

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлага	MNS : 2020
Requirements for catering.	

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 20.. оны ... дугаар сарын ..- ны өдрийн ... дүгээр тушаалаар батлав.

Энэхүү стандарт нь 2020 оны ... дугаар сарын ... -ны өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1 Хамрах хүрээ

1.1 Энэхүү стандарт нь кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлагад хамаарна.

1.2 Энэхүү стандарт нь агаарын хөлгөөр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлагад хамаарахгүй.

2 Норматив эшлэл

Энэ стандартад эш татаж хэрэглэсэн дараах баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ.

MNS 4946:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага

MNS 6777:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томьёо, тодорхойлолт

MNS CAC RCP 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал

MNS 4934:2009, Жуулчны баазын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл. Үндсэн шаардлага

MNS 4588:2008, Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ. Зочид буудалд тавих ерөнхий шаардлага

MNS 5374: 2004, Амралтын газрын үйлчилгээний чанар. Үндсэн шаардлага

MNS 5232: 2019, Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа

MNS 4244: 94, Хөдөлмөр хамгааллын стандартын систем. Галын аюулгүй байдал ерөнхий шаардлага

MNS 5078:2001, Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага

3 Нэр томьёо, тодорхойлолт

Энэхүү стандартад дурдсан нэр томьёог “MNS 6777:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томьёо, тодорхойлолт” стандартад заасны дагуу ашиглана.

4 Кейтеринг үйлчилгээний төрөл, хэлбэр

4.1 Кейтеринг үйлчилгээг дараах төрөлд хуваана. Үүнд:

- арга хэмжээний үеийн хоолны үйлчилгээ;
- гэрээр үйлчлэх тогооч, зөөгчийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ;
- хоол, ундааны бүтээгдэхүүний хүргэлтийн үйлчилгээ.

4.2 Нэгдсэн зохион байгуулалттай арга хэмжээний үеийн хоолны үйлчилгээ: Олон нийтийг хамарсан арга хэмжээ, үдэшлэг, ёслолын ажиллагаа, семинар, уулзалт, үзэсгэлэн, үзвэр үйлчилгээний газруудад үзүүлэх хоол үйлчилгээг хамруулна.

4.3 Мэргэжлийн тогооч хоолны үйлчилгээ үзүүлэх: Үйлчлүүлэгч, захиалга гүйцэтгэгчийн хооронд гэрээ байгуулсны үндсэн дээр захиалагчийн гэрт эсвэл хүссэн байршилд мэргэжлийн тогооч хоол, ундаа бэлтгэн, түүгээр үйлчлэх үйлчилгээг хамруулна.

4.4 Хүргэлтийн үйлчилгээ: Холбогдох мэргэжлийн байгууллагаас хоол үйлдвэрлэл

явуулах зөвшөөрөлтэй гал тогоо бүхий газар бэлтгэсэн хоол, ундааны бүтээгдэхүүнээр байгууллага захиалгын дагуу ажлын байр, айлын гэрт эсвэл зорчигч тээврийн хэрэгслээр (галт тэрэг, жуулчны автобус) зорчигчдод үйлчлэх үйлчилгээг хамруулна.

5 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэх хоолны газарт тавих ерөнхий шаардлага

5.1 Эрх бүхий байгууллагаас хоол үйлдвэрлэл явуулах зөвшөөрөл авсан хоолны газар нь гэрээний үндсэн дээр байгууллага, хувь хүний захиалгын дагуу кейтеринг үйлчилгээг зохион байгуулна.

5.2 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгч /гүйцэтгэгч/ нь энэхүү стандартын 4.3-4.5-д заасан арга хэмжээг зохион байгуулахад шаардлагатай дотоод баримт бичиг /үйлчилгээ явуулах дараалал, хянах дүрэм, зааварчилгаа/-ийг холбогдох хууль, дүрэм журамд нийцүүлэн боловсруулж, батлан, тэдгээрийг мөрдөж ажиллана. Захиалагч нь хүсвэл эдгээр бичиг баримтуудтай танилцаж болно.

5.3 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэх байгууллага нь дараах шаардлагыг хангасан байна. Үүнд:

5.3.1 Хоол үйлдвэрлэл явуулах зориулалтын, хоолны газрын стандартын шаардлагад нийцсэн барилга, байгууламж, гал тогоотой байх;

5.3.2 Дулааны боловсруулалт хийх, хөргөх, хоол халуун байлгах хөдөлгөөнт, тусгай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, ширээний хэрэгсэл, бүтээлэгний нөөцтэй, зарим бэлэн бүтээгдэхүүн, согтууруулах ундаа, тавилга зэргийг хадгалах агуулах, өрөөтэй байх.

