

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«УЗМЕТКОМБИНАТ»



УТВЕРЖДАЮ:
Первый заместитель
председателя правления-
исполнительный директор
Д.Ахмедов
«18» 09. 2022 г.

**Техническое задание
на закупку услуг по организации питания в столовой № 19
комбината питания АО «Узметкомбинат»**

г. Бекабад
2022 год

1. Наименование и цель оказываемых услуг:

1.1. Услуги по организации питания для работников АО «Узметкомбинат» в столовой № 19 комбината питания АО «Узметкомбинат».

Целью закупа услуг по организации питания в столовой № 19 является повышение качества приготовляемых блюд, увеличения ассортимента, повышение качества обслуживания работников, посещающих данную столовую и буфет.

2. Основание для реализации оказания услуг:

2.1. Основанием для закупки услуг по организации питания для работников АО «Узметкомбинат» в столовой № 19 комбината питания АО «Узметкомбинат» является служебное письмо комбината питания от 20.07.2022 г. № 44-01-375.

3. Перечень услуг и их объемы (количество):

3.1. Перечень услуг:

3.1.1. Исполнитель обеспечивает организацию услуг корпоративного питания для работников Заказчика.

3.1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление горячих и холодных блюд, выпечкой, салатами, горячими и прохладительными напитками.

3.1.3. Исполнитель обеспечивает достаточное количество квалифицированного персонала для приготовления пищи, обеспечения скорости раздачи, мытья посуды и уборки в помещениях столовой и буфета.

3.1.4. Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм в сфере общественного питания, прохождение медицинского осмотра и наличие медицинских книжек у всего персонала, согласно требований и норм, установленных в Республике Узбекистан.

3.1.5. Обеспечивает организацию взаиморасчетов за питание в соответствии с установленным порядком на АО «Узметкомбинат» по безналичному расчету.

3.2. Объем:

3.2.1. Средняя ежедневная проходимость в обед и ужин - 110 человек;

3.2.2. Пятидневный режим работы (понедельник-пятница).

3.3.: Требования к меню:

3.3.1. Ассортиментный перечень блюд для ежедневного применения в столовой в целях наиболее полного удовлетворения потребностей работников Заказчика в обеспечении полноценным питанием согласно нижеуказанного меню:

Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
Наименование блюда	Выход в гр.	Наименование блюда	Выход в гр.	Наименование блюда	Выход в гр.	Наименование блюда	Выход в гр.	Наименование блюда	Выход в гр.
О Б Е Д									
1. Салаты		1. Салаты		1. Салаты		1. Салаты		1. Салаты	
1.1. Салат из свежих помидоров и огурцов	150	1.1. Салат из свежих помидоров и огурцов	150	1.1. Салат из свежих помидоров и огурцов	150	1.1. Салат из свежих помидоров и огурцов	150	1.1. Салат из свежих помидоров и огурцов	150
1.2. Винегрет	150	1.2. Винегрет	150	1.2. Винегрет	150	1.2. Винегрет	150	1.2. Винегрет	150
1.3. Капустный салат	150	1.3. Морковча	150	1.3. Капустный салат	150	1.3. Морковча	150	1.3. Капустный салат	150
2. Первые блюда		2. Первые блюда		2. Первые блюда		2. Первые блюда		2. Первые блюда	
2.1. Маства	400	2.1. Машхурда	400	2.1. Гороховый суп	400	2.1. Рассольник	400	2.1. Суп фасолевый	400
2.2. Шурпа	400	2.2. Лагман	400	2.2. Борщ	400	2.2. Нухат шурпа	400	2.2. Пельмени с бульоном	400
3. Вторые блюда		3. Вторые блюда		3. Вторые блюда		3. Вторые блюда		3. Вторые блюда	
3.1. Плов	350/150	3.1. Голубцы	350	3.1. Макарон плов	350	3.1. Мошкичири	350	3.1. Шавля	350
3.2. Жаркое	350	3.2. Ковурма лагман	350	3.3. Казан кабоб	350	3.2. Димлама	350	3.2. Котлета из говядины с гарниром: 3.2.1 Рис отварной; 3.2.2. Пюре картофельное; 3.2.3. Макароны отварные	350
4. Напитки		4. Напитки		4. Напитки		4. Напитки		4. Напитки	
4.1. Чай без сахара	200	4.1. Чай без сахара	200	4.1. Чай без сахара	200	4.1. Чай без сахара	200	4.1. Чай без сахара	200
4.2. Компот	200	4.2. Компот	200	4.2. Компот	200	4.2. Компот	200	4.2. Компот	200
4.3. Кефир	200	4.3. Кефир	200	4.3. Кефир	200	4.3. Кефир	200	4.3. Кефир	200
5. Хлеб, изделия		5. Хлеб, изделия		5. Хлеб, изделия		5. Хлеб, изделия		5. Хлеб, изделия	
5.1. Хлеб формовой	100	5.1. Хлеб формовой	100	5.1. Хлеб формовой	100	5.1. Хлеб формовой	100	5.1. Хлеб формовой	100
5.2. Лепешки	100	5.2. Лепешки	100	5.2. Лепешки	100	5.2. Лепешки	100	5.2. Лепешки	100
6. Выпечка		6. Выпечка		6. Выпечка		6. Выпечка		6. Выпечка	
Пирожок с мясом	150	Сосиска в тесте	150	Сомса с мясом	200	Пирожок с мясом	150	Сосиска в тесте	
Булочка с повидлом	150	Булочка с творогом	150	Булочка с изюмом	150	Булочка с повидлом	150	Булочка с творогом	

