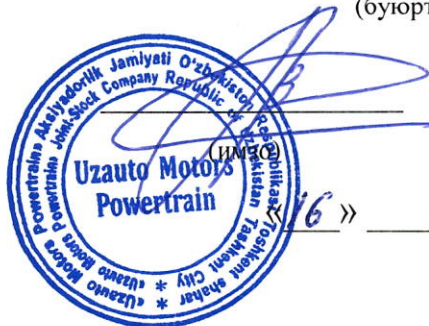


**ТАСДИҚЛАЙМАН:**

Бошқарувчи директор  
(Харид комиссияси раиси)

“УзАвто Моторс Пауэртрейн” АЖ  
(буюртмачи номи)



Гулямов Саидазим  
Миркамалович  
(Ф.И.Ш)

16 » 06 2022й.

**“УзАвто Моторс Пауэртрейн” АЖ**

**ходимларини озиқ-овқат билан таъминлаш**

**бўйича техник топшириқ**

Ташкент вилояти.

2022й.

## Умумий маълумотлар ва техник талаблар:

1	Корпоратив буюртмачининг ички буюртма рақами	PR № _____
2	Буюртма тури	<p><b>Очик турдаги (blanket) // 1 йиллик муддатда</b></p> <p><u><b>Изоҳ:</b></u>  <u>Очик турдаги харид (буюртмачи техник топшириқда кўрсатилган товарлар (ишлар, хизматлар)ни харид қилиш мажбуриятини олмайди. Бунда ижрочи билан шартнома тузилганда товарлар (ишлар, хизматлар) буюртмачининг эҳтиёжидан келиб чиқиб, буюртмачи томонидан ёзма равишда тасдиқланган алоҳида буюртмаси бўйича ижрочиға сўровнома юборилгандагина етказиб берилади. Буюртмачи шартнома қилинган барча товарлар (ишлар, хизматлар)ни харид қилишга мажбур эмас. Нархлар шартномада кўрсатилган муддат ичида ўзгартирилмайди.</u></p>
3	Харид қилиш кўзда тутилган барча товарлар (ишлар, хизматлар) учун режа жадвал махсус ахборот порталида жойлаштирилганлиги ҳақида маълумот	Харид режа-жадвал махсус ахборот порталида жойлаштирилган
4	Товарлар (ишлар, хизматлар) сотиб олиш заруратининг асосланганлиги	"Uzauto Motors Powertrain"АЖ ходимларини озик-овқат билан таъминлаш
5	Товарлар (ишлар, хизматлар)дан фойдаланиладиган жой	"Uzauto Motors Powertrain"АЖ асосий АБК ва қуюв цеҳи АБК овқатланиш хоналари.
6	Харид қилиш кўзда тутилган барча товарлар (ишлар, хизматлар) ҳақида маълумот	1-иловага асосан хизматларни тақдим этиш.
7	Товарлар (ишлар, хизматлар) янгилиги ҳақида маълумот (ишлаб чиқарилган сана)	Етказиб берувчи (ижрочи) ушбу ҳужжатда кўрсатилган талабларга мувофиқ хизмат кўрсатиш учун фойдаланиладиган махсулотларнинг янги ва сифатли бўлиши, олдин фойдаланишда бўлмаганлигига ёки қолдиқ сифатида эмаслигига кафолат беради. Агар хизмат кўрсатиш жараёнида махсулотлар ва ускуналар эскирган ёки носоз бўлиб чиқса ва ёки ушбу техник топшириқ талабларига жавоб бермаса, етказиб берувчи (ижрочи) товарларни янгисига алмаштиришга ёки тузатишга мажбурдир. Бу билан боғлиқ барча харажатлар етказиб берувчи (ижрочи)нинг ҳисобидан амалга оширилади.
8	Товарлар (ишлар, хизматлар) бюджет нархлари ва уларнинг асосланганлиги	Ушбу техник топшириқнинг 1 иловасидаги белгиланган бошланғич нархларга қаралсин.
9	Тижорат таклифларини техник томонлама баҳолаш меъзонлари ва усуллари	Баҳолаш комиссияси танлов иштирокчиларини ушбу техник топшириқда кўрсатилган талабларга энг муттаносибини муҳокама қилган ҳолда овозга қўйилади.
10	Товар (иш, хизмат)ларни етказиб бериш базаси ва муддатларига бўлган талаблар, ҳамда бошқа	1 йил давомида миқдорнинг ҳудудида, тўлиқ маълумот 1 иловада кўрсатилган. Шартнома имзоланган кундан бошлаб 20 кун ичида

