



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Международного
Вестминстерского Университета

в г.Ташкенте

Б.Р.Миркасимов

_____ 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На предоставление услуг по организации кофе-брейков и фуршетов для тематических культурно-массовых мероприятий в Международный Вестминстерский Университет в г.Ташкенте на период 2022-2023 гг.

Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного питания и кейтеринга не менее 2 лет.
- Практический и успешный опыт работах на крупных объектах и обслуживании большого количества человек, в том числе иностранных гостей.
- Регистрация и деятельность субъекта предпринимательской деятельности непосредственно в городе Ташкенте.
- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг выездного ресторанного обслуживания с доставкой горячих холодных блюд, мебели, инвентаря, предметов сервировки на высоком профессиональном уровне.
- Исполнитель обеспечивает достаточное количество квалифицированного персонала для приготовления и доставки пищи, обеспечения скорости обслуживания, уборки в помещениях.
- Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм в сфере общественного питания, прохождение медицинского осмотра и наличие медицинских книжек у всего персонала.
- Организация расчетов за услуги производится в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан, по безналичному расчету.

Требования при выполнении работ, оказании услуг

1. Услуги оказываются по предварительно составленным и согласованным заявкам Заказчика. Заявки составляются путем выбора одного (или нескольких) предложенных и утвержденных Договором вариантов меню. В заявке указывается вид и время проведения мероприятия, количество человек, место проведения и другие детали и требования к ассортименту услуг. Мероприятия проводятся на территории Международного Вестминстерского университета в городе Ташкенте, а также на объектах, подведомственных университету.
2. Наличие необходимого ассортимента блюд по выбранному варианту меню, и предоставление полного спектра услуг на обслуживание Мероприятий.

3. Условия изготовления, хранения, доставки, подачи продукции общественного питания должны соответствовать требованиям ГОСТов и санитарно-эпидемиологическим правилам.
4. Заявка на обслуживание Мероприятия должна быть представлена не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до даты Мероприятия с числом участников до 100 человек, а на обслуживание Мероприятия с числом участников свыше 100 Заявка на обслуживание мероприятий подается за 7 (семь) рабочих дней.
5. Предоставление выделенного электронного адреса для заявок _____
6. При необходимости подготовка предложений в течение 24 часов после поступления запроса по составу меню в зависимости от мероприятия и от количества участников, согласование с Заказчиком.
7. Предоставление списков и данных автомобилей (осуществляющих доставку/вывоз) и всего обслуживающего персонала (полные ФИО и паспортные данные), а также наименований и количество вносимых/выносимых ТМЦ на территорию МВУТ не позднее 2 рабочих дней до проведения обслуживания для организации доступа в МВУТ.
8. Описание состава блюд и визуализация (фото по запросу Заказчика). Фуршетное исполнение. Хороший вкус (тестирование по требованию Заказчика).
9. Предоставление необходимого оборудования в достаточном количестве (термопоты, удлинитель, тележки и т.п.) для одновременного обслуживания до 80 человек за 20 минут.
10. Предоставление необходимого количества посуды, приборов, салфеток со значительным запасом. Посуда, столовые приборы, бокалы/стаканы должны быть не одноразовыми, хорошего качества, чистыми, без следов износа. Цвет однотонный, сочетающийся с основным декором. По запросу Заказчика дополнительно могут быть запрошены одноразовые стаканы.
11. Наличие необходимого текстиля (белый или другой по согласованию с Заказчиком), украшений и блюд для сервировки.
12. Организация полного цикла доставки/вывоза (транспорт, грузчики, тележки, складирование и вывоз мусора и т.п.).
13. Заблаговременная подготовка и декорирование столов, сервировка.
14. Изготовление и установка указателей с наименованием и составом блюд.
15. Организация раздачи воды до начала совещаний/переговоров заказчика (с 8:30 либо в другое более позднее время, указанное в заявке Заказчика).
16. Организация утреннего (в промежутке с 9 до 12) и вечернего (в промежутке с 13 до 17.00) кофе-брейка согласно времени в заявках Заказчика. Средняя продолжительность одного кофе-брейка 20 минут. Время начала кофе-брейка может фактически быть позже, указанного в заявке ввиду изменения регламента мероприятия в день его проведения (задержки до 40 минут).
17. Оперативная уборка во время проведения кофе-брейков (уборка грязной посуды и т.п.).
18. Полная смена посуды, приборов и уборка между кофе-брейками, по необходимости замена скатертей и декора фуршетных и раздаточных столов.

