**Тема 1. Організація кейтерингового** **обслуговування споживачів у офісних приміщеннях**

***Практичне заняття 2***

**Тема: Укладання договору надання послуг для кейтерингового обслуговування споживачів у офісі**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь організації кейтерингового обслуговування споживачів у приміщенні.

**План**

1. Складання договору надання послуг харчування працівникам офісу;
2. Розробка специфікації до договору.

**Хід роботи:**

Необхідно скласти договір надання послуг харчування для працівників офісу. Розробити специфікацію до договору. Проаналізувати асортимент запропонованих страви та напоїв для працівників.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Укласти договір надання послуг харчування між кейтеринговою компанією «Еталон» і фірмою "Багіра", яка знаходиться за адресою м. Житомир вул. Київська, 55/2 (користуючись додатком 1). Кейтерингова компанія «Еталон» уклала договір на обслуговування комплексними обідами фірму «Багіра»(100 чоловік). Договір укладений на 1 рік, з 02.09.2023 по 02.09.2024р. Даних, яких не вистачає обрати самостійно.

**Завдання 2.** Розробити специфікацію до договору обслуговування працівників офісу комплексними обідами.

*МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ*

Для організації кейтерингового обслуговування працівників офісу обідами, міні-ланчами потрібно укласти договір між кейтеринговою компанією «Еталон» та замовником фірмою "Багіра" (додаток 1), а також зробити специфікацію до договору.

Специфікація це асортимент продукції в широкому спектрі, яка дає можливість замовнику обрати страви та напої за своїм вподобанням і фінансовими можливостями. Специфікація затверджується не пізніше ніж за 30 календарних днів. Пропозиції кейтерингові компанії вносяться за 14 календарних днів. Договір зазвичай укладається на рік. Переривають договір письмовим повідомленням в термін не пізніше 14 календарних днів. в разі відсутності такого повідомлення договір вважається пролонгованим на один рік. Приклад специфікації наведено в додатку 2.

***Додаток 1***

**Договір
надання послуг харчування**

м.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кейтерингова компанія \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
в особі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
що діє на підставі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
з одного боку, і фірма «…» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
в особі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
що діє на підставі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
з другого боку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
уклали договір про таке: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1*.* Предмет Договору**

1.1. Кейтерингова компанія зобов’язується готувати та систематично доставляти в офіс обіди для працівників фірми \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, а замовник фірма \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ зобов’язується приймати продукцію харчування та своєчасно здійснювати її оплату за умовами даного Договору.

**2. Обсяги (кількість) і терміни постачання**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3. Асортимент**

3.1. Асортимент продукції харчування передбачається у специфікації, яка додається до даного Договору (додаток 2, друге завдання практичної роботи).

3.2. За бажанням Замовника фірми (...) змінити деякі позиції з асортименту продукції, що доставляється, потрібно подати кейтеринговій компанії нову специфікацію для узгодження в термін \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_до настання нового терміну доставки продукції.

3.3. Нова специфікація вважається прийнятою в редакції Замовника фірми (,..), якщо кейтерингова компанія протягом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ після її отриманий не заявить заперечення.

4. Якістьхарчової продукції Якість продукції повинна відповідати діючим стандартам і санітарним нормам.

5. Терміни та графік **постачання**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

6. Ціна

6.1 Замовник оплачує доставлену кейтеринговою компанією продукцію за ціною, передбаченою у специфікації, яка додається до Договору (додаток 2 до даного Договору).

6.2. Ціни в класифікації з Договором зазначена без урахування ПДВ (з урахуванням ПДВ),

7. Порядок розрахунків

7.1. Розрахунки за кожну поставлену партію харчової продукції здійснюється в безготівковому порядку протягом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_з моменту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(може бути передбачена передоплата)

7.2. Порядок оплати \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (готівковий, безготівковий)

7.3. Форма розрахунків\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(платіжне доручення, чек, вимога-доручення,* *акредитив****)***

7.4. Замовник фірма (....) повинен повідомити кейтерингову компанію про здійснення платежу в термін \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_з моменту шляхом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (меседжер з повідомленням)

8. Пункт доставки Пунктом доставки харчової продукції за
Договором є \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**9. Термін дії Договор**у

9.1. Договір набирає чинності з моменту підписання його

сторонами й діє до "\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_р.

9.2. У випадку, якщо кожна зі сторін не заявить про свій намір розірвати або змінити Договір за \_\_\_\_\_\_\_ до його закінчення, Договір вважається пролонгованим на термін \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**10. Відповідальність сторін**

10.1. За порушення умов Договору винна сторона відшкодовує завдані збитки, зокрема не отриманий прибуток, у порядку, передбаченому чинним законодавством.

