

“Келишилган”  
Ўзбекистон Республикаси  
Санитария-эпидемиологик

осойишталик ва жамоат  
саломатлиги  
хизмати бошлиғи  
Б. Юсупалиев



2022 йил 29 сентябрь

“Тасдиқлайман”  
Ўзбекистон Республикаси  
Халқ таълими вазири

ўринбосари



И. Джураев

2022 йил 29 сентябрь

**Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилояти умумтаълим  
мактабларидаги 7-11 ёшли ўқувчилар учун нонуштага мўлжалланган**

**5 кунлик**

**ТАОМНОМА**

**1-кун**

Ширин булочка - 50 гр.;  
Кумок хамирли печенье - 60 гр;  
Ичимлик - 200 мл.;  
Мева - 100 гр.

**2-кун**

Ёнғокли кекс - 75 гр.;  
Овсянка - 60 гр.;  
Ичимлик - 200 мл.;  
Мева - 100 гр.

**3-кун**

Кунжутли булочка - 75 гр.;  
Сутли печенье - 60 гр.;  
Ичимлик - 200 мл;  
Мева - 100 гр.

**4-кун**

Пряник - 60 гр.;  
Кумок хамирли печенье - 60 гр.;  
Ичимлик - 200 мл;  
Мева - 100 гр.

**5-кун**

Ёнғокли кекс - 75 гр.;  
Шоколад - 25 гр.;  
Ичимлик - 200 мл.;  
Мева - 100 гр.

*Эслатма: Мавсумни инобатга олган ҳолда, куннинг иссиқ кунлари ичимлик суви, шарбат,  
совуқ кунлари иссиқ ширин чой берилиши мумкин.*

**Умумтаълим мактабларидаги 7 - 11 ёшли ўқувчилар учун нонуштасига  
мўлжалланган Ўзбекистон Ошпазлар уюшмаси томонидан ишлаб  
чиқилган технологик хариталари**

**Ширин булочка**

**Технологик харита (пазандалик рецепти)**

Таом қуввати – 372 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 5000 (100 дона 50 гр дан) грами учун рецепти *(маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)*

*Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)*

Маҳсулот(ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
Буғдой уни	3000	3000
Шакар	470	470
Тухум	400	400
Сут	400	400
Ҳамиртуруш	78	78
Туз	23	23
Сув	1000	1000
<i>Ҳамир қатламлари орасига суртиш учун:</i>		
Сариёғ	450	450
Шакар	468	468
<i>Қандолат листларини ёглаш учун:</i>		
Ўсимлик ёғи	19	19
<i>Булочкаларни устига суртиш учун:</i>		
Тухум	100	100

“СанПиН” га всосан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	6.2
Ёғ, г	16.4
Углеводлар, г	50.9
Қуввати, ккал	372
В1, мг	0.11
В2, мг	0.08
С, мг	0.56
Са, мг	31
Fe, мг	1.3

**Тайёрлаш технологияси:** Тайёрланган ҳамиртуришли қатлама ҳамирга турли хил булочкалар шакли берилиши мумкин. Конверт шаклидаги булочка. Тайёр ҳамирни ун сепилган столга олиб тўғри бурчак шаклида қалинлиги 5-8 мм қилиб текис ёйилади. Ёйилган ҳамирни пичоқ ёрдамида вазни 55 гр, ўлчами 8x8 см қилиб квадрат шаклида кесилади. Сўнгра бурчаклари ўрта қисмига олиб келиниб бармоқлар ёрдамида енгил сиқиб бриктирилади. Шундан сўнг ўсимлик ёғи суртилган қандолат листга оралиқ масофа билан териб чиқилиб тиндиришга қўйилади, устига Тухум суртиб 230-240оС гача ҳароратда ёпиб пиширилади. Қандолат листига теришда булочкалар орсиддаги масофа яқин бўлиб қолса, тиндириш ёки пишириш жараёнида бир-бирига ёпишиб ташқи кўриниши бузилади.

