

<<УТВЕРЖДАЮ>>
“ТИИИМСХ” НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Проректор по финансам и
экономике Хасанов Б.У.



Техническое задания

Заказчик: “ТИҚХММИ” Миллий тадқиқот университети

«ТИҚХММИ» МТУ ҳудудида семинар иштирокчиларини Кечки-овқат 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 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 томонидан масул текшириб олади. Таомнома иловада келтирилган ! Таомнома айнан шу тартибда бўлиши керак. Ўзгартириш киритиш иш фақат Буюртмачи рухсати билан амалга ошириш мумкин.

№	Наименование	Ед. изм	Кол-во	Цена	Стоимость
1	Организации и проведение ужин (как в меню)	Шт	300	250.000	75.000.000
Итого:					75.000.000

Меню ужин

№	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(шпигованное мясо, казы, куриное казы, индейка, янгилик)	Спец.посуда	60
4	Овощной ассорти (помидоры, огурцы, зелень)	Спец.посуда	60
5	Сырной ассорти (пикантный сыр, гауда, сулугуни, греческие орехи, мёд, чернослив, курага)	Спец.посуда	60
6	Салат «Сезар»	200гр	90
7	Салат «японский»(помидоры, огурцы, говяжье мясо, зеленый лук, кинза, соевый соус, масло)	200гр	90
8	Долма	Порц.	300
9	Суп «Куриный лапша»	250гр	300
10	Самса мини микс с соусов тар-тар	2 шт	300
11	Мясной сай	300гр	300
12	Чай	Чайник	90
13	Хлеб «ассорти»	Спец.посуда	60
14	Вода минеральная	1,5л	60
15	Сок	1 л	60
16	Сосо cola	1,5л	60
17	Fanta	1,5л	60
18	Айсти	1 л	115
19	Десерт Чизкейк	шт	300



№	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 организации	- 20 баллов