«УТВЕРЖДАЮ»

ТЕРМИЗ ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ АКАДЕМИК ЛИЦЕЙИ

_____

«01» ___ 2022 г.

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

на оказание услуг по организации общественного питания (аутсорсинг) в Термиз Давлат Университети Академик лицийи-2022 год.

Заказчик: Термиз Давлат Университети Академик лицийи

Термиз шахар – 2022 г.

I.ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКА КОНКУРСА

Общие положения.

1. Настоящая конкурсная документация разработана в соответствии с требованиями Закона Республики Узбекистан «О государственных закупках» (далее - Закон) и постановления Президента Республики Узбекистан от 20.02.2018 года ПП-3550 «О мерах по совершенствованию порядка проведения экспертизы пред проектной, проектной, конкурсной документации и договоров»

2.Предмет конкурса: Оказание услуг общественного питания (аутсорсинг) в Вилоят Фтизиатрия ва Пульмонология маркази- за I- квартал **2022год**

3.Основанием для организации и проведения конкурса является распоряжение Директора необходимости обеспечения горячим питанием Термиз Давлат Университети Академик лицийи 2022 год.

4.Предельная стоимость конкурса (за февраль I- квартал 2022 года) составляет **103 680 000 сум.**

5.Техническое задание на оказание услуг представлено в технической части конкурсной документации.

6. Формы заседания конкурсной комиссии – электронная .

Организаторы конкурса

1. Термиз Давлат Университети Академик лицийи _ (далее) является заказчиком (далее «Заказчик») конкурса.

Адрес «Заказчика»: _ Термиз Давлат Университети Академик лицийи

2.Договородержатель: Термиз Давлат Университети Академик лицийи. Конкурс проводится конкурсной комиссией, созданной Заказчиком, в составе не менее пяти членов.

Участники конкурса м

1. В конкурсе могут принять участие любые юридические лица независимо от форм собственности, в том числе субъекты малого бизнеса, имеющий опыт 3 лет

Конкурс проводится в порядке предусмотренном Главой 7, Статьи 56-63 Закона республики Узбекистан «О Государственных закупках». Отбор наилучшего предложение

Порядок проведения конкурса

1. Для участия в конкурсе, участник конкурса должен:

а) получить (скачать) электронную версию конкурсной документации, размещенной на специальном информационном портале для ознакомления с условиями конкурса;

б) подать конкурсное предложение в соответствии с требованиями конкурсной документации.

2. К участию в конкурсе не допускаются участники:

- находящиеся на стадии реорганизации, ликвидации или банкротства; находящиеся в состоянии судебного или арбитражного разбирательства с «Заказчиком»;
- находящиеся в Едином реестре недобросовестных исполнителей;
- имеющиеся задолженности по уплате налогов и других обязательных платежей зарегистрированные и имеющие банковские счета в государствах или на территориях, предоставляющих льготный налоговый режим и/или не предусматривающих раскрытие и предоставление информации при проведении финансовых операций .

3. Заказчик отстраняет участника от участия в закупочных процедурах, если:

- участник прямо или косвенно предлагает, дает или соглашается дать любому нынешнему либо бывшему должностному лицу или работнику заказчика, или другого государственного органа вознаграждение в любой форме, предложение о найме на работу, либо любую другую ценную вещь или услугу с целью повлиять на совершение какого-либо действия, принятие решения или применение какой-либо конкурсной процедуры заказчика в процессе государственных закупок; - у участника имеется несправедливое конкурентное преимущество или конфликт интересов в нарушение законодательства

Язык конкурса, единица измерений.

1. Конкурсное предложение и вся связанная с ним корреспонденция, и документация, которые осуществляются участником и заказчиком, должны быть на узбекском или русском языке. Конкурсное предложение, может быть на другом языке при условии, что к ней будет приложен точный перевод на узбекский или русский языки. В случае наличия разночтений в тексте конкурсного предложения, когда используется более чем один язык, узбекский или русский языки будут превалирующими.

Конкурсное предложение и порядок его оформления

1.Участники конкурса, объявленного на портале, предоставляют предложения в установленном в объявлении порядке по указанному в объявлении о проведении конкурса адресу.

2. Участникам конкурса рекомендуется представлять предложения

3. Участник конкурса: несет ответственность за подлинность и достоверность предоставляемых информации и документов; вправе подать только одно предложение; вправе отозвать или внести изменения в поданное предложение до срока окончания подачи таких предложений.

5. Конкурсное предложение состоит из ценовой части, которая должна соответствовать условиям конкурса и содержать следующую информацию: наименование услуги, стоимость оказания услуг, итоговая сумма, условия платежа, срок действия предложения и т.п.

6. Конкурсное предложение предоставляется в электронном виде

8. Требования к наличию обязательных документов ценового предложения: ценовое предложение и таблица цен прилагаемая к данной инструкции.

9. Рабочий орган несет ответственность за конкурсными предложениями, оформленных только в соответствии с требованиями настоящей инструкции.

Процедура с конкурсными предложениями порядок и критерии их оценки

- наличие всех требуемых документов и правильность их оформления стоимость конкурсного предложения

3. В случае установления недостоверности информации, содержащейся в документах, представленных участником конкурса, конкурсная комиссия вправе отстранить такого участника от участия в конкурсе на любом этапе процедуры закупки.

4. Срок рассмотрения и оценки предложений участников конкурса не может превышать десяти дней с момента окончания подачи конкурсных предложений.

7. В целях правильного изучения предложения, его оценки и сравнения с другими предложениями, конкурсная комиссия через заказчика может запросить от участника дополнительные пояснения по его предложению. Запрос для разъяснений и ответ должны быть выполнены в письменной форме. В процессе разъяснения не допускаются какие-либо изменения по сути предложения.

9. Предложение, определенное как существенно не отвечающее требованиям конкурсной документации, будет отклонено и не может быть откорректировано.

10. Не допускаются к участию в конкурсе участники:

-находящиеся в стадии реорганизации, ликвидации или банкротства, на имущество которых наложен арест, а также имеющие непосредственную организационно-правовую или финансовую зависимость друг от друга, выраженную в форме актов учредительства финансового участия, холдинга и других форм;

- находящиеся в состоянии судебного или арбитражного разбирательства с заказчиком;
- в случае отсутствия у них лицензии ;
- зарегистрированные в государствах или на территориях, предоставляющих льготный налоговый режим и/или не предусматривающих раскрытие и предоставление информации при проведении финансовых операций
- находящиеся в Едином реестре недобросовестных исполнителей;
- имеющиеся задолженности по уплате налогов и других обязательных платежей.

11. В соответствии с требованиями конкурсной документации оценка конкуроных предложений и определение победителя конкурса производятся на основании:

- критериев изложенных в конкурсной документации
- соответствия предложенных цен пределам установленной заказчиком стоимости предмета конкурса.
- конкурсная комиссия проводит обоснованную оценку конкурсных предложений и определяет победителя конкурса или вправе принять иное решение.

12. Вся информация, касающаяся рассмотрения и оценки конкурсных предложений, является конфиденциальной и не подлежит разглашению.

13. Предложения, превышающие предельную стоимость указанную в конкурсной документации будут отклонены. Остальные предложения будут изучаться, и оцениваться на предмет их полноты, соответствия требованиям заказчика, наличия арифметических ошибок.

14. Предложения с арифметическими ошибками, должны быть исправлены участником конкурса в соответствии с требованиями закупочной комиссии. В случае отказа участника исправить ошибки в своем конкурсном предложении на условиях, предложенных конкурсной комиссией, предложение такого участника будет отклонено.

15. Победителем признается участник конкурса, предложивший лучшие условия исполнения договора на основе критериев и требований, указанных в конкурсной документации и предложении.

16.Результаты рассмотрения и оценки предложений фиксируются в электронном протоколе рассмотрения и оценки предложений.

17. **электронный** Протокол(ы) подписывается всеми членами конкурсной комиссии с своего персонального кабинета и копия протокола(ов)публикуется на специальном информационном портале

18. Любой участник конкурса после публикации протокола рассмотрения и оценки предложений вправе направить заказчику запрос о предоставлении разъяснений результатов конкурса. В течение трех рабочих дней с даты поступления такого запроса заказчик обязан представить участнику конкурса соответствующие разъяснения.

