

Утверждаю:
Начальник административно-хозяйственного департамента
Видобов Р.
« 29 » _____ 2022 г.

Техническое задание
на оказание услуги по организации питания в ООО «Автоойна»,

1. Описание услуги по организации питания в ООО «Автоойна»

В состав комплексной услуги входят следующие составляющие:

1.1 Организация питания работников, занятых на работах.

- 1.1.1 Ориентировочно питаются около 14700 талонов в месяц.
- 1.1.2 Раздача питания производится ежедневно, согласно графика работы, утвержденного с заказчиком в помещении общественного питания столовой ООО «Автоойна».
- 1.1.3 Стоимость комплекта питания должна включать приобретение, изготовление, наценку не более 30 %. Оплата за питание производится заказчиком.
- 1.1.4 Приложение №1 – примерное меню.

1.2 Организация питания работников, занятых на работах в ночные смены.

- 1.2.1 Ориентировочно питаются 2700 талонов в месяц;
- 1.2.2 Организация наборов ночного питания производится ежедневно, включая выходные и праздничные дни.
- 1.2.3 Набор ночного питания должен содержать салат, первое блюдо, второе блюдо, чай, хлеб.
- 1.2.4 Варианты наборов ночного питания утверждаются заказчиком, рассчитаны на 31 день и должны ежедневно меняться.
- 1.2.5 Стоимость комплекта ночного питания должна быть с учетом приобретения, изготовления, наценки не более 30%. Оплата за ночное питание производится Заказчиком.

1.3 Организация питания работников в столовых.

1.3.1 Горячее питание в столовых Заказчика с возможностью выбора обеда состоящего не менее чем из 3-х блюд:

- салаты – не менее 3-х видов;
- первые блюда – не менее 3-х видов;
- гарниры - не менее 3-х видов;
- вторые блюда – мясные, овощные, крупяные - не менее 3-х видов;
- третьи блюда - не менее 3-х видов;
- хлеб – не менее 2-х видов;
- напитки – не менее 3-х видов.

Варианты блюд для комплексных обедов с требованиями по процентному составу указаны в приложении № 3 к техническому заданию. Перечисленные блюда рассчитаны на 10 рабочих дней и должны ежедневно меняться в составе комплексного обеда.

Ассортимент блюд на раздаче должен еженедельно обновляться не менее чем на 30%.

- 1.3.2 Оплата обеда производится Заказчиком. Стоимость комплексного обеда или ужина для работников Заказчика должна быть согласована с Заказчиком.
- 1.3.3 Необходимо предусмотреть диетические и постные блюда.
- 1.3.4 Стоимость банкетного обслуживания работника завода и подразделений должна быть согласована с заказчиком, согласно утвержденной расценки перечня блюд.

- 1.3.5 Заказчик отдает в безвозмездную аренду помещения столовых и оборудование, находящееся в них. Техническое обслуживание оборудования производится за счет Исполнителя работ.
- 1.3.6 Исполнитель обязуется содержать оборудование в исправном состоянии и в сохранности. Заказчик передает в аренду помещения и оборудование по акту приема-передачи.

1.4 Представительские услуги (оказание услуг по обеспечению питанием официальных делегаций и представителей, организация банкетов, фуршетов, кофе-брейков, обедов представительского уровня).

- 1.4.1 Меню любого мероприятия предварительно должно быть согласовано с заказчиком.
- 1.4.2 Стоимость буфетного обслуживания из расчета на одного участника должна быть согласована с Заказчиком.
- 1.4.3 Стоимость оказания услуг складывается из суммы стоимости закупки и договорной наценки. Договорная наценка на изготовление продукции должна быть не более 50%, на готовую продукцию не более 30% от калькуляции, рентабельность при выполнении услуг не более 6%.
- 1.4.4 Возможность организации в столовой обеда представительского уровня (запас продуктов питания соответствующего уровня) и кофе-брейка в течении одного часа с момента подачи заявки заказчиком.
- 1.4.5 Возможность организации банкета, фуршета, торжественного мероприятия в течении 12 часов с момента подачи заявки Заказчиком.
- 1.4.6 Возможность оформления блюд и сервировки стола в сочетании с удобством употребления их в пищу, исходя из требований современного делового этикета.
- 1.4.7 Обязательность выполнения заказов в установленные заказчиком сроки.
- 1.4.8 Возможность предоставления обслуживающего персонала и помещения для проведения банкетов, фуршетов, торжественных мероприятий.
- 1.4.9 Организация должна работать на рынке предлагаемых услуг не менее 3-х лет, иметь опыт проведения как деловых так и нестандартных мероприятий (корпоративные вечеринки, team building, family day и т.д.) и иметь положительный опыт работы с крупными организациями.
- 1.4.10 Возможность самостоятельного обеспечения всех работ связанных с закупкой, хранением и доставкой блюд к месту проведения мероприятий.

