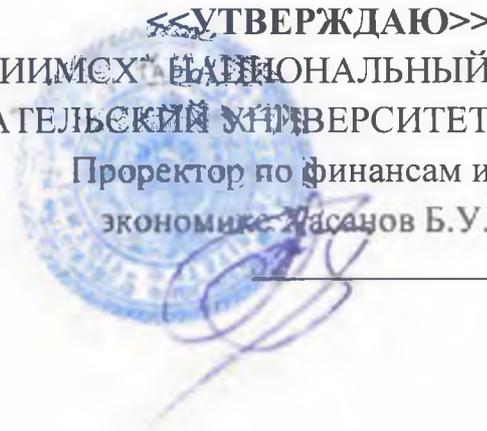


**<<УТВЕРЖДАЮ>>**  
**“ТИИИМСХ” НАЦИОНАЛЬНЫЙ**  
**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
Проректор по финансам и  
экономике **Жасанов Б.У.**



### **Техническое задания**

Заказчик: “ТИҚХММИ” Миллий тадқиқот университети

«ТИҚХММИ» МТУ ҳудудида семинар иштирокчиларини Кофе-брейк ва Кечки-овқат билан таъминлаш.

Таъминотчи томонидан амалга ошриш лозим бўлган шартлар: ташкилий ишлар билан боғлиқ харжатларнинг барчаси таъминотчи ҳисобидан амалга оширилади (ижара тўлови, камунал тўловлар, ишчи ходимлар учун иш ҳаққи тўловлари.). Стол-стул, идиш товоқлар ва тоамларни тайёрлаш учун керакли барча буюмлар таъминотчи томондан олиб келинади.

Ошпаз ва бошқа хизмат курсатувчи ходимлари санитар гигиеник қоидаларга тулик амал қилиши, тиббий куриқдан утган бўлиши керак. Барча таомлар барра махсулотлардан тайёрланиши лозим. Лицензия, гувоҳнома, барча ошпаз ва официантлар тиббий дафтарча бўлиши лозим. Барча таомлар сифатли ва барра махсулотлардан тайёрланиши лозим. Барча махсулотлар сифатини буюртмачи томондан масул текшириб олади. Таомнома иловада келтирилган ! Таомнома айнан шу тартибда бўлиши керак. Ўзгартириш киритиш иш фақат Буюртмачи рухсати билан амалга ошириш мумкин.

Етказиб бериш муддати ғолиб аниқланган кундан бошлаб 1 кун

№	Наименование	Ед. изм	Кол-во	Цена	Стоимость
1	Организации и проведение кофе-брейк (как в меню)	Чел.	60	200,000	12,000,000
2	Организации и проведение обед (как в меню)	Чел.	60	120,000	7,200,000
3	Организации и проведение ужин (как в меню)	Шт	60	300,000	18,000,000
Итого:					37,200,000

### Меню кофе-брейк

№	Наименование блюд	Ед.изм	Кол-во
1	Мини бургеры “стейк”	Шт	60
2	Мини самса “мясной”	Шт	60
3	Печенье “писочный”	Шт	60
4	Курасан “шоколадный”	Шт	60
5	Сладкие “тарталетки шоколадный”	Шт	60
6	Сладкие “тарталетки бисквитный”	Шт	60
7	Оливия в тарталетках	Шт	60
8	Лососьем в тарталетках	Шт	60
9	Цезарь в тарталетках	Шт	60
10	Канапе “копчёный”	Шт	60
11	Канапе “сырный”	Шт	60
12	Канапе “белом сыром”	Шт	60
13	Мясной ассорти (бараньи рулет, кази, куриное кази, говяжий язык, говяжий рулет)	Шт	3
14	Вода с газом и без газа 0,5 л	Шт	60
15	Чай чёрный и зеленый “Ахмад”	Шт	60
16	Кофе “Эспрессо”, “Американо”, “Капучино”	Шт	60
17	Сок в ассортименте	Шт	60
18	Фруктовый ассорти (яблоки, бананы, груши, апельсины, киви)	Шт	3
19	Мус малиновой	Шт	60
20	Чизбрауни	Шт	60
21	Эстрахайзи	Шт	60