## Қумоқли ҳамирдан печенье

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 279,6 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепти (*махсулотлар миқдори брутто ва неттода*)

*Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)*

Маҳсулот ( <i>ярим тайёр маҳсулот</i> )	Брутто, г	Нетто, г
1-навли бу-дой уни	34	34
Қанд упаси	11	11
Сариёғ	23	23
Тухум	1,8	1,8
Ванилин упаси	0,12	0,12
Ачитқи	1,4	1,4
Суритиш учун:		
Тухум	1,8	1,8

Охирги “СанПиН” га восан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	4,4
Ёғ, г	20,6
Углеводлар, г	36,5
Қуввати, ккал	349,5
1, мг	0.063
B2, мг	0.055
С, мг	0
Са, мг	11,54
Fe, мг	0.601

## Тайёрлаш технологияси

Тайёр ҳамир 5 см қалинликда ёйилади ва юзасига тухум суртилиб, устига совутилган урвоқ сепилади. 20 дақиқадан сўнг диаметри 40 мм лик кулча шаклини берувчи қолип ёрдамида ҳамир кесиб олинади ва қандолат листларига териб, устига меланж суртиилади, 2300С ҳароратда ёпиб пиширилади.

Урвоқ тайёрлаш учун ҳамирнинг 1/10 қисми совутилиб, бир оз ун қўшилади ва майда кўзли элакдан ўтказилади.

## Ёнғоқли кекс

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 316 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 75 грами учун рецепти (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	23	23
Шакар	15	15
Сариёғ	13	13
Тухум	12	12
Ёнғоқ мағзи	6	6
Суритиш учун		
Қанд упаси	0.7	0.7

Охирги “СанПиН” га всосан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	75 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Қуввати, ккал	316
В1, мг	0.076
В2, мг	0.088
С, мг	0.38
Са, мг	19.4
Fe, мг	0.824

### Тайёрлаш технологияси:

Юмшатиш сарёғга шакар қўшилиб, 10-15 дақиқа давомида кўпиртирилади сўнг Тухум қўшилиб яна 10-15 дақиқа кўпчителиш давом етирилади Кўпчителиш кўришмага майдаланган ёнғоқ мағзи қўшиб унисолиб аралаштирилади Тайёр ҳамирнинг намлиги 22% бўлиши лозим. Тайёрланган ҳамирни қолипчаларга солиб қандолат листига бир текисда ораларидан иссиқлик ўтадиган қилиб териб чиқилиб, 190-200 С градус ҳароратда тайёр бўлгунга қадар ёпиб пиширилиб мўнг совутилади ва устиги қанд упаси сепилади.

## Овсянка

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 273,38 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепти (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	20	20
Қанд упаси	15	15
Сариёғ	4	4
Тухум	0.25	0.25
Овсянка	40	40
Сут	10	10
Суритиш учун:		
Ўсимлик ёғи	1.0	1.0

Охирги “СанПиН” га восан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	8,09
Ёғ, г	8.77
Углеводлар, г	40.66
Қуввати, ккал	273.38
1, мг	0.063
B2, мг	0.055
C, мг	0
Ca, мг	11,54
Fe, мг	0.601

### Тайёрлаш технологияси

Овсянка майдалагич ёрдамида майдаланади ва сариёғ қанд упаси қўшиб аралашма тайёрланади иссиқ сувда туз ва овсянка уни билан буғдой унини озгина миқдорда дамбадам қўшиб бир хил массага келгунга қадар аралаштирилади ва 10 дақиқага тиндиришга қўйилади. 5-7 см ўлчамида тайёр формаларга ажратиб 180 С градусида 10-12 дақиқа ёпиб пиширилади.

