

“ТАСДИҚЛАЙМАН”



Президент таълим муассасалари
агентлиги директори

Х.Умарова

2022 йил « 25 » август

ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

Етказиб берувчи (Иштирокчи)га қўйиладиган талаблар

1.	Лойиҳа мазмуни - Буюртмачининг “Eco-Schools Uzbekistan” лойиҳаси доирасидаги “Eko-oromgoh” тадбири учун болалар, уларга бириктирилган ҳамроҳлар ва жалб этилган мутахассислар учун беш маҳал овқатланиш ҳамда ёпилиш маросимига кетринг хизматини ташкил этиш.
2.	Тадбирни ўтказиш муддати – 5-кун
3.	Тадбирни ўтказиш манзили – Тошкент шаҳри, Махтумқули кўчаси, Мухаммад Ал-Хоразми ихтисослаштирилган мактаби.
4.	Иштирок этувчилар сони: - болалар, уларга бириктирилган ҳамроҳлар ва жалб этилган мутахассислар учун беш маҳал овқатланиш – 150 киши; - ёпилиш маросимига кетринг хизмати – 200 киши.
5.	Буюртмачига барча керакли хизматларни тақдим этиш мажбурийдир.
6.	Болалар, уларга бириктирилган ҳамроҳлар ва жалб этилган мутахассислар учун беш маҳал овқатланиш ташкил этиш (1-иловада келтирилган менюга асосан)
7.	Болалар, уларга бириктирилган ҳамроҳлар ва жалб этилган мутахассислар учун ёпилиш маросимига кетринг хизматини ташкил этиш (2-иловада келтирилган менюга асосан)
8.	Овқатлантириш хизматларини кўрсатишда, таомнома тайёрлашда, озиқ-овқат маҳсулотларини ишлатишда ва таомлар тайёрлашда хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига ва санитария-гигиена талабларига қатъий риоя этиши лозим, жумладан: 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;

	<p>Ўзбекистон Республикасининг 30 август 1997 йилдаги ЎРҚ-483-И-сонли «Озиқ-овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида»ги Қонунига;</p> <p>Ўзбекистон Республикасининг 24 апрел 1996 йилдаги ЎРҚ-221-И-сонли «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Қонунига.</p>
9.	Тадбирни ташкил этиш билан боғлиқ ташкилий харажатлар (жумладан, менюга асосан керакли озиқ-овқат маҳсулотлари, транспорт харажатлари, ошпаз ва бошқа ишчиларнинг хизмат ҳақлари ва бошқалар) Етказиб берувчи томонидан амалга оширилади.
10.	Тадбир бошланишидан аввал Буюртмачига тадбирга хизмат кўрсатишда иштирок этадиган ходимларнинг рўйхатини тақдим этиши шарт. Барча нарх таклифларига барча хизмат харажатларини ўз ичига олиши керак (менюга асосан керакли озиқ-овқат маҳсулотлари, транспорт харажатлари, ошпаз ва бошқа ишчиларнинг хизмат ҳақлари ва бошқалар).
11.	Овқатлантириш хизматларини кўрсатиш бўйича тадбир иштирокчилари учун зарур ошхона анжомлари (коса, тарелка, қошиқ, вилка, пиёла ва овқат тайёрланиши учун зарур ошхона анжомлари ва бошқалар) Буюртмачи томонидан тақдим этилади.
12.	Етказиб берувчи харид қилинаётган озиқ-овқат маҳсулотлари ва тайёрланаётган таомлар, фойдаланиладиган технологик жиҳозларнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мослигига, ошхона ходимлари томонидан таом тайёрлаш технологияси қоидаларига риоя қилинишига, тиббий кўрикдан ўтган ҳолда ишга қўйилишига шахсан масъул ҳисобланади.
13.	Иштирокчилар ўз таклифларини тақдим этишдан аввал мактаб ошхонаси ва ундаги жиҳозларни келиб кўриб, танишиб кетишлари мумкин.
14.	Етказиб берувчи томонидан тайёрлаб берилаётган таомлар сифати, вазни, таркибининг таомномага мувофиқлиги Буюртмачининг вакиллари томонидан назорат қилиб борилади.
15.	Иштирокчилар техник таклифни мазкур техник топшириққа 1,2-илова қилинган меню шаклларига асосан тўлдирилган, имзо ва муҳр билан тасдиқланган ҳолда тақдим этишлари лозим.

Есо-Schools Uzbekistan” лойиҳаси доирасидаги “Еко-огомгоһ” тадбири учун болалар, уларга бириктирилган ҳамроҳлар ва жалб этилган мутахассислар учун ёпилиш маросимиға кетринг хизматиғи ташкил этиш

МЕНЮ ШАКЛИ

(рус тилидаги матнда берилган)

Тадбир иштирокчилари сони: 200 киши

№	Наименование	Ед.изм.	Кол-во
	Горячие мини закуски:		
1			
2			
3			
....			
	Мини десерты:		
1			
2			
3			
...			
	Барная продукция:		
1			
2			
3			
...			
	Аренда инвентаря и персонала (предоставляется Исполнителем):		
1	Фуршетные столы с чехлением.		
2	Коктейльные столики с чехлением.		
3	Мармид		
4	Комплект ресторанной посуды и стекла или комплект одноразовой посуды.		
5	Обслуживание официантами во время всего мероприятия.		
6	Менеджер по персоналу.		
7	Самавар		
8	Подставка этажерка		
...	И другие необходимые товары		