового белья (скатерти, салфетки), спецодежды персонала своими силами и за свой счет;
- производить необходимую замену скатертей каждый прием пищи;
- текущий ремонт помещений, предоставленных Исполнителю;
- уборку помещений, предоставленных Заказчиком. Исполнитель предоставляет копии договоров с подрядчиками на оказание услуг уборки помещений или документы, подтверждающие наличие в штате уборщиков помещений в количестве не менее 2-х единиц (из них 1 шт. ед. – производственных помещений, 1 шт. ед. – помещений обеденного зала);
- сбор ТБО и пищевых отходов, хранение их в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, перемещение твердых бытовых отходов, пищевых отходов до места установки специализированных контейнеров Заказчика.
- оформление помещения обеденных залов, приуроченное к государственным праздникам РФ.
- обеспечить включение и работу во время приема пищи звуковой (музыкальной) фонограммы.

Приложение № 1
к техническому заданию

Список собственного оборудования Исполнителя, мебель, посуда, столовые приборы, предметы интерьера используемых для исполнения Договора. *(заполняется на основании информации, предоставленной в составе заявки победителя закупки)*

№ п/п	Наименование оборудования, находящегося в собственности и (или) аренде, и других материальных ресурсов, необходимых для надлежащего и своевременного исполнения договора	Назначение оборудования	Основные характеристики		Ед. изм.	Кол-во
			Наименование показателя ед. изм.	Описание, значение		
1	2	3	4	5	6	7

Директор

(должность лица,

(подпись)

(Ф.И.О. лица,

подписавшего заявку)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
АО «Курорт Макопсе»
_____ Д.А.Калмыков

«__»_____2025 г.

ДЕФЕКТНЫЙ АКТ

на ремонт _____

Комиссия в составе: _____, произвели осмотр и постановили произвести ремонт в следующем объеме:

№ п/п	Наименование работ и затрат	Единица измерения	Количество	Примечание

Председатель комиссии

Члены комиссии

Перечень документов,**в соответствии с которыми должны оказываться услуги питания.**

Исполнитель в своей работе должен руководствоваться следующими обязательными нормами законодательства РФ:

2. Закон РФ №2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей»
3. Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Федеральный закон РФ №294-ФЗ;«О защите юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008г.
5. Федеральный закон РФ №29-ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г.
6. Федеральный закон №15-ФЗ от 23.02.2013 г. « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
7. Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998 г. « Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68);
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67);
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №883);
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №880);
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №882);
13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769);
14. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №881);
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июля 2012г. №34);

16. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012г. №58);
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011г. №797);
18. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) ;
19. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017);
20. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. №299;
21. СанПин 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01.»
22. Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
23. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
24. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №10, таблица 1. Нормы физиологических потребностей в энергии, витаминах и минеральных веществах(суточная) для детей разных возрастных групп)
25. МУК 2.3.2.721-98 -Средневзвешенные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.
26. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
27. СанПин 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
28. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
29. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. №29 N "Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»".
30. Приказ МЗ РФ от 06.12.2021г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

31. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
32. СП 3.3686-21 от 28.01.2021 №4 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
33. СанПин 1.2.3685-21 от 28.01.2021 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания ».
34. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
35. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
36. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
37. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
38. ГОСТ Р ИССО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
39. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАСПП»
40. ГОСТ Р 54762 2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.
41. ГОСТ Р 55889-2013 — Услуги общественного питания. Системы менеджмента безопасности продукции общественного питания .
42. ГОСТ 54762-2011/ISO/TS 22002-2:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.»
43. ГОСТ Р 56476-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции . Часть 2 . Общественное питание. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-2021 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
44. Иные нормативные документы регулирующие организацию общественного питания, а так же предписания контролирующих органов, в том числе и территориального Управления Роспотребнадзора по Лазаревскому району г. Сочи.

А также один из предлагаемых вариантов системы менеджмента пищевой безопасности по любому из трёх стандартов:

- ГОСТ 51705.1-2001 - Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. (Рекомендуется);

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 - Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции (Рекомендуется).

ISO 22000:2018 - Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции. Требования для любых организаций в цепи поставок.