### Кунжутли булочка

#### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 339 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 5000 (100 дона 75 гр дан) грами учун рецепти (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот(ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
<i>Опара учун:</i>		
Олий сорт ун	720 гр	720 гр
Ҳамиртуриш	30	30
Сув	300	300
<i>Ҳамир учун:</i>		
Олий сорт ун	1280	1280
Шакар	500	500
Сариёғ	670	670
Тухум	301	301
Туз	20	20
<i>Қийма (начинка) учун:</i>		
Шакар	100	100
Сариёғ	100	100
Тухум	80	80
Кунжут	400	400
Асал	100	100
<i>Ёғлаш учун:</i>		
Тухум	120	120
Ўсимлик ёғи	10	10
<i>Пишигандан сўнг суртиши учун:</i>		
Шакар	100	100
Какао кукуни	10	10
Сув	130	130
<i>Қиём учун:</i>		
Шакар	200	200
Сув	140	140
Мева шарбати	100	100

Охирги “СанПиН” га асосан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	7.9
Ёғ, г	9.4
Углеводлар, г	7.9
Қуввати, ккал	339

B1, мг	0.11
B2, мг	0.08
C, мг	0
Ca, мг	31
Fe, мг	1.3

**Тайёрлаш технологияси:** Кунжутли булочка опарали усулда тайёрланган ҳамиртуришли тўйинтирилган ҳамирдан тайёрланади. Тайёр ҳамир 0,5 см гача қалинликда ёйилиб, энига 25 см қилиб кесилади. Устига бир текис қилиб кунжутли қийма ёйилиб, рулет шаклида ўралади ва 46 гр дан қилиб бўлакчаларга кесиб чиқилади. Кесилган бўлакчаларни жойидан кўзгатмасдан икки четидан кунжут чикгунга қадар 1,5 см диаметри ўқловни юргизиб босилади. Ёғланган қандолат листига булочкаларни териб 40-50 дақиқа тиндирилади. Сўнг тухум суртиб ёпиб пиширилади. Пишиб чиқгач совутилиб, булочкаларни устки қисмига шакар қиёми шимдирилиб, какао помадкаси суртилади.

## Сутли печенье

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 279,6 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепти (*махсулотлар миқдори брутто ва неттода*)

*Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)*

Маҳсулот ( <i>ярим тайёр маҳсулот</i> )	Брутто, г	Нетто, г
1-навли бу-дой уни	34	34
Қанд упаси	11	11
Сариёғ	23	23
Тухум	1.8	1.8
Сут	5	5
Ҳамиртириш	1,4	1,4
Суритиш учун:		
Тухум	1,8	1,8

Охирги “СанПиН” га восан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	4,4
Ёғ, г	20,6
Углеводлар, г	36,5
Қуввати, ккал	349,5
1, мг	0.063
B2, мг	0.055
C, мг	0

Ca, мг	11,54
Fe, мг	0.601

### Тайёрлаш технологияси

Элакдан ўтказилган ун, сут ва ҳамиртуруш билан қорилган ҳамирдан 5 см қалинликда ёйилади ва юзасига тухум суртилиб, 20 дақиқадан сўнг диаметри 40 мм лик кулча шаклини берувчи қолип ёрдамида ҳамир кесиб олинади ва қандолат листларига териб, устига меланж суртилади, 2 300 С ҳароратда ёпиб пиширилади.

### Пряник

#### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 252.8 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепти (махсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	25	25
Кефир	35	35
Сут	10	10
Шакар	15	15
Сариёғ	6	6
Тухум	0.50	0.50
Ҳамиртуруш	1	1

Охирги “СанПиН” га восан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Қуввати, ккал	316
В1, мг	0.076
В2, мг	0.088
С, мг	0.38
Ca, мг	19.4
Fe, мг	0.824

### Тайёрлаш технологияси:

Шакарни тухум оқлари билан уриб аралаштирилади. Сўнг, аралашмага илитилган қатиқ ва сариёғ қўшиб ва аралаштиришда давом этилади. Яхшилаб эланган ун қўшиб, ҳамир тайёрланади. Стол устига ун сепиб, ҳамир зуваласини бармоқ қалинлигида (1 см – 1,5 см) қилиб ёйилади. Стакан, банканинг оғзи ёки тайёр шаклчалар ёрдамида ёйилган ҳамирдан

бўлажак пряникларни кесиб олинади. Пряникларни зич қилмаган ҳолда териб, 180 С градус хароратгача олдиндан қиздириб олинган печда 30 дақиқа давомида пиширилади.

## Кекс

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 316 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 75 грами учун рецепти (махсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёвий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	23	23
Шакар	15	15
Сариёғ	13	13
Тухум	12	12
Суритиш учун		
Қанд упаси	0.7	0.7

Охирги “СанПиН” га восан ҳисобланган кўрсаткичлар номлари	75 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Қуввати, ккал	316
В1, мг	0.076
В2, мг	0.088
С, мг	0.38
Са, мг	19.4
Fe, мг	0.824

### Тайёрлаш технологияси:

Юмшатиш сарёғга шакар кўшилиб, 10-15 дақиқа давомида кўпиртирилади сўнг Тухум кўшилиб яна 10-15 дақиқа кўпчителиш давом етирилади Кўпчителиш қўришмага унисолиб аралаштирилади Тайёр ҳамирнинг намлиги 22% бўлиши лозим. Тайёрланган ҳамирни қолипчаларга солиб қандолат листига бир текисда ораларидан иссиқлик ўтадиган қилиб териб чиқилиб, 190-200 С градус хароратда тайёр бўлгунга қадар ёпиб пиширилиб сўнг совутилади ва устиги қанд упаси сепилади

*\*Изоҳ: Мазкур озиқ-овқат маҳсулотлари рўйхати СанҚваН № 0017-21 асосида Ўзбекистон Республикаси Ошпазлар уюшмаси томонидан ишлаб чиқилган.*

**«ТАСДИҚЛАЙМАН»**



Хоразм вилояти халқ таълими бошқармаси бошлиғи

\_\_\_\_\_ Х.Бектемиров

«02»ноябр 2022 й.

Хоразм вилояти халқ таълими бошқармасига қарашли **Янгиарик** туманидаги **13** та умумтаълим муассасаларида **1-4** синф ўқувчиларини **овкатлантириш** хизмати

**ЭНГ ЯХШИ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШ БЎЙИЧА  
ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИ**

**31-ЛОТ**

**Буюртмачи: Хоразм вилояти халқ таълими бошқармаси**

## УМУМИЙ ҚИСМ

### **ЭНГ МАҚБУЛ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШДА ИШТИРОК ЭТИШ ТАКЛИФИ**

#### **1. Умумий ҳолат**

1.1 Ушбу Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари “Давлат харидлари тўғрисида” ги Ўзбекистон Республикаси Қонуни (кейинги ўринларда Қонун) ва Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 20 майдаги 276-сонли қарори талабларига мувофиқ ишлаб чиқилган. (кейинги ўринларда - қарор).

1.2 Энг яхши таклифларни танлаш маъноси: **Хоразм вилояти халқ таълими бошқармасига қарашли Янгиарик туманидаги 13 та умумтаълим муассасаларида 1-4 синф ўқувчиларини овқатлантириш хизмати**

1.3 Энг яхши таклифларни танлаш таклифида бонданинг нархлардан оинмаслиги керак.

1.4 Хизматларни кўрсатиш бўйича техник тошшириклар энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларининг техник қисмида келтирилган.

1.5 Энг яхши таклифларни танлаш комиссияси йиғилишининг шакллари - онлайн.

#### **2. Энг яхши таклифларни танлаш ташкилотчилари**

2.1 Буюртмачининг номи – **Хоразм вилояти халқ таълими бошқармаси** (бундан кейини “Буюртмачи” деб номланади).

2.2 Комиссиянинг ишчи органи Харид комиссияси (бундан кейини – “Харид комиссия”).

2.4 Энг яхши таклифларни танлаш камида олти аъзодан иборат “Буюртмачи” томонидан тузилган харид комиссияси томонидан ўтказилади.

#### **3. Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчилари**

3.1 Мулкчилик шаклидан қатъий назар ҳар қандай юридик шахслар, шу жумладан кичик бизнес субъектлари иштирок этишлари мумкин 4.2-бандда кўрсатилган юридик шахслар бундан мустасно.

