

«ТАСДЛИҚЛАЙМАН»
Ўзбекистон Республикаси
Президент таълим муассасалари
агентлиги Бухоро вилоят ҳудудий
бўлими бошлиғи
Танлаш-харид комиссияси Раиси

Истам Устамоғич Шадманов
2022 йил « 21 » октябрь

**Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари
агентлиги ҳузуридаги Қоракўл туман ихтисослаштирилган
мактаб-интернатида соғлом овқатлантиришни аутсорсинг
усулида ташкил этиш хизматини харид қилиш учун**

ТАНЛАШ ҲУЖЖАТЛАРИНИНГ ТЕХНИК ҚИСМИ

**Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда икки ва беш
маҳал соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг
хизматини харид қилиш бўйича
ТЕХНИК ТОПШИРИҚ**

1	Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 14 апрелдаги “Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси хузуридаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларни ривожлантириш агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш” тўғрисидаги 218-сон қарори билан тасдиқланган Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартиби тўғрисидаги Низом (кейинги ўринларда – Низом) Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартибини белгилайди.
2	Мактабда Аутсорсинг усулида беш маҳал соғлом овқатлантириш Низомда белгиланган тартиблар ва қоидаларга қатъий риоя қилган ҳолда амалга оширилиши лозим.
3	Аутсорсер мактабда соғлом овқатлантириш хизматларини кўрсатишда, таомнома тайёрлашда, озик-овқат маҳсулотларини ишлатишда ва таомлар тайёрлашда махсус ишлаб чиқилган Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этиши лозим.
4	Аутсорсер аутсорсинг усулида соғлом овқатлантириш бўйича хизмат кўрсатишни сифатли ташкил этишда қуйида кўрсатилган қонунчиликдаги белгиланган тартиб ва қоидаларга амал қилиши лозим: Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлигининг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларида белгиланган тартиб ва қоидаларига; Ўзбекистон Республикасининг 26 август 2015 йилдаги ЎРҚ-393-сонли «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 30 август 1997 йилдаги ЎРҚ-483-1-сонли «Озик-овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 24 апрел 1996 йилдаги ЎРҚ-221-1-сонли «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Қонунига.
5	Иштирокчилар соғлом овқатлантиришни ташкил этиш бўйича таклиф қилинаётган хизмат учун ишлаб чиқилган 10 кунлик намунавий Таомнома режасини (3-илова) Буюрмачига такдим этишлари лозим.
6	Аутсорсинг хизматларига ҳақ тўлаш миқдори – Иштирокчи (аутсорсер) барча харажатларини (соликлар, ходимларнинг иш ҳақи, транспорт хизматлари ҳамда асбоб-ускуналарни таъмирлаш ва улардан фойдаланиш ва бошқаларни) ўз ичига оладиган 30 фоизгача устама ҳақини белгилаш ҳуқуқига эга.
7	Аутсорсер харид қилинаётган озик-овқат маҳсулотлари ва тайёрланаётган таомлар, фойдаланиладиган технологик жиҳозларнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мослигига, ошхона ходимлари томонидан таом тайёрлаш технологияси қоидаларига риоя қилинишига, ошпазларнинг ҳар уч йилда бир марта малака оширишига, тиббий кўрикдан ўтган ҳолда ишга қўйилишига шахсан масъул ҳисобланади.