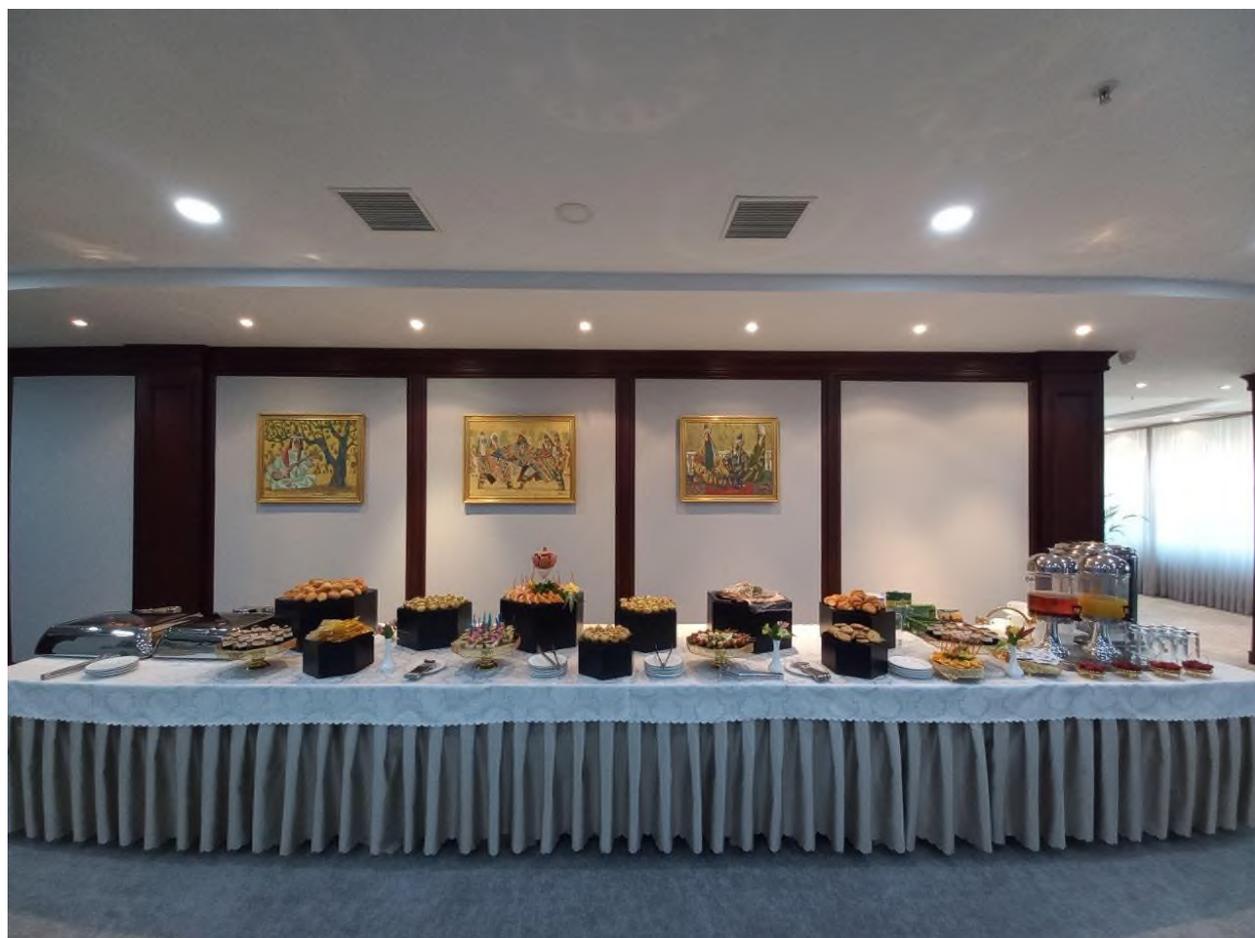
## Меню Обед

№	Наименование блюд	Ед.изм	Кол-во
1	Брынза ассорти(брынза, брынза с зеленью, сузма кутам )	Спец.посуда	12
2	Фруктовый ассорти(яблоки, груши, бананы, апельсины,)	Ваза	6
3	Мясной ассорти(казы, куриное казы, индейка,)	Спец.посуда	12
4	Овощной ассорти (помидоры, огурцы, зелен )	Спец.посуда	12
5	Салат «греческий»(помидоры черри, огурцы, капуста айсберг, маслины, фитакса, оригано, оливковое масло)	200гр	18
6	Мампар (говяжья мясо, лук, болгарский перец, помидоры, бассей, жанду, чеснок, селдерей)	250гр	60
7	Самса мини микс с соусов тар-тар	2 шт	60
8	Плов	250 гр	60
9	Чай	Чайник	12
10	Хлеб «ассорти»	Спец.посуда	12
11	Вода минеральная	1,5л	12
12	Сок	1 л	12
13	Сосо cola	1,5л	12
14	Fanta	1,5л	12

## Меню ужин

№	Наименование блюд	Ед.изм	Кол-во
1	Брынза ассорти(брынза, брынза с зеленью, сузма кутам )	Спец.посуда	12
2	Фруктовый ассорти(яблоки, груши, бананы, апельсины, киви )	Ваза	12
3	Мясной ассорти(шпигованное мясо, казы, куриное казы, индейка, янгилик )	Спец.посуда	12
4	Овощной ассорти (помидоры, огурцы, зелень )	Спец.посуда	12
5	Сырной ассорти (пикантный сыр, гауда, сулгуни, греческие орехи, мёд, чернослив, курага )	Спец.посуда	12
6	Салат «Сезар»	200гр	18
7	Салат «японский»(помидоры, огурцы, говяжье мясо, зеленый лук, кинза, соевый соус, масло )	200гр	18
8	Долма	Порц.	60
9	Суп «Куринный лапша»	250гр	60
10	Самса мини микс с соусов тар-тар	2 шт	60
11	Мясной сай	300гр	60
12	Чай	Чайник	18
13	Хлеб «ассорти»	Спец.посуда	12
14	Вода минеральная	1,5л	12
15	Сок	1 л	12
16	Сосо cola	1,5л	12
17	Fanta	1,5л	12
18	Айсти	1 л	23
19	Десерт	1 шт	60





№	Наименование критерий	Устанавливаемый балл
1	Трудовые ресурсы и опыт работы. Обеспеченность опытным и квалифицированным персоналом. Общий опыт работы, включая работы с вузами, отзывы о выполненных работах.	- 20 баллов
2	Финансовая устойчивость.	- 20 баллов
3	Оснащенность инструментами, приспособлениями и техническими средствами для осуществления данных видов работ.	- 20 баллов
4	Наличие опыта выполнения аналогичных услуг, опыт работы не менее 3 лет в этой сфере	- 20 баллов