#### **4. Энг яхши таклифларни танлашни ўтказиш тартиби**

4.1 Энг яхши таклифларни танлашда иштирок этиш учун танлаш иштирокчиси:

а) танлаш шартлари билан таниниш учун махсус маълумот порталида жойлаштирилган энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларининг электрон версиясини олин (юклаб олиш);

б) Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига мувофиқ энг мақбул таклифини тақдим этиш;

#### **4.2 Иштирокчиларга нисбатан қўшимча талаблар:**

Харид комиссияси томонидан ўтказиладиган дастлабки малака танловидан ўтган иштирокчиларнинг таклифлари кўриб чиқилади ва баҳоланади;

Таклифларни таъминлаш учун иштирокчи буюртмачини ҳисоб рақамига закатат тарзида харид қилиш ҳужжатларига мувофиқ харид предметининг бошланғич нархи жами суммасининг 3% миқдоридagi маблағни ўтказиб бериши шарт.

#### **4.3 Иштирокчиларнинг Энг яхши таклифларни танлашда иштирок этишлари тақиқланади:**

Қайта ташкил этиш, тугатиш ёки банкротлик босқичида бўлиш;

“Буюртмачи” билан суд ёки арбитраж ҳолатида бўлиш;

Ягона реестрда виждонсиз ижрочилар;

Солиқ ва бошқа мажбурий тўловлар бўйича муддати ўтган қарздорлиги мавжуд бўлмаслиги.

#### **4.4 “Буюртмачи” иштирокчини сотиб олиш тартиб-таомилларида қатнашишдан четлаштирилади, агар:**

иштирокчи тўғридан-тўғри ёки билвосита миқдорнинг ҳар қандай амалдаги ёки собик мансабдор шахсини ёки ходимини ёки бошқа давлат органини ҳар қандай шаклда иш ҳақи, иш таклифи ёки бошқа ҳар қандай қимматбаҳо нарсага ёки хизматларни таклиф қилиш, бериш ёки беришга рози бўлиш, давлат харидлари жараёнида буюртмачининг ҳар қандай ҳаракатларини амалга ошириш, қарор қабул қилиш ёки ҳар қандай рақобат тартибини қўллаш;

иштирокчи қонунни бузган ҳолда адолатсиз рақобат устунлиги ёки манфаатлар тўқнашувига эга бўлса,

### **5. Танлаш таклифи ва уни рўйхатдан ўтказиш тартиби**

**5.1** Порталда эълон қилинган танлаш иштирокчилари танлаш эълонида кўрсатилган манзил бўйича эълонда белгиланган тартибда таклифлар киритадилар.

**5.2** Лойихачилар тақдим этилган маълумотлар ва ҳужжатларнинг ҳақиқийлиги ва тўғрилиги учун жавобгардир.

**5.3** Танлаш таклифи қўйидагилардан иборат:

нарх қисми танлаш шартларига мос келиши ва қўйидаги маълумотларни ўз ичига олиши керак: маҳсулот номи, хизматларнинг қиймати, умумий миқдори, тўлов шартлари, таклифнинг амал қилиш муддати, танлаш иштирокчилари томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза тақдим этиш мажбурийлиги ҳақидаги талаб ва бошқалар. Талабгор танловга қатнашиши билан ушбу шартларнинг барчасига розилигини билдиради.

5.4 Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчилари энг яхши таклифларни танлашда қатнашиши учун кўйидаги ҳужжатларни тўлдириши керак.

### **1-шакл Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчиси ҳақида умумий маълумотлар**

Шунингдек, иштирокчи таклифни, шу жумладан барча танлаш ҳужжатларини тайёрлаши керак, уларни сканерлаштирилган электрон шаклда маҳсус [etender.uzcx.uz](http://etender.uzcx.uz) порталига раҳбарнинг имзоси ва муҳри билан тасдиқланган ҳолда жойлаштириши керак. Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчиси ҳар бир лот бўйича фақат битта таклиф беришга ҳақли.