Перечень помещений, передаваемых Исполнителю
для организации услуг общественного питания

№ помещения	Наименование	Площадь, кв.м
1	2	3
1	Умывальная	6.5
2	Обеденный зал	286,7
3	Загрузочная	6.3
4	Моечная	30.4
5	Сервизная	6.2
6	Моечная	6.9
7	Буфетная	16.0
8	Кладовая суточного запаса	14.6
9	Комната персонала	19.2
10	Обеденный зал	362.9
11	Умывальная	7.0
12	Комната официантов	5.7
13	Коридор	80.5
14	Помещение зав. производством	11.5
15	Моечная	5.8
16	Кондитерский цех	39.9
17	Мясной цех	22.6
18	Рыбный цех	19.5
19	Разгрузочная	31.1
20	Холодный цех	21.9
21	Горячий цех	65.4
22	Моечная	10.9
23	Помещение для посуды	4.6
24	Кабинет кладовщика	6.9
25	Кладовая тары	5.7
26	Гардероб	24.8
27	Гардероб	3.9
28	Гардероб	3.9
29	Гардероб	8.3
30	Душевая	2.6
31	Туалет	2.1
32	Гардероб	12.5
33	Коридор	2.3
34	Кладовая чистого белья	8.4
35	Кладовая грязного белья	7.5

№ помещения	Наименование	Площадь, кв.м
1	2	3
36	Коридор	58.2
37	Кладовая сухих продуктов	15.1
38	Коридор	1.8
39	Кладовая и моечная тары	13.0
40	Кладовая инвентаря	18.6
41	Цех первичной обработки яиц	21.1
42	Кладовая овощей	39.7
43	Овощной цех	41.0
44	Цех	19.0
45	Загрузочная	31.1
46	Гардероб	14.8
47	Санузел	1.9
48	Коридор	29.8
49	Мойка	9.0
50	Охладительная камера для пищевых отходов	4.8
51	Охлаждающая камера	15.5
52	Охлаждающая камера	11.1
53	Охлаждающая камера	10.2
54	Охлаждающая камера	18.7
55	Тамбур охлаждающей камеры	8.1
56	Коридор	7.3
57	Коридор	4.2
58	Туалет	1.0
59	Умывальная	6.0
60	Буфетная	12.5

Перечень оборудования и имущества,
предлагаемого Исполнителю

№ п/п	Наименование	Количество (штук)
1	Банер	2
2	Ванны-мойки	12
3	Вешалка настенная	1
4	Дорожка для стола текстильная	212
5	Занавесь тюль	5
6	Занавесь тюль в столовую	1
7	Зеркало	2
8	Измельчитель овощей «Гамма-5А»	1
9	Камера холодильная	5
10	Картина	1
11	Кассета -стойка для стаканов	2
12	Кассета -стойка с делением для столовых приборов	1
13	Кассета CP-16/18 для посудомоечной машины (для тарелок)	2
14	Кондиционер (оконный) "Figitsi"	3
15	Кондиционер (оконный) "LG"	1
16	Котел электрический с осн.	3
17	Кремовзбивалка с осн	1
18	Ларь Морозильный с ос	1
19	Люстра	18
20	Машина картофелеочистительная МОК 300	1
21	Модуль нижний под фритюрницу	1
22	Мойка нерж	1
23	Мясорубка настольная МИМ-300М	1
24	Овощерезательно-протирачная машина ОМ-300	1
25	Овощерезка	1
26	Огнетушитель	2

27	Подставка под телевизор	1
28	Подставка под телефон	1
29	Протирочная машина МПР 350 М 01	1
30	Протирочная машина с ос	1
31	Раковина металлическая	4
32	Сбивалка 20л	3
33	Светильник Бра	24
34	Сервант официантки	3
35	Скатерть	113
36	Стеллаж хлебный 900*600*2400	2
37	Стеллаж для стаканов	4
38	Стеллаж для тарелок	4
39	Стеллаж для тарелок сдвоенный	2
40	Стеллаж железный 2-х ярусный	3
41	Стол алюм 2-х ярусный	1
42	Стол деревянный	98
43	Стол металлический+ железный	8+21
44	Стол нерж хлебрезка	1
45	Стол-хлебрез	1
46	Стульчик детский	3
47	Стулья	326
48	Сушилка для тарелок	1
49	Сковорода электрическая СЭП-0,45 (емкость 65 л)	1
50	Слайсер AIRNOT	1
51	Сплит-система "Delongi"	2
52	Сплит-система "Green "	1
53	Сплит-система Carrier 42QHA009N/38QHA009N	1
54	Сплит-система KLS-218 (R-404) АРИАДА (холод.камера в столовой)	1
55	Сплит-система колонного типа Rovex 60	1
56	Сплит-система нап/потолочная BALLU BCF/in -36	2