	<b>етказиб бериш билан боғлиқ талаблар</b>	
11	<b>Товар (иш, хизматлар)нинг алоҳида тавсифнома ва сифат кўрсаткичлари (агар мавжуд бўлса)</b>	Кўрсатиладиган хизматлар сифат ва санитария ва эпидемиология томонидан қуйилган талабларга жавоб бериши керак.
12	<b>Товар (иш, хизмат)ларни эксплуатация килиш (фойдаланиш) умумий шартлари, муддати ва бошқа қўшимча/махсус талаблари</b>	1 иловага асосан.
13	<b>Кафолат муддати, лицензия, тренинг, сертификат ва бошқа қўшимча талаблар</b>	1 иловага асосан.
14	<b>Чизмалар, эскизлар, ўлчамлар ва буюртма миқдори бўйича талаблар</b>	1 иловага асосан.
17	<b>Етказиб берувчи (Иштирокчи)нинг малакасига ва техник салоҳиятига нисбатан талаблар</b>	1 иловага асосан.
19	<b>Экологик, санитария ва хавфсизлик талаблари</b>	1 иловага асосан.
20	<b>Бошқа қўшимча талаблар</b>	1 иловага асосан.

## 1. Хизмат кўрсатувчига нисбатан асосий талаблар

Хизмат кўрсатувчи (пудратчи ташкилот, кейинги ўринларда ошхона) мижозга ("ЎзАвто Моторс Пауэртрейн" АЖга, кейинги ўринлардан "ЎМПТ")га тақдим этади:

1	Умумий овқатланиш тизимида давлат рўйхатидан ўтказилганлиги тўғрисидаги гувоҳнома нусхаси.
2	Корхона (Компания) уставининг нусхаси.
3	Банк реквизитлари (тўлик), директорнинг имзоси ва ташкилот мухри билан тасдиқланган.
4	Ишлаб чиқариш назоратига маъсул шахсларни тайинланганлиги тўғрисидаги буйруқ нусхалари.
5	Ишлаб чиқариш назоратини ўтказиш учун маъсул шахснинг тегишли ўқишни тугатганлиги тўғрисидаги сертификат ёки диплом.
6	Маҳсулотнинг ассортимент (хилма хиллиги) рўйхати.
7	Озиқ овқат чиқиндиларини йўқотиш бўйича тузилган шартнома нусхалари.
8	Озиқ овқат маҳсулотлари ва озиқ овқат хом ашёси пул ўтказиш йўли билан сотиб олинаётган бўлса, етказиб бериш бўйича шартномалар нусхалари.  <b>Ҳар кунлик озиқ овқат маҳсулотларини тайёрлашдан олдин ишлатиладиган гўшт ва гўшт маҳсулотлари, сут ва сут маҳсулотларининг санитария нормалари ва қоидалари, гигиена нормативларига мувофиқлигини тасдиқловчи ҳужжатларни тақдим этиши зарур.</b>
9	Дератизация, дезинсекция ва дезинфекция ишларини бажариш бўйича шартнома нусхалари.
10	Иш кийимларини ювиш бўйича шартнома нусхалари (кир ювиш санитария эпидемиология хулосаси билан биргалликда).
11	Санитария қонунчилигига риоя қилиниши лаборатория ва ишлаб чиқариш назорати дастури.
12	Лаборатория томонидан аккредитация қилинган ишлаб чиқариш назорати шартномаси (лицензия, аккредитация, лаборатория маркази учун санитария эпидемиология хулосаси).
13	Озиқ овқат маҳсулотларини бактериологик ва кимёвий кўрсаткичлари бўйича таҳлил қилиш.
14	Истеъмолчи бурчаги ("Ахолининг санитария эпидемиологик фаровонлиги тўғрисида" шикоят ва таклифлар китоби, Санитария умумий овқатланишни ташкил этиш қоидалари ва уларга қўшимчалар, Санитария ишлаб чиқариш назорати режасини ўтказиш қоидалари"), "Озиқ овқат маҳсулотларининг яроқлигига қўйиладиган гигиеник талаблар", "Истеъмолчилар ҳуқуқларини химоя қилиш тўғрисидаги қонун" ва бошқалар.

15	Бракераж дафтари.
16	Дезинфекцияловчи воситаларни хисобга олиш ва ишлатиш журнали.
17	Ходимларни тиббий кўриқдан ўтказиш дафтари.
18	Ходимларни расмийлаштирилган тиббий карталари.