1.5 Оказание услуг по организации питания в ООО «Автоойна»

- Соблюдать установленные государственные стандарты, правила охраны труда, санитарные правила и нормы, технологические нормативы, противопожарные правила, правила техники безопасности, методические указания по организации рационального питания.

- Расходные материалы, моющие и дезинфицирующие средства, хозяйственный и уборочный инвентарь и т.д., используемые при оказании услуг, должны соответствовать правилам охраны труда, технике безопасности, противопожарным и санитарным нормам, стандартам экологической безопасности, обрабатываться и храниться в соответствии с санитарными правилами.

- Сырье, используемое в производстве продуктов питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

- Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов питания, должна соответствовать санитарным нормам.

- Вода, используемая для технологических нужд, связанных с производством продукции, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

- Гигиенические требования к химическому составу продуктов питания должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

- При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий использовать продукты только надлежащего качества, соответствующие обязательным требованиям нормативных документов.

- Пищевые продукты, предназначенные для питания сотрудников предприятия, должны отличаться от аналогичных продуктов массового потребления, использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, и отвечать повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

- Сотрудники, оказывающие услуги, должны иметь:

- опрятный и аккуратный внешний вид;

- личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинские книжки должны быть предоставлены Заказчику в срок за 15 дней до начала каждой оздоровительной смены;

- единую униформу (стиль униформы согласовывается с руководством);

- Обеспечивать сохранность и правильную эксплуатацию предоставленных помещений, оборудования, инвентаря, столовых приборов, мебели.

- График работы столовой:

- Обеспечение соблюдения режима питания сотрудников ежедневно:

- 1 смена: обед с 12:00 час. до 13:00 час.

полдник с 16:00 час. до 17:00 час.

- 2 смена: ужин с 00:00 час. до 01:00 час.

полдник с 04:00 час. до 05:00 час.

- ИТР: обед с 13:00 час. до 14:00 час.

Приблизительно возможное количество на обеда 350 человека, количество на ужин сотрудников приблизительно возможное 100 человек, количество на полдник сотрудников приблизительно возможное 120 человек.

- Предоставить 10 дневное циклическое меню (**Приложение №3**), утвержденное начальником АХО, согласованное с заместителем директора по коммерческим вопросам и первым заместителем директора ООО «Автоойна».

- Питание сотрудников организовать собственным персоналом на основании 10 дневного циклического меню, утвержденного начальником АХО, согласованное с заместителем директора по коммерческим вопросам и первым заместителем директора ООО «Автоойна». Питание сотрудников обеспечивается в объеме обед, ужин, полдник в рамках утвержденного меню и не должно превышать утвержденной суммы.

- Раздача готовой пищи производится не позднее 30 минут после ее приготовления. Снятие пробы производить за 30 минут до раздачи. Расстановка столовой посуды и приборов, раздача блюд, сбор столовой посуды и приборов после приема пищи сотрудниками организовывается силами обедающих.

Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

- Ежедневно не позднее 12:00 предоставлять план-меню на следующий день, с указанием наименования блюда, ценой блюда, веса порции, энергетической и пищевой ценности и другой необходимой информации для утверждения начальником АХО и согласования с медработником предприятия.

- Питание должно быть калорийным, разнообразным, сбалансированным.

- Осуществлять реализацию приготовленных блюд в строго определенные санитарными правилами сроки. Поддерживать требуемую температуру при раздаче всех блюд.

- В случае аварийного отключения электричества, воды, выхода из рабочего состояния технологического и холодильного оборудования иного ЧП Исполнитель обязан иметь

Войлочено

"Утверждаю"

Заместил Генерального директора по
производству ООО "Автоойна"

Туйчиев А.