57	Сушильная машина BOSh	1
58	Табуретка на колесах	1
59	Тележка грузовая	2
60	Тележка шпилька для гастроемкостей ТШГ14-1/1	1
61	Тележки официанток	10
62	Тестомесильная машина	1
63	Тюль (м)	80
64	Холодильник	2
65	Холодильный агрегат ASPERA UJ2190 (1814вт)	3
66	Фритюрница ЭФК-80/2Н настольная	1
67	Чехол для стула	252
68	Шкаф жарочный ШПЭСМ-3	4
69	Шкаф жарочный ШЖЭП-3	1
70	Шкаф холодильный Полаир шх-1,4 н/ж	4
71	Шкаф холодильный с ОС	1
72	Электрокартофелечистка	1
73	Электромясорубка ТОРГМАШ 50-М	2
74	Электроплита ПЭСМ-4	6
75	Электросковорода СЭП-0.45	2

Список оборудования Заказчика

№ п/п	Наименование	Марка	Количество (штук)
1	Овощерезательное-протирочная машина	ОМ-300	1
2	Фритюрница настольная	ЭФК-80/2Н	1
3	Шкаф холодильный Полаир, нержавеющей	ШХ-1,4	4
4	Пароконвектомат	UNOX XVC 705 E	2
5	Сковорода электрическая (емкость 65 л)	СЭП-0,45	1
6	Шкаф пекарный 3-х секционный	ШПЭСИ-3 М	1
7	Измельчитель овощей	ГАММА-5А	1
8	Кипятильник электрический наливной	АН-19	2
9	Котел электрический	КЭ-100	1
10	Машина картофелеочистительная	МОК-300	1
11	Мясорубка настольная	МИМ-300М	1
12	Овощерезка	МП-Р	1
13	Протирочная машина	МПР-350 М-01	1
14	Протирочная машина	УКМ-11	1
15	Миксер планетарный 20 л	KERIPAR	3
16	Слайсер	AIRHOT	1
17	Сушильная машина	BOSH MAXX7 Sensitiv	1
18	Тестомесильная машина	ПЕНЗМАШ-ТММ	1
19	Шкаф жарочный	ШПЭСМ-3	3
20	Шкаф жарочный	ШЖЭП-3	1
21	Электрокартофелечистка	МОК-300М	1
22	Электромясорубка	ТОРГМАШ 50-М	2
23	Электроплита	ПЭСМ-4	6
24	Электросковорода	СЭП-0.45	2
25	Котел электрический	КЭ-250	2

Минимальный ассортиментный и количественный перечень блюд для обслуживания отдыхающих по системе «Шведский стол», рассчитанный на трехразовое питание отдыхающих.

Ассортимент блюд	Количество блюд
Холодные закуски, салатная нарезка, гастрономия, молочно - жировая продукция.	42
Консервированные овощи, соленья	5
Первые блюда: Супы, бульоны, и молочные каши	10
Вторые горячие блюда	12
Гарниры	10
Соусы, кетчуп, майонез	21
Напитки	17
Кондитерские, кулинарные изделия, Блины с начинками, десерты	29
Нарезка из свежих фруктов, в том числе фрукты, ягоды сезонные	7
Хлеб в ассортименте	10
ИТОГО	163

Количество блюд и закусок по системе питания «Шведский стол» на (НЕ МЕНЕЕ):

Завтрак не менее - 49

Обед не менее - 57

Ужин не менее - 57

Ассортимент блюд по системе питания «Циклическое меню» определяется из ассортимента блюд «шведского стола».