У Ж И Н									
Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
Салат	Выход в гр.	Салат	Выход в гр.	Салат	Выход в гр.	Салат	Выход в гр.	Салат	Выход в гр.
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	Капустный салат	150	Винегрет		Морковча	150	Салат из свежих помидоров и огурцов	150
Первое блюдо		Первое блюдо		Первое блюдо		Первое блюдо		Первое блюдо	
Шурпа	400	Борщ	400	Лапша	400	Гороховый суп	400	Суп с фрикадельками	400
Второе блюдо		Второе блюдо		Второе блюдо		Второе блюдо		Второе блюдо	
Жаркое	350	Плов	350/150	Димлама	350	Макарон плов	300	Шавля	350
Напитки		Напитки		Напитки		Напитки		Напитки	
Чай без сахара	200	Чай без сахара	200	Чай без сахара	200	Чай без сахара	200	Чай без сахара	200
Компот	200	Компот	200	Компот	200	Компот	200	Компот	200
Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200
Хлеб.изделия		Хлеб.изделия		Хлеб.изделия		Хлеб.изделия		Хлеб.изделия	
Хлеб формовой	100	Хлеб формовой	100	Хлеб формовой	100	Хлеб формовой	100	Хлеб формовой	100
Лепешки	100	Лепешки	100	Лепешки	100	Лепешки	100	Лепешки	100
Выпечка		Выпечка		Выпечка		Выпечка		Выпечка	
Пирожок с мясом	150	Сосиска в тесте	150	Сомса с мясом	200	Пирожок с мясом	150	Сосиска в тесте	
Булочка с повидлом	150	Булочка с творогом	150	Булочка с изюмом	150	Булочка с повидлом	150	Булочка с творогом	

4. Место оказания услуг с указанием конкретного адреса:

4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг на территории Заказчика в столовой № 19 комбината питания, расположенных по адресу: Сырдарьинская область город Ширин Механический цех АО «Узметкомбинат».

5. Требования к участнику, исходя из сложности оказываемых услуг:

5.1. Успешный опыт работы в сфере общественного и корпоративного питания не менее 3 лет;

5.2. Практический и успешный опыт работ на крупных объектах и обслуживании большого количества человек;

5.3. Наличие положительных отзывов, рекомендаций;

5.4. Наличие у Исполнителя: службы входного контроля, бракеражной комиссии, внутренних стандартов контроля качества предоставления услуг на всех этапах предоставления услуг питания: контроль качества закупаемой у поставщиков продукции, контроль приготовления готовых блюд;

5.5. Количество персонала должно в полном объеме соответствовать режиму работы столовой № 19:

5.6. Обязательное наличие в штате Исполнителя следующего персонала:

- инженера по охране труда (образование высшее или среднее специальное по профилю, стаж работы не менее 5 лет) – 1 чел.;
- технолога по питанию (образование высшее или среднее специальное по профилю, стаж работы не менее 5 лет) – 1 человек;
- шеф-повара с опытом работы не менее пяти лет в сфере общественного питания – 1 человек;
- штата поваров с опытом работы в сфере общественного питания не менее трех лет – 2 человека;
- рабочих кухни, подсобных рабочих, уборщиков и посудомоек – по потребности.

5.7. Наличие данных о персонале (в том числе данные, подтверждающие прохождение персоналом медицинского осмотра), привлекаемом к оказанию услуг, при необходимости, должны быть предоставлены Исполнителем Заказчику для последующей проверки в департаменте корпоративной безопасности и защиты ресурсов Заказчика или иных компетентных органах.