"__"__" 2022 г.

Регистрация в управлении закупок № ____ дата ____

Заявка № 020-27 на приобретение ТМЦ на 2022 год
от ОГООН

Описание заявки:

№	Наименование ТМЦ	ГОСТ или ТУ, номер чертежа	Дополнительные требования	ед. изм.	кол-во, всего	I квартал	II квартал	III квартал	IV квартал
5	Подшипник	Номер (по ГОСТ) : 3182120 Подшипник роликовый радиальный двухрядный с короткими цилиндрическими роликами	Размеры, мм : 100x150x37 Импортный аналог : NN3020K d - внутренний диаметр, мм : 100 D - наружный диаметр, мм : 150 B - ширина, мм : 37 г - размер монтажной фаски, мм : 2,5 Масса, кг : 2,2	ШТ	1	2	690484	-	-
6	Подшипник	Номер (по ГОСТ) : 697920Л подшипник качения роликовый радиально-упорный конический двухрядный с бортом на наружном кольце	внутренний диаметр d= 98,425мм. внешний диаметр D= 152,4/159мм. ширина B= 92мм. вес 5,49 кг.	ШТ	1	17	773108✓	-	-
7	Подшипник	Номер (по ГОСТ) : 17716Л подшипник качения роликовый радиально-упорный конический однорядный с пружинами на наружном кольце	внутренний диаметр d= 80мм. внешний диаметр D= 140мм. ширина B= 77,07мм. вес 3,11 кг	ШТ	1	17	773136✓	-	-
8	Подшипник	Номер (по ГОСТ) : 8107 (51107) Упорный шариковый подшипник	Бренд ITN Внутренний диаметр (d) 35 мм Внешний диаметр (D) 52 мм Ширина B (H) 12 мм	ШТ	1	29	690652✓	-	-

суточный запас продуктов питания и питьевой бутилированной воды для организации питания по аварийной схеме.

- Организовывать ежедневный контроль готовых изделий и блюд. Начальник АХО и лица, определенные приказом руководителя предприятия, имеют право осуществлять контроль за организацией доставки и хранения продуктов питания, технологического процесса приготовления, раздачи пищи, уборки технологических и производственных помещений и прилегающей территории, а также правильностью оформления уголка потребителя, наличия контрольных блюд, контрольных весов, суточных проб, наличием и правильным ведением документации. В случае выявления некачественных продуктов или готовых блюд и выставления претензий со стороны руководства предприятия исполнитель обязан произвести замену на аналогичную продукцию в день обращения (в течение 3-х часов).

- Если установлено, что выпускаемая продукция может причинить вред жизни и здоровью сотрудников предприятия незамедлительно приостановить ее производство до устранения причин вреда, либо прекратить ее реализацию.

- Содержание прилегающей территории, производственных и бытовых помещений, обеденных залов, продуктовых складов, холодильного, технологического оборудования, кухонного и уборочного инвентаря, посуды, тары, кухонной мебели и мебели обеденных залов должно соответствовать требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, технической и пожарной инспекции.

- Организовать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования в срок за 20 дней до начала работы Исполнителя.

- Использовать для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурного режима транспортировки. Транспортировку скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов производить в закрытой маркированной таре.

- Обеспечить наличие у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку, санитарной одежды, личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- Обеспечить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

- Пищевые продукты, используемые при оказании услуги, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

- При оказании услуги необходимо соблюдать документооборот в соответствии с требованиями к организации общественного питания.

- Обеспечивать соблюдение установленных правилами и стандартами условий, сроков хранения и реализации всех продуктов.

- Обеспечить наличие на пищеблоке:

- 10 дневного циклического меню, утвержденного начальником АХО, согласованного с заместителем директора по коммерческим вопросам и с первым заместителем директора ООО «Автойна».

- ежедневного меню и копий ежедневных меню за все прошедшие дни;

- технологических карт на блюда и изделия по меню;

- книги отзывов и предложений;

- журнала температурного режима холодильного оборудования;

- журнала бракеража готовой продукции;

- журналы осмотра персонала;

- инструкции по эксплуатации технологического и холодильного оборудования, заверенные организацией осуществляющей их техническое обслуживание;

- журнал бракеража продукции, поступающей на склад.