Количество блюд и закусок по системе питания «Циклическое меню» на (НЕ МЕНЕЕ):

Завтрак не менее — 11

Обед не менее - 17

Ужин не менее — 15

Минимальное наличие у Исполнителя собственного и (или) арендованного (в лизинге) на срок исполнения договора оборудования и других материальных ресурсов (заполняется на основании информации, предоставленной в составе заявки победителя закупки)

№ п/п	Наименование	Марка	Количество (штук)
1	Прилавок для подогрева тарелок, передвижной (630x705x920 мм, 80 тарелок, 2x240 мм)		2
2	Аппарат сокоораздочный 335x420x660мм, 0,31кВт, 220В		2
3	Блендер настольный (195x182x435мм, 17000-20000 об/мин, 1,2кВт, 220В)		1
4	Гастроёмкость без крышки п/п пластик, прозрачная		10
5	Крышка для гастроёмкости п/п пластик, прозрачная		10
6	Кастрюля, нержавейка, 7,0л, d-22 см, h-18 см, тройное дно (индукция)		3
7	Кастрюля, нержавейка, 5,0л, d-20 см, h-16 см, тройное дно (индукция)		3
8	Кастрюля, нержавейка, 3,0л, d-18 см, h-12 см, тройное дно (индукция)		3
9	Ковш, нержавейка, 1,5л		2
10	Ковш, нержавейка, 2,0л		3
11	Сковорода, чугун, d-240x40 мм, д/р (Эколит)		2
12	Сковорода, алюминиевая, литая, d-280/55 мм, без ручки		2
13	Сковорода, алюминиевая, литая, d-180/35 мм, с дерев. ручкой и АП покрытием		2
14	Сковорода блинная, чугун, d-200x180x25 мм		2
15	Нож для овощей 100/210 мм		10
16	Набор ножей с дерев. ручками		4
17	Поднос пластиковый, прямоугольный 400x300x20 мм (черный) с антискользящей поверхностью		50
18	Стакан 250 мл, d-73 мм, h-110 мм «Граненый»		100
19	Стакан не менее 180 мл		400
20	Доска разделочная, бук, 700x300x30 мм		4
21	Доска разделочная, бук, 300x200x20 мм		15
22	Скалка 500x40x40 мм, бук, с 2-мя ручками		3
23	Сито для муки, нержавейка, с метал. сеткой d-250 мм		2

24	Сито с метал. ручкой d-220 мм		2
25	Тарелка глубокая 240 мм		600
26	Тарелка мелкая 240 мм		200
27	Тарелка мелкая 170 мм		500
28	Пара чайная 250 мл		500
29	Топорик 15 см, 6''		2
30	Салфетница ажурная 13 см		50
31	Корзина для мусора 260x260 мм, пластик		10
32	Контейнер для мусора педальный, 10л, пластик		14
33	Ковш пластиковый 1,3л, 255x130x95 мм		2
34	Ведро пластиковое не менее 8,0л, без крышки		45
35	Терка универсальная, нержавейка		2
36	Форма силиконовая 59x38,5 см, 28 ячеек		3
37	Консервооткрыватель-нож консервный с дерев. ручкой		3
38	Ложка чайная		400
39	Ложка столовая		400
40	Вилка столовая		400
41	Воронка пластиковая		4
42	Нож столовый		400
43	Щипцы универсальные 30,5 см		5
44	Лопатка 300 мм, дерево		5
45	Скребок кондитерский твердый 145x95 мм		3
46	Скребок кондитерский мягкий 125x90 мм		3
47	Диспенсер для соусов, белый, 350 мл		10
48	Диспенсер для соусов, красный, 350 мл		10
49	Диспенсер для соусов, желтый, 350 мл		10
50	Кисть кондитерская 21 см, искусст. щетина, малая		5
51	Кувшин мерный 1,0л (1,3л)		3
52	Щипцы для льда, нержавейка		8
53	Щипцы универсальные 30 см, нержавейка		20

54	Ложка гарнирная 280 мм		20
55	Ножницы кухонные многофункциональные		2
56	Венчик 250 мм, нержавейка		4
57	Блюдо овальное 40x24,5 см		8
58	Ложка соусная 50 мл		6
59	Венчик 280 мм, нержавейка		2
60	Ложка соусная 70 мл		6
61	Половник с боковым носиком		6
62	Мусорный бак не менее 70 литров с крышкой		8
63	Микроволновая печь		2
64	Тостер ленточный		1
65	Диспенсер для сыпучих продуктов		2
66	Ледогенератор		1
67	Салат бар тепловой не менее чем на 4 гастроемкости стандартного размера		2
68	Модуль суповой (Мармит для 1 блюд) + запасные чаши к нему		6
69	Салат бар охлаждаемый 1500x910x1370мм.,		4
70	Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогр. г/ёмк) 1500x910x1370мм., цвет Молочный дуб		6
71	Стол нейтральный для "Шведского стола" 1510x910x940мм, ЛДСП		2
72	Гастроемкость н/ст в ассортименте		90
73	Крышки гастроемкостей в ассорт. н/ст		40
74	Компьютер		2
75	Программное обеспечение		1
76	Утюг		2
77	Гладильная доска		2
78	Весы эл. Настольные не менее 5 кг		4
79	Весы эл. напольные не менее 150кг		2
80	Форма одежды повара		30
81	Халат медицинский санитарная одежда		15
82	Форма одежды официанты		26