8	Аутсорсерга мактабнинг ишлаб чиқариш хоналари, асбоб-ускуналари ва мебелидан фойдаланганлик учун ижара тўлови “ноль” ставка бўйича белгиланади, ҳамда овқатлантиришни ташкил этиш учун истеъмол қилинадиган коммунал хизматлар қиймати мактабга ажратилган Ўзбекистон Республикаси Давлат бюджети маблағлари доирасида қопланади. Ижара асосида топширилган ошхона ва ошхона жихозларини таъмирлаш, ходимлар иш хақи, ошхона жихозлари, ошпазлар униформаси, ошхонада ишлатиладиган зарарсизлантирувчи ва ювиш воситалари билан таъминлаш ишлари аутсорсер томонидан амалга оширилади.
9	Аутсорсер тўғри овқатланишни ташкил этиш юзасидан таомлар тайёрлаш технологияси бўйича камида 2 йиллик иш тажрибасига эга бўлган малакали мутахассислари (муҳандис-технолог, диетолог, гастроэнтеролог, аллерголог, терапевт врач, ошпазлар) мавжуд бўлиши лозим.
10	Хизматлар кўрсатиш муддати – “ 60 ” кун.
11	Мактабда таомнома режасини тузиш учун мактаб аутсорсерга бир кун олдин соат 16:00 гача бир кун олдинги ўқувчилар сонига нисбатан буюртма тақдим қилади. Шунингдек, ётоқхонада шанба, якшанба ва байрам кунларида қолган ўқувчиларнинг сони ҳам бир кун олдин тақдим қилинади.
12	Иштирокчилар ўз таклифларини тақдим этишдан аввал мактаб ошхонаси ва ундаги жихозларни келиб кўриб, танишиб кетишлари мумкин.
13	Аутсорсер томонидан тайёрлаб берилаётган таомлар сифати, вазни, таркибининг таомномага мувофиқлиги мактаб раҳбари, ҳамшира, тарбиячи ҳамда бошқа ходимлардан иборат (зарур ҳолларда, ота-оналар вакиллари қўшилиши мумкин) комиссия томонидан назорат қилинади ва назорат яқунлари мактабнинг тайёр таомлар сифатини назорат қилиш бўйича юритиладиган махсус дафтарда ҳар куни қайд қилиб борилади.

Соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича аутсорсинг
хизмати кўрсатиладиган мактаб хақида

МАЪЛУМОТ

Лот т/р	Хизмат кўрсатиладиган мактабнинг номи	Манзили	Жами ўқувчилар сони*	Овқатланиш махали	
				5 маҳал	2 маҳал
-	Қорақўл туман ихтисослаштирилган мактаб интернати	Қорақўл туман Улуғбек кўчаси 1 уй	504	504	0

*Изоҳ: Ўқув йили давомида янгидан синфлар очилганда ёки ёпилганда ва бошқа сабабларга кўра ўқувчилар сони ўзгариши мумкин.

**Президент мактабларида овқатланиш нормалари,
энергетик қуввати (оксил, ёғ, углеводлар)***

№	Маҳсулотларнинг тури	Озуқа моддалар ва энергия миқдори				
		кунлик нормаси, г	оксиллар, г	ёғлар, г	углеводлар, г	ккал
1	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	30,4	3,6	199	904
2	1-навли буғдой уни	35	3,71	0,45	25,55	114,63
3	Крахмал	3	0,003		2,38	8,97
4	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош -5 гр	70	7,49	0,21	51,94	233,1
5	Шакар	40	-	-	39,9	159,6
6	Қандолат маҳсулотлари	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	0,3	41,25	0,45	374
8	Ўсимлик мойлари	20	-	19,97	-	179,8
9	2,5–3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	8,4	9,6	14,1	174
10	Қатик	200	5,6	6,4	8,2	112,8
11	15 фоизли ёғли сметана	15	0,42	3	0,48	30,9
12	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	8,35	4,5	0,65	78,0
13	Қаттик турдаги пишлок	15	3,51	4,5	-	55,65
14	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа, курак, сончанок, филе, бўйин қисми) гўшти	160	21,24	13,38	-	211,2
15	Балиқ	100	6,8	0,6	-	30,0
16	тухум (дона)	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картошка	350	7,0	0,35	68,95	290,5
18	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)	450	8,1	-	24,3	126
19	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	1,2	-	33,9	138,0
20	Қурук мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	0,96	-	20,4	81,9
21	Чой	0,5	0,1	-	0,03	0,545
22	Какао	5	1,2	0,85	1,35	18,65
23	Йодланган ош тузи	5	-	-	-	-
24	Хамиртуруш	1	0,12	0,004	0,083	0,85
Жами:			121,753	116,684	419,193	3487,395

*Изоҳ: Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га мувофиқ кўрсатилган