6. Сроки оказания услуг:

6.1. Срок оказания услуг по организации питания для работников заказчика с даты подписания договора до 31.12.2022 года.

7. Требования к безопасности оказания услуг:

7.1. Осуществление приготовления блюд для реализации непосредственно в столовой, с учетом условий труда и требований СанПиН № 0347-17 "Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии по половозрастным и профессиональным группам населения Республики Узбекистан для поддержания здорового питания;

7.2. Обеспечить оказание услуг в соответствии с действующими стандартами Республики Узбекистан:

1. СанПиН РУз № 0309-14 Санитарно-гигиенические требования для предприятий общественного питания

2. СанПиН № 0066-96 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли

3. СанПиН № 0081-98 «Гигиенические нормативы дезинфектантов, дезинсектантов и дератизационных средств в объектах окружающей среды и продуктах питания».

7.3. Соблюдение нижеизложенных требований в области ОТ, ПБ и ООС;

7.3.1. Соблюдение работниками Исполнителя требований к соблюдению правил промышленной безопасности, охране труда, противопожарной безопасности, и в случае их неоднократного (два и более раз) нарушения Исполнителем, Заказчик имеет право отказаться от исполнения Договора.

7.3.2. В ходе оказания услуг Исполнитель обязуется соблюдать нормы действующего законодательства в области охраны труда, охраны окружающей среды, промышленной и пожарной безопасности.

7.3.3. Исполнитель обязан обеспечить качественное и безопасное предоставление услуг связанные с условиями транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников, исключая возникновение и распространение инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди работников, питающихся в столовой Заказчика.

7.3.4 Исполнитель обеспечивает проведение мероприятий по промышленной безопасности, охране труда, охране окружающей среды, по пожарной безопасности Объекта, в том числе проведение первичного, вводного и планового инструктажа своих сотрудников.

7.3.5. Исполнитель обязан незамедлительно информировать Заказчика обо всех инцидентах, авариях и несчастных случаях, произошедших на Объекте в процессе оказания Услуг, организовывать их расследование в соответствии с требованиями нормативно-технических и правовых актов, а также требованиями Заказчика.

7.3.6. Исполнитель самостоятельно несет ответственность за допущенные им при оказании Услуг нарушения законодательства, в том числе законодательства в области пожарной безопасности, охраны труда, охрана окружающей среды, промышленной безопасности и т.д., включая оплату штрафов, пеней, а также по возмещению причиненного в связи с этим ущерба. В случае если Заказчик был привлечен к ответственности за указанные нарушения Исполнителя, последний обязуется возместить Заказчику все причиненные этим убытки.

7.3.7. Заказчик не несет ответственности за травмы, увечья или смерть сотрудников Исполнителя или третьего лица, привлеченного Исполнителем, произошедших не по вине Заказчика, а также в случае нарушения ими правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

7.3.8. Заказчик вправе в любое время осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем и персоналом Исполнителя, положений настоящего раздела. Обнаруженные в ходе проверки нарушения фиксируются в акте, подписываемом

представителями Заказчика, Исполнителя/третьих лиц, привлекаемых Исполнителем. В случае отказа Исполнителя/третьих лиц, привлекаемых Исполнителем, от подписания такого акта, он оформляется Заказчиком в одностороннем порядке.

8. Порядок приема результатов оказываемых услуг по организации питания:

8.1. Исполнитель обеспечивает реализацию приготовляемых блюд и т.п., обслуживание работников посещающих столовую и буфет на высоком уровне, соблюдение всех санитарно-гигиенических норм, определенных для предприятий общественного питания, соблюдение всех требований безопасности и согласно установленного порядка Заказчика.

9. Иные требования к услугам и условиям их оказания:

9.1. Требования к Исполнителю в период оказания услуг по организации питания:

9.1.1. Наличие в столовой уполномоченный представитель (Руководитель) Исполнителя, имеющего полномочия на осуществление от имени Исполнителя (с правом подписи и печати) следующих действий:

1) Оформление актов на прием, передачу и перемещение от Заказчика имущества (холодильное и торгово-технологическое оборудование, бытовая техника, мебель и пр.), безвозмездно передаваемого на период деятельности Исполнителя;

2) Работа по контролю над соблюдением Санитарных правил, осуществление производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний;

3) Оперативный контроль за качеством приготовления блюд, в случае возникновения конфликтной ситуации, подозрений на возникновение пищевого отравления прибытие в столовую в течение одного часа с момента получения информации от Заказчика;

4) Совместное с Руководством (уполномоченным лицом/комиссией) Заказчика участие в комиссии по проверкам столовых (1 проверка в месяц). Состав и график работы комиссии утверждается распоряжением Заказчика.