**2. Умумий иш шароитлари**  
**Буюртмачи - “ЎМПТ” тақдим этади**

1	Ошхона бинолари.
2	Ошхона мебеллари. (корхона балансида мавжудлари)
3	Ошхона жихозлари (корхона балансида мавжудлари)
4	Электр таъминоти.
5	Сув таъминоти.
6	Канализация.
7	Ошхона биноларини иситиш/совутиш тизими (кондиционерлар).
8	Ошхона жихозлари ва ошхона мебеллари қабул қилиш ва ишлатиш бўйича тузилган далолатномага асосан топширилади (тақдим этилади). Бунда хизмат кўрсатувчи топширилган (тақдим этилган) барча ошхона жихозлари ва ошхона мебелларига моддий жавобгар хисобланади.
9	Ошхона ходимлари хизмат кўрсатиши учун корхона ҳудудига шартнома тузилгандан сўнг ўрнатилган тартибда киритилади.

**3. Ошхона жихозларини (ускуналарини) эксплуатациясига қўйиладиган талаблар**

**Хизмат кўрсатувчи - пудратчи таъкилот, ошхона тақдим этади**

1	Касса аппаратлари.
2	Ошхона анжомлари (қошиқ, вилка, пичоқ ва х.к.)лар буюртмачи “ЎМПТ” билан келишилган бўлиши шарт.
3	Ошхона анжомлари (тарелка, коса ва х.к.)лар буюртмачи “ЎМПТ” билан келишилган бўлиши шарт.
4	Ярим тайёр маҳсулотлар ва озиқ овқат маҳсулотларини етказиб бериш.
5	Ошхона биноларини ҳар куни тозалаш ва дезинфекция қилиш.
6	Озиқ овқат маҳсулотлари сақланадиган хоналарда иситиш ва совутиш ускуналарини текшириш.
7	Хашоратларни йўқ қилиш.
8	Банкет, кофе брейк, корпоратив йиғилишлар ва х.к.ларни ўтказиш учун квота.

9	Барча ошхона жихозларига техник хизмат кўрсатиш, ишдан чиққанда (ишламай қолганда) уларни таъмирлаш ва керакли қисмларини алмаштириш.
10	Синганда (йўқолганда) ошхона идишларини алмаштириш, янгиси билан таъминлаш.
11	Ошхона ходим/ходималарини юқори малакали ва профессионал кадрлардан тайинлаш.
12	Санитария эпидемиология станцияси билан муносабатларни ташкил этиш.
13	Махсулотларнинг сифати ва миқдори учун қатъий жавобгарликни зиммасига олиш.
14	Хар куни ошхона барча ходим/ходималарини корхона тиббиёт бўлими шифокори кўригидан ўтиши.
15	Ичимлик (водопровод) сувига фильтр ўрнатиш, керак бўлганда уларни алмаштириш.
16	Агар бирон бир озиқ овқат махсулоти сертификатланса, айнан шу махсулотнинг сертификати мавжудлиги.
17	Корхона маъсул ходими билан бамаслаҳат ошхона бинолари ички қисмида ўзига хос дизайн яратиш (гуллар, ёруғлик қутилари ва шунга ўхшашлар).
18	Салфеткалар, суюқ совун, антисептик ва спрей (хаво тозалагич) билан таъминлаш.
19	Ошхона бинолари ичида қулай ва уйғун муҳитни таъминлаш.
20	Ошхона ходим/ходималарини ташқи кўринишидан ёқимли ва тартибли бўлишлари.
21	Ошхонадан чиққан озиқ овқат чиқиндиларини ва ахлатларни корхона худудидан олиб чиқиш.
22	Ошхона ходим/ходималарини барча ёнғин хавфсизлиги, меҳнат муҳофазаси ва хавфсизлик техникаси талаб ва қоидаларига қатъий риоя қилишларини таъминлаш.

#### 4. Экологик ва санитария талаблари

<b><i>Ошхона биноларини тартибга солиш ва сақлаш учун санитария талаблари:</i></b>	
1	Қўл ювиш раковиналари совун, қўлларни электр қуритиш мосламалари, қоғоз сочиқ билан таъминланган бўлиши лозим.
2	Ошхонанинг барча хоналарида хар куни тозалик ишлари ўтказилиши лозим: поллар нам латта билан артилиши, мебеллар ва барча жихозлар устки қисмидаги чанглар доим артиб турилиши, раковина ва унитазлар доимий равишда дезинфекцияланиб туриши лозим.
3	Гўшт ва балиқ махсулотлари сақланадиган хоналарда хар куни камида икки маротаба иссиқ сувга 1 – 2 % сода аралашмасини қўшган холда ювиш (артиш) лозим.
4	Хар ҳафтада камида бир маротаба ошхона бинолари ичидаги барча деворлар, ойналар, жихозлар устки қисмини ювиш зарур.