19. По окончании кофе-брейков в согласованное время (в случае необходимости Заказчика только по окончании совещания/переговоров) уборка и вывоз декора, сервировок, оборудования, мусора и пр.
20. Стоимость блюд в меню включает все расходы, связанные с оказанием услуг: на сырье, приготовление, упаковку, доставку, подъем к месту организации обслуживания, сервировку, персонал и обслуживание в течение мероприятия, уборку и др. накладные расходы, а также стоимость расходных материалов, использования текстиля, посуды, оборудования и др.

Стандарт услуг:

1. Услуги по организации общественного питания осуществляются в соответствии:

- с Правилами производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан, утвержденными Постановлением КМ Республики Узбекистан от 13.02.2003 года № 75.
- с требованиями действующего законодательства Республики Узбекистан, санитарно-эпидемиологическими требованиями и национальными стандартами Республики Узбекистан;
- с меню (приложение №1 к техническому заданию);
- с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.

Приложение №1 к техническому заданию

ТАБЛИЦА ЦЕН ДЛЯ КОФЕ-БРЕЙКОВ И ФУРШЕТОВ
с учетом всех видов налогов

№	Наименование	Ед.изм.	Цена
1.	Канапе с куриным филе и овощами (1/45гр)	шт	
2.	Канапе с брынзой и помидорка чери (1/35гр)	шт	
3.	Канапе с индейкой и овощами (1/45гр)	шт	
4.	Канапе с перепелиным яйцом и помидорка чери (1/35гр)	шт	
5.	Канапе с сыром и оливками (1/45)	шт	
6.	Канапе с говядиной и овощами гриль(1/45)	шт	
7.	Жареные рулетики из кабачков с зеленью, помидорами и брынзой 50г	шт	
8.	Жареные рулетики из баклажанов с сырной начинкой 50г	шт	
9.	Фруктовое канапе в нарезке из свежих фруктов (1/35)	шт	
10.	Салат «Оливье» (150 гр.)	шт	
11.	Салат «Французский» (150 гр)	шт	
12.	Салат «Греческий» (150 гр)	шт	
13.	Салат «Каприз» (150 гр)	шт	
14.	Маринованное ассорти (500гр)	шт	
15.	Мини-самса слоенная с мясом говядины (1/50гр)	шт	
16.	Мини-самса слоенная с тыквой (1/50гр)	шт	
17.	Мини кук самса (1/50гр)	шт	
18.	Мини парамач с мясом ((1/50гр)	шт	
19.	Турецкая самса с мясом (1/50гр)	шт	
20.	Сигара Бурек с брынзой, томатами и зеленью (1/50)	шт	
21.	Печенье песочное с кусочками шоколада (1/25)	кг	
22.	Печенье с суфле (1/25)	кг	
23.	Печенье шоколадное с грецким орехом (1/25)	кг	
24.	Печенье песочное с миндалём (1/25)	кг	
25.	Печенье песочное с джемом (1/25)	кг	
26.	Печенье с мармеладом (1/25)	кг	
27.	Печенье курабье (1/25)	кг	