9.1.2. В течение всего срока оказания услуг Заказчик оставляет за собой право проводить ежедневные проверки. Ревизионная комиссия проводит контроль:

- наличия меню на текущий день в обеденном зале;
- наличия на видном, доступном месте (в обеденном зале) ассортиментного перечня блюд, прейскуранта цен, книги отзывов и предложений;
- соответствия внешнего вида работников требованиям СанПиН, Заказчика.
- обеспечения персонала специальной одеждой, (отсутствие спец. одежды на работнике полностью или частично);
- отсутствия факта обсчета посетителей;
- отсутствия факта превышения цен на продукты питания, поставляемые в столовую в сравнении со среднегородскими розничными ценами;
- наличия у работников Исполнителя непросроченных медицинских осмотров;
- чистоты помещений и оборудования, соблюдения графика уборки;
- качества продуктов (на складе, в холодильниках);
- соблюдения условий хранения продуктов (маркировка, сроки, этика хранения продуктов).

По итогам проверки составляется акт, подтвержденный подписями не менее

3 человек, и передается Исполнителю для сведения и устранения замечаний. При выявлении замечаний, Заказчик имеет право потребовать уплаты неустойки, определенной Договором.

9.1.3. Заказчик оставляет за собой право создавать независимую бракеражную комиссию. Состав и график работы комиссии утверждается распоряжением Заказчика.

9.2. Ценовой показатель, оплата:

9.2.1. Цены на продукты питания, закупаемые Исполнителем, не должны превышать средние цены по городу Бекабад.

9.2.2. Исполнитель, согласно выставляемым Заказчиком счет-фактурам обязуется ежемесячно возмещать стоимость затрат за использование электроэнергии, холодной воды, природного газа.

9.2.3. Стоимость одного комплексного обеда/ужина (первое блюдо, второе блюдо, чай или компот, салат, хлеб) с учетом применяемой наценки, не более 20%, (торговая наценка) к стоимости готовой продукции, не должна превышать уровня в размере 18 000 (восемнадцать тысяч) сум.

9.2.4. Оборудование, товарно-материальные ценности, имеющиеся на дату подписания договора, передаются во временное пользование безвозмездно, на период действия договора об оказании услуг.

9.3. Специальные требования к внешнему виду, форме одежды персонала Исполнителя в период оказания услуг:

9.3.1. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

9.3.2. Осуществление сервировки и порционирование блюд с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд;

9.3.3. Одежда: чистая, хорошо выглаженная; устойчива к загрязнениям;

9.3.4. Внешний вид: аккуратная прическа (распущенные волосы исключаются), полное отсутствие украшений, отсутствие парфюма с резким ароматом;

9.3.5. Форменная одежда персонала должна быть высокопрочной и устойчивой к загрязнениям, с логотипом организации;

9.3.6. Администратор: строгая, деловая одежда сдержанных цветов; обувь - чистая, темного цвета.

10. Требования, предъявляемые к качеству продуктов питания:

10.1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов:

- каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар) при поставке;

- своевременное осуществление снабжения столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, с обеспечением строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в

столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

- качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПин применяемых в Республике Узбекистан;

- контроль поступающего сырья на соответствие ее качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах), по органолептическим показателям, осуществляет служба входного контроля Исполнителя.

11. Требования к объему гарантий по оказываемым услугам:

11.1. Согласие Исполнителя на заключение договора в предоставленной Заказчиком редакции;

11.2. Согласие Исполнителя с техтребованиями, локальными нормативными документами Заказчика;

11.3. Согласие Исполнителя на предоставление расчетов цен по формам, требуемым Заказчиком;

11.4. Исполнитель обязуется добросовестно оказать указанные услуги в полном объеме, в сроки, обозначенные в пунктах настоящего технического задания;

11.5. Исполнитель обязуется бережно относиться к имуществу Заказчика, проводить своевременную диагностику и ремонт оборудования за свой счет;

11.6. Исполнитель обязан нести полную ответственность за правильную эксплуатацию предоставленного здания столовой, оборудования, в случае порчи здания, оборудования и материалов по вине Исполнителя, Исполнитель обязуется возместить в полном объеме сумму за порчу здания, имущества Заказчика.

Разработано:

Начальник комбината питания

М.Холикова

Согласовано:

Заместитель председателя правления
по общим вопросам

А.Шарипов