

«Утверждаю»

Председатель Закупочной комиссии,  
Заместитель главного врача психо-  
неврологического

диспансера №1 г. Ташкента

Икрамова Р.Т.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания

в Психоневрологическом диспансере №1 г.Ташкента

п/п №	Параметры требований к услугам	Конкретные требования к услугам, указываемые заказчиком
1	Наименование закупаемых услуг	организация питания больных Заказчиком путем ежедневной 4-х разовой доставки горячего питания по адресу: г.Ташкент, Яккасарайский район, ул.Муками 94
2	Количество закупаемых услуг	Оказание услуг осуществляется по конкретным заявкам Заказчика в количестве 22275 чел/дней
3	Цели использования результатов услуг	организация питания проживающих граждан Заказчиком путем ежедневной 4-х разовой доставки горячего питания
4	Виды закупаемых услуг	Услуги по организации горячего питания
5	Условия оказания услуг	4-х разовая доставка питания. Время доставки горячего питания ежедневно: завтрак - 08.00; обед - 12.30; Полдник 16-00; ужин - 17.00 ежедневно.
6	Требования по выполнению сопутствующих работ, оказанию сопутствующих услуг, поставкам необходимых товаров, в т.ч. оборудования	1. В установленные сроки приготовить завтраки, обеды и ужины на количество больных, предварительно указанных в заявке Заказчика; Обеспечить своевременную доставку горячего питания Заказчику согласно заранее утверждённому меню. На посуде в которой доставляется питание должна находиться маркировка с датой, временем, ответственным лицом и сроком реализации приготовленного питания. Посуда в которой производится доставка горячего питания, моется Поставщиком самостоятельно.
7	Общие требования к оказанию услуг	Наличие производственного контроля.
8	Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг	Сроки оказания услуг с «1» апреля по 31 декабря 2022 г.
9	Требования к качеству услуг, качеству материалов, используемых при оказании услуг	Услуги Исполнителя должны соответствовать законодательству, регламентирующему оказание услуг общественного питания.
10	Требования к безопасности	Питание должно соответствовать требованиям нормативно-

	оказания услуг и безопасности результатов услуг	правовых актов обеспечивающих соответствие качеству и безопасности продуктов питания. С предоставлением суточных порций всех блюд
11	Требования по объему гарантий качества услуг	Исполнитель гарантирует, что все сотрудники, задействованные в приготовлении горячего питания (в том числе перевозке), прошли специальную профессиональную подготовку, необходимую для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, имеют личные медицинские книжки, обязательно проходят периодическое медицинское обследование и гигиеническое обучение, аттестацию («санитарный минимум») в соответствии с нормами действующего законодательства Республики Узбекистан. Отметки о прохождении которых заносятся в личные медицинские книжки.
12	Требования по сроку гарантий на результаты услуг	В течение всего срока действия договора.
13	Правовое регулирование приобретения и использования закупаемых услуг	Согласно действующему законодательству РУз.

#### Диетическое питание

№	наименование	количество			Тех описание	примечание
		чел	дней	Чел/дней		
1	Изготовление на территории заказчика горячего питания с момента подписания договора в течении 3-х мес 2022 г.	81	275	22275	<p>Изготовление на территории заказчика 4-х разового горячего питания, включающего разнообразие продуктового набора для обеспечения оптимального и сбалансированного содержания в рационе всех необходимых организму элементов.</p> <p>Соблюдение технологии приготовления пищи и рекомендуемых для пожилых и старых людей величин потребностей в пищевых веществах энергии, белков, жиров и углеводов, а так же витаминов.</p> <p><b>Стол № 15 Диетический:</b>  <u>калорийность</u> и содержание белков, <u>жиров</u> и <u>углеводов</u> почти полностью соответствуют нормам питания для здорового человека, не занятого физическим трудом. Витамины вводят в повышенном количестве. Допускаются все способы кулинарной обработки пищи. Температура пищи обычная. Из диеты исключают наиболее трудноперевариваемые и острые продукты.</p>	

				<p><b>Стол № 9:</b> диета с умеренно сниженной калорийностью за счет легкоусвояемых углеводов и животных <u>жиров</u>. Белки соответствуют физиологической норме. Исключены сахар и сладости. Умеренно ограничено содержание <u>натрия</u> хлорида, <u>холестерина</u>, экстрактивных веществ. Увеличено содержание липотронных веществ, витаминов, пищевых волокон (<u>творог</u>, овощи, фрукты, крупа из цельного зерна, хлеб из муки грубого помола). Предпочтительны вареные и запеченные изделия, реже - жареные и тушеные. Для сладких блюд и напитков - ксилит или сорбит, которые учитывают в калорийности диеты. Температура блюд обычная.</p> <p>При необходимости</p> <p><b>Стол №5:</b> Обеспечивает питание с полноценной калорийностью, но с ограничением в жирах и в холестеринсодержащих продуктах. Также исключены жареные продукты, но присутствует много фруктов и овощей.</p> <p><b>Стол №7:</b> Характеризуется несколько ограниченным содержанием белков в рационе, а углеводы и жиры присутствуют в пределах физиологической нормы. Безсолевая диета.</p>	
--	--	--	--	---	--