


2022 г.

II. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по организации услуг общественного питания (аутсорсинг) в Qumqo'rg'on nogironligi bo'lgan bolalar uchun Muruvvat internat uyi

Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного и корпоративного питания
- Практический и успешный опыт работ на крупных объектах
- Регистрация субъекта предпринимательской деятельности непосредственно в Кумкурганском районе.
- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг корпоративного питания (для больных) на высоком профессиональном уровне.

Исполнитель обеспечивает приготовление горячих и холодных блюд на пищеблоках Заказчика, на территории Qumqo'rg'on nogironligi bo'lgan bolalar uchun Muruvvat internat uyi

Условия оплаты: 30 % предоплата 70% после выполнение услуг

Место и условия поставки/оказания услуг: Qumqo'rg'on nogironligi bo'lgan bolalar uchun Muruvvat internat uyi

Источник финансирования: **Бюджетные средства**

Валюта платежа: СУМ

- , на условиях аренды.
- Исполнитель обеспечивает достаточное количество квалифицированного персонала для приготовления пищи, обеспечения скорости раздачи, мытья посуды и уборки в помещениях столовых и буфета.
- Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм в сфере общественного питания, прохождение медицинского осмотра и наличие медицинских книжек у всего персонала.
- Организация взаиморасчетов за питание в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан, по наличному и безналичному расчету

Требования к предоставляемым услугам:

Настоящее Техническое задание определяет технические и организационные требования к организации рационального горячего питания для больных больницах **Стандарт услуг:**

1. Услуги по организации питания в медицинских организациях осуществляются в соответствии:

-с требованиями действующего законодательства Республики Узбекистан, санитарно-эпидемиологическими требованиями и национальными стандартами Республики Узбекистан;

-с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.

2. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических и национальных факторов, и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.

Сведения о составе Примерного меню, должны быть предоставлены Получателю услуг до начала основного этапа оказания услуг. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

3. Доставка пищевых продуктов на пищеблок Заказчика должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

5. Исполнитель осуществляет доставку, погрузку и выгрузку продуктов собственными силами-персоналом в спецодежде, имеющими медицинскую книжку с результатами медосмотров и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Исполнитель обеспечивает исправную работу и ремонт технологического, холодильного и электрооборудования и другого оборудования пищеблока за счет собственных средств.

7. Исполнитель должен обеспечить наличие на пищеблоке учреждения аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

8. Ежедневно должно соблюдаться санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.

9. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории больниц организации.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

10. Исполнитель проводит систематический производственный контроль:
- за качеством и безопасностью услуг за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

11. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

Состав услуг:

До начала оказания услуг Исполнителем производится:

Приемка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

Подготовка и оборудование мест к организации приготовления горячего питания.

На основном этапе оказания услуг:

Закупка и транспортная доставка на пищеблок Заказчика пищевых продуктов, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для организации питания

Потребителей услуг.

Обслуживание Получателей услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

Объем и сроки гарантий качества

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Республики Узбекистан, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель оказывает услуги по настоящему Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных

инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

При получении сведений о несоответствии деятельности Исполнителя, (в том числе состояние оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов) санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения договора или расторгнуть договор в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного договора.

Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

При производстве кулинарной продукции используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, качество которых подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчиков должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям.

По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Соблюдение правил техники безопасности и других требований нормативных правовых актов республики Узбекистан к оказываемым услугам при проведении мероприятий. Исполнитель обязан обеспечить безопасность услуг для жизни и здоровья участников мероприятия, обеспечить соблюдение участниками мероприятия требований пожарной безопасности, технике безопасности и охраны окружающей среды.

Оперативное реагирование и решение вопросов, возникающих в рамках реализации услуг, при этом уровень услуг не должен ухудшаться.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БОЛНИЦ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
12. Изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
13. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
14. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
15. Тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

ТАСДНКЛАЙМАН
 Кумкўрғон шаҳридаги бўлган болалар учун
 "Мурувват" интернет уйи директори
 З.М. Дағарова

Кумкўрғон шаҳридаги бўлган болалар учун "Мурувват" интернет уйи тарбияланувчиларига 2022 йил декабр ойи учун бюджет маблағлари ҳисобидан тайёр таомлар ҳисоби бўйича Маълумот

№	Товар(иш хизмат)нинг номи	Улчов Бирлиги	4-10 ёшгача бўлган болалар			11-18 ёшгача бўлган болалар			Жами умумий сўммаси
			Сони миқдор	нархи	сўммаси	Сони миқдор	нархи	сўммаси	
1	Сутли геркулес	порция	702	3500,0	2457000	639	3850,0	2460150	4917150
2	Сутли машиная каш	порция	624	2839,1	1771579	568	3678,0	2089085,1	3860660,1
3	Сутли ош	порция	702	4350,0	3053700	639	4650,0	2971350	6025050
4	Сутли ширинчи	порция	312	3427,9	1069500	284	4111,7	1167710	2237210
5	Мастана	порция	312	3105,7	968990	284	4356,6	1237285	2206275
6	Перловка шурва	порция	624	4197,1	2619010	568	4046,3	2298275	4917285
7	Диндима	порция	312	3613,5	1127402,5	284	3895,6	1106357,5	2233760
8	тефти	порция	390	5667,0	2210127,5	355	5953,8	2113585	4323712,5
9	Гречка бутка	порция	312	3138,4	979167,5	284	3540,1	948577,5	1927745
10	Миникюри	порция	312	3604,3	1124527,5	284	4000,5	1136142,5	2260670
11	Кайнатма шурва	порция	312	5815,6	1814470	284	6316,5	1793885	3608355
12	палов	порция	312	3677,1	1147240	284	3939,4	1118777,5	2266017,5
13	шавла	порция	390	3340,6	1302835	355	3534,7	1254835	2557671
14	Макарон шурва	порция	702	8350,0	5861700	639	8850,0	5655150	11516850
15	Тухум пи ширбат	порция	1014	6246,5	6333970	923	6246,9	5765870	12099840
16	Салат	порция	2340	450,0	1053000	2130	485,0	1033050	2086050
17	сармалли бутирбурд	порция	2340	2950,0	6903000	2130	4125,0	8786250	15689250
18	сефид келбаса бутирбурд	порция	1248	2290,9	2859015	1136	2555,9	2903510,2	5762525,2
19	Карам шурва	порция	624	6252,9	3901835	568	5749,9	3265939	7167774
20	Тиррог сметана	порция	1638	2143,7	3511410	1491	2147,9	3202520	6713930
21	Сабзавотли шурва	порция	702	4350,0	3053700	639	4550,0	2907450	5961150
22	Гарош шурва	порция	702	4825,0	3387150	639	5325,0	3402675	6789825
23	Картошка шори	порция	312	3194,0	996532,5	284	4439,6	1260860	2257392,5
24	Бештесе	порция	312	4200,0	1310400	284	4500,0	1278000	2588400
25	Сомса	порция	312	4556,0	1421457,5	284	4839,9	1374534	2795991,5
26	Макарон Шошла	порция	390	2883,0	1124355	355	2965,5	1052767,5	2177122,5
27	Компот	порция	2340	598,0	1399320	2130	598,0	1273740	2673060
28	Палник хотлет	порция	312	1772,1	552900,4	284	1745,0	495582	1048482,4
					65315290,4			65353913,8	130669204,2

Жами сўммаси: Бир юз ўттиз миллион олти юз олтимиш тўққиз минг икки юз тўрт сўм, 20 тийин