Реестр платежей на 07 Июня 2021						789	
(ед.изм.: сум.)							
Контрагенты	Дата образования	Наименование услуги товара, задолженности		Сроки по оплатам	06.06.2022	07.06.2022	08.06.2022
электронный магазин Cooperation.uz (8100)							
ООО "AUTO SYSTEM GLASS"		Клеммы терминалы	Закалка		0,00	839 947 110,00	0,00
ООО "METALL PROD ALLOY"		Клеммы терминалы и пластинодержатели	Лиминация			60 800 000,00	
ООО Узбекистон-Корея СП "OZ-HANWOO"	05.11.2021	FOAM лента EPDM	Производство			428 500 000,00	
ООО "Stropliftservis"		Строп текстильный	ТБ			35 318 110,00	
ООО "NOVOBELT"	03.02.2022	Конвеерная лента	ОТООП			7 590 000,00	
ООО AZIYA FAVORIT PLYUS	07.04.2022	Аккумулятор	ОГЭ			43 056 000,00	
FERGANA TEX SERVIS YURIY MCHJ	07.05.2022	товарный бетон	ОКС			88 800 000,00	
MEGAREZINAPLAST MЧЖ	19.05.2022	техпластина	Тарный			11 408 000,00	
BELTING REZINA MЧЖ ХК	20.05.2022	Ремень	ОТООП				
GOLDEN RING ИЧК	26.05.2022	Костюм с брюками рабочих	ТБ				
GENERAL DISTRIBUTIONS MCHJ	01.06.2022	Скотч	Производство				
					164 475 000,00		

База
 Насос - тафрат
 зурор бор тафрат

160
 Next
 part

Наличие персонала исполнитель подтверждает гарантийным письмом за 20 дней до начала работы Исполнителя и оформленными медицинскими книжками сданными начальнику АХО за 15 дней до начала работы Исполнителя. Не менее чем за пятнадцать дней до начала работы направить заместителю директора по безопасности и начальнику АХО сведения о должностных лицах, ответственных за организацию услуги, лицах, имеющих доступ в помещения (склад, столовая), при оказании услуги, их контактную информацию (контактные телефоны) сведения об автотранспорте Исполнителя, участвующего в исполнении услуг для организации его допуска на территорию предприятия.

- Организовать доставку персонала к месту работы и по окончанию рабочей смены.
- Заказчик передает исполнителю технологическое и холодильное оборудование, мебель, столовую и кухонную посуду и иные материальные ценности по акту приема-передачи.
- Исполнитель в течении 7-ми дней после оказании услуги передает заказчику по акту приема-передачи материальные ценности в полном составе и исправном состоянии.
- Исполнитель в течении 7-ми дней после оказании услуги передает заказчику по акту приема-передачи технологическое и холодильное оборудование после работ в исправном состоянии.
- Исполнитель обязан осуществить при необходимости доукомплектование производственного, холодильного и другого оборудования для полноценного оказания услуг. Осуществлять регулярную техническую диагностику (включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов), техническое обслуживание и, по мере необходимости, ремонт полученного в пользование от Заказчика имущества (в том числе вентиляционной системы пищеблока, производственных, складских помещений и обеденного зала).

В цену контракта входят все расходы, связанные с оказанием услуг, стоимость продуктов питания, стоимость приготовления блюд, транспортные расходы, расходы на прохождение сотрудниками медицинской комиссии, расходы на моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь, расходные материалы, спецодежду, расходы на разработку и исполнение программы производственного контроля на пищеблоке, подключение, текущее техническое обслуживание, ремонт и консервация холодильного и технологического оборудования, расходы на, заработную плату, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

Оплата заказчиком производится по факту оказания услуг.

2 Требования к договорам:

2.1 Заключается 3 договора:

- на оказание услуг по организации питания (предоставление питания, предоставление услуг по организации питания сотрудников, занятых на работах в ночные смены, предоставление услуг по раздаче кефира);
- на аренду недвижимого имущества;
- на аренду движимого имущества.

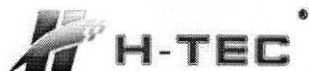
2.2 Договоры должны соответствовать типовой форме ООО «Автоойна».

