

«УТВЕРЖДАЮ»

Термиз шаҳар маданият ва спорт ишлари бўлими

бошлиғи Н.Раджабов

« _____ » « _____ » 20 _____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

оказание услуга приготовления и подачи различных видов блюд для участников концертных программ, творческих встреч, показа национальных фильмов, духовных мероприятий:

- 1.1. Услуги по организации горячего питания для участников мероприятие
- 1.2. Горячим питанием три раза в день (, обед ,ужин) ,
- 1.3. Приготовление осуществляется два раза в день по меню-раскладке.
- 1.4. Приготовление питания осуществляется на производственных площадях Поставщика,
- 1.5. Оплата производится течение 15 банковских дней 30 % предоплата 70% после выполнение услуг
- 1.6. Источник финансирования: Бюджетные средства

2. Условия приготовления пищи

2.1. Приготовление пищи три раз в день осуществляется согласно установленному режиму:

2.2. Приготовление блюд должно осуществляться из продуктов соответствующих ГОСТам, принятых для каждого вида продукции, включая технические регламенты, снабжены соответствующими сертификатами качества, качественными удостоверениями, подтверждающие качество и безопасность продуктов.

2.3. Заказчик осуществляет контроль за качеством поступающих на склад продуктов питания и условиями их хранения на складе.

2.4. Исполнитель обеспечивает беспрепятственный допуск представителя Заказчика к помещениям хранения продуктов питания.

2.5. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с требованиями всех действующих нормативных положений, приказов и инструкций, регламентирующих приготовление пищи в учреждениях.

2.6. Заказчик осуществляет контроль за:

- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд,

- соблюдение технологий при приготовлении блюд.

Для осуществления контроля Исполнитель обеспечивает беспрепятственный доступ представителя Заказчика ко всем этапам приготовления пищи.

Заказчик осуществляет контроль за соблюдением Исполнителем при приготовлении пищи норм по питанию, химического состава готовой продукции и энергетической ценности рациона питания.

2.7. Стоимость рациона питания не должна превышать фиксированной стоимости.

В стоимость должны быть включены все расходы и издержки исполнителя по закупке и доставке исходных ингредиентов, необходимых для приготовления рациона, в соответствии с утвержденным меню, расходы по приготовлению пищи, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.8. Количество приготовленных порций, необходимых Заказчику может колебаться ежедневно и в течение суток (на обед, ужин), в зависимости от количества, находящихся в конференции

Заказчик, ежедневно, не позднее 14 часов текущего дня передает Исполнителю заявку на следующий день.

При необходимости корректировки заявленного количества блюд, такая корректировка производится не позднее, чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления.

2.9. Ежедневно, представители Заказчика и Исполнителя осуществляют прием-передачу работ по приготовлению пищи с оформлением заборного листа (установленной формы), в котором указывается количество и качество приготовленных порций, а также все имеющиеся замечания.

2.10. Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику Акт о соблюдении натуральных и денежных норм по питанию и меню.

2.11. Ежедневно между сторонами составляется акт приема-передачи оказанных услуг.

3. Прочие условия

3.1. Исполнитель самостоятельно приобретает необходимую посуду, спецодежду, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с требованиями СанПиНов.

3.2. Заказчик осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, производственного инвентаря, посуды и за выполнением работниками Исполнителя правил личной гигиены.

