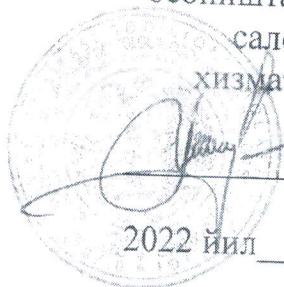


“Келишилган”
Ўзбекистон Республикаси
Санитария-эпидимиологик
осойишталик ва жамоат
саломатлиги
хизмати бошлиғи



Б. Юсупалиев

2022 йил 25 август

“Тасдиқлайман”
Ўзбекистон Республикаси
Халқ таълими вазири
ўринбосари



И. Джураев

2022 йил 25 август

Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилояти умумтаълим
мактабларидаги 7-11 ёшли ўқувчилар учун нонуштага мўлжалланган
5 кунлик

Таомнома

1-кун

Булочка - 50 гр.;
Қумоқ хамирли печенье - 50 гр.;
Сутли какао (қадокланган) - 200 мл.;
Мева - 100 гр.

2-кун

Ёнғоқли кекс - 60 гр.;
Шакарли ширин чой - 200 мл.;
Ёнғоқли рогаликлар - 50 гр.;
Мева - 100 гр.

3-кун

Повидлоли булочка - 75 гр.;
Қумоқ хамирли печенье - 50 гр.;
Сутли какао (қадокланган) - 200 мл.;
Мева - 100 гр.

4-кун

Ширин булочка - 50 гр.;
Қумоқ хамирли печенье - 50 гр.;
Қадокланган сут - 200 мл.;
Мева - 100 гр.

5-кун

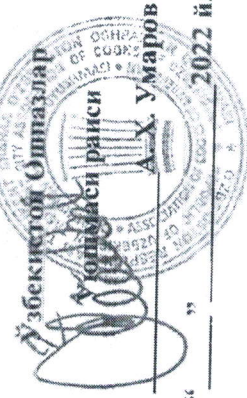
Ёнғоқли магизли кекс - 60 гр.;
Шакарли ширин чой - 200 мл.;
Шоколад (ёнғоқли) - 25 гр.;
Мева - 100 гр.

Изох: Иловадаги технологик карта асосида тайёрланади. Мавсумни инобатга олган ҳолда таомномага тегишли ўзгартиришлар киритилиши мумкин.

6	Ширин булочка	50	Хамиртуруш	1.2	1.2	0	0	0	0	0	
			Кийма учун								
			Повидло	10	10	0	0	0	0	1.75	
			Устига суртний учун								
			Тухум	1.4	1.4	0.25	0.23			0.01	
			Листни ёглаш учун								
			Ўсимлик ёғи	0.25	0.25	0.01	1.02			0	
			Бугдой уни	30	30	3.06	0.36			22.3	
			Шакар	4.7	4.7	0	0			4.3	
			Тухум	4	4	0.42	0.31			0.02	
			Сут	4	4	0.17	0.21			0.28	
			Хамиртуруш	0.8	0.8	0	0			0	
			Туз	0.23	0.23	0	0			0	
			Сув	10	10	0	0			0	
7	Ёнгоқли роғаликлар	50	Хамир орасига суриш учун								
			Сариёғ	5	5	0.025	4.0			0.035	
			Шакар	5	5	0	0			5	
			Листларни ёглаш учун								
			Ўсимлик ёғи	0.2	0.2	0.02	0			2.01	
			Булочкалар устига ёглаш учун								
			Тухум	1	1	0.125	0.21			0.01	
			Бугдой уни	32,00	32,00	0.1	0.13			17	
			Хамиртуруш	1,00	1,00	0.12	0,04			0.8	
			Сут	16,00	16,00	0.03	0.03			0.47	
			Шакар	7,50	7,50	0	0			0.9	
			Сариёғ	5,50	5,50	0.06	0.8			0.09	
			Тухум	5,00	5,00	0.13	0.11			0.07	
			Ёнгоқ								
8	Кумок хамирли печене	50	Бугдой уни	28.1	28.1	3.06	0.36		22.3		
			Қанд уласи	9.3	9.3	0	0		10		
			Сариёғ	18.7	18.7	0	0		10		
			Тухум	1.5	1.5	0.15	0.11		0.001		
			Ванил уласи	1	1	0	0		1		
										199.25	
82,48											

