

Toshkent shahridagi Turin politexnika universitetida sog'lom ovqatlantirishni keytering usulida tashkil etish bo'yicha TENDER E'LON QILADI

- **Buyurtmachi:** Toshkent shahridagi Turin politexnika universiteti
- **Buyurtmachini manzili va telefon raqami:** 100095. Toshkent sh. Olmazor tumani, Kichik halqa yo'li 17-uy. Email: info@polito.uz, tel/faks +99871 246-70-82

- **Tender tili:** O'zbek, Rus
- **Tenderga taklif yuborish:** Yopiq konvert ko'rinishida
- **Tender muddati:** 2023-yil 24-noyabr, soat 17:00 gacha
- **Bog'lanish uchun mas'ul shaxs:** Yuldoshev Baxrom +99890 957-78-00

Buyurtmachining talablari:

1. Insofsiz ijrochilar Yagona reyestrda qayd etilmaganlik to'g'risida ma'lumotnoma (tasdiqlovchi hujjat);
2. Keytering usulida ovqatlanishni tashkil etish bo'yicha shartnomaning kamida uch oylik summasiga teng aylanma mablag'lari mavjudligi;
3. Soliqlar va boshqa majburiy to'lovlardan qarzдорligi mavjud emasligi; (DSI ma'lumoti);

4. Keytering tashkilotining moddiy texnik bazasi to'g'risida ma'lumot.
5. Tanlovda (tenderda) ishtirok etish uchun kamida bir oy oldin tegishli tashkilotlardan soliq qarzdorligi, to'lovlar, boshqa majburiy to'lovlar va moliyaviy sanksiyalarning mavjud emasligi to'g'risida ma'lumot;
6. Sanitariya qonunchiligiga rioya etilish bo'yicha laboratoriya, mikrobiologiya ekspress (tezkor) test nazorati xizmati bilan tuzilgan shartnoma nusxasi;
7. Umumiy ovqatlanish sohasida kamida 3 yillik ish tajribasiga ega bo'lgan bo'lishligi;
8. To'g'ri ovqatlanishni tashkil etish yuzasidan taomlarni tayyorlash texnologiyasi bo'yicha kamida 3 yillik ish tajribasiga ega bo'lgan malakali mutaxassislarning mavjudligi (muhandis-texnolog, allergolog, diyetolog, gastroentolog, terapevt vrach, oshpazlar);
9. Injener-texnologiya yoki texnologiya xizmati ko'rsatuvchi tashkilot bilan tuzilgan shartnoma; (diplom, tibbiy ko'rikdan o'tganligi, tashkilotda ishlash to'g'risida ma'lumot);
10. Oshpazlar haqida ma'lumot; (diplom, razryad, sertifikat, tibbiy ko'rigidan o'tganligi va tashkilotda ishlayotganligi to'g'risida buyruqdan ko'chirma);
11. Korrupsiyaga yo'l qo'ymasligi to'g'risida ariza.
12. Keytering tashkiloti oshpazlari tomonidan taom tayyorlash texnologik qoidalariga rioya qilinishi va oshpazlarni o'rnatilgan tartibda malaka oshirishni nazoratga olish.
13. Xarid qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlari va tayyorlanayotgan taomlar sifatligi, foydalaniladigan texnologik jihozlar sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlariga mosligi hamda yetkazib beriladigan oziq-ovqat mahsulotlari yaroqliligi haqida laboratoriya xulosasi mavjudligi.

Taqdim etilishi kerak bo'lgan qo'shimcha ma'lumot:

- Bir haftalik tushlik menyusi va taomlar narxi, porsiya og'irligi;
- Taqdim etiladigan idish-tovoq, jihozlar va boshqalar;
- Oshxonani rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha takliflar va rivojlantirish strategiyasi;
- Tavsiyanoma xatlar (oldingi yoki hozirgi hamkorlardan).

Universitet tomonidan keytering xizmati uchun quyidagi sharoitlar mavjud:

- Universitet hududida joylashgan 466m² oshxona:
- Umumiy o'rindiqlar soni 200 ta:
- Oziq-ovqatlarni saqlash uchun maxsus ombor:
- Keytering xizmatchi xodimlari uchun maxsus ish joyi:
- Taom tayyorlovchi uskunalar:









