

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Председатель Правления  
АО «Uzbekistan Airports»  
  
Р.Ф. Джураева  
«16» сентября 2022г.

**Техническое задание**

на оказание услуг по организации горячего питания для вылетающих пассажиров в СІР-зале

**1. Наименование объекта закупки:** услуги по организации горячего питания для пассажиров СІР-зала.

**2. Срок и место оказания услуг:** с "1" октября 2022 года по "31" декабря 2022 года. В ООО «Международный аэропорт "Ташкент" имени Ислама Каримова».

**3. Услуги, подлежащие оказанию:**

Наименование услуги	Кейтеринг в помещении
Пассажиропоток в сутки (прогноз)	150

**4. Меню на одного пассажира:**

№ п/п	Наименование	Разновидность
1.	Холодные закуски (мини-формат)	Брускеты Канapé Тарталетки Мини-роллы с разными начинками Пакетированные снеки (чипсы, сухарики, сулугуни, курт)
2.	Горячие закуски (мини-формат)	Горячие брускеты Сэндвичи Мини-бургеры Тосты
3.	Десерты (мини-формат)	Маффин/кекс 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.	Салаты	Легкие порционные салаты в контейнере с топингом в отдельной емкости (не менее 3 видов)
8.	Первые блюда	Крем-супы (шпинат, брокколи, чечевица, сырный) На бульоне (минестроне, куриная лапша, шурпа, мисо)
9.	Вторые блюда	Паста (болоньезе, альфредо, карбонара) Мучные (манты/лагман) Мясо/рыба Роллы (с разными начинками)
10.	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)
11.	Алкогольные напитки (крепость не более 14 градусов)	Пиво (Узбекистан) Вино (Узбекистан) Шампанское (Узбекистан)
12.	Детское меню	Картошка фри/пюре Мини Пепперони Куриные котлетки

### 5. Требования к арендатору:

На момент участия в отборе и заключения договора участник (арендатор):



- должен иметь лицензию на право осуществления деятельности в сфере общественного питания;
- не должен находиться в стадии реорганизации, ликвидации или банкротства;
- не должен находиться в состоянии судебного или арбитражного разбирательства;
- не должен иметь ненадлежащим образом исполненные обязательства по ранее заключенным договорам с Заказчиком;
- участник, в том числе ее учредитель, не должны быть зарегистрированы и не должны иметь 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)
- должен отсутствовать в Едином реестре недобросовестных исполнителей;
- не должен иметь задолженностей по уплате налогов и других обязательных платежей;
- должен иметь практический опыт не менее 3-х лет в области предоставления услуг в сфере общественного питания в городе, подтвержденный документально.
- также должен иметь опыт работы с крупными предприятиями (отели 3+, банки и тд.) в Узбекистане.
- должен иметь отделенную от своих точек общественного питания базу, на которой производится централизованное хранение, переработка, подготовка продуктов, блюд, полуфабрикатов для доставки на кухни точек общепита, через собственную логистическую систему.

## **6. Арендатор 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, инженерных коммуникаций (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 итд.).

## **7. Требования к оборудованию, столовой посуде и мебели.**

Участник 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 дизайн-проекта пункта общественного питания.

#### **8. Требования к готовым блюдам.**

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

2. При приготовлении еды и напитков арендатор обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов итд.).

3. Арендатор обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

4. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, не свойственные продукту, цвет (запах, консистенция, вкус, выраженные признаки заветренности (черствости, несвежести, увядания)); не допускается несоответствие массы продукта весу, указанному в меню; блюда собственного приготовления не должны содержать растительных добавок, удержателей влаги, загустителей и прочих пищевых добавок.

5. Арендатор обязан ежедневно получать заключения на безопасность мяса, используемого в своих точках общепита из органов Санитарно-эпидемиологического контроля.

#### **9. Требования к обслуживанию и персоналу арендатора.**

1. При обслуживании необходимо постоянно контролировать и своевременно пополнять пищевую продукцию и напитки, следить за их выкладкой, пополнять расходные материалы, количество одноразовой посуды, следить за тем, чтобы в кофе машинах и бойлерах всегда было достаточное количество воды, кофе.

2. Во время обслуживания необходимо постоянно контролировать чистоту элементов линии раздачи. Недопустимо наличие крошек, пятен, подтеков и т.п. В случае появления загрязнения оно должно быть незамедлительно убрано.