			Суртиш учун:										
9	Ёнғоқли кекс	60	Тухум	1.5	1.5	0.15	0.11	0.001	184.2				
			Олий н. ун	22.5	22.5	2.02	0.25	12.6					
			Шакар	14.6	14.6	0	0	1.8					
			Сариёғ	13	13	0.07	15.0	0.08					
			Тухум	12	12	1.3	1.1	0.02					
			Ёнғоқ мағизи	6	6	0.9	8.3	0.42					
			Қанд упаси	0.7	0.7	0.1	0.13	17					
			Олий н. Ун	33.6	10	0.1	0.13	17					
			Шакар	10	10	0	0	10					
			Сариёғ	7.4	7.4	0.05	8.6	0.05					
10	Ёнғоқли мағизли кекс	60	Тухум	6.7	6.7	0.7	0.61	0.01	198.2				
			Мағиз	3.4	3.4	0.09	0.003	2.31					
			Ёнғоқ мағизи	7	7	0.1	0.13	17					
			Туз	0.1	0.1	0	0	0					
			Хамиртуруш	1.3	1.3	0	0	0					
			Сув	7.3	7.3	0	0	0					
			Суртиш учун										
			Усимлик ёғи	0.57	0.57	0.05	0	0.25					
			Қанд упаси	7	7	0.1	0.13	17					
			Қадоқланган ёнғоқли шоколад	25	25	2.3	5,6	0					
11	Қадоқланган ёнғоқли шоколад	25	Қадоқланган сут (3.2%)	200	200	3.8	10.5	9.4	59,2				
			Қадоқланган сут	200	200	3.8	10.5	9.4					
12	Қадоқланган сут	200	200	3.8	10.5	9.4	91.3						

“Тасдиқлайман”



2022 й.

Қорақалпоғистон республикаси ва Хоразм вилояти умумтаълим мактабларидаги 7-11 ёшли ўқувчилар учун нонуштага мўлжалланган таомлар технологик хариталари (пазандалик рецептлари)

Булочка

Ҳамир тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар.

Бугдой уни 31,5 гр

Шакар 600 гр

Сариёғ 750 гр

Туз 0,3 гр

Ҳамиртуриш 0,75 гр

Сув 15,25 мл

Урвоқ учун:

Бугдой уни 1 гр

Сариёғ 1 гр

Чиқиши: 5000 гр (100 дона 50 гр дан).

50 гр. булочкани тахминий куввати – 195,79 ккал



Тайёрлаш технологияси

Тайёр бўлган ҳамиртуришли ҳамирни бўлакларга бўлиниб, овал шакли берилади. Устки қисми 3-4 жойидан кўндалангига пичоқ билан тилимлиниб, 30-40 дақиқа тиндирилади. Пиширишдан аввал булочкаларга ёғ суртилиб, устидан урвоқ сепилади ва ўсимлик ёғи суртилган қандолат листларига терилиб, 10-12 дақиқа давомида 230-240⁰С хароратда ёпиб пиширилади.

Қумоқ ҳамирдан айлана шаклидаги печенье

Ҳамир тайёрлаш учун
керакли
махсулотлар.

Буғдой уни 28,1 гр

Қанд упаси 9,3 гр

Сариёғ 18,7 гр

Тухум 1,5 гр

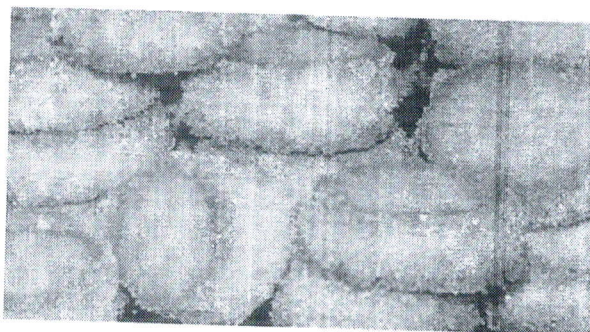
Ванилин упаси 1 гр

Суртиш учун:

Тухум 1,5 гр

Чиқиши 1000 гр.

