«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор ООО «БРЗ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г. И. Ибрагимов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г

**КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**на оказание услуг по организации общественного питания (аутсорсинг) в ООО «Биринчи резинотехника заводи» в г. Ангрен на 2022-2024гг.**

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

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 работах 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 питание
* Организация двухсменого питание
* Наличие собственой животноводческой и птицеводческой фермы по выращиванию крупногорагатого скота и птиц.
* Наличие собственного хозяйства по взращиванию 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 недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

З. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

1. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
2. Непотрошеная птица.
3. Мясо диких животных.
4. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой,” тек”,” бой”, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
5. Консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
6. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
7. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
8. 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.
9. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

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