Ответственность сторон и соблюдение конфиденциальности

1. Ответственность, предусмотренной законодательством Республики Узбекистан, несут: лица, входящие в состав рабочего органа, которые ведут учет поступающих конкурсных предложений и обеспечивают их сохранность и конфиденциальность, председатель и члены комиссии, а также члены оценочной рабочей группы, созданной для изучения конкурсных предложений, за разглашение информации, допущение сговора с участниками, остальными членами комиссии и привлеченными экспертами, а также за другие противоправные действия.Победитель конкурса, не исполнивший обязательства по договору (по количественным, качественным и техническим параметрам), несет ответственность, предусмотренной законодательством Республики Узбекистан и/или заключенным договором.

Прочие условия

1. Участники, изъявившие желание участвовать в конкурсе, имеют право обратиться в рабочий орган для получения разъяснений относительно проводимого конкурса.

2. Участник конкурса вправе направить заказчику запрос о даче разъяснений положений конкурсной документации в форме, определенной в объявлении на проведение конкурса. В течение двух рабочих дней с даты поступления указанного запроса заказчик обязан направить в установленной форме разъяснения положений конкурсной документации, если указанный запрос поступил к заказчику не позднее чем за два дня до даты окончания срока подачи предложений.

3. Заказчик имеет право отменить конкурс в любое время до акцепта выигравшего предложения. Заказчик в случае отмены конкурса публикует обоснованные причины данного решения на специальном информационном портале.

Заключение договора

1. По результатам конкурса договор заключается на условиях, указанных в конкурсной документации и предложении, поданном участником конкурса, с которым заключается договор.

2. В случае, если победитель конкурса отказывается заключать договор на условиях конкурса, право заключения договора переходит к резервному исполнителю. При этом, резервный исполнитель может заключить договор по цене, предложенной победителем

конкурса, или отказаться от заключения договора.

3. Победитель конкурса должен подписать и оформить договор в двух экземплярах и вернуть его заказчику в течение двух календарных дней после получения уведомления.

4. Несвоевременное подписание договора победителем может расцениваться как отказ от заключения договора. В этом случае будет рассматриваться приемлемое предложение следующего (резервного – занявшее второе место по итогу оценки) участника конкурса.

5. Проект договора конкурсной документации является предварительным, его условия могут подлежать изменению по согласованию сторон в частях не противоречащих условиям конкурса.

Конкурс может быть объявлен конкурсной комиссией не состоявшимся, если:

- до момента окончания срока подачи предложений не поступило ни одно конкурсное предложение;
- на участие в конкурсе представлены конкурсные предложения менее одного участников;

В случае если конкурс не состоялся, заказчик обязан провести закупочную процедуру повторно на тех же условиях и с теми же критериями и требованиями к работам. При необходимости изменения условий, критериев оценки и требований к работам по конкурсной документации конкурсная комиссия принимает соответствующее решение.

Споры, связанные с проведением конкурса, разрешаются в порядке, установленном законодательством.

«УТВЕРЖДАЮ»

ТЕРМИЗ ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ
АКАДЕМИК ЛИЦЕЙИ

_____

«01» февраля 2022 г.

II.ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по организации услуг общественного питания (аутсорсинг) в Термиз Давлат Университети Академик лицийи

Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного и корпоративного питания не менее 3 лет.
- Практический и успешный опыт работах на крупных объектах и обслуживании большого (свыше 100 количества) человек.
- Регистрация субъекта предпринимательской деятельности непосредственно в г,Термез.
- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг корпоративного питания (для болных) на высоком профессиональном уровне.

Исполнитель обеспечивает приготовление горячих и холодных блюд на пищеблоках Заказчика, на территории Термиз Давлат Университети Академик лицийи

- , 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 с использованием терминала, с применением контрольно-кассового аппарата, инкассированием.

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 приказа №16 от _10.01.2020г_ Кабинета Министров РУз и других 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 сведении 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 недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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.