

«Утверждаю»

Управляющий директор

ООО Уз-Корам Ко



Мамадалиев А.М.

« 10 » Май 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации общественного питания сотрудников
ООО «УЗ-КОРАМ КО».

Келишилди		
Лавозим	Имзо	Ф.И.Ш.
Маъмурий ва хужалик хизмати бошлиги		Д. Ахмаджонов
Молия менеджери		Д. Юсупов
Молия, Бухгалтерия, хисоби ва МХХС булими бош хисобчиси		Ш. Камиров

СОДЕРЖАНИЕ:

- 1.** Предмет конкурса.
- 2.** Объект оказания услуг.
- 3.** Сроки оказания услуг и ориентировочная стоимость договора.
- 4.** Общие требования и условия к организации услуг питания и обслуживания.
- 5.** Требования к ассортименту, качеству, количеству и стоимости блюд.
- 6.** Требования к исполнителю.
- 7.** Требования к заказчику.
- 8.** Порядок оказания услуг (график проведения питания)
- 9.** Требования к участникам конкурсу.
- 10.** Прочие условия.

Приложение №1.(График проведения питания)

Приложение №2 (Ассортимент блюд)

1. Предмет конкурса.

- 1.1. Оказание услуг по организации питания на предприятии ООО «УЗ-КОРАМ КО». Организация работы столовой с линией раздачи, в режиме самообслуживания. Режим питания: три рабочих смены (дневная, вечерняя, ночная), семидневный график работы.

2. Объект оказания услуг.

- 2.1. ООО «УЗ-КОРАМ КО». расположенное по адресу: г. Андижан, ул, Янги айланма, 1.
2.2. Объект: Помещение столовой ООО «УЗ-КОРАМ КО», столовая на 1-ом этаже.
2.3. Прилегающие помещения: Кухонное помещение, складские и подсобные помещения.
2.4. Кол-во питающихся: 850 человек (максимум)
2.5. **Ежедневная численность питающихся завсиг от производственного плана предприятия и может варьироваться.**
2.6. **Фактическая численность питающихся, будет подаваться исполнителю в виде заявки, на ежедневной основе, за исключением праздничных и возможных выходных дней, по предварительному согласованию сторон.**

3. Сроки оказания услуг.

- 3.1. Срок оказания услуг, составляет 12 месяцев (за исключением праздничных, нерабочих дней по предварительному согласованию).
3.2. **Начало оказания услуг: 01 Июнь 2022 года.**

4. Общие требования к организации услуг питания и обслуживания.

- 4.1. Оказание услуг производится в предоставленных заказчиком помещении
4.2. Подача еды и напитков в многоразовой посуде, с использованием многоразовых столовых приборов.
4.3. Обслуживание помещений столовой, кухни и подсобных участков.
4.4. Обеспечение ежедневной уборки и дезинфекцию всей территории кухни, включительно уничтожение насекомых.
4.5. Правильная и безопасная эксплуатация вверенного оборудования, соблюдение пожарных и санитарных норм.
4.6. Эксплуатация столовой предприятия в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании.
4.7. Предоставление качественного обслуживания.
4.8. Предоставление отчетов о расходовании продуктов питания и эксплуатации столовой по требованию заказчика.
4.9. Предоставление услуг по наладке, функционированию и поддержанию технологических процессов столовой, следить за тех. состоянием и внешним видом вверенного помещения и своевременно сообщать заказчику о неисправностях.
4.10. Соблюдение исполнителем требований, изложенных в «Типовых инструкциях по охране труда для работников общественного питания».

- 4.11. Замена посуды и вверенного оборудования в случае не правильной эксплуатации, утраты или порчи.
- 4.12. Соблюдение Исполнителем требований СанПин РУз от 09.03.2014г. № 0309-14 и Правил производства и реализации продукции (услуг) питания (приложение № 2 к постановлению Кабинета Министров РУз от 13.02.2003г. №75)

5. Требования к ассортименту, качеству, количеству и стоимости блюд.