5.4 Гадна талбайн хоол үйлчилгээ явуулах байршлыг сонгохдоо эрчим хүч, усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн хүртээмж зэргийг харгалзан үзнэ.

5.5 Гадна талбайн хоол үйлчилгээ нь зуны улиралд дөрвөөс дээш цагаар үргэлжлэх тохиолдолд хэвийн ажиллагаатай зөөврийн халуун баригч ширээ, хөргүүртэй ширээ зэрэг худалдааны тоног төхөөрөмжийг заавал ашиглана. Түүнчлэн шаардлага хангасан, цэвэрхэн, майхан, павильон, сүүдрэвч гэх мэт зөөврийн байгууламжийг ашиглаж болно.

5.6 Захиалагч нь кейтеринг үйлчилгээ явуулах боломжоор хангаж, стандарт, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан дараах ажлын байр, талбай, бусад шаардлагатай зүйлсийг бүрдүүлсэн байна. Үүнд:

5.6.1 Хоол, ундааны бүтээгдэхүүн бэлтгэх, порцлох өрөө;

5.6.2 Хоол үйлдвэрлэлийн хагас болон бэлэн бүтээгдэхүүн, согтууруулах ундаа, амтат ундаа, хүнсний бүтээгдэхүүн зэргийг түр хугацаанд хадгалах өрөө;

5.6.3 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилтнуудад зориулсан өрөө;

5.6.4 Тоног төхөөрөмж, тавилга, ширээний хэрэгсэл, бүтээлэг, багаж хэрэгсэл зэргийг түр хадгалах өрөө;

5.6.5 Шингэн болон хуурай хог хаягдал цуглуулах, зайлуулах хэсэг, хогийн сав.

5.7 Кейтерингийн үйлчилгээ үзүүлж буй байгууллага нь үзүүлж буй үйлчилгээний талаарх мэдээллээ зар сурталчилгааны самбар, баннер, интернет гэх мэт хэрэгслээр дамжуулан үйлчлүүлэгчдэд хүргэх ажлыг зохион байгуулж болно.

5.8 Кейтерингийн үйл ажиллагааг дараах байршилд зохион байгуулна. Үүнд:

- зочид буудлын болон бие даасан зоогийн газрын хүлээн авалтын танхимд,
- бизнес төв, клубын хүлээлгийн танхимд,
- аж ахуйн нэгж, албан байгууллагын ажлын болон сургуулийн байр танхимд;
- төрөл бүрийн сургалтын байгууллагын задгай талбайд;
- семинар, хурлын танхим бүхий төвүүд, худалдааны төвүүдэд;
- амралт зугаалгын газар, цэцэрлэгт хүрээлэнд;
- хувь хүний гэр, хувийн орон сууц, зуслангийн газарт;

- цэнгүүн, урлаг соёлын төв, спортын байгууламж, үзэсгэлэнгийн танхимын нээлттэй талбайд (спортын тэмцээн, олимпиад, универсиад, соёл урлагийн тоглолт гэх мэт);

5.9 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгч, Захиалагчийн хооронд хийх гэрээний загварыг А Хавсралтад үзүүлэв.

5.10 Захиалагчтай байгуулсан кейтеринг үйлчилгээний гэрээ, хөтөлбөрт арга хэмжээний үе шат, дараалал, үйлчилгээний арга, хэлбэр, нөхцөл, цаг хугацаа, байршил, оролцогчдын тоо зэргийг багтаасан байна.

6 Технологи, техникийн тоног төхөөрөмжид тавих шаардлагууд

6.1 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлж буй аж ахуйн нэгж нь хоолны технологи ажиллагаа явуулах болон баарны тоног төхөөрөмж, тэргэнцэр, тавилга (буфет ширээ, сандал гэх мэт), хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцээн боловсруулах ажиллагаа явуулахад шаардлагатай зориулалтын хөдөлгөөнт тоног төхөөрөмж зэрэг материал, техникийн баазтай байна.

6.2 Хувь хүний захиалгаар гадна талбайн хоол үйлчилгээ явуулах үед гэрээнд заасны дагуу захиалагчийн өөрийн нь хөргөлт, дулаан боловсруулалт явуулах технологийн тоног төхөөрөмжийг ашиглаж болно.