5	Бир ойда бир маротаба – ойнинг охириги шанба куни корхона дезинфекция қилиш мақсадида ёпилади. Шу куни корхонада тозалик (санитар) куни бўлади.
6	Ошхона бинолари (ва унинг хоналари)ни ички қисмини тозалаш учун ажратилган тозалаш анжомлари: супурги, хокондоз, челак, пол ювиш латталари ва х.к.лар алоҳида булар учун ажратилган хонада сақланиши лозим.
7	Ошхона бинолари (ва унинг хоналари) ичида яшаш учун ёки вақтинча ётиб қолиш учун шароит яратиш қатъиян таъқиқланади.
8	Ошхона бинолари ичида (хизмат кўрсатувчи, пудратчи ташкилот, ошхона) ходимларини тўғридан тўғри вазифаларини бажаришга халақит бермасдан, кинофильм кўриш, концерт дастурлари ва шунга ўхшаш тадбирлар ўтказилиши мумкин.
9	Тушлик қиладиган столлар ва стуллар доимо тоза ҳолатда бўлиши лозим.
10	Тушлик қиладиган столлар ва стуллар ҳар бир ходим овқатланиб туриб кетгандан сўнг артилиши (тозаланиши) шарт.
11	Тушлик қиладиган столлардан қолган идиш ва шунга ўхшашларни йиғиштириб олиш учун махсус аравачалар ишлатилиши мақсадга мувофиқ.
<b><i>Ошхона ускуналари, инвентарлар ва идишлар учун санитария талаблари</i></b>	
12	Барча ювиш ва дезинфекциялаш воситалари алоҳида ажратилган хонада ва ўзларининг махсус идишларида сақланиши лозим.
13	Совуткичлар ва технологик ускуналар бир бирига халақит бермайдиган (уларни олдида боришда ҳеч қандай тўсиқлар бўлиши мумкин эмас) ва иш жойида хавфсизлик техникаси қоидаларига қатъий риоя этилган ҳолда жойлаштирилиши лозим.
14	Озиқ овқат махсулотларини майдалаш учун алоҳида хона ва алоҳида механизмлар ишлатилиши лозим.
15	Совуткичлар ва технологик ускуналарни санитар тозалаш алоҳида ҳужжатларда кўрсатилганидек амалга оширилиши шарт.
16	Озиқ овқат махсулотлари ва шунга ўхшашларни ювишда ишлатиладиган ванна ва бошқалар иш тугагандан сўнг ювиш ва дезинфекциялаш воситаларидан фойдаланиш лозим.
17	Махсус гўшт чопадиган (кесадиған) мослама (кунда) қаттиқ дарахтдан тайёрланган, мослама тағ қисмига темир тағлик ўрнатилган ва мосламанинг ташқи қисми бўёқ билан билан бўялган бўлиши лозим. Иш тугагандан сўнг ушбу мослама личоқ билан тозаланган ва устки қисмига туз сепилиши лозим. Мосламанинг ён қисмлари илиқ сув билан ювиб чиқилиши шарт. Мосламанинг устки қисми яроқсиз холга келганда, унинг устки қисми кесиб ташланиши мумкин.
18	Махсус майдалагичлар (тахтакачлар) – Хом гўшт – ХМ, Хом балиқ – ХБ, Хом сабзавотлар – ХС, Қайнатилган гўшт – ҚГ, Қайнатилган балиқ – ҚБ, Қайнатилган сабзавотлар – ҚС, Гўшт гастрономияси – ГГ, Кўкатлар ва ферментланган сабзавотлар – К, Балиқ гастрономияси – БГ, Нон – Н, ён