50 гр. Печеньеи тахминий қуввати – 199,25 ккал



Тайёрлаш технологияси

Тайёр ҳамир 5 см қалинликда ёйилади ва юзасига тухум суртилиб, устига совутилган урвоқ сепилади. 20 дақиқадан сўнг диаметри 40 мм лик кулча шаклини берувчи қолип ёрдамида ҳамир кесиб олинади ва кандолат листларига териб, устига меланж суртилади, 230⁰С ҳароратда ёпиб пиширилади.

Урвоқ тайёрлаш учун ҳамирнинг 1/10 қисми совутилиб, бир оз ун қўшилади ва майда кўзли элакдан ўтказилади.

Ёнғоқли кекс

**Ҳамир тайёрлаш учун керакли
махсулотлар.**

Олий навли ун 22,5 гр

Шакар 14,6 гр

Сариёғ 13,0 гр

Тухум 12 гр

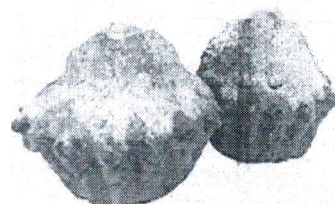
Ёнғоқ мағизи 6 гр

Сепиш учун:

Қанд упаси 0,7 гр

Чиқиши: 6000 гр (100 дона, 60 гр дан)

60 гр. Ёнғоқли Кексни тахминий қуввати – 184,2 ккал



Тайёрлаш технологияси

Юмшатишган сариёғга шакар қўшилиб, 10-15 дақиқа давомида уриб кўпиртирилади, сўнг меланж қўшилиб, яна 10-15 дақиқа кўпчителиш давом эттирилади. Кўпчитилган қоришмага майдаланган ёнғоқ мағизи қўшиб, ун солиб яхшилаб аралаштирилади.

Тайёр ҳамирнинг намлиги 22% бўлиши лозим.

Тайёрланган ҳамирни қолипчаларга солиб қандолат листига бир текисда ораларидан иссиқлик ўтадиган қилиб териб чиқилиб, 190-200⁰С хароратда тайёр бўлгунга қадар ёпиб пиширилиб, сўнг совутилади ва устига қанд упаси сепилади.

Ёнғоқли рогаликлар

Ҳамир тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар.

Буғдой уни 32 гр

Ҳамиртуриш 1 гр

Сут 16 мл

Шакар 7,5 гр

Сариёғ 5,5 гр

Тухум 5,0 гр

Ёнғоқ мағизи 12,5 гр



Чиқиши: 5000 гр (100 дона 50 гр дан).

50 гр. Ёнғоқли рогаликни тахминий қуввати – 82,48 ккал

Тайёрлаш технологияси

Ёнғоқли рогалик опарасиз усулдаги ҳамиртуришли ҳамирдан тайёрланади. Бунда туз, шакар, ҳамиртуриш ҳамда тухумни сутга солиб аралаштирилади ва ун қўшилади. Ҳамир кориш ниҳоясига етишидан олдин ҳамирга сариёғ қўшиб аралаштирилади ва илиқ жойга кўпчитиш учун қўйилади.

1,5-2 соатдан сўнг тайёр ҳамир бир текис ёйилиб, учбурчак шаклида кесилади ва эритилган сариёғ суртилади.

Ёнғоқ мағизи шакар билан укаланади ҳамда товага солиб бир оз ранги кизартирилади, сўнг майдалаб янчиблиб, оз миқдорда сув қўшиб аралаштирилади.

Учбурчак шаклида кесилган ҳамир бўлаклари устига ёнғоқ мағзидан тайёрланган аралашма суртилади ва рогалик кўринишида ўраб чиқилиб қандолат листларига терилади. 30 дақиқа тиндирилгандан сўнг 230⁰С хароратда 20 дақиқа давомида тилла рангга киргунча ёпиб пиширилади.

Повидлоли булочка

Ҳамир тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар.

Бугдой уни 39,5 гр

Шакар 8 гр

Тухум 4 гр

Сариёғ 10 гр

Туз 0,5 гр

Сув 14 мл

Ҳамиртуриш 1,2 гр

Қийма учун:

Плвидло 10 гр

Устига суртиш учун:

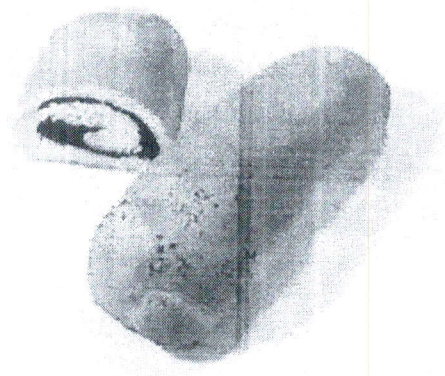
Тухум 1,4 гр

Қандолат листларини ёглаш учун:

Ўсимлик ёғи 0,25 гр

Чиқиши 7500 гр (100 дона 75 гр дан).

75 гр. булочкани тахминий қуввати – 278,7 ккал



Тайёрлаш технологияси

Ҳамиртуришли ҳамир опарасиз усулда тайёрланади. Тайёр ҳамирга сариёғ суртилади ва совутилади. Сўнгра ҳамирни 1 см қалинликда ёйилиб, узунасига энини 10 см қилиб кесилади. Ёйилиб кесилган ҳамирни ўртаси қандолат қоғи ёрдамида повидло солиб чиқилади. Ҳамирни бир четига тухум суртилади ва арқонсимон қилиб булочка бўлақларига бўлишга мос равишда ўраб чиқилади. Шундан сўнг ўсимлик ёғи суртилган қандолат листга терилиб тиндиришга қўйилади, устига меланж суртиб 250°C гача хароратда ёпиб пиширилади.

Ширин булочка

Ҳамир тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар.

Буғдой уни 30 гр

Шакар 4,7 гр

Меланж 4 гр

Сут 4 мл

Ҳамиртуруш 0,8 гр

Туз 0,23 гр

Сув 10 мл

Ҳамир қатламлари орасига суртиш учун:

Сариёғ 5 гр

Шакар 5 гр

Қандолат листларини ёглаш учун:

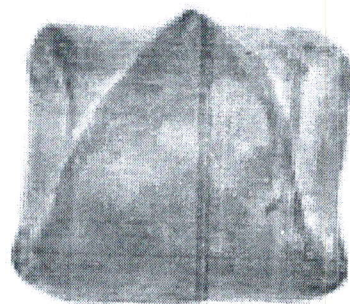
Ўсимлик ёғи 0,2 гр

Булочкаларни устига суртиш учун:

Тухум 1 гр

Чиқиши 5000 гр (100 дона 50 гр дан).

50 гр. булочкани тахминий қуввати – 175,9 ккал



Тайёрлаш технологияси

Тайёрланган ҳамиртуришли қатлама ҳамирга турли хил булочкалар шакли берилиши мумкин.

Конверт шаклидаги булочка. Тайёр ҳамирни ун сепилган столга олиб тўғри бурчак шаклида қалинлиги 5-8 мм қилиб текис ёйилади. Ёйилган ҳамирни пичоқ ёрдамида вазни 55 гр, ўлчами 8x8 см қилиб квадрат шаклида кесилади. Сўнгра бурчаклари ўрта қисмига олиб келиниб бармоқлар ёрдамида енгил сиқиб бриктирилади. Шундан сўнг ўсимлик ёғи суртилган кандолат листга оралиқ масофа билан териб чиқилиб тиндиришга қўйилади, устига меланж суртиб 230-240°C гача ҳароратда ёпиб пиширилади. Қандолат листига теришда булочкалар орсиддаги масофа яқин бўлиб қолса, тиндириш ёки пишириш жараёнида бир-бирига ёпишиб ташки кўриниши бузилади.

“Ёнғоқли мағизли” кекси

**Ҳамир тайёрлаш учун керакли
маҳсулотлар.**

Олий навли ун 33,6 гр

Шакар 10 гр

Сариёғ 7,4 гр

Тухум 6,7 гр

Мағиз 3,4 гр

Ёнғоқ мағизи 7 гр

Туз 0,1 гр

Ҳамиртуриш 1,3 г

Сув 7,3 мл

Қолипчаларга суртиш учун:

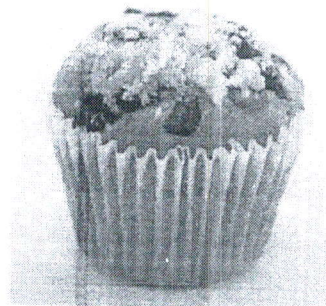
Ўсимлик ёғи 0,57 гр

Устига сепиш учун:

Қанд упаси 7 гр

Чиқиши: 6000 гр (100 дона, 60 гр дан)

60 гр. Баҳор Кексни тахминий куввати – 198,2 ккал



Тайёрлаш технологияси

Кекс намлилиқ даражаси 31-32% бўлган ҳамиртуришли ҳамирдан тайёрланади. Ҳамир тайёр бўлишидан 5 дақиқа аввал майиз қўшиб аралаштириб юборилади. Тайёрланган ҳамир ёғланган қолипчаларга солиб чиқилади ва 40-60 дақиқага тиндириш учун қўйилади.

Пиширишдан олдин қолипчалардаги ҳамир устига меланж суртилиб, майдаланган ёнғоқ мағизи сепилади, қандолат листларига териб 210-220°C хароратда ёпиб пиширилади. Пишиб чиққандан сўнг устига қанд упаси сепилади.

«ТАСДИҚЛАЙМАН»

Хоразм вилояти халқ
таълими бошқармаси бошлиғи



Х.Бектемиров

2022 й.

Хоразм вилояти халқ таълими бошқармасига қарашли **Хонқа туманидаги**
22 та умумтаълим муассасаларида **1-4 синф ўқувчиларини**
овкатлантириш хизмати (22-лот)

ЭНГ ЯХШИ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШ БЎЙИЧА
ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИ

Буюртмачи: Хоразм вилояти халқ таълими бошқармаси

УМУМИЙ ҚИСМ

ЭНГ МАҚБУЛ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШДА ИШТИРОК ЭТИШ ТАКЛИФИ

1. Умумий ҳолат

1.1 Ушбу Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари “Давлат харидлари тўғрисида” ги Ўзбекистон Республикаси Қонуни (кейинги ўринларда Қонун) ва Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 20 февралдаги “Лойиҳалашдан олдин, лойиҳа, тендер ҳужжатлари ва шартномалар экспертизасини ўтказиш тартибини такомиллаштириш чоратадбирлари тўғрисида” ПҚ-3550 Қарори талабларига мувофиқ ишлаб чиқилган. (кейинги ўринларда - қарор).

1.2 Энг яхши таклифларни танлаш мавзуси: **Хоразм вилояти халқ таълими бошқармасига қарашли Хонқа туманидаги 22 та умумтаълим муассасаларида 1-4 синф ўқувчиларини овкатлантириш хизмати**

1.3 Энг яхши таклифларни танлаш таклифида бошланғич нархлардан ошмаслиги керак.

1.4 Хизматларни кўрсатиш бўйича техник топшириқлар энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларининг техник қисмида келтирилган.

1.5 Энг яхши таклифларни танлаш комиссияси йиғилишининг шакллари - онлайн.

2. Энг яхши таклифларни танлаш ташкилотчилари

2.1 Буюртмачининг номи – **Хоразм вилояти халқ таълими бошқармаси** (бундан кейин “Буюртмачи” деб номланади).

2.2 Комиссиянинг ишчи органи Харид комиссияси (бундан кейин – “Харид комиссия”).

2.4 Энг яхши таклифларни танлаш камида олти аъзодан иборат “Буюртмачи” томонидан тузилган харид комиссияси томонидан ўтказилади.

3. Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчилари

3.1 Мулкчилик шаклидан қатъий назар ҳар қандай юридик шахслар, шу жумладан кичик бизнес субъектлари иштирок этишлари мумкин 4.2-бандда кўрсатилган юридик шахслар бундан мустасно.

4. Энг яхши таклифларни танлашни ўтказиш тартиби

4.1 Энг яхши таклифларни танлашда иштирок этиш учун танлаш иштирокчиси:

а) танлаш шартлари билан танишиш учун махсус маълумот порталида жойлаштирилган энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларининг электрон версиясини олиш (юклаб олиш);

б) Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига мувофиқ энг мақбул таклифини тақдим этиш;

4.2 Иштирокчиларга нисбатан қўшимча талаблар:

Харид комиссияси томонидан ўтказиладиган дастлабки малака танловидан ўтган иштирокчиларнинг таклифлари кўриб чиқилади ва баҳоланади;

4.3 Иштирокчиларнинг Энг яхши таклифларни танлашда иштирок этишлари тақиқланади:

Қайта ташкил этиш, тугатиш ёки банкротлик босқичида бўлиш;

“Буюртмачи” билан суд ёки арбитраж ҳолатида бўлиш;

Ягона реестрда виждонсиз ижрочилар;

Солиқ ва бошқа мажбурий тўловлар бўйича муддати ўтган қарздорлиги мавжуд бўлмаслиги.

4.4 “Буюртмачи” иштирокчини сотиб олиш тартиб-таомилларида қатнашишдан четлаштиради, агар:

иштирокчи тўғридан-тўғри ёки билвосита миқдорнинг ҳар қандай амалдаги ёки собиқ мансабдор шахсини ёки ходимини ёки бошқа давлат органини ҳар қандай шаклда иш ҳақи, иш таклифи ёки бошқа ҳар қандай қимматбаҳо нарсалар ёки хизматларни таклиф қилиш, бериш ёки беришга рози бўлиш, давлат харидлари жараёнида буюртмачининг ҳар қандай ҳаракатларини амалга ошириш, қарор қабул қилиш ёки ҳар қандай рақобат тартибини қўллаш;

иштирокчи қонунни бузган ҳолда адолатсиз рақобат устунлиги ёки манфаатлар тўқнашувига эга бўлса.

5. Танлаш таклифи ва уни рўйхатдан ўтказиш тартиби

5.1 Порталда эълон қилинган танлаш иштирокчилари танлаш эълонида кўрсатилган манзил бўйича эълонда белгиланган тартибда таклифлар киритадилар.

5.2 Лойихачилар тақдим этилган маълумотлар ва ҳужжатларнинг ҳақиқийлиги ва тўғрилиги учун жавобгардир.

5.3 Танлаш таклифи қўйидагилардан иборат:

нарх қисми танлаш шартларига мос келиши ва қўйидаги маълумотларни ўз ичига олиши керак: маҳсулот номи, хизматларнинг қиймати, умумий миқдори, тўлов шартлари, таклифнинг амал қилиш муддати, танлаш иштирокчилари томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза тақдим этиш мажбурийлиги ҳақидаги талаб ва бошқалар. Талабгор танловга қатнашиши билан ушбу шартларнинг барчасига розилигини билдиради.

5.4 Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчилари энг яхши таклифларни танлашда қатнашиши учун қўйидаги ҳужжатларни тўлдириши керак.

1-шакл Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчиси ҳақида умумий маълумотлар

Шунингдек, иштирокчи таклифни, шу жумладан барча танлаш ҳужжатларини тайёрлаши керак, уларни сканерлаштирилган электрон шаклда махсус **etender.uzex.uz** порталига раҳбарнинг имзоси ва муҳри билан тасдиқланган ҳолда жойлаштириши керак. Энг яхши таклифларни танлаш иштирокчиси ҳар бир лот бўйича фақат битта таклиф беришга ҳақли.

5.5 Агар таклифлар бериш муддати тугаган пайтда харид комиссияси томонидан энг яхши таклифларни танлаш, иштирокчиларидан энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатларида кўрсатилган талабларга мос келадиган камида иккита тижорат таклифи электрон шаклда тақдим этилган бўлса, энг яхши таклифларни танлаш ўтказилган деб топилади.

5.6 Техник таклиф куйидаги ҳужжатларни ўз ичига олиши керак: техник ҳужжатлар рўйхати (техник маълумотлар варақалари, фойдаланиш бўйича кўрсатмалар ва бошқалар ёки тақдим этилаётган хизматларнинг тўлиқ ва батафсил тавсифини ўз ичига олган бошқа ҳужжатлар).

5.7 Ушбу танлашга илова қилинган нарх таклифининг мажбурий ҳужжатлари мавжудлигига қўйиладиган талаблар.

5.8 Харид комиссияси фақат ушбу йўриқноманинг талабларига мувофиқ тайёрланган таклифлар учун жавобгардир