

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Академический лицей УМЭД должен обеспечить (гарантированно) качественную организацию трёхразового горячего питания для учащихся академических лицеев.

Примерное недельное меню и критерии прилагаются к техническому заданию.

Исполнительный директор



Маннопова О.

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор  
академ.лицея УМЭД  
Маннопова О.



ПРИМЕРНОЕ НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ПОНЕДЕЛЬНИК-ВОСКРЕСЕНЬЕ)

**Понедельник**

№	Вакти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Сутли бўтка (гуручли)		
		Сарёгли нон		
		Булочка сасикали		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Мошхўрда		
		Макарони по флотски		
		Салат (тузлама)		
		Нон		
		Чой, компот		
3	Кечки овкат	Бифштекс		
		Салат (тузлама), нон		
		Чой, мевалар		
		ИТОГО		

**Вторник**

№	Вакти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Сутли бўтка (манка)		
		Сарёгли нон		
		Булочка тварогли		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Борщ		
		Гречка палов		
		Салат (тузлама)		
		Нон		
		Чой, компот		
3	Кечки овкат	Ош		
		Салат (тузлама), нон		
		Чой, мевалар		
		ИТОГО		

**Среда**

№	Вакти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Сутли бўтка (геркулес)		
		Сарёгли нон		
		Булочка жемли		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Чучвара (шўрва)		
		Каша перловая (с мясом)		
		Салат (карамли), нон		
		Чой, компот		

3	Кечки овкат	Жаркое (гушт, картошка)		
		Салат (тузлама)		
		Нон		
		Чой		
		ИТОГО		

#### Четверг

№	Вақти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Булочка махсулотлари		
		Сарёгли нон		
		Товукли сомса		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Маства		
		Картошка палов		
		Салат (тузлама)		
		Нон		
		Чой, компот		
3	Кечки овкат	Ханум		
		Нон		
		Чой, мевалар		
		ИТОГО		

#### Пятница

№	Вақти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Ковурилган / Кайнатилаган тухум		
		Нон (сарйёг, колбаса, сыр)		
		Булочка		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Шўрва (горохли)		
		Картошка жаркоп-		
		Салат (морковча)		
		Нон		
		Чой, компот		
3	Кечки овкат	Бигус		
		Салат (тузлама), нон		
		Чой		
		ИТОГО		

#### Суббота

№	Вақти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Сутли бўтка (макаронли)		
		Сарёгли нон		
		Гуштли сомса		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Товук шўрва		
		Гуляш (сложный гарнир)		
		Салат (турупли)		
		Нон		
		Чой, компот		

3	Кечки овкат	Макарон жаркоп		
		Салат (тузлама), нон		
		Чой		
		ИТОГО		

**Воскресенье**

№	Вақти	Таомлар рўйхати	Грамм	Цена
1	Нонушта	Сутли бўтка (гуручли)		
		Сарёгли нон		
		Ковокли сомса		
		Ширин чой		
2	Тушлик	Суп с фрикадельками		
		Картошка палов		
		Салат (тузлама), нон		
		Чой, компот		
3	Кечки овкат	Бифштеке		
		Салат (бодринг, помидор)		
		Нон		
		Чой, мевалар		
		ИТОГО		

*Участники отбора должны предоставить расчет по граммам (исходя из возрастной нормы учащихся) и предлагаемо цене.*

*Примечание: Суточный рацион должен соответствовать возрастной категории учащихся, список блюд можно менять согласно необходимой питательной потребности учащихся.*

**РАСЧЕТ НА 100 УЧАЩИХСЯ НА 1 МЕСЯЦ,**

В месяц	110 чел
Количество месяцев (дней)	1 месяц (30 дн)
Расчет на 1 месяц на 100 человек	
<b>Итого рассчитано по договору на 1 месяц на 100 человек</b>	



### Порядок и критерии квалификационной оценки участников

Порядок и критерии квалификационного отбора участников на участие в отборе.

Квалификационная оценка осуществляется комиссией до начала конкурса. Если требуемая информация не представлена участником, комиссия вправе не допускать его к участию в отборе.

#### Критерии квалификационной оценки

№	Критерий	Обязательность	Метод оценки	Примечание	Мин. – макс.баллы
1	Опыт работы не менее 3 лет	Критично	Экспертная	Информация о выполнении аналогичных работ по данной сфере деятельности	0 - 25
2	Сведения о дебиторской и кредиторской задолженности	Критично	Экспертная	Письмо с банка	0 - 25
3	Состояние участника в стадии реорганизации, ликвидации или банкротства	Критично	Экспертная	Гарантийное письмо	0 - 25
4	Сведения о налогоплательщике	Критично	Экспертная	Гувохнома	0 - 25

Замдиректор по финансово –  
экономической деятельности



Ибрагимов Б.