	қисмида ёзувлар бўлиши лозим. Тахтакачлар етарли даражада бўлиши керак.
19	Барча озиқ овқат махсулотларини кесиш ва майдалашда ишлатиладиган пичоқлар хар иш сўнгида илиқ сув билан тозаланиб, пичоқлар махсус сақланадиган жойга илиб , солиб (қўйиб) қўйилиши шарт.
20	Ошхонада ишлатиладиган барча асбоблар (пичоқ, капкир, чўмич ва шунга ўхшашлар) хар иш сўнгида иссиқ сувда ювиш воситалари ёрдамида ювилиб, махсус сақланадиган жойига солиб қўйилиши лозим.
21	Махсус майдалагичлар (тахтакачлар) ҳам хар иш сўнгида иссиқ сувда ювиш воситалари ёрдамида ювилиб, махсус сақланадиган жойига солиб қўйилиши лозим.
22	Ошхонада эмали кўчиб кетган эмалланган идишларни ишлатиш қатъиян таъқиқланади.
23	Ошхонада алюмин ва дюралюмин идишларни фақатгина ярим тайёр озиқ овқат махсулотларини сақлаш учун ишлатилиши мумкин.
24	Ошхонада чети синган (учган) идишлардан фойдаланиш мумкин эмас.
25	Ишлатилган идишлар ва ошхона анжомлари қўйидагича ювилади: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Идишлардаги овқат қолдиқлари махсус чётка билан тозаланади;</li> <li>– Идишлар ва ошхона анжомлари камида 40 даражадаги иссиқ сувда ювиш мосламалари қўшилган холда ювилади;</li> <li>– Ювилган идишлар ва ошхона анжомлари камида 65 даражадаги иссиқ сувда чайилади;</li> <li>– Ювилган барча идишлар ва ошхона анжомлари махсус стеллажларда қуритилади.</li> </ul>
26	Иш куни якунида барча ошхона идишлари дезинфекцияси 0,2 % хлорли қоришмаси ёки 0,2 % хлорамин қоришмаси ёки 0,1 % гипохлорид қоришмаси қўшилган холда камида 50 даражали иссиқ сувда камида 10 дақиқада амалга оширилади (бажарилади).
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ишлатилган идишлар ва ошхона анжомлари икки секцияли раковиналарда ювилади, биринчи раковинада овқат қолдиқлари тозаланади ва ювиш мосламалари қўшилган холда ювилади;</li> <li>– Иккинчи раковинада ювилган барча идишлар ва ошхона анжомлари чайилади.</li> </ul>
28	Ювилган барча идишлар ва ошхона анжомлар учун махсус стеллажлар пол сатхидан 0,5 ёки 0,7 метр баландликда ўрнатилган бўлиши зарур.
29	Ювилган барча идишлар ва ошхона анжомларни очиқ холда сақлаш (қолдириб кетиш) мумкин эмас.
30	Ювилган барча идишлар ва ошхона анжомлари ёпиқ жовонларда сақланиши мақсадга мувофиқ.
31	Идишларни ювишда ишлатилган махсус чётка (мочалка ва бошқа воситалар) ишлатиб бўлгандан сўнг, иссиқ сувда ювиш мосламалари қўшилган холда ювилиши, қуритилиши ва алохида (булар учун ажратилган махсус жовонда) сақланиши лозим.



32	Иш тугагандан сўнг барча овқат ташишга мўлжалланган “патнислар” (поднос)лар иссиқ сувда ювиш мосламалари қўшилган холда ювилиши лозим.
33	Ошхона барча ходим/ходималарига узук, сирға ва хар хил бижутерияларни тақиш, узун (қалпоқ тагига йиғиштириб олинмаган) сочлар ва улама тирноқлар билан ишлаш қатъиян таъқиқланади.
34	Ошхона барча ходим/ходималари оқ рангли махсус кийимларда ишлаши лозим. Махсус кийимларни ювиш кимёвий ювиш жойларида ювилиши зарур.
35	Ошхона барча ходим/ходималари бошига қалпоқ ёки бошқа махсус бош кийим кийибюришлари шарт.
36	Ошхона барча ходим/ходималари бурун ва оғиз қисмига махсус “маска” тақиб ишлашлари шарт.
37	Ошхона барча ходим/ходималари қўлларига махсус полиэтилен қўлқоп тақиб ишлашлари шарт.
38	Ошхонанинг барча хоналари доимий равишда озода холда сақланиши лозим.
39	Овқат тайёрланиш учун ва идишларни ювиш учун ишлатилган сув қайта ишлатилмайди.

### 5. Хавфсизлик талаблари

1	Ошхона барча ходим/ходималари хавфсиз иш усуллари (методлари) билан таништирилган, хар бири билан амалий ўқув машғулоти ўтказилган бўлиши шарт.
2	Ошхона барча ходим/ходималари иш жойида оёқларига қаттиқ ва усти ёпик оёқ кийимида ишлаши шарт.