28.	Печенье рогалики с начинкой (1/25)	кг	
29.	Крекеры	кг	
30.	Вафли	кг	
31.	Маффины шоколадные	шт	
32.	Маффины ванильные	шт	
33.	Печенье песочное 2-х видов	кг	
34.	Мини-пирожное с шоколадным бисквитом и сливочным кремом 45 гр	шт	
35.	Мини-пирожное с белым бисквитом со сливочным кремом и фруктами 45 гр	шт	
36.	Шоколадный мусс в стаканчиках 50гр	шт	
37.	Брауни 75гр	шт	
38.	Чизкейк 75гр	шт	
39.	Эклер со сливочным кремом и шоколадной глазурью 50гр	шт	
40.	Конфеты шоколадные 2-х видов	кг	
41.	Фруктовое ассорти в нарезке из свежих фруктов (1/500гр/1000гр)	шт	
42.	Яблоки	кг	
43.	Груши	кг	
44.	Виноград 2-х видов (осенью)	кг	
45.	Бананы	кг	
46.	Апельсины	кг	
47.	Мандарины	кг	
48.	Клубника (май)	кг	
49.	Черешня (май-июнь)	кг	
50.	Абрикос (май-июнь)	кг	
51.	Нарезка арбуз\дыня (500гр) осенью	шт	
52.	Куриный шашлык на шпажках 75 г.	шт	
53.	Говяжий шашлык на шражках 75 г.	шт	
54.	Овощи на гриле на шпажках 75 г.	шт	
55.	Турецкий бейти кебаб 100 г.	шт	
56.	Тарталетка с гарниром (рис с зеленью и кукурузой) 50 г.	шт	
57.	Картофельная тарталетка с грибами 50 г.	шт	

58.	Сэндвичи с отварной курицей сыром и зеленью 150гр	шт	
59.	Сэндвич с отварной говядиной, помидором и зеленью 150гр	шт	
60.	Пицца комбинированная (салями, ветчина говяжья, индейка, шампиньоны, маслины, болгарский перец, помидоры, мацарелла)	D 35	
61.	Пицца вегетарианская (Шампиньоны, помидоры, кабачок, оливки, маслины, маскарпоне)	D 35	
62.	Пицца Сырная (четыре вида сыра)	D 35	
63.	Пицца Маргарита (помидоры, орегано и моцарелла)	D 35	
64.	Пицца Пепперони (салями и моцарелла)	D 35	
65.	Пицца Мексиканская (курица, копченая говядина, красный и зеленый болгарский перец, кукуруза, острый перчик, моцарелла)	D 35	
66.	Пицца Мясная (ветчина говяжья, курица, копчености, помидоры и моцарелла)	D 35	
67.	Плов праздничный рис лазер (350гр + 150 гр мясо)	порция	
68.	Лепешка патыр маленькая/средняя	шт	
69.	Хлеб ассорти (100гр белый/100гр черный/150гр лепешка)	шт	
70.	Кофе 3 в 1 20 гр. (кофе со сливками)	пакет	
71.	Кофе растворимый чёрный 20гр.	пакет	
72.	Кофе черный растворимый 150гр	пакет	
73.	Кофе (зерн. темн на кофе машине). 500гр.	пакет	
74.	Сахар развесной	кг	
75.	Сахар рафинад	кг	
76.	Сливки сухие (500г)	пачка	
77.	Молоко свежее 6% (1/1,0)	пачка	
78.	Чай черный/зелёный пакетированный по 25 шт	пачка	
79.	Вода минеральная без газа 0,5л/1,5л	шт	
80.	Вода минеральная с газом 0,5 л/1,5	шт	
81.	Сок апельсиновый 1л	шт	
82.	Сок яблочный 1л	шт	
83.	Сок мультифрукт 1л	шт	
84.	Сок вишневый 1л	шт	
85.	Стакан одноразовый 200гр	шт	

86.	Тарелка одноразовая маленькая/средняя/большая	шт	
87.	Ложка одноразовая маленькая	шт	
88.	Ложка одноразовая большая	шт	
89.	Вилка одноразовая	шт	
90.	Одноразовая посуда	комплект	
91.	Салфетки бумажные (100 штук)	упаковка	
92.	Обслуживание мероприятия (официанты, скатерти для фуршетных столов)	комплект	
93.	Фуршетные круглые столы (90/110)	12 шт	имеются
	ИТОГО стоимость всего ассортимента		
	Стоимость ассортимента на 10 персон		