3. В сервисный период недопустимо оставить участок раздачи, требующий наличия контейнера, без такового (сначала ставится пустой контейнер для мусора, забирается полный контейнер для мусора).

4. Недопустима очистка контейнера для мелкого мусора в сервисной зоне раздачи, работы такого рода должны выполняться в подсобном помещении либо на участке, скрытом от глаз потребителей.

5. Одежда обслуживающего персонала должна быть форменной. Одежда должна быть чистой и выглаженной. Размер одежды должен соответствовать размеру работника. Недопустимо ношение личной одежды при обслуживании гостей, комбинирование личной одежды с форменной. Вся личная одежда не должна присутствовать в помещении обслуживания потребителей (личные вещи должны быть скрыты в подсобном помещении



(на участке)). На уровне груди обязательно наличие таблички-бейджа с именем сотрудника.

6. Обувь персонала должна соответствовать форменной одежде, быть аккуратной и единообразной. Недопустимо ношение домашней вариации обуви, громоздкой обуви, обуви на высоком каблуке. Обувь, используемая работниками, должна быть хорошо начищена. Используемая обувь должна быть устойчивой, позволяющей сотруднику выполнять свои служебные обязанности.

7. Недопустимо в период сервисного обслуживания:

- пользоваться мобильным телефоном и прочими гаджетами;
- заниматься личными делами;
- производить жевательные движения, употреблять жвачку;
- делать резкие движения, размахивать руками;
- делать посторонние движения, чесывать голову, конечности, нос и т.п.;
- оживленно переговариваться на личные темы, обсуждать гостей;
- стоять, скрестив руки на груди, стоять, облокотившись на стену (прочую опору), сидеть в гостевой зоне.

8. 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», фамильярничать 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.

9. 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.

10. Требования к личной гигиене персонала. Прическа – аккуратная стрижка. 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;

- качество и безопасность продукции должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, или их копиями:

1. «Санитарно-гигиенические требования для предприятий общественного питания СанПиН РУз № 0309-142.

2. «Гигиенические требования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Санитарные нормы и правила от 02.06.2009 г. № 0265-09

3. Закон Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 26.08.2015 № ЗРУ-393.

4. Закон Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 30.08.1997 г. № 483-1.

5. Постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан от «Об утверждении правил розничной торговли в Республике Узбекистан и правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан» от 13.02.2003 г. № 75.

6. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» от 01.06.2006 г. № 0211-06.

- арендатор несет ответственность за поставку и использование продукции ненадлежащего качества, а также за несоблюдение норм и правил, установленных законодательством Республики Узбекистан и регулирующих поставку пищевых продуктов и организацию питания и ресторанного обслуживания.

- продукты для приготовления блюд должны быть свежими, блюда приготовлены в день оказания услуги, в соответствии с разработанным и утвержденным меню;

- при организации питания, с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения



технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток;

- закупка, доставка продуктов питания;

- сбор, хранение и вывоз отходов (пищевых и бытовых).

- приготовление пищи собственными силами на собственном или предоставленном оборудовании, в том числе со стороны аэропорта.

- упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, разрешенных соответствующими органами Республики Узбекистан для организации питания, обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. При необходимости иметь возможность упаковать продукцию в боксы.

- маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

## **II. Требования к организации презентации концепции и дегустации меню:**

- Согласование с заказчиком ассортимента блюд, количества для дегустации и в целом порядка проведения дегустации;

- подготовку 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;

- порционирование охлажденной пищевой продукции следует осуществлять в охлаждаемой зоне. Время нахождения в акции скоропортящейся пищевой продукции без охлаждения не должно превышать 30 мин, если упаковка не предполагает более длительный срок хранения;

- оборудование и инвентарь для проведения дегустации должны находиться в исправном техническом состоянии и не представлять угрозы пищевой опасности для потребителей;

- для дегустации готовой продукции в горячем состоянии может быть использовано специальное тепловое оборудование, например, мармиты, водяные бани, плиты и др.;

- 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;

- непорционированную пищевую продукцию рекомендуется нарезать ломтиками толщиной не более 3-4 мм, а каждый ломтик в свою очередь примерно на 2-8 равных сегментов в зависимости от вида продукции.