2.3 Возможна пролонгация договора.

3 Требования к контрагенту:

- 3.1 Контрагент обязан оказывать услуги согласно требованиям, установленным действующим законодательством, санитарным, техническим и технологическим требованиям.
- 3.2 Контрагент обязан обеспечить наличие необходимого современного исправного оборудования, инвентаря, мебели, посуды, транспорта и так далее.
- 3.3 Контрагент обязан для приготовления пищи, наборов ночного питания, использовать качественные, не содержащие ГМО, сертифицированные продукты, соответствующие стандартам и нормам, применяемым в Республики Узбекистан к пищевой продукции. Контролировать сроки годности продуктов и продукции собственного производства.

invoice



H-TEC Electronic Co.,Ltd

Block 58, Tangshuiwei 2nd Term, Mingzhi, Longhua, Shenzhen

TEL: +86-755-82707484 FAX: +86-755-83030104

No#: SD20220422

Date: 2022-04-22

LLC «Avtooyna»
150100 Fergana city,
Istiqlol str., 1A
UZBEKISTAN

Sherzod

Tel: +60176934702

Mob: +998970393525

Email: Sodiq.Mirzahodjaev@avtooyna.uz

No.	Part No	Description	Brand	Qty(PCS)	Price (USD)	Amount(USD)
1	MPL-B230P-VJ72AA	motor	AB	4	1018,75	4075
HS CODE:8501522000					Total payment	4075,0

CONDITIONS :

- 1) Payment terms: TT in advance
- 2) Shipping terms: fedex/ups
- 3) All discrepancies in quantity or defective packaging must be reported within 7 days of receipt.
- 4) We offer guarantee of quality for 3 months without used on the machine.



BANK DETAILS :

Beneficiary Account name:	H-TEC Electronic Co.,LTD
Bank ACCT NO:	725112665601
Beneficiary Bank Name:	CHINA CITIC BANK INTERNATIONAL
Bank Address:	G Fl.164-166 Hennessy Road Wanchai, Hongkong
SWIFT CODE :	KWHKHKHH

- 3.4 Контрагент обязан соблюдать требования нормативных документов Республики Узбекистан по организации безопасного проведения работ, а так же правила, инструкции по охране труда, промышленной безопасности, пожарной, газовой безопасности ООО «Автоойна»:
- 3.5 При использовании в работе автотранспорта Контрагент должен организовать работу по безопасности дорожного движения в соответствии с требованиями ООО «Автоойна».
- 3.6 Контрагент обязан обеспечить своих сотрудников спецодеждой, спецобувью и прочими средствами индивидуальной защиты, необходимыми для безопасного проведения работ на территории ООО «Автоойна», а так же контролировать использование этих средств своими сотрудниками.
- 3.7 Постоянное присутствие руководство контрагента в г.Фергана для оперативного решения организационных и производственных вопросов.
- 3.8 Наличие у исполнителя, либо согласие на открытие расчетного счета в филиале банка.
- 3.9 Наличие права у руководителя филиала/представительства на заключение и расторжение трудовых договоров с работниками.
- 3.10 Контрагент за время исполнения обязательств по договорам обязан обеспечить соблюдение текучести кадров не более 5 %.
- 3.11 Опыт работы по оказанию услуг организации питания (поставка продуктов, приготовление пищи) не менее 3-х лет. Данный критерий должен быть подтвержден рекомендациями и отзывами организаций, в которых контрагент оказывал аналогичные услуги;
- 3.12 Наличие в организации диетсестры, технолога, поваров IV и V разрядов, кухонных работников, мойщиков посуды, официантов, грузчиков, экспедиторов и др. необходимых работников для оказания данной услуги, имеющих документы, подтверждающие профессиональное образование;
- 3.13 Предложенная цена услуги.

Разработано:

Начальник АХО:



Тухтаева О.К.

Согласованно:

Председатель профсоюзного комитета:



Акбаров М.К.

