



"УТВЕРЖДАЮ"

Б. Мамасоатов

200\_\_г.

## II. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по организации услуг общественного питания (аутсорсинг) в Вилюят куп тармокли тиббиёт маркази

### Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного и корпоративного питания не менее 3 лет.
- Практический и успешный опыт работах на крупных объектах и обслуживании большого (свыше 3 тысяч количества) человек.
- Регистрация субъекта предпринимательской деятельности непосредственно в г. Термез.
- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг корпоративного питания (для больных) на высоком профессиональном уровне.

Исполнитель обеспечивает приготовление горячих и холодных блюд на пищеблоках Заказчика, на территории Вилюят куп тармокли тиббиёт маркази

Условия оплаты : 30 % предоплата 70% после выполнение услуг

Место и условия поставки/оказания услуг: Вилюят куп тармокли тиббиёт маркази

Источник финансирования: Бюджетные средства

- на условиях аренды.
- Исполнитель обеспечивает достаточное количество квалифицированного персонала для приготовления пищи, обеспечения скорости раздачи, мытья посуды и уборки в помещениях столовых и буфета.
- Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм в сфере общественного питания, прохождение медицинского осмотра и наличие медицинских книжек у всего персонала.
- Организация взаиморасчетов за питание в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан, по наличному и безналичному расчету с использованием терминала, с применением контрольно-кассового аппарата, инкассированием.

### Требования к предоставляемым услугам:

Настоящее Техническое задание определяет технические и организационные требования к организации рационального горячего питания для больных больницах Стандарт услуг:

1. Услуги по организации питания в медицинских организациях осуществляются в соответствии:

- с требованиями действующего законодательства Республики Узбекистан, санитарно-эпидемиологическими требованиями и национальными стандартами Республики Узбекистан;
- с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.

2. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических и национальных факторов, и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.

Сведения о составе Примерного меню, должны быть предоставлены Получателю услуг до начала основного этапа оказания услуг. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

3. Доставка пищевых продуктов на пищеблок Заказчика должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

5. Исполнитель осуществляет доставку, погрузку и выгрузку продуктов собственными силами-персоналом в спецодежде, имеющими медицинскую книжку с результатами медосмотров и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Исполнитель обеспечивает исправную работу и ремонт технологического, холодильного и электрооборудования и другого оборудования пищеблока за счет собственных средств.

7. Исполнитель должен обеспечить наличие на пищеблоке учреждения аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

8. Ежедневно должно соблюдаться санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.

9. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории больниц организации.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

10. Исполнитель проводит систематический производственный контроль:

- за качеством и безопасностью услуг за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

11. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

#### **Состав услуг:**

До начала оказания услуг Исполнителем производится:

Приемка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

Подготовка и оборудование мест к организации приготовления горячего питания.

На основном этапе оказания услуг:

Закупка и транспортная доставка на пищеблок Заказчика пищевых продуктов, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для организации питания

Потребителей услуг.

Обслуживание Получателей услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

Объем и сроки гарантий качества

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Республики Узбекистан, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель оказывает услуги по настоящему Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

При получении сведений о несоответствии деятельности Исполнителя, (в том числе состояние оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов) санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения договора или расторгнуть договор в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного договора.

Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

При производстве кулинарной продукции используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, качество которых подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчиков должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям.

По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Соблюдение правил техники безопасности и других требований нормативных правовых актов республики Узбекистан к оказываемым услугам при проведении мероприятий. Исполнитель обязан обеспечить безопасность услуг для жизни и здоровья участников мероприятия, обеспечить соблюдение участниками мероприятия требований пожарной безопасности, технике безопасности и охраны окружающей среды.

Оперативное реагирование и решение вопросов, возникающих в рамках реализации услуг, при этом уровень услуг не должен ухудшаться.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Больниц УЧРЕЖДЕНИЙ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
12. Изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
13. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
14. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
15. Тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.