### 6. Қўшимча талаблар

1	Хизмат кўрсатувчи - пудратчи ташкилоти, сменали иш режимида ишлайдиган, ходимлари сони <b>1000</b> кишидан ошадиган катта компаниялар (корхоналар)да камида <b>3 йил</b> хизмат кўрсатган иш стажига эга бўлиши лозим. Маҳаллий озиқ-овқат таъминоти бозорида ташкилотлар тармоғига (филиаллар) эга бўлиб, иш фаолияти юритаётган танилган бренд эгаси бўлиши лозим.
2	Пудратчи ташкилотга тўловлар ҳар ойнинг охирида, кўрсатилган хизмат эвазига постфактум пул ўтказмалари асосида амалга оширилади. Шу боис хар доимги мавжуд маблағи 400 млн сўмдан кам бўлмаган, хамда охириги 3 йиллик айланма маблағлари 15 млрд сўмдан кам бўлмаган холда иш фаолиятини юритилаётган бўлиши шарт.
3	Хизмат кўрсатувчи ташкилот иш фаолияти давомида тегишли ОКЭД коди ўзгармаган холда фаолият юритаётган бўлиши шарт.
4	Ошхонанинг ходим/ходималарининг ишига (хизматига) халақит бермаган холда, иш берувчи яъни “ЎМПТ” исталган вақтда хизмат кўрсатиш сифатини текшириш ҳуқуқига эгадир.
3	Ошхонада барча овқатлар (хар куни) аввалдан тайёрланган “таомнома” (меню)га асосан тайёрланади.

4	Таомнома (меню) – мавсумга қараб, хизмат кўрсатувчи пудратчи ташкилоти – ошхона маъсул ходимлари томонидан тайёрланади ва иш берувчи, яъни “ЎМПТ” маъсул раҳбар ходими билан келишилади. Хар мавсумнинг охириг оининг 20 чи санасига қадар кейинги мавсумга таомнома тайёрланган ва келишилган бўлиши лозим. Бир таом (овқат) тури икки хафтада бир маротаба тайёрланиши мумкин. Ушбу таом (овқат) тури икки хафта ичида бир маротабадан кўп такрорланиши мумкин эмас. ( Ош бундан мустасно)												
5	<p>Таомнома (меню) куйидаги графикига асосланган бўлиши шарт:</p> <table border="1" data-bbox="236 533 1476 763"> <thead> <tr> <th data-bbox="236 533 874 577">Номи</th> <th data-bbox="874 533 1476 577">Вақти</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="236 577 874 611">Тушлик</td> <td data-bbox="874 577 1476 611">11:20 – 14:00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 611 874 645">Кечки овқат-1 (8 соатлик смена)</td> <td data-bbox="874 611 1476 645">19:30 – 20:40</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 645 874 678">Кечки овқат-2 (11 соатлик смена)</td> <td data-bbox="874 645 1476 678">24:00 – 01:00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 678 874 712">Полдник (11 соатлик кундузги смена)</td> <td data-bbox="874 678 1476 712">15:30 – 16:00 (алоҳида мурожаат асосида)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 712 874 763">Полдник (11 соатлик кечки смена)</td> <td data-bbox="874 712 1476 763">24:00 – 01:00 (алоҳида мурожаат асосида)</td> </tr> </tbody> </table>	Номи	Вақти	Тушлик	11:20 – 14:00	Кечки овқат-1 (8 соатлик смена)	19:30 – 20:40	Кечки овқат-2 (11 соатлик смена)	24:00 – 01:00	Полдник (11 соатлик кундузги смена)	15:30 – 16:00 (алоҳида мурожаат асосида)	Полдник (11 соатлик кечки смена)	24:00 – 01:00 (алоҳида мурожаат асосида)
Номи	Вақти												
Тушлик	11:20 – 14:00												
Кечки овқат-1 (8 соатлик смена)	19:30 – 20:40												
Кечки овқат-2 (11 соатлик смена)	24:00 – 01:00												
Полдник (11 соатлик кундузги смена)	15:30 – 16:00 (алоҳида мурожаат асосида)												
Полдник (11 соатлик кечки смена)	24:00 – 01:00 (алоҳида мурожаат асосида)												
6	<p>Хар мавсум 3 ойдан иборат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Қишки мавсум декабр, январ, феврал</li> <li>– Бахорги мавсум март, апрел, май</li> <li>– Ёзги мавсум июн, июл, август</li> <li>– Кузги мавсум сентябр, октябр, ноябр</li> </ul>												
7	<p>1 йиллик мобайнида ходимларнинг режалаштирилган сони (2022йил 1 майдан -2023 йил 30 апрелгача) 1 кунлик ҳисобида</p> <table border="1" data-bbox="236 1099 1476 1576"> <tbody> <tr> <td data-bbox="236 1099 858 1227">Комплекс овқат билан таъминлаш учун ходимларнинг умумий режалаштирилган максимал сони</td> <td data-bbox="858 1099 1476 1227">791</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 1227 858 1402">"Сут ва сут маҳсулотлари" билан таъминланадиган зарарли меҳнат шароитлари бўлган ишчиларнинг режалаштирилган максимал сони</td> <td data-bbox="858 1227 1476 1402">110</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 1402 858 1576">11 соатлик режимда ишлайдиган ва тушдан кейин қўшимча нонушта олиш ҳуқуқига эга ходимларнинг режалаштирилган максимал сони</td> <td data-bbox="858 1402 1476 1576">250</td> </tr> </tbody> </table>	Комплекс овқат билан таъминлаш учун ходимларнинг умумий режалаштирилган максимал сони	791	"Сут ва сут маҳсулотлари" билан таъминланадиган зарарли меҳнат шароитлари бўлган ишчиларнинг режалаштирилган максимал сони	110	11 соатлик режимда ишлайдиган ва тушдан кейин қўшимча нонушта олиш ҳуқуқига эга ходимларнинг режалаштирилган максимал сони	250						
Комплекс овқат билан таъминлаш учун ходимларнинг умумий режалаштирилган максимал сони	791												
"Сут ва сут маҳсулотлари" билан таъминланадиган зарарли меҳнат шароитлари бўлган ишчиларнинг режалаштирилган максимал сони	110												
11 соатлик режимда ишлайдиган ва тушдан кейин қўшимча нонушта олиш ҳуқуқига эга ходимларнинг режалаштирилган максимал сони	250												
8	Ошхонада корхона ходимига таомни сузиш (тарқатиш) жараёни 7 (етти) дақиқадан ошмаслиги зарур.												
9	Хизмат кўрсатувчи пудратчи ташкилоти – ошхона штатида озиқ овқат технологи ва меҳнат муҳофазаси муҳандиси лавозимлари бўлиши ҳамда ушбу лавозимда ишлаётган ишчилар зарурат туғилганда ошхона худудида булиши лозим.												
10	Хизмат кўрсатувчи пудратчи ташкилоти – ошхона худудида буфет ишлашини ташкиллантириш лозим. Буфетда сотиладиган барча озиқ овқат маҳсулотларида ўзига хос маркировкаси ва сертификати бўлиши шарт.												
11	Зарур бўлган (шошилинич холларда) хизмат кўрсатувчи пудратчи ташкилоти хар хил йиғинлар (банкетлар) ўтказилишини ташкиллаштиради.												