(Приложение 1)

МЕНЮ

ДУШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Шурпа	Картошкали сомса	Борш	Картошкали сомса
Туй оши	Булочка	Уй оши	Булочка
Салат окрошка	Кофе	Салат окрошка	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

СЕШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Чучвара	Блинчик	Лагмон	Блинчик
Бифштеке, гарнир	Булочка	Гуляш	Булочка
Салат бодринг	Кофе	Салат карам, бодринг	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

ЧОРШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Куча	Картошкали сомса	Маства	Картошкали сомса
Ковурдок	Булочка	Бифштеке, гарнир	Булочка
Салат бодринг марковча	Кофе	Салат марковча	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

ПАЙШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Борш	Блинчик	Шурпа	Блинчик
Уй оши	Булочка	Туй оши	Булочка
Салат шакароп	Кофе	Салат шакароп	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

ЖУМА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Лагмон	Картошкали сомса	Важу	Картошкали сомса
Бефстроганов	Булочка	Чахомбили	Булочка
Салат карам, бодринг	Кофе	Салат карам, бодринг	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

ШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Нохот шурва	Блинчик	Куча	Блинчик
Карам голубцы	Булочка	Ковурдок	Булочка
Салат бодринг	Кофе	Салат бодринг	Кофе
Хлеб	Чай	Хлеб	Чай
Чай		Чай	

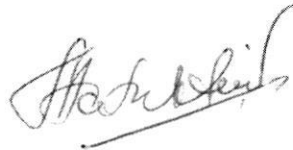
ЯКШАНБА			
1-СМЕНА ОБЕД	1-СМЕНА ПОЛДНИК	2-СМЕНА ОБЕД	2 СМЕНА ПОЛДНИК
Маства	Хот дог	Манпар	Хот дог
Ковурма лагмон		Гречка	
Салат карам бодринг		Салат карам бодринг	
Хлеб		Хлеб	
Чай		Чай	

Маъмурий хўжалик департаменти
бошлиғи:



Вахобов Р.

Маъмурий хўжалик
бўлими бошлиғи:



Тухтаева О.

СЧЁТ-ФАКТУРА

№ d-0008
от 30 мая 2022
к договорам № 340197
от 27 мая 2022

Поставщик: ООО "AMETIST TA`MIR"
Адрес: CHEKSHO`RA MFY FAROVON TURMUSH 2 KO`CHASI , 195-UY
Идентификационный номер поставщика (ИНН): 308286342
Регистрационный код плательщика НДС: 330190153031 (сертификат активный)
Расчётный счёт: 20208000905358889001
МФО банка: 01176
Коэффициент разрыва при уплате НДС (по всей цепочке): 0,35

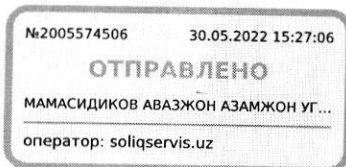
Покупатель: "AVTOOYNA" MCHJ
Адрес: FARG`ONA VILOYATI, FARG`ONA SHAHRI, ISTIQLOL KO`CHASI, 1A-UY,
Идентификационный номер покупателя (ИНН): 202678977
Регистрационный код плательщика НДС: 330050009597 (сертификат активный)
Расчётный счёт: 20210000903960872001
МФО банка: 00539
Коэффициент разрыва при уплате НДС (по всей цепочке): 0,15

№	Примечание к товару (работе, услуге)	Идентификационный код и название по Единому электронному национальному каталогу товаров (услуг)	Единица измерения	Количество	Цена	Стоимость поставки	НДС		Стоимость поставки с учётом НДС
							ставка	сумма	
x	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Полиуретановые зубчатые ремни AT5 390 15мм CONTI SYNCHROFLEX производства CONTITECH	04010001003000000 - Зубчатый ремень	штук	40,0000	285 000,00	11 400 000,00	15,0000	1 710 000,00	13 110 000,00
						Итого:		1 710 000,00	13 110 000,00
Всего к оплате: Тринадцать миллионов сто десять тысяч сум 00 тийин									

Руководитель: MAMASIDDIKOV AVAZJON AZAMJON O`G`LI
Главный бухгалтер:
Товар отпустил:

Руководитель: BASTAMKULOV ODILJON BASTAMKULOVICH
Главный бухгалтер: DAMINOV SHUXRATBEK XAYDARALIYEVICH

Получил: GULAMOV ABROR MURADOVICH
по доверенности № 470
от 30 мая 2022



Азиз 370
КБорун 20
91.91. 70
Шухрат 50