5.5 Агар таклифлар бериш муддати тугаган пайтда харид комиссияси томонидан энг яхши таклифларни танлаш, иштирокчиларидан энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларида кўрсатилган талабларга мос келадиган камида иккита тижорат таклифи электрон шаклда тақдим этилган бўлса, энг яхши таклифларни танлаш ўтказилган деб топилади.

5.6 Техник таклиф кўйидаги ҳужжатларни ўз ичига олиши керак: техник ҳужжатлар рўйхати (техник маълумотлар варақалари, фойдаланиш бўйича кўрсатмалар ва бошқалар ёки тақдим этилаётган хизматларнинг тўлиқ ва батафсил тавсифини ўз ичига олган бошқа ҳужжатлар).

5.7 Ушбу танлашга илова қилинган нарх таклифининг мажбурий ҳужжатлари мавжудлигига кўйиладиган талаблар.

5.8 Харид комиссияси фақат ушбу йўриқноманинг талабларига мувофиқ тайёрланган таклифлар учун жавобгардир.

### **6. Энг яхши таклифларни танлаш тартиби, уларни баҳолаш тартиби ва мезонлари**

6.1 Эълонда танлаш ўтказиладиган вақт сифатида кўрсатилган вақт, танлаш иштирокчилари томонидан тақдим этилган энг яхши таклифларни танлашни баҳолаш бўйича харид комиссияси.

6.2 Таклифларни кўриб чиқишда барча ҳужжатларнинг мавжудлиги ва уларнинг тўғрилиги текширилади. Тегишли ҳужжатлар бўлмаган тақдирда, харид комиссияси ушбу таклифни кўриб чиқиш ва баҳолаш учун рад этишга ҳақлидир.

6.3 Харид комиссияси энг яхши таклифларни танлаш ҳолибини аниқлаш учун рад этилмаган таклифларни танлаш ҳужжатларида кўрсатилган мезонларга қараб баҳолайди.

6.4 Танлаш иштирокчиси томонидан тақдим этилган ҳужжатларда мавжуд бўлган маълумотлар аниқланган тақдирда, харид комиссияси бундай иштирокчинини танлашда қатнашининдан четлаштиришга ҳақлидир.

6.5 Таклиф Қонун, меъёрий ҳужжатлар ва энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига мос равишда бўлишлари мумкин, белгиланган тартибда ишлашлари мумкин.

6.6 Харид комиссияси агар уни тақдим этган танлаш иштирокчиси Қонунда ва қарор қабул қилинадиган талабларга жавоб бермаса ёки танлаш иштирокчиларининг таклифи бўйича энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига жавоб бермаса, таклифни рад этади.

6.7 Тижорат таклифларини баҳолаш жараёнида Харид комиссияси талабгорлардан уларнинг таклифларига нисбатан тушунтиришлар сўраши мумкин. Ушбу процедура

белгиланган тартибда расмий равишда, ёзма равишда, танлаш ташкилотчиси орқали амалга оширилади. Тушунтириш жараёнида таклифнинг моҳиятида, шунингдек нархнинг ўзгаришига йўл қўйилмайди.

**6.8** Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари ва таклифида кўрсатилган мезонларга асосланиб шартномани бажариш учун энг яхши шартларни таклиф қилган танлаш иштирокчиси голиб ҳисобланади.

### **7.Томонларнинг жавобгарлиги ва мувофиқлиги махфийлик.**

**7.1** Ўзбекистон Республикаси Қонун ҳужжатларида назарда тутилган жавобгарлик қуйидагиларга тегишликирувчи таклифлар ёзувларини юритадиган ва уларнинг хавфсизлиги ва махфийлигини таъминлайди Комиссия раиси ва аъзолари, шунингдек таклифларни ўрганиш учун тузилган ишчи гуруҳ аъзолари, маълумотларни ошқор қилиш, иштирокчилар, комиссиянинг бошқа аъзолари ва жалб қилинган жасадлар билан тил бириктиришга руҳсат бериш, шунингдек бошқа ноқонуний ҳаракатлар учун, Шартнома бўйича мажбуриятларни бажармаган (миқдорий, сифат ва техник кўрсаткичлар бўйича) энг яхши таклифларни танлаш голиби Ўзбекистон Республикаси қонунчилиги ва ёки тузилган шартнома бўйича жавобгар бўлади.