**11. Юридична адреса, банківські та відвантажувальні**

**реквізити сторін на момент укладання Договору.**

11.1. Замовник

Місцезнаходження офісу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поштова адреса та індекс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ телетайп \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факс

Розрахунковий рахунок №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11.2. Кейтерингова компанія

Місцезнаходження офісу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поштова адреса та індекс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ вайбер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ телеграм\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Розрахунковий рахунок № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(назва банківської установи)*

**12. Додатки до Договору**

1. Специфікація на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ стор.

Замовник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Кейтерингова компанія \_\_\_\_\_\_\_\_\_

м. п м.п

***Додаток*** *2* (приклад специфікації до Договору)

**Асортимент закусок, страв, виробів, напоїв для харчування працівників офісу "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_"**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва закусок, страв, виробів, напоїв | Маса, г | Ціна, гри |
| 1 | Сандвіч із куркою  | 150 | 27,00 |
| 2 | Сандвіч із лососем  | 150 | 33,00 |
| 3 | Сандвіч п щипкого  | 150 | 29,00 |
| 4 | Хотдог  | 150 | 25,00 |
| 5 | Салат "Осінній"  | 150 | 19,00 |
| 6 | Салат "Бірена" (шинка, свіжі помідори, яйця, сир, зелень)  | 150 | 24,00 |
| 7 | Салат "Кримський мотив" (свіжі овочі)  | 150 | 18,00 |
| 8 | Суп овочевий з цвітною капустою та м’ясом курки  | 250 | 30,00 |
| 9 | Борщ український з квасолею | 250 | 29,00 |
| 10 | Борщ волинський  | 300 | 21,00 |
| 11 | Капусняк запорізький  | 300 | 22,00 |
| 12 | Юшка полтавська з грибами  | 300 | 21,50 |
| 13 | Риба, відварена з польським соусом  | 100/150/100 | 32,60 |
| 14 | Риба, припущена з гарніром  | 100/150 | 25,70 |
| 15 | Риба по-паризьки (запечена з сиром і грибами)  | 100 | 15,50 |
| 16 | Телятина відварна з овочами  | 100 | 29,00 |
| 17 | Піджарка зі свинини  | 100 | 28.00 |
| 18 | Битки по-узбецьки з телятини  | 100 | 28,00 |
| 19 | Стейк зі свинячої вирізки  | 100 | 28,00 |
| 20 | Стейк з яловичої вирізки  | 100 | 38,80 |
| 21 | Стейк із філе курки  | 100 | 25,00 |
| 22 | Курка, тушкована з чорносливом у білому соусі  | 100 | 25,00 |
| 23 | Квасоля з тушкованою капустою  | 150 | 18,00 |
| 24 | Картопля, запечена по-селяиськи з часниковим соусом  | 200 | 17,00 |
| 25 | Макарони відварені з кетчупом  | 200 | 17,00 |
| 26 | Пельмені "Домашні"  | 220 | 25,00 |
| 27 | Млинчики з м’ясом  | 210 | 24,00 |
| 28 | Млинчики з овочами та грибами  | 250 | 25,00 |
| 29 | Млинчики із сиром і сметаною  | 250 | 24,00 |
| 30 | Вареники з капустою та цибулею  | 230 | 24,00 |
| 31 | Вареники з картоплею та грибами  | 250 | 24,00 |
| 32 | Вареники із сиром  | 190 | 24,00 |
| 33 | Запіканка із сиру зі сметаною  | 200 | 23,00 |
| 34 | Фруктовий фреш-мікс (фрукти з вершками)  | 200 | 23,00 |
| 35 | Какао з молоком  | 200 | 13,00 |
| 36 | Вода мінеральна «Моршинська» | 500 | 17,00 |
| 37 | Вода солодка "Росинка" | 500 | 15,00 |
| 38 | Вода мінеральна "Миргородська" | 500 | 14,00 |
| 39 | Узвар із сухофруктів | 200 | 10,00 |
| 40 | Компот зі свіжих фруктів | 200 | 10,00 |
| 41 | Соки в асортименті | 200 | 15,00 |
| 42 | Хліб житній | 1/30 | 03,00 |
| 43 | Хліб пшеничний | 1/30 | 03,00 |

**Запитання для самоконтролю**

1. Хто приймає замовлення на організацію харчування в офісі в кейтеринговій компанії?
2. Які питання узгоджують при прийнятті замовлення на кейтерингове обслуговування в офісі?
3. Розкрийте особливості розроблення специфікації до договору кейтеринговою компанією.
4. Які умови розрахунку за послуги, надаються кейтеринговою компанією?