6.3 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлж буй аж ахуйн нэгж нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан хангалттай хэмжээний ширээний багаж хэрэгсэл (эсхүл нэг удаагийн), бүтээлэг, хоол ундаа зөөх, хэрэглэсэн аяга таваг зөөх тэргэнцэр, хэрэгсэлтэй байна.

6.4 Кейтеринг үйлчилгээний хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба аливаа бохирдлоос (тээврийн хэрэгслийн шатахуун, тосолгооны материалын үнэр, тоос шороо, бичил биетэн) сэргийлэн тээврийн хэрэгсэл, сав суулга, багаж хэрэгсэл зэргийг ариутгаж, битүүмжилсэн байна.

6.5 Хүйтэн хоол, зуушийг $+4^{\circ}\text{C}$ -ээс ихгүй, халуун хоолыг $+60^{\circ}\text{C}$ -ээс багагүй температуртай байхаар 30 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд тээвэрлэн хүргэнэ.

6.6 Дулааны боловсруулалт хийх тоног төхөөрөмж, ялангуяа хийн болон ил задгай гал ашиглахад галын аюулгүй байдлыг хангаж ажиллана.

6.7 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгч, захиалагч хоёр тал зохих журмын дагуу тухайн нийлүүлж буй хоол, ундааны бүтээгдэхүүний дээжийг хамт байлцан авч, бүртгэл хөтлөлт хийнэ.

6.8 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгч нь гарал үүслийн баталгаатай, эрүүл ахуй, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ундаа, бусад бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэх ба эсвэл гэрээт нийлүүлэгчээс шууд худалдан авалт хийх замаар хангана.

7 Хоол үйлдвэрлэл явуулахад тавих шаардлага

7.1 Кейтеринг үйлчилгээ явуулах, хоол, ундаа бэлтгэх, үйлдвэрлэх нөхцөл нь үйлчилгээ үзүүлж буй хоолны газрын ангилал, төрлөөс үл хамаарч эрүүл ахуй, ариун цэврийн дүрэм, холбогдох бусад дүрэм, стандартын шаардлагыг хангасан байвал зохино.

7.2 Хоол үйлдвэрлэл явуулахад шаардлагатай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн нь стандарт, техникийн зохицуулалтын шаардлагыг хангасан байна.

7.3 Захиалагчийн захиалсан цэсийн дагуу хоол үйлдвэрлэлийг явуулна. Санал болгож буй хоолны цэс нь олон сонголттой, эсвэл үйл явдлын онцлогтой уялдсан ерөнхий байж

болно. Үйлчлүүлэгчийн хүсэлтээр соёл, шашин шүтлэг эсвэл хоолны дэглэмийг харгалзан тусгай цэсийг боловсруулж болно.

7.4 Кейтеринг үйлчилгээний хоол, ундааг технологийн карт, заавар зэрэг технологийн баримт бичгийн дагуу үйлдвэрлэнэ.

7.5 Хоол үйлдвэрлэлийн байранд бэлтгэсэн бэлэн болон хагас боловсруулсан хоол, ундааны бүтээгдэхүүн, хөргөсөн, хөлдөөсөн, талх гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боов зэрэг нь эрүүл ахуй, чанарын шаардлагыг ханган, температурын хяналтыг тавьж ажиллана.

7.6 Хоол, ундааны бүтээгдэхүүн хадгалах, олгох үеийн температурыг чанд мөрдөж, бэлэн хоол, түргэн гэмтэх бүтээгдэхүүнийг бичил биетний бохирдлоос сэргийлж, зохих температурт хадгалан, 4 цагаас хэтрэхгүй хугацаанд олгож дуусгана.

7.7 Гадна талбайн хоол үйлчилгээ нь Захиалагчийн захиалгаас хамааран дараах хэлбэртэй байна.

1-р хүснэгт - Гадна талбайн хоол үйлчилгээний хэлбэрүүд

Хоол үйлдвэрлэл явуулах нөхцөл	Арга хэмжээний кейтеринг	Үйлчилгээний хэлбэр		Захиалгат хоолны хүргэлт		
		Гэрээр үйлчлэх тогооч	Гэрээр үйлчлэх зөөгч	Ажлын байранд	Айл гэрт	Зорчигч тээврийн хэрэгсэлд
Гал тогоо бүхий хоол үйлдвэрлэлийн байранд /on premises/	+	-	-	+	+	+
Гал тогоо бүхий хоолны газраас тусдаа буюу захиалсан газар, байршилд /off premises/	+	+	+	-	-	-

Тэмдэглэл: "+" заавал гүйцэтгэх шаардлагатай, "-" гүйцэтгэх шаардлагагүй.