12	Хар бир ўтказилган йиғин (банкет) учун хизмат кўрсатувчи пудратчи ташкилоти – ошхона рахбарияти иш берувчи яъни “ЎМПП” рахбариятига 3 (уч) кун муддат ичида тўловни амалга ошириш учун ҳисоб фактура ва амалга оширилган ишлар далолатномасини тақдим этиши лозим.
13	Иш берувчи яъни “ЎМПП” тўловни 10 (банк) кунида амалга оширади.
14	Хизмат кўрсатувчи – пудратчи ташкилоти – ошхона рахбарияти тижорат таклифи чиқаётганда, 1 хафталик (7 иш кунига) тайёрланган таомномани унинг калькуляцияси билан (махсулотлар таркиби, калорияси ва граммажи) биргаликда тақдим этиши шарт.

### 15. Спецификация

#### Тижорат таклифларида озиқ-овқат нархлари тақсимооти қуйидаги қисмлар бўйича кўрсатилиши керак.

Номланиши	миқдори	Бирлик нархи, сўмда ҚҚС	ҚҚС	ҚҚС суммаси	Бирлик нархи ҚҚС дилан
Салат	150 грамм		15%		
Биринчи таом	350 грамм				
Иккинчи таом	350 грамм				
Пиширик	70 грамм				
Компот/сок	250 грамм				
Нон	100 грамм				
Мевалар	1дона/130 грамм				
Чой (шакарсиз)	1 дона				
Сут ва сутли маҳсулотлар (сут/қатик/творог/сузма/простоквашино/курук сут / қуюлтирилган сут)	0,5 л		15%		
қўшимча тушлик: 1. (гўшти сомса – 2 дона/ гўшти блинчик – 2 дона/ чебурек – 2 дона/ гамбургер – 1 дона ва ҳ.к.) 2. Чой	250 грамм		15%		

