


«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель Правления
АО «Uzbekistan Airports»

_____ **Р.Ф. Джураева**
«01» июня 2022г.

Техническое задание

на оказание услуг по организации питания для вылетающих пассажиров
в ЗПК «Анор»

1. Наименование объекта закупки: услуги по организации горячего питания для пассажиров зала повышенной комфортности «Анор».

2. Срок и место оказания услуг: с "01" августа 2022 года по "31" июня 2023 года. В ООО «Международный аэропорт "Ташкент" имени Ислама Каримова».

3. Услуги, подлежащие оказанию:

Наименование услуги	Кейтеринг в помещении
Пассажиропоток в сутки (прогноз)	100

4. Меню на одного пассажира:

№ п/п	Наименование	Разновидность
1	Холодные закуски (мини-формат)	Брускеты Канapé Тарталетки Мини-роллы с различными начинками Пакетированные снеки (чипсы, сухарики, сулугуни, курт)
2	Горячие закуски (мини-формат)	Горячие брускеты Сэндвичи Мини-бургеры Тосты
3	Десерты (мини-формат)	Маффин/кекс Мильфей Панкейк Профитроли Мини-пирожные Мини-муссы (порционно) Печенье

4	Выпечка (мини-формат)	Самса с разными начинками Пини-пироги с разными начинками
5	Ассорти из сухофруктов	Курага, кишмиш, чернослив
6	Ассорти из орешков	Миндаль Фисташка Кешью Грецкий орех Арахис Горох
7	Безалкогольные напитки (горячие и прохладительные)	Чай (зеленый/черный) Зерновой кофе (капучино, эспрессо, американо, латте) Газированные напитки Минеральная вода (с газом/без газа) Сок (Узбекистан) в ассортименте (апельсин, яблоко, вишня, ананас)
8	Алкогольные напитки (крепость не более 14 градусов)	Пиво (Узбекистан) Вино (Узбекистан) Шампанское (Узбекистан)

5. Требования к арендатору:

На момент участия в аукционе и заключения договора компания (арендатор):

- должна иметь лицензию или соответствующие документы разрешительного или уведомительного характера, предусмотренные законодательством Республики Узбекистан, на право осуществления деятельности в сфере общественного питания;
- не должна находиться в стадии реорганизации, ликвидации или банкротства;
- не должна находиться в состоянии судебного или арбитражного разбирательства;
- не должна иметь ненадлежащим образом исполненные обязательства по ранее заключенным договорам с Заказчиком;
- компания участника, в том числе его учредители, не зарегистрирована и не имеет банковские счета в государствах или на территориях, предоставляющих льготный налоговый режим и/или не предусматривающих раскрытие и предоставление информации при проведении финансовых операций (оффшорные зоны);
- должна отсутствовать в Едином реестре недобросовестных исполнителей;
- не должна иметь задолженностей по уплате налогов и других обязательных платежей;
- должна иметь практический опыт не менее 3-х лет в области предоставления услуг в сфере общественного питания в городе, в крупных ТЦ, зданиях общественного пользования), подтвержденный документально.

- также должна иметь опыт работы с крупными предприятиями (отели 3+, банки и т.д.) в Узбекистане;

- должна иметь базу, на которой производится централизованное хранение, переработка, подготовка продуктов, блюд, полуфабрикатов для доставки на кухни заказчика, через собственную логистическую систему.

6. Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

1. Контроль качества поступающей продукции, условия хранения, соблюдение сроков реализации, технологии производства, качества готовой продукции.

2. Контроль исправности технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).

3. Контроль санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТКО и пищевых отходов).

4. Контроль качества отбора суточных проб, бракеража готовой пищи.

5. Соблюдение правил хранения суточных проб.

6. Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т.д.).

7. Требования к оборудованию, столовой посуде и мебели.

Исполнитель должен предоставить и поддерживать в рабочем состоянии за свой счет всю съемную мебель, предметы обстановки, оборудование, столовую посуду и технику, необходимые для организации работы пункта общественного питания на уровне, установленном ООО «Islom Karimov Nomidagi Toshkent Xalqaro Aeroporti», при условии получения предварительного одобрения в письменном виде концепции организации кейтеринга.