- 5.1. Разработка и предоставление меню (сезонное), внедрение широкого ассортимента блюд, отработка рецептов, регулярное обновление по согласованию с заказчиком.
- 5.2. **Обеспечение ассортимента блюд по меню, согласно Приложения № 2.**
- 5.3. **Для реализации меню используется технологическое и иное оборудование заказчика, предоставляемое в пользование исполнителя**
- 5.4. Блюда и кулинарные изделия, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, нормам и гигиеническим нормативам РУз.
- 5.5. Недопущение в ассортименте блюд продуктов, содержащих ГМО и усилители вкуса, пищевые добавки, нитраты и прочие вещества.
- 5.6. Ежедневное меню в обязательном порядке должно быть приготовлено из свежих продуктов без ГМО.
- 5.7. Периодичность повторения меню не чаще 2-х недель, по согласованию с заказчиком.
- 5.8. **Разработка специального меню по случаю общегосударственных и корпоративных праздников, по согласованию с заказчиком.**
- 5.9. *Средняя стоимость 1 обеда, рассчитывается по следующему меню:*
- *Первое блюдо. Супы различных видов. (выход не менее 400 г.)*
 - *Второе блюдо с/без гарнира. Мясо, рыба, птица, овощи, крупы. (выход не менее 250 г.)*
 - *Салат. Овощи. Заправка. (выход не менее 100 г.)*
 - *Напиток. Чай, компот. (250мл.)*
 - *Выпечка. самса, булочки, коржи, кексы, согласно меню.*
- 5.10. Основные требования к меню, приведены в Приложении №2.
- 5.11. Основные используемые продукты питания: мясо, рыба, птица, овощи, крупы, мучные изделия, сухофрукты, кисломолочные изделия и прочее)
- 5.12. **Утвержденное недельное меню, будет согласовано непосредственно с Исполнителем, перед началом работы.**
- 5.13. **Норма расхода мясных продуктов (мясо говядина), не должна быть ниже следующих параметров на порцию:**
- 1 блюдо – не менее 40гр.**
 - 2 блюдо - не менее 60гр.**

6. Требования к исполнителю.

Исполнитель должен предоставить следующий комплекс услуг, необходимый для организации питания сотрудников в соответствии с требованиями настоящего технического задания:

- 6.1. Закупка и доставка продуктов питания осуществляется собственными силами и транспортом исполнителя.
- 6.2. Доставка сотрудников исполнителя до места работы, осуществляется собственными силами и транспортом исполнителя.
- 6.3. Найм и обучение персонала, имеющих допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации питания, подтвержденный медицинскими заключениями (медицинскими книжками).
- 6.4. Оформление своих сотрудников в штат своего юридического лица.
- 6.5. **Исполнитель обеспечивает свой персонал, в соответствии с действующими нормами, спецодеждой, спец обувью и средствами индивидуальной защиты.**
- 6.6. **За потребляемую электроэнергию, плата вносится силами и средствами исполнителя.**
- 6.7. **Организация праздничных мероприятий проводится по предварительной заявке и согласованию с заказчиком.**
- 6.8. Своевременное отслеживание количества и качества товарных запасов.
- 6.9. Обеспечение расходов на продукты питания, согласно утвержденным нормам, указанных в Приложении №2.
- 6.10. **Вывоз и утилизация пищевых отходов, осуществляется силами и средствами Исполнителя.**
- 6.11. Предоставление заказчику счёт-фактур, оформленных в соответствии с налоговым законодательством, а также подписанный акт приема-сдачи, оказанных услуг за отчетный период, в течении 3-х рабочих дней.
- 6.12. Исполнитель несет ответственность за обеспечение своих работников средствами индивидуальной защиты, инструментами и приспособлениями для оказания услуг. Технические средства, профессиональные дезинфицирующие (обеззараживающие), чистящие, моющие химические средства и прочие расходные материалы, используемые при оказании услуг, должны соответствовать стандартам экологической безопасности и требованиям СанПин.
- 6.13. Исполнитель несет ответственность за соблюдение своим персоналом внутреннего распорядка предприятия, правил техники безопасности, противопожарного режима, а также за убытки, связанные с конфликтами и нарушениями дисциплины.
- 6.14. **Исполнитель несет ответственность за качество продуктов питания, в случае обратного, Заказчик вправе требовать от Исполнителя устранения недостатков или возмещения убытков.**
- 6.15. **Обеспечить безопасность жизни и здоровья сотрудников заказчика.**
- 6.16. **Обеспечить беспрепятственный доступ представителей заказчика, для проведения инвентаризации ТМЦ и основных средств.**

7. Требования к Заказчику.

- 7.1. Заказчик обеспечивает исполнителя в полном объеме кухонной, столовой, чайной посудой, столовыми приборами, инвентарем.

- 7.2. **Заказчик обеспечивает исполнителя водоснабжением, канализацией, складскими и подсобными помещениями.**
- 7.3. В течении всего срока оказания услуг, на объекте работает ревизионная комиссия по проведению контроля чистоты помещений и оборудования, соблюдения графика уборки, качества продуктов (на складе и в холодильниках), условий хранения, маркировки, сроков годности, соответствия внешнего вида работников исполнителя.
- 7.4. Комиссия, не вмешиваясь в деятельность исполнителя проводит постоянный мониторинг оказываемых услуг, вносит предложения и рекомендации, принимает меры по устранению нарушений санитарных правил, проверяет качество питания.
- 7.5. Заказчик осуществляет анализ предоставляемой отчетности о выполнении технического задания, в том числе путем проведения проверок, включая проверки качества, объема и порядка выполнения работ.

