

### Техник топширик

#### Овқатлантиришни ташкил этиш хизмати бўйича МЕНЮ

*1 киши учун*

№	Таомлар номи	Ўлч.бирл	Миқдори
<b>1 Кун</b>			
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Чиханбили	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Салат: Янги узилган бодринг	грамм	60
4	Ширинлик (пишириклар)	грамм	60
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150
<b>2 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли гуручли бўтка	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товуқ тухуми	дона	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	25/20
5	Чой (қора, кўк)	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Шакар	грамм	20
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Маства	грамм	250
2	1-овқат; Қозон кабоб	грамм	300
3	Мевалар; Олма, узум	грамм	200
4	Салат: Олевье	грамм	60
5	Кефир	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Чой (қора, кўк)	мл	200
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Мошкичири	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Карамли салат	грамм	70
4	Сарделька	грамм	60
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150
<b>3 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли гуручли бўтка	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товуқ тухуми	дона	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	25/20
5	Чой (қора, кўк)	мл	200

6	Нон	грамм	150
7	Шакар	грамм	20
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Мохора	грамм	250
2	1-овқат; Флотча макарон	грамм	300
3	Мевалар; Олма, узум	грамм	200
4	Салат “Ачиқ-чучук”	грамм	100
5	Мева шарбати	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Чой (кора, кўк)	мл	200
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Бифштекс	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Салат винигрет	грамм	70
4	Пирог	грамм	70
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150

<b>4 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли манкали бўтқа	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товуқ тухуми	шт	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	50/20
5	Чой (кора, кўк)	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Шакар	грамм	20
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Мошхўрда	грамм	250
2	1-овқат; Бистрогон	грамм	300
3	Мевалар; Олма, узум	грамм	200
4	Салат “дамск. каприз”	грамм	60
5	Нон	грамм	150
6	Чой (кора, кўк)	мл	200
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Гуручли сай	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Салат: Янги узилган помидор	грамм	70
4	Сосиска	грамм	60
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150

№	Таомлар номи	Ўлч.бирл	Микдори
<b>5 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли гуручли бўтқа	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товуқ тухуми	дона	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	25/20
5	Чой (кора, кўк)	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Шакар	грамм	20
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Мампар	грамм	250
2	2-овқат; Товуқ гўштидан ковордок	грамм	300
3	Мевалар; Олма, узум	грамм	150
4	Салат “Ачиқ-чучук”	грамм	50

5	Чой (қора, кўк)	мл	200
6	Нон	грамм	150
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Булғор қалампирдан дўлма	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Баҳор салати	грамм	50
4	Пирог	грамм	60
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150

№	Таомлар номи	Ўлч.бирл	Миқдори
<b>6 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли манний ёрмали бўтка	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товук тухуми	дона	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	25/20
5	Чой (қора, кўк)	мл	200
6	Шакар	грамм	20
7	Нон	грамм	150
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Мампар	грамм	250
2	2-овқат; Палов	грамм	250
3	Мевалар; Ассорти	грамм	100
4	Салат “Ачик-чучук”	грамм	80
5	Мева шарбати	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Чой (қора, кўк)	мл	200
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Димлама	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Салат: Янги узилган бодринг	грамм	70
4	Сарделька	грамм	60
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150
<b>7 Кун</b>			
<b>Нонушта</b>			
1	Сутли, сариёғли гуручли бўтка	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Қайнатилган товук тухуми	дона	1
4	Яримдудланган колбаса ва пишлок	грамм	25/20
5	Чой (қора, кўк)	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Шакар	грамм	20
<b>Тушлик</b>			
1	1-овқат; Мохора	грамм	250
2	1-овқат; Флотча макарон	грамм	300
3	Мевалар; Олма, узум	грамм	200
4	Салат “Ачик-чучук”	грамм	100
5	Мева шарбати	мл	200
6	Нон	грамм	150
7	Чой (қора, кўк)	мл	200
<b>Кечки овқат</b>			
1	Овқат; Бифштекс	грамм	300
2	Сариёғ (82,5 %)	грамм	20
3	Салат винигрет	грамм	70

4	Пирог	грамм	70
5	Компот	мл	200
6	Нон	грамм	150

Пакет с технической частью предложения должен содержать следующие документы:

Техническое предложение и сравнительная таблица технических характеристик на предлагаемый товар с указанием гарантийного срока в соответствии с формой №1, прилагаемой к данному заданию.

А также победитель обязан оказать услугу по утвержденному меню.

Форма №1

**Сравнительная таблица технических характеристик предлагаемой продукции**

Отбор \_\_\_\_\_ (указать номер и предмет отбора)

№	Наименование товара и параметров	Показатель, согласно требованиям технического задания	Показатель согласно предложению участника	Гарант. срок	Примечание (соответствует/ не соответствует)
1					
2					
3					

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. и подпись руководителя или уполномоченного лица участника

Место печати

1.

2. Халидов Ашман

\_\_\_\_\_  
А.А. Халидов