7.8 Аялагч, жуулчдад зориулсан хоолыг иж бүрдэл хэлбэрээр савлах ба бэлтгэсэн хоолны газрын нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн огноо, хугацаа, хэрэглэх заавар зэрэг мэдээллийг шошгонд заавал мэдээлсэн байна.

8 Үйлчилгээнд тавих шаардлага

8.1 Хоол, ундааны бүтээгдэхүүний хүргэлтийг технологийн заавар, кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгчийн боловсруулсан бусад баримт бичгийн дагуу гүйцэтгэнэ.

8.2 Кейтеринг үйлчилгээний хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг, бэлтгэсэн хугацаа, хоолны газрын нэр, хаяг болон бусад шаардлагатай мэдээлэл бүхий шошготойгоор тээвэрлэж, хүргэнэ. Энэхүү мэдээлэл бүхий шошгыг үйлчилгээний төгсгөл хүртэл хадгална.

8.3 Хоол, ундааны бүтээгдэхүүн тээвэрлэх, хэрэглээний сав суулга нь хүнсний зориулалтын, стандарт шаардлага хангасан материалаар хийгдсэн байна. Мөн хоол ундааны бүтээгдэхүүнийг халуун болон хүйтнээр байлгах цүнх, хоолны сав, хайрцаг, контейнерийн нүдэнд харагдах хэсэгт 8.2-д заасан шошгоны мэдээллийг нааж байрлуулсан байна.

8.4 Хүргэлтийн хагас болон бэлэн боловсруулсан хоол, ундааны бүтээгдэхүүн тээвэрлэдэг тээврийн хэрэгсэл, чингэлэг, сав нь тээвэрлэлт, хадгалалтын нөхцлийг хангасан, цэвэрхэн байна.

8.5 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлж буй байгууллагын нэр, хаяг, ажлын туршлагын талаарх болон хоол, ундааны нэр, төрлийн мэдээллийг үйлчлүүлэгчдэд ил тод харагдахуйц байрлуулсан байна.



8.6 Кейтерингийн төрлөөс хамаарч үйлчилгээг үйлчилгээний стандарт шаардлага, хөтөлбөрийн дагуу зохион байгуулна.

8.7 Үйлчилгээний ажилтны дүрэмт хувцас нь кейтеринг үйлчилгээ, арга хэмжээний сэдэв, онцлогтой уялдсан байна.

8.8 Кейтеринг үйлчилгээний үед амьд тоглолт, концерт, DJ зэрэг соёлын арга хэмжээ, гэрэлтүүлэг, дуу авиа, видео тоног төхөөрөмж, хурлын тоног төхөөрөмж, гэрэл зургийн тоног төхөөрөмж, тээврийн үйлчилгээ, аюулгүй байдлын үйлчилгээ гэх мэт нэмэлт үйлчилгээгээр үйлчилж болно.

8.9 Арга хэмжээний үед хэрэглэсэн нэг удаагийн сав, хэрэгсэл болон бусад хогийг цуглуулах хогийн савыг хангалттай хэмжээгээр, оновчтой байрлалд байршуулна.

9 Гадна талбайн хоол үйлчилгээний дараа талбайг цэвэрлэхэд тавих шаардлага

9.1 Кейтеринг үйлчилгээний төгсгөлд тоног төхөөрөмжийг хураах, байр, талбайг цэвэрлэж, ашигласан сав суулга, тоног төхөөрөмжийг хураах ажлыг гэрээнд заасны дагуу бусад гэрээт байгууллагаар эсвэл өөрсдөө хийж гүйцэтгэнэ.

9.2 Үйлчилгээ дууссаны дараа захиалагч гарын үсэг зурж, тооцоо хийн баталгаажуулж, гэрээг дуусгавар болгоно.

9.3 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэгч нь шаардлагатай бол нэмэлт үйлчилгээг үйлчилгээний төрөлжсөн байгууллагатай гэрээ хийсний үндсэн дээр явуулж болно.