№: \_\_\_\_\_ Сана: \_\_\_\_\_

Харид комиссияси

**КОРРУПЦИЯ КЎРИНИШЛАРИГА ЙЎЛ ҚЎЙМАСЛИК БЎЙИЧА  
АРИЗА**

Мен, \_\_\_\_\_ (харид тартиб-таомили иштирокчисининг номи кўрсатилади) товар етказиб бериш учун (таклиф этилаётган товар турлари кўрсатиб ўтилади) ўтказилаётган энг яхши таклифларни танлаш воситасидаги давлат харидида коррупцияга оид ҳуқуқбузарликларга йўл қўймаслик мажбуриятини оламан.

Мен коррупциянинг куйидаги кўринишларига йўл қўймасликни кафолатлайман:

- Ўзбекистон Республикасининг коррупцияга қарши курашиш тўғрисидаги қонун ҳужжатларининг талабларига зид келадиган ҳар қандай хатти-ҳаракатларни амалга ошириш;

- ўз мансаб ёки хизмат мавқеимдан шахсий манфаатларимни ёхуд ўзга шахсларнинг манфаатларини кўзлаб моддий ёки номоддий наф олиш мақсадида қонунга ҳилоф равишда фойдаланиш;

- танлаш бўйича харид қилиш ҳужжатларини қонунчиликка зид тартибда расмийлаштириш;

- танлаш бўйича харид қилиш тартиб-таомилларини қонунчиликка зид тартибда амалга ошириш;

- давлат харидлари субъектларига таъсир ўтказиш, жумладан, пора беришни таклиф қилиш, ваъда бериш, товламачилик қилиш, пора сифатида пул тўлаш, бевосита ёки билвосита пора олишга розилик бериш;

- манфаатлар тўқнашувига;

- танлашда иштирок этаётган бошқа иштирокчилар билан тил бириктириш;

- ишончсиз ёки бузиб кўрсатилган ахборотни тақдим этиш.

Коррупцияга оид ҳуқуқбузарликлар содир этиш ҳолатлари аниқланган тақдирда қонунчиликка мувофиқ жавобгарликка тортилишга розилик билдираман.

Раҳбарнинг Ф.И.Ш.: \_\_\_\_\_

Телефон/факс рақами: \_\_\_\_\_

Электрон почта манзили: \_\_\_\_\_

Имзо:

М.Ў.

**ЭНГ ЯХШИ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШ ИШТИРОКЧИСИ ҲАҚИДА  
УМУМИЙ МАЪЛУМОТЛАР**

Очик эркин савдолари иштирокчисининг номи \_\_\_\_\_

Манзили ва телефон (факс) раками \_\_\_\_\_

Юридик мақоми \_\_\_\_\_

Гувоҳнома раками ва санаси \_\_\_\_\_

Асосий фаолият тури (статистика идораси коди бўйича) \_\_\_\_\_

**Раҳбар ва унинг ўрибосарлари:**

№	Ф.И.Ш.	Маълумоти (ўқув юрти, мутахассислиги, диплом № ва берилган санаси)	Иштажрибаси (йил)	Эгаллаган лавозими	Эгаллаган лавозимида иш тажрибаси (йил)
1	2	3	4	5	6

**Асосий ва доимий ходимлар (ЛБМ, ЛБА ва етакчи мутахассислар)**

Тартиб №№	Ф.И.Ш.	Маълумоти (ўқув юрти, мутахассислиги, диплом № ва берилган санаси)	Иш тажрибаси (йил)	Эгаллаган лавозими	Эгаллаган лавозимида иш тажрибаси (йил)
1	2	3	4	5	6

Корхона раҳбарининг имзоси \_\_\_\_\_

Тузиш санаси «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 й.М.Ў.