83	Форма одежды тех. Персонал		30
84	Скатерти белая Журавинка		200
85	Дорожка текстильная на стол голубая		150
86	Подставка под разделочные доски		8
87	Полка для сушки крышек кастрюль		2
88	Кастрюля н/ст 50 л		4
89	Кастрюля н/ст 40 л		4
90	Кастрюля н/ст 30 л		5
91	Кастрюля н/ст 20 л		5
92	Кастрюля н/ст 10 л		6
93	Стиральная машина 5 кг		1
94	Салатник		500
95	Шкафы для персонала		5
96	Полотенце кухонное		100
97	Салфетки текстиль белые банкетные		200
98	Блендер погружной (большой)		1
99	Робокот CL50 (комбайн)		1
100	Комплет ножей на РобокотДиски на робокот(диск слайсер 0,6мм-1шт;Диск волнистые ломтики 5мм-2шт;диск терка 3мм-1шт;диск соломка 2*4мм -1 шт; кубик 10*10*10-1шт;кубик 8*8*8мм-1шт; картофель фри 10*16мм-1шт)		1

Директор

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О. лица, подписавшего)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации

Генеральный
директор

Калмыков Д.А.

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

АО "Курорт Макопсе", ИНН 2318011382, 354203, Краснодарский край, Сочи г, Свободы ул, дом № 13, тел.: 274 43-15, р/с 40702810430270100436, в банке ЮГО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК, БИК 046015602, к/с 30101810600000000602

(наименование организации)

Акт передачи

№

товарно-материальных ценностей

Мы нижеподписавшиеся, комиссия в составе: произвели передачу товарно-материальных ценностей:

Отправитель:

Получатель:

№ п/п	Товарно-материальные ценности		Единица измерения		Цен а, руб	Фактическое нал	
	наименование, вид, сорт, группа	номенклатурн ый номер	наименование	код по ОКЕИ		кол-во	Сум р
1							
2							
	ИТОГО:						

ИТОГО по акту:

на сумму, руб. фактически -

Председатель
комиссии

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Члены комиссии

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Сдал

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Принял

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

АКТ

приема - передачи нежилых помещений

гор. Сочи

_____ 2025 г.

Акционерное общество «Курорт Макопсе, в лице Генерального директора Калмыкова Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и _____, в лице _____, действующего на основании _____, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны (далее — Стороны), подписали настоящий акт о нижеследующем:

1. Заказчик передал, а Исполнитель принял нежилые помещения, расположенные по адресу: **354203 гор. Сочи, Лазаревский район, п. Макопсе, ул. Свободы, 13** для использования их в целях исполнения договора № ГП514169 от 03 марта 2025г.:

- Перечень помещений, передаваемых Исполнителю для организации услуг общественного питания указан в Приложении №4 к Техническому заданию, являющегося неотъемлемой частью договора об оказании услуг.

Исполнитель:

Заказчик:

М.П.

М.П.

НЕЗАВИСИМАЯ ГАРАНТИЯ

для целей обеспечения исполнения договора, заключаемого при осуществлении конкурентной закупки товаров, работ, услуг в электронной форме, в соответствии с положениями Федерального закона от 18.07.2011 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Дата выдачи «27» февраля 2025 г.
 Номер независимой гарантии 9991-4R1/1915310