***Анхаарах нь:** Энэ тохиолдолд кейтеринг үйлчилгээ үзүүлж буй үндсэн байгууллага, гэрээгээр нэмэлт үйлчилгээ үзүүлж буй бусад байгууллага нь Захиалагчтай хийсэн гэрээний нөхцлийг дагаж мөрдөн, аливаа хариуцлагыг адил хүлээнэ.*

10 Кейтеринг үйлчилгээний ажилтанд тавих шаардлага

10.1 Кейтеринг үйлчилгээ эрхэлдэг аж ахуйн нэгж нь хүлээн авалт, хүргэлтийн үйлчилгээ үзүүлэх үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үндсэн болон гэрээт /цагийн/ ажилтантай байна.

10.2 Үндсэн болон гэрээт ажилтан нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, хүнсний салбарт мөрдөж буй стандарт, техникийн зохицуулалт бусад баримт бичиг, дотоод журам, эрүүл ахуйн дадлын дүрмийг дагаж мөрдөнө.

10.3 Ажилтнууд нь онцгой нөхцөл байдал үүссэн үед яаралтай хариу арга хэмжээ авах талаар мэдлэгтэй, зааварчилгааны дагуу хариу арга хэмжээ авахад бэлэн байна.

10.4 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилтан нь хувь хүний ариун цэврийг сахин, үйлчилгээний болон харилцааны ёс зүйг баримтлан ажиллана.

11 Үйлчилгээний аюулгүй байдалд тавих шаардлага

11.1 Кейтеринг үйлчилгээг зохион байгуулах явцад үйлчлүүлэгчийн амь нас, эрүүл мэндийн аюулгүй байдлыг хангаж, галын болон хөдөлмөр аюулгүй ажиллагаа, хоолны газрын холбогдох дүрэм журмыг мөрдөнө.

11.2 Кейтеринг үйлчилгээг гадна талбайд зохион байгуулах тохиолдолд байгаль орчин, цаг уурын таатай нөхцөлд явуулна.

11.3 Үйлчилгээний явцад байгаль орчныг сүйтгэх (амьтан, ургамлын төрөл зүйлийг сүйтгэх г.м.) зэрэг хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөө, хор хөнөөл учруулахаас урьдчилан сэргийлсэн байвал зохино.

11.4 Задгай талбайн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд дараах зүйлсийг хориглоно. Үүнд:

11.4.1 Хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөөтэй тоног төхөөрөмж ашиглах;

11.4.2 Кейтеринг үйлчилгээний явцад гарсан үйлдвэрлэлийн болон ахуйн бохир усыг гол, усан сан руу задгай асгах;

11.4.3 Хог хаягдлыг ил задгай хаях, шатаах;

11.4.4 Ил задгай бие засах;

11.4.5 Бохирдсон аяга, сав, тоног төхөөрөмж угаасан бохир усыг ил задгай шууд асгах.

11.5 Түүх, соёлын дурсгалт газрууд, хамгаалагдсан бүс (байгалийн цогцолбор газар, амьтны болон цэцэрлэгт хүрээлэн гэх мэт) газарт кейтеринг үйлчилгээ зохион байгуулахдаа түүх соёлын дурсгалт зүйлсийг хамгаалах Монгол Улсын хууль тогтоомжийг дагаж мөрдөнө.

А Хавсралт

КЕЙТЕРИНГ ҮЙЛЧИЛГЭЭ ҮЗҮҮЛЭГЧ, ЗАХИАЛАГЧИЙН ХООРОНД ХИЙХ ГЭРЭЭНИЙ ЗАГВАР

..... он сар өдөр дугаар хот

Нэг талаас Захиалагчийг төлөөлж (хуулийн этгээд эсвэл хувь хүн), нөгөө талаас Гүйцэтгэгчийг төлөөлж нар, үндэслэн Монгол улсын Иргэний эрх зүйн байдлын тухай хуулийн заалтуудыг баримтлан Талууд энэхүү Гэрээг дараах байдлаар байгуулав.

1. ГЭРЭЭНИЙ ХУГАЦАА

1.1 Энэхүү гэрээний дагуу Захиалагч үйлчилгээний төлбөр төлөх, Гүйцэтгэгч нь хоол, ундаа болон бусад нэмэлт үйлчилгээ үзүүлэх үүрэг хүлээнэ. Энэ арга хэмжээ нь [огноо, цаг] болно.

1.2 Кейтеринг үйлчилгээ (талбайн үйлчилгээ) нь Талуудын тохиролцсон хөтөлбөрийн дагуу явагдана (энэхүү гэрээний 1-р хавсралтыг үзнэ үү).

2. ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ЗАРДАЛ

2.1 Энэхүү гэрээний дагуу үйлчилгээний үнэ өртөг нь _____ төгрөг байна (энэхүү гэрээний 2 дугаар хавсралтыг үзнэ үү).

2.2 Энэхүү гэрээний 2.1-д заасан үйлчилгээний зардлыг Захиалагч ____ хоногийн дотор төлнө (төлбөр хийх нөхцөл, бүрэн эсвэл хэсэгчилсэн, урьдчилсан төлбөр, төлбөрийн хэлбэр, захиалга дууссаны дараа төлөх төлбөр г.м.).

2.3 Үйлчилгээний зардлыг Захиалагчтай тохиролцсоны дагуу Гүйцэтгэгчийн (төлбөрийн маягт, журам тодорхойлсон) банкны тоот дансанд шилжүүлж төлбөрийг төлнө.

3. ТАЛУУДЫН ХҮЛЭЭХ ҮҮРЭГ

3.1 Гүйцэтгэгч дараах үүргийг хүлээнэ:

3.1.1 Хөтөлбөрийн дагуу Кейтеринг болон гадна талбайн хоолны үйлчилгээ үзүүлнэ. (1-р хавсралтыг үзнэ үү).

3.1.2 Энэхүү гэрээний 3-р хавсралтад заасан тоо хэмжээ, төрөл зүйлийн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, ундаа, дагалдах хэрэгсэлтэй байна.

3.1.3 Хоёр талын харилцан зөвшөөрч, баталсан цэсний дагуу хоолны үйлчилгээгээр хангана. (4-р хавсралтыг үзнэ үү).

3.1.4 Энэхүү гэрээний дагуу Гүйцэтгэгч гүйцэтгэлийн явцын талаар Захиалагчдад мэдээлнэ.

3.1.5 Үйл ажиллагааг захиалгын дагуу тохирсон цаг хугацаандаа, зохих ёсоор үнэн зөв, ёс зүйтэй гүйцэтгэнэ.

3.1.6 Гүйцэтгэгч нь энэхүү гэрээгээр хүлээсэн үүргээ бие даасан байдлаар эсвэл тодорхой зарим арга хэмжээг Гуравдагч этгээд (гэрээт гүйцэтгэгч)-ээр гүйцэтгүүлж болно.

3.2 Энэхүү Гэрээг гүйцэтгэхэд Гуравдагч этгээд (гэрээт гүйцэтгэгч) оролцсон тохиолдолд саналаа өмнө нь Захиалагчид мэдэгдэн тохиролцоно.

3.2.1 Гүйцэтгэгч нь энэхүү гэрээний дагуу үйлчилгээ үзүүлэхэд оролцож буй Гуравдагч этгээд (гүйцэтгэгч) -ийн үйл ажиллагааг бүрэн хариуцна.

3.2.2 Гуравдагч этгээдийн (гүйцэтгэгч) үйлчилгээний төлбөрийг Гүйцэтгэгч өөрийн үйлчилгээний зардлаас (энэхүү Гэрээний 2-р хэсэг) төлнө.

3.3 Захиалагч дараах үүрэг хүлээнэ:

3.3.1 Гүйцэтгэгчийн үйлчилгээний зардлыг энэхүү Гэрээний 2-р бүлэгт заасан хэмжээгээр төлөх.

3.3.2 Захиалагч нь энэхүү гэрээний дагуу үйлчилгээ үзүүлэх удирдамж, чиглэл өгөх, ажлын явцад хяналт тавьж ажиллана.

3.3.3 Энэхүү Гэрээгээр хүлээсэн үүргээ Гуравдагч этгээдэд шилжүүлэхийг зөвшөөрөхгүй байх.

3.4 Захиалагч нь энэхүү гэрээг хэрэгжүүлэх явцад Гүйцэтгэгчийн аливаа аж ахуйн асуудалд хөндлөнгөөс нөлөөлөхгүйгээр гүйцэтгэлд хяналт тавина.

4. ҮЙЛЧИЛГЭЭ ҮЗҮҮЛЭХ ДАРААЛАЛ

4.1 Энэхүү гэрээний дагуу үйлчилгээ үзүүлэх ажлыг дуусгавар болсны дараа ажлын тайлан, тооцоог Гүйцэтгэгч хоёр хувь хуулбарлан, Захиалагчид хүргүүлнэ.