#### Оғир меҳнат шароитларида ишлаётган корхона ишчиларининг сут ва сутли маҳсулотлар билан таъминланиши

Зарарли ва ноқулай меҳнат шароитида ишлайдиган ишчилар учун терапевтик ва профилактик овқатланиш кўрсатмаларидан фойдаланиш ва бериш тартиби (СаНПиН 0184-05) Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлигининг 2005 йил 18 февралдаги қарори билан тасдиқланган. Ходимларга сут ёки унга тенглаштирилган бошқа маҳсулотларни олиш ҳуқуқини берувчи ишларнинг рўйхати, уларни бериш нормалари, уларни таъминлаш тартиби ва шартлари жамоа шартномалари (жамоа битимлари) билан белгиланади.

Сут жисмоний ишлаб чиқариш омиллари (очик шаклдаги радиоактив моддалар) ва уларни ишлаб чиқариш, қайта ишлаш ва ишлатиш жараёнида заҳарли моддалар билан доимий алоқада бўлган шароитда ишлайдиган шахсларга берилади. 1-жадвал Тиббий кўрсаткичларга (Ходимларга сут олиш ҳуқуқини берувчи меҳнат муҳитининг физик-кимёвий омиллари рўйхати) сульфат кислота сутни олиш ҳуқуқини берадиган иш муҳитининг кимёвий омилларига ишора қилади. Тартибга кўра, иш сменасида (8 соат) 0,5 литр сут берилади. Истисно ҳолларда, табиий сут маҳалли давлат санитария-эпидемиология назорати маркази билан келишилган ҳолда, тенг миқдорда эквивалент озиқ-овқат маҳсулоти билан алмаштирилиши мумкин. Булар кефир, творог, қотик, сузма. Сут ўрнига уларга берилиши мумкин: творог - 100 г, тўлиқ сут кукуни - 55 г, шакарсиз стерил қуюлтирилган сут - 200 г.

**Лойиханинг белгиланган бошланғич нархи**

Описание/Description	К-во/ Q-ty	Цена за порцию, в суммах без НДС/ Price per portion in UZS with out VAT	Ставка НДС/ VAT rate	Сумма НДС / VAT amount	Цена за порцию, в суммах с НДС/ Price per portion in UZS with VAT
Салаты / Salads	150 грамм / gram	948,59	15%	142,29	1 090,88
Первое блюдо / 1 <sup>st</sup> Course	350 грамм / gram	6 646,25		996,94	7 643,19
Второе блюдо/ 2nd Course	350 грамм /gram	9 283,40		1 392,51	10 675,91
Сладкая выпечка / Baked goods	70 грамм/gram	3 639,12		545,87	4 184,99
Компот / Compote	250 грамм / gram	1 318,58		197,79	1 516,37
Хлеб / Bread	100 грамм /gram	369,98		55,50	425,48
Фрукты /Fruits	1шт/pcs, 130 грамм /gram	3 130,86		469,63	3 600,49
Чай / Tea (Без Сахара /without sugar )	1шт/pcs	315,39		47,31	362,70
<b>Total / ВСЕГО:</b>					<b>29 500,00</b>
* Молоко и молочные продукты / Milk and dairy products (а именно: молоко, кефир, простокваша, катык, сузьма- 100 г, творог - 100 г, молоко сухое цельное - 55 г, молоко сгущенное стерильное без сахара - 200 г.)	0,5 л / 0,5 L	5 217,39	15%	782,61	<b>6 000,00</b>
Полдник /Snack (к примеру: сомса с мясом – 2 шт.; блинчики с мясом – 2 шт.; чебуреки – 2 шт.; гамбургер – 1 шт.; и т.п. по согласованию).	250 грамм/gram	4 347,83	15%	652,17	<b>5 000,00</b>
Чай / Tea					

**Комплекс оққатланиши (1,2,3 қисмлар – асосий оққатлар, сүт маҳсулотлари ва кўшимча тушлик биргаликда) 40500 сўм ҚҚС ҳисобга олганда.**


**Буюртма миқдори**

**166650 та комплекс x 40500 сўм= 6 749 325 000 сўм.**

Ишлаб чиқилди:

Мутахассис  
(лавозими)

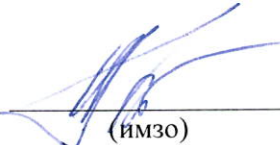
Немиронов Ф.  
(ФИШ)

  
(имзо)

Келишилди:

Бошқарувчи директор ўринб.  
(лавозими)

Немиронов Ш.  
(ФИШ)

  
(имзо)