

«ТИҚХММИ» МТУ худудида семинар иштирокчиларини 2 кун тушлик билан таъминлаш.

Таъминотчи томонидан амалга ошириш 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 томонидан олиб келинади.

Ошпаз ва бошқа хизмат курсатувчи ходимлари санитар гигиеник қоидаларга тулик амал қилиши, тиббий куриқдан утган булиши 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 томонидан масул текшириб олади. **Таомнома иловада келтирилган !** Таомнома айнан шу тартибда бўлиши керак. Ўзгартириш қиритиш иш фақат Буюртмачи рухсати билан амалга ошириш мумкин.

№	Наименование	Ед. изм	Кол-во	Цена	Стоимость
1	Организации и проведение обед (как в меню) 1 день	Чел.	300	200,000	60,000,000
2	Организации и проведение обед (как в меню) 2 день	Чел.	250	200,000	50,000,000
Итого:					110,000,000

#### Меню Обед 1 день

№	Наименование блюд	Ед.изм	Кол-во
1	Брынза ассорти(брынза, брынза с зеленью, сузма кутам )	Спец.посуда	60
2	Фруктовый ассорти	Спец.посуда	60
3	Мясной ассорти(казы, куриное казы, индейка.)	Спец.посуда	60
4	Овощной ассорти (помидоры, огурцы, зелен )	Спец.посуда	60
5	Салат «греческий»(помидоры черри, огурцы, капуста айсберг, маслины, фитакса, оригано, оливковое масло)	200гр	60
6	Мампар (говяжья мясо, лук, болгарский перец, помидоры, бассей, жанду, чеснок, селдерей)	250гр	300
7	Самса мини микс с соусов тар-тар	2 шт	300
8	Плов	250 гр	300
9	Чай	Чайник	60
10	Хлеб «ассорти»	Спец.посуда	60
11	Вода минеральная	1,5л	60
12	Сок	1 л	60
13	Coco cola	1,5л	60
14	Fanta	1,5л	60

Меню Обед 2 день

№	Наименование блюд	Ед.изм	Кол-во
1	Брынза ассорти(брынза, брынза с зеленью, сузма кутам )	Спец.посуда	50
2	Фруктовый ассорти	Спец.посуда	50
3	Мясной ассорти(казы, куриное казы, индейка,)	Спец.посуда	50
4	Овощной ассорти (помидоры, огурцы, зелен )	Спец.посуда	50
5	Салат «греческий»(помидоры черри, огурцы, капуста айсберг, маслины, фитакса, оригано, оливковое масло)	200гр	250
6	Маства	250гр	250
7	Самса мини микс с соусов тар-тар	2 шт	250
8	Тушёнка	250 гр	250
9	Чай	Чайник	50
10	Хлеб «ассорти»	Спец.посуда	50
11	Вода минеральная	1,5л	50
12	Сок	1 л	5
13	Coco cola	1,5л	50
14	Fanta	1,5л	50



№	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	Сертификат от организация	- 20 баллов