8. Требования к готовым блюдам.

1. Представленное меню должно соответствовать заявленному в данном техническом задании перечню, указанному в Пункте №4.

2. Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям и быть реализованы в течение 3 часов с момента окончания технологического процесса.

3. При приготовлении еды и напитков исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т.д.).

4. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

5. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние

10. Общение с гостями должно производиться при настрое на истинное гостеприимство и уважение гостей.

Нельзя грубить гостю, в то же время не стоит быть слишком услужливым и настойчивым. При общении с гостем следует стараться оказать помощь, ответить на вопросы, касающиеся оказания услуг, состава продуктов.

При общении недопустимо употреблять слова-паразиты или пользоваться жаргоном.

Общение должно производиться ровным спокойным голосом. Во время общения недопустимо громко смеяться, называть гостей на «ты», фамиллярничать с гостями.

Ход разговора с гостем необходимо поддерживать, не перебивать гостя, дать возможность гостю закончить фразу или мысль, прежде чем дать ответ. В случае если гость задает вопросы по меню, сотрудник должен быть готов рассказать о составе пищевой продукции и способе ее приготовления, рассказать о готовых и покупных товарах, представленных на раздаче, дать необходимые рекомендации по выбору пищевой продукции и напитков. В случае отказа гостю следует предложить альтернативный вариант выхода из ситуации, общение не должно закончиться фразами: «Нет», «Не знаю», «Не могу» и т.п.

11. При общении с гостями недопустимо:

– агрессивно общаться;

– игнорировать гостя, задавшего вопрос, не замечать жалобы и претензии гостя. Отвечать: «Не мое дело», «Я здесь ни при чем», «Ничем не могу вам помочь» и т.п.

12. Требования к личной гигиене персонала.

Прическа – аккуратная стрижка/укладка. Волосы должны быть чистые.

Длинные волосы должны быть собраны в хвост или заколоты заколками.

Руки должны быть ухожены. Ногти в опрятном виде, максимум средней длины.

Парфюмерия – не допускается использование парфюмерии с резким запахом, излишнего количества парфюмерии.

Украшения – не допускается ношение больших, ярких, вызывающих украшений и т.д. Возможно наличие сережек, обручального кольца. Прочие украшения должны отсутствовать в период сервисного обслуживания.

Перед сервисным периодом необходимо воздерживаться от курения, резкие запахи от персонала должны отсутствовать, рекомендуется освежать дыхание.

Личная гигиена – обязательно мытье рук каждый раз после посещения туалета, приема еды, расчесывания волос, контакта с инвентарем и средствами уборки, контакта с мусором.

10. Требования к организации и качеству оказываемых услуг:

Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия при оказании услуги питания, должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;

II. Требования к организации презентации концепции и дегустации меню:

- до заключения договора презентация концепции кейтеринга и дегустация предлагаемого питания является обязательным условием;
- обязательное согласование с заказчиком ассортимента блюд, количества для дегустации и в целом порядка проведения дегустации;
- подготовка торгового оборудования и инвентаря (дегустационные стойки и пр.) и расходных материалов (посуда, салфетки, шпажки, зубочистки и пр.);
- предоставление информации о потребительских качествах продукции и составе блюд;
- пищевая продукция, предлагаемая на дегустацию, должна быть безопасной для потребителей, в том числе иметь необходимую сопроводительную документацию, быть доброкачественной (не с истекшими сроками годности), соответствовать органолептическим показателям, присущим данному виду пищевой продукции;
- при порционировании пищевой продукции должны соблюдаться санитарно-гигиенические условия;
- для дегустации готовой продукции в горячем состоянии может быть использовано специальное тепловое оборудование (мармиты, водяные бани, плиты и др.) и находиться в исправном техническом состоянии и не представлять угрозы пищевой опасности для потребителей;
- пищевые полуфабрикаты, выбранные для дегустации, следует доводить до кулинарной готовности по способу, указанному на этикетке, и предлагать в пригодном к непосредственному употреблению в пищу виде. Дегустацию приготовленной продукции рекомендуется проводить незамедлительно после окончания кулинарной обработки.