4.2 Гүйцэтгэгч нь үйлчилгээг хүлээн зөвшөөрөх, Захиалагчаас захиалга хүлээн авсан өдрөөс ____ хоногийн дотор үйлчилгээ үзүүлэх гэрээнд гарын үсэг зурах үүрэг хүлээнэ.

4.3 Гүйцэтгэгч үйлчилгээний төлбөр тооцоо хийх явцад баталгаажуулсан баримт бичгүүдээр Захиалагчтай төлбөр хийнэ (бэлэн мөнгө хүлээн авсан баримт, нэхэмжлэх болон бусад баримт бичгийг гэрээнд гарын үсэг зурах гэх мэт)

5. ТАЛУУДЫН ХАРИУЦЛАГА

5.1 Энэхүү гэрээний 2.2-т заасан төлбөрийн нөхцөл, хугацааг зөрчсөн тохиолдолд Гүйцэтгэгч Захиалагчид төлбөрийн нэхэмжлэлийг хойшлуулсан өдөр тутмын төлбөрийн дүнгийн ____ %-ийн дүнгээр алданги тооцож нэхэмжлэх эрхтэй.

5.2 Энэхүү гэрээний 3.1.1-3.1.6-д заасан үүргийг Гүйцэтгэгч биелүүлээгүй тохиолдолд Иргэний хууль тогтоомж, Хэрэглэгчийн эрх ашгийг хамгаалах тухай хууль, тогтоомжийн дагуу хариуцлага хүлээнэ.

5.3 Гэрээ хүчин төгөлдөр байх хугацаанд Талуудын хооронд үүсч болзошгүй бүх санал зөрөлдөөнийг МУ-ын хууль тогтоомжийн үндсэн дээр хэлэлцээ хийж шийдвэрлэнэ.

5.4 Хэрэв гэрээний явцад маргаантай асуудал гарсан тохиолдолд Талууд тохиролцоонд хүрч чадахгүй бол хүчин төгөлдөр мөрдөж буй МУ-ын одоогийн хууль тогтоомжийн дагуу шүүхийн шатанд хэргийг шийдүүлнэ.

6. БУСАД НӨХЦЛҮҮД

6.1 Энэхүү гэрээ нь гарын үсэг зурснаар хүчин төгөлдөр болж, Талууд хүлээсэн үүргийг биелүүлэх хүртэл хүчин төгөлдөр байна.

6.2 Үйлчилгээний үндсэн болон нэмэлт үйлчилгээ бүхий урьдчилсан тооцоог бодит бүх зардлыг харгалзан тооцно.

6.3 Энэхүү гэрээгээр зохицуулаагүй бусад асуудлыг МУ-ын холбогдох хуулиар зохицуулна.

6.4 Энэхүү Гэрээг хоёр хувь үйлдэж Тал тус бүрт нэг хувь үлдэнэ.

7. ТАЛУУДЫН ХАЯГ, БАНКНЫ МЭДЭЭЛЭЛ

Захиалагч: _____

Гүйцэтгэгч: _____

Хавсралт 1. Кейтеринг үйлчилгээний хөтөлбөр;

Хавсралт 2. Тооцоо, үүнд үндсэн ба нэмэлт үйлчилгээ (үйл ажиллагааны төсөв);

Хавсралт 3. Арга хэмжээнд хэрэглэх ундаа, бусад дагалдах бүтээгдэхүүний жагсаалт;

Хавсралт 4. Хоол, ундааны цэс.

ГЭРЭЭ БАЙГУУЛСАН:

Захиалагч

Гүйцэтгэгч

_____/_____
Гарын үсэг

_____/_____
Гарын үсэг

ТАЙЛБАР: Талууд урьдчилан цахим хэлбэрээр гэрээний нөхцөлтэй танилцан, гэрээнд гарын үсэг зурах ба цаашид гэрээг бичгээр үйлдэнэ.

В Хавсралт

В.1-р хүснэгт - Кейтерингийн үйл ажиллагаа явуулах үндсэн үе шатууд

Үе шатууд	Арга хэмжээний кейтерингийн төрөл			
	Захиалагчийн байранд	Гүйцэтгэгчийн өөрийн байранд	Задгай талбайн үйлчилгээ	Гэрээр үйлчлэх үйлчилгээ
<i>I. Захиалга авах, нөхцлийг тохиролцох, захиалгыг баталгаажуулах (гэрээ байгуулахад)</i>				
Захиалагчтай зөвлөлдөх, санал солилцох, арга хэмжээг төлөвлөх	+	+	+	+
Захиалагчтай үйлчилгээний талбайг сонгох, газар дээр нь очиж танилцах (хэрэв шаардлагатай бол)	+	+	+	+
Хоолны нэр төрөл, цэс, дарс, ундааны жагсаалтыг тохиролцох	+	+	+	+
Нэмэлт үйлчилгээг тохиролцох	+	+	+	+
Үйлчилгээний эхлэх, дуусах хугацааг тодорхойлох	+	+	+	+
Үйлчилгээний арга, хэлбэр, сэдэв, хөтөлбөр, дарааллыг тодорхойлох	+	+	+	+
Тавилга, тоног төхөөрөмж, ширээний байрлал, загварыг сонгох, тайз, бүжгийн талбайн тохижилт, загварыг тохиролцох	+	+	+	+
Цэс болон нэмэлт үйлчилгээний тооцоог тооцоолж, захиалгыг баталгаажуулах	+	+	+	+
Гэрээ байгуулах	+	+	+	+
<i>II. Үйлчилгээний бэлтгэл ажил</i>				
Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ундааны ханган нийлүүлэгчийг сонгох	+	+	+	+
Танхим, талбайг сонгох	+	+	+	+
Үйлчилгээний үргэлжлэх хугацааг тодорхойлох	+	+	+	+
Ажиллах хүний бүтэц, тоо хэмжээг тодорхойлох	+	+	+	+
Технологийн болон хөргөх тоног төхөөрөмж, гал тогооны хэрэгсэл, сав баглаа боодлын материалыг сонгох	+	+	+	+
Ширээ, түүний бүтээлгийн төрлийг сонгох	+	+	+	+
Үйлчилгээний ажилтнуудын хувцсыг сонгох	+	+	+	+
Гэрэл, дуу чимээ, хөгжмийн хэрэгслийг сонгох	+	+	+	+
Бүжгийн талбай, тайзны чимэглэлийн загвар хийц, материалыг сонгож, засах, чимэглэх	+	+	+	+
Тавилга, сав суулга, тоног төхөөрөмжийг тээвэрлэх	+	+	+	-
Хагас боловсруулсан бэлэн хөлдөөсөн болон хөргөсөн бүтээгдэхүүнийг хадгалах, бэлтгэх тоног төхөөрөмжийг суурилуулах	-	+	+	-
Гэрэлтүүлэг, аудио, видео тоног төхөөрөмжийг угсрах	+	+	+	+
Төлөвлөсөн зураг, схемийн дагуу тавилга, ширээг засах, байрлуулах, баар, тавиур болон бусад тоног төхөөрөмжийг суурилуулах, холбох зохион байгуулах	+	+	+	+
Хагас боловсруулсан, бэлэн, эцсийн бүтээгдэхүүнийг үйлчилгээ үзүүлэх газарт хүргэх	-	+	+	-
Ширээ, багаж хэрэгсэл, бүтээлгийг засах, байрлуулах	+	+	+	+
<i>III. Үйлчилгээ явуулах</i>				
Зочдыг хүлээн авах, машиныг зогсоолд	+	+	+	-

байрлуулахад туслах				
Нэмэлт үйлчилгээ үзүүлэх: хөдөлгөөнт дүрс бичлэг, соёл урлаг, үзвэрийн хөтөлбөр, фото үйлчилгээ гэх мэт.	+	+	+	+
Хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг бэлтгэх, түр хугацаанд хадгалах ажлыг зохион байгуулах (шаардлагатай бол)	+	-	-	+
Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцээн боловсруулах ажиллагаанд оруулах	-	+	+	-
Сав суулгыг бэлтгэн, хоол олгох ажлыг зохион байгуулах	-	+	+	-
Үйлчилгээний хэлбэрээс шалтгаалан хоол, ундааг порцлох, буфет болон ширээгээр олгох /халуун баригч/	+	+	+	+
Тоног төхөөрөмжийг буулгах, ашигласан аяга таваг, тоног төхөөрөмж, тавилга, тайзны чимэглэлийг хураах, ачих гэх мэт.	+	+	+	+
Хүнсний болон хуурай хог хаягдлыг цуглуулах, зайлуулах	+	+	+	+
<i>Тэмдэглэл: "+" заавал гүйцэтгэх шаардлагатай, "-" гүйцэтгэх шаардлагагүй.</i>				