Информация о гаранте, принципале, бенефициаре

		Коды	
Полное наименование гаранта	Публичное акционерное общество «БАНК УРАЛСИБ»	ИНН	0274062111
		КПП	770401001
		БИК	044525767
Идентификационный код гаранта	04B10445257676		
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта	119048, Россия, Москва, Ефремова, 8 8(800)2505757 garanti@uralsib.ru	по ОКТМО	45383000
Полное наименование принципала	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ № 2" 352847, Российская Федерация, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, ТУАПСИНСКИЙ муниципальный округ, С ЛЕРИМОНТОВО, ТЕР. ООО ДОК МОРСКАЯ ЗВЕЗДА, Д. 1 К. 5, ПОМЕЩ. 13 8(988)362-68-12, office@tkp2.ru	ИНН	2365021003
		КПП	236501001
		по ОКТМО	03655000132
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала			
Полное наименование бенефициара	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КУРОРТ МАКОПСЕ" 354203, Российская Федерация, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Г СОЧИ, СВОБОДЫ (ЛАЗАРЕВСКИЙ Р-Н) УЛ. Д. 13 +7 8622 74-43-15, kurort-makopse1@mail.ru	ИНН	2318011382
		КПП	231801001
		по ОКТМО	03726000001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара			

Информация о закупке, для обеспечения договора, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия

Номер извещения об осуществлении конкурентной закупки ГП514169
 Предмет договора Оказание услуг по организации питания

Условия независимой гарантии

Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару (далее - сумма независимой гарантии)	1 395 436,33	
Наименование валюты	Российский рубль	по ОКВ 643
Срок вступления независимой гарантии в силу	со дня заключения договора, для обеспечения исполнения которого выдана настоящая независимая гарантия	
Срок действия независимой гарантии	до 16.10.2025 г. включительно	

- Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение принципалом его обязательств, предусмотренных договором, заключенным с бенефициаром, включающих в том числе обязательства принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
- Настоящая независимая гарантия не может быть отозвана гарантом.
- Бенефициар в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения принципалом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее - требование) в размере цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему исполненных принципалом обязательств, предусмотренных договором, в отношении которых бенефициаром осуществлена приемка, но не превышающем размер обеспечения исполнения договора и сумму независимой гарантии.
- Бенефициар вправе направить гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
- Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 119048, Россия, Москва, Ефремова, 8.
- Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в форме электронного документа): garanti@uralsib.ru.
- В случае направления требования бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить гаранту:
 - расчет суммы, включаемой в требование по банковской гарантии;
 - платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);
 - документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по банковской гарантии (доверенность) (в случае, если требование по банковской гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).
- В случае направления требования бенефициаром на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные

Публичное акционерное общество «БАНК УРАЛСИБ»
 ул. Ефремова, 8, г. Москва, Россия, 119048
 тел.: 495 785 12 12, факс: 495 745 70 10

Лист № 1
 Всего листов 1

- пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство гаранта перед бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару, указанный бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено бенефициаром до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования, по день исполнения гарантом требования включительно) уплатить бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии бенефициару, несет гарант.
14. Исключение банка (если настоящая независимая гарантия выдана банком) из перечня, предусмотренного частью 1.2 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», фонда содействия кредитованию (гарантийного фонда, фонда поручительства), являющегося участником национальной гарантийной системы поддержки малого и среднего предпринимательства, предусмотренного Федеральным законом от 24.07.2007 №209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (если независимая гарантия выдана таким фондом), из перечня, предусмотренного частью 1.7 указанной статьи, не прекращает действия настоящей независимой гарантии и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий настоящей независимой гарантии.
15. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательств по настоящей независимой гарантии, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.
16. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом гаранта.
17. Настоящая независимая гарантия вступает в силу, обязанности по договору предоставления настоящей независимой гарантии подлежат исполнению со дня заключения договора, для обеспечения исполнения которого выдана настоящая независимая гарантия.
18. Независимая Гарантия может быть изменена Гарантом в следующем порядке:
 – изменения, связанные с увеличением суммы и (или) срока действия независимой Гарантии вступают в силу в дату выпуска Гарантом изменений в независимую Гарантию без согласия Бенефициара;
 – иные изменения в независимую Гарантию вступают в силу в дату получения Гарантом согласия Бенефициара на соответствующее изменение независимой Гарантии.
19. Сведения, определенные статьей 4 и 5 Федерального закона от 30.12.2004 №218-ФЗ «О кредитных историях», в отношении Принципала и Гарантии подлежат предоставлению Гарантом без получения согласия на их представление в бюро кредитных историй, включенное в государственный реестр бюро кредитных историй, на основании соответствующего договора об оказании информационных услуг.

Ведущий специалист группы оформления гарантий

Должность



Ефремова Евгения Алексеевна

инициалы, фамилия