

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор ООО «БРЗ»



Г.И.Ибрагимов
« 2021 г.

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
на оказание услуг по организации общественного питания (аутсорсинг) в
ООО «Биринчи резинотехника заводи» в г.Ангрен на 2021-2022 год.

Заказчик: ООО «Биринчи резинотехника заводи» в г.Ангрен

Ангрен – 2021 г.

П. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по организации услуг общественного питания (аутсорсинг) в ООО «Биринчи резинатехника заводи» в Ангрене на 2022-2024 годы.

Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного и корпоративного питания не менее 5 лет.
- Практический и успешный опыт работ на крупных объектах и обслуживании большого (свыше 1тысяч количества) человек.
- Регистрация субъекта предпринимательской деятельности непосредственно в городе Ангрен

- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг корпоративного питания (для рабочих и сотрудников) на высоком профессиональном уровне.
- Наличие собственных оборотных средств (Предоставить справку)
- Исполнитель обеспечивает приготовление горячих и холодных блюд на пищеблоках Заказчика, на территории «БРЗ», на условиях аренды.
- Исполнитель обеспечивает достаточное количество дипломированных специалистов с дипломом ресторатора, товароведа, поваров технологов, поваров кондитеров и шеф поваров высшей категории для приготовления пищи, и 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 диетического питания
- Организация двухсменного питания
- Наличие собственной животноводческой и птицеводческой фермы по выращиванию крупногорятого скота и птиц.
- Наличие собственного хозяйства по выращиванию сельхозпродуктов
- Обеспечение сотрудников молочной продукцией

Требования к предоставляемым услугам:

Настоящее Техническое задание определяет технические и организационные требования к организации рационального горячего питания для сотрудников и рабочих «БРЗ». Для организации питания применяется метод самообслуживания и само расчёта. Формы и методы питания могут быть использованы разные: в том числе помещениях столовых могут быть организованы буфеты, лотки, холодные витрины для реализации холодных блюд, салатов, сэндвичей, выпечки, кондитерских изделий и напитков.

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

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.

1	Предельная стоимость комплекс обеда	15000 сум
2	Источник финансирования	ООО «БРЗ»
3	Условия оплаты	За счет ООО «БРЗ»
4	Валюта платежа	
6	Срок действия конкурсного предложения	Uzs (сум)
8	Срок оказания услуг	3 года