8. Порядок оказания услуг (график проведения питания).

Рабочий график оказания услуг питания сотрудников предприятия ООО «Уз-Корам Ко», указан в Приложении № 1.

9. Требования к участникам конкурса.

Участнику конкурса, при предоставлении коммерческого предложения, необходимо предоставить в обязательном порядке следующую документацию:

- 9.1. **Коммерческое предложение на официальном бланке предприятия, с подписью и печатью руководителя с указанием расчета стоимости комплексного обеда на 1 персону в среднем, согласно перечню ассортимента блюд, указанного в Приложении №2.**
- 9.2. **Обязательное предоставлением расчетов выхода средней суммы.**
- 9.3. **Общая информация об участнике.**
 - **Наименование предприятия.**
 - **Юридический статус.**
 - **Адрес.**
 - **Данные о руководителе предприятия.**
 - **Лицензия налогоплательщика. (если имеется)**
 - **Лицензия деятельности предприятия, зарегистрированная в уполномоченных органах.**
 - **Специализация.**
 - **Контактное лицо.**

Наличие опыта предоставления аналогичных услуг, постоянно, в течении последнего года. Наличие квалифицированного персонала.

Вышеуказанные требования должны быть подтверждены документально, копиями, вложенными в конкурсную документацию.
- 9.4. **Информация о ключевых специалистах, сотрудниках, штате предприятия, с указанием Ф.И.О., должности и образовании.**
- 9.5. **Наличие медицинских книжек сотрудников. (копии)**
- 9.6. **Ежемесячные зарплаты сотрудников исполнителя.**
- 9.7. **Заверенные калькуляции расчетов по каждому пункту Приложения №2.**

Весь пакет конкурсной документации, должен соответствовать заданным требованиям настоящего технического задания, указанных в разделе 9.

10. Прочие условия.

- 10.1. Оплата за оказываемые услуги производится ежемесячно, в размере 100%, в течении 10 банковских дней, с даты предоставления счет-фактуры и акта выполненных работ за отчетный период.
- 10.2. Оплата за оказываемые услуги в случае проведения праздничных обедов, также производится в размере 100%, в течении 10 банковских дней, с даты предоставления счет-фактуры и акта выполненных работ за отчетный период.
- 10.3. Численность питающихся лиц, может меняться в зависимости от производственного плана предприятия.
- 10.4. Фактическая численность питающихся лиц, ежедневно предоставляется персоналу исполнителя, для расчета требуемого объема блюд.
- 10.5. Со своей стороны, исполнитель также ведет ежедневный учет численности питающихся.
- 10.6. Срок проведения конкурса, составляет 10 календарных дней с даты объявления.
- 10.7. Вся конкурсная документация должна быть предоставлена в электронном формате на сайте: etender.uzex.uz
- 10.8. Отбор будет проходить по адресу: г. Андижан, ул. Янги айланма, 1. ООО «Уз-Корам Ко» в присутствии всех участников конкурса.
- 10.9. Участники конкурса должны предварительно подать заявку на участие в конкурсе. О дате и времени вскрытия документации, будет сообщено дополнительно. (просьба участникам, обозначить свои контакты предварительно).
- 10.10. Контактное лицо ООО «УЗ-КОРАМ КО», в случае возникновения вопросов:
Ген. менеджер отдела администрации Ахмаджанов Дилмурод.
+ 998 78 120-40-00
info@uzkoram.uz

График работы столовой ООО «УЗ-КОРАМ КО»

№	Наименование	Кол-во питающихся	Время
1	Обед	120 человек	11:30 – 12:00
2	Обед	120 человек	12:00 – 12:30
3	Обед	60 человек	12:30 – 13:00
4	Полдник	100 человек	17:00 – 17:20
5	Ужин №1	20 человек	20:30 – 21:00
6	Ужин №2	130 человек	23:30 – 00:00
7	Завтрак	100 человек	05:00 – 05:20

Ассортимент блюд.

№	Тип блюда	Выход порции в гр./мл. на перс.	Сезон
1	Маства (мясо говядины, масло подсолнечное, рис, морковь, лук, картофель, болгарский перец, специи, томат, зелень)	400 гр.	круглый год
2	Лагман (мясо говядины, масло подсолнечное, мука, морковь, лук, картофель, болгарский перец, пекинская капуста, сельдь, стручковая фасоль, яйцо, специи, томат, зелень)	400 гр.	круглый год
3	Суп гороховый (мясо говядины, масло подсолнечное, горох, морковь, лук, картофель, болгарский перец, специи, томат, зелень)	400 гр.	круглый год
4	Мампар (мясо говядины, масло подсолнечное, мука, яйцо, морковь, лук, картофель, болгарский перец, специи, томат, зелень)	400 гр.	круглый год
5	Суп Куча (мясо говядины, масло подсолнечное, куча, морковь, лук, картофель, специи, болгарский перец, томат, зелень)	400 гр.	круглый год
6	Пельмени с бульоном (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, мука, морозильная смесь, картофель, болгарский перец, специи, яйцо)	400 гр.	круглый год
7	Суп Шурпа (мясо говядины, масло подсолнечное, морковь, лук, картофель, специи, томат, болгарский перец, зелень)	400 гр.	круглый год
8	Борщ (мясо говядины, масло подсолнечное, свекла, капуста, лук, картофель, морковь, томат, болгарский перец, специи, зелень)	400 гр.	круглый год
9	Суп лапша мясной (мясо говядины, масло подсолнечное, картофель, лук, морковь, томат, лапша, болгарский перец, специи, зелень)	400 гр.	круглый год
10	Ваджу (мясо говядины, масло подсолнечное, морковь, картофель, лук, томат, фасоль красная, маш, рис, зелень, болгарский перец)	400 гр.	круглый год
11	Суп лапша куриный (мясо курицы, масло подсолнечное, морковь, лапша, приправы, картофель, лук, болгарский перец, зелень)	400 гр.	круглый год
12	Суп шавелевый (мясо говядины, масло подсолнечное, картофель, лук, морковь, шавель, болгарский перец, специи, зелень, яйцо)	400 гр.	круглый год
13	Суп с фрикадельками и лапшой (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, картофель, лук, морковь, лапша, болгарский перец, специи, зелень, яйцо)	400 гр.	круглый год
14	Суп рассольник с перловкой (мясо говядины, масло подсолнечное, перловка, морковь, лук, картофель, болгарский перец, сол. огурцы, специи, зелень)	400 гр.	осень-зима
Второе блюдо			
15	Плов (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, морковь, рис, специи, зелень)	250гр.	круглый год
16	Лагман жареный (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, специи, болгарский перец, мука, яйцо, зелень)	250гр.	круглый год
17	Каша гречневая с мясом (Гречневый плов) (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, морковь, томат, крупа гречневая, специи, зелень)	250гр.	круглый год
18	Мошкичири (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, морковь, фасоль белая, маш, рис, специи, томат, зелень)	250гр.	круглый год
19	Курица с гарниром (мясо курицы (голень), масло подсолнечное, лук, картофель, томат, специи, зелень / гарнир (рис, макароны), зелень)	250гр.	круглый год
20	Тефтели с гарниром (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, морковь, рис, томат, болгарский перец, болгарское пюре), специи, зелень)	250гр.	круглый год
21	Жаркое (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, морковь, специи, томат, картофель, зелень)	250гр.	круглый год
22	Бифштекс с яйцом с гарниром (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, специи, томат, яйцо / гарнир (картофельное пюре, рис), зелень)	250гр.	круглый год
23	Макаронны по-флотски (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, макароны, томат, специи, зелень)	250гр.	круглый год

24	Котлеты мясные с гарниром (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, яйцо, специи / гарнир (картофельное пюре, рис), зелень)	250гр.	круглый год
25	Котлеты куриные с гарниром (мясо курицы (фарш), масло подсолнечное, лук, яйцо, специи / гарнир (макаронны, картофельное пюре), зелень)	250гр.	круглый год
26	Чахохбили (курица, масло подсолнечное, лук, болгар. перец, томат, картофель, зелень)	250гр.	круглый год
27	Шавля (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, рис, морковь, специи, зелень)	250гр.	круглый год
28	Спагетти с мясом (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, спагетти, томат, специи, зелень)	250гр.	круглый год
29	Гуляш с гарниром (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, морковь, болгар. перец, томат / гарнир (картофельное пюре, макаронны), зелень)	250гр.	круглый год
30	Беф-строганов с гарниром (мясо говядины, масло подсолнечное, лук, томат, сметана, мука, специи, гарнир (рис, картофельное пюре)	250гр.	круглый год
31	Ленивые манты (хоним) (мясо говядины, лук, картофель, мука, специи, зелень)	250гр.	круглый год
32	Ленивые манты с тыквой (хоним) (тыква, лук, картофель, мука, специи, зелень)	250гр.	круглый год
33	Фаршированный болгарский перец (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, томат, морковь, картофель, болгар. перец, рис, зелень)	250гр.	лето-осень
34	Голубцы (мясо говядины (фарш), масло подсолнечное, лук, картофель, капуста, картофель, болгар. перец, томат, специи, зелень)	250гр.	осень-зима
35	Жареная рыба с гарниром (Толстолобик пёстрый, масло растительное, специи, зелень, панировка, томат, мука / гарнир (картофель по "деревенки")	250гр.	осень-зима
	Салаты		
36	Салат свежий (масло, зелень, капуста красная, помидор, огурец, болгар. перец, соль, перец)	100гр.	лето-осень
37	Баклажанный салат (баклажаны жаренные в кляре, яйцо, мука, помидоры, зелень, чеснок, заправка, соль, перец)	100гр.	лето-осень
38	Шакарон (помидоры, огурцы, лук, зелень)	100гр.	лето-осень
39	Винегрет (свекла, капуста квашенная, зелень, морковь, картофель, чеснок, масло, соль, перец)	100гр.	осень-зима
40	Салат из редьки (редька, лук, соль, перец, заправка)	100гр.	осень-зима
41	Салат из квашеной капусты (капуста, морковь, лук, масло подсолнечное, перец, соль)	100гр.	осень-зима
42	Соленая капуста (чим-чи) (капуста, горький красный перец, болгарский красный перец, соль)	100гр.	осень-зима
43	Салат морковный (морковь-ча) (морковь, соль, зелень, лук, чеснок, перец)	100гр.	осень-зима
44	Салат капустный (капуста, морковь, зелень, перец острый, соль, чеснок, масло подсолнечное, заправка)	100гр.	зима-весна
45	Салат из редиса (редис, зелень, соль, перец, сузьма, кефир, огурцы, чеснок)	100гр.	весна-лето
46	Острая приправа (лози соус) (красный болгар. перец, горький перец, соль, перец)	20гр.	круглый год
	Хлебобулочные изделия и прочее		
47	Хлеб (мука, сахар, соль, дрожжи)	170гр.	круглый год
48	Булочка (мука, дрожжи, сахар, соль, масло сливочное, яйцо)	30гр.	круглый год
49	Булочка с джемом (мука, дрожжи, сахар, соль, масло сливочное, джем, яйцо)	30гр.	круглый год
50	Самса с мясом (мука, яйцо, масло сливочное, лук, мясо, соль, перец, кунжут, специи)	100гр.	круглый год
51	Самса с картошкой (мука, яйцо, масло сливочное, лук, картофель, соль, перец, кунжут, специи)	100гр.	круглый год
52	Самса с картошкой и зеленью (мука, яйцо, масло сливочное, лук, зелень, картофель, соль, перец, кунжут, специи)	100гр.	круглый год

53	Мясной пирог (мука, яйцо, масло сливочное, сметана, лук, мясо, соль, перец, разрыхлитель, кунжут, специи)	100гр.	круглый год
54	Кекс бисквитный (мука, сахар, яйцо, масло сливочное, разрыхлитель)	80гр	круглый год
55	Корж (мука, сахар, яйцо, масло сливочное, разрыхлитель)	80гр.	круглый год
56	Пирожок с картошкой (мука, дрожжи, картофельное пюре, соль, сахар, перец, масло подсолнечное)	100гр.	круглый год
57	Беляш с мясом (мясо говядины (фарш), лук, масло подсолнечное, специи, мука, дрожжи, соль, сахар, перец)	100гр.	круглый год
58	Блинчики с мясом (молоко, соль, сахар, сода, сметана, мука, масло подсолнечное, мясо говядины (фарш), лук, перец, специи)	50гр	круглый год
59	Кобаса жаренная (докторская)	60гр	круглый год
60	Яйцо вареное вкрутую	30гр	круглый год
61	Кефир	30гр	круглый год
62	Сметана		
Напитки			
63	Чай (черный, зеленый)	250мл.	круглый год
64	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар)	250мл.	зима-весна
65	Компот из свежих фруктов (урюк, яблоки, сахар)	250мл.	лето-осень
66	Чай с сахаром (черный, зеленый)	250мл.	круглый год
67	Шиповник (шиповник, сахар)	250мл.	круглый год

*Зелень включает в себя различные виды (укроп, кинза, сельдерей, петрушка, чеснок, лук зеленый, розмарин, лавровый лист и прочее) исходя из рецептуры блюд.

*Норма расхода мясных продуктов, не должна быть ниже следующих параметров на порцию:

1 блюдо – 40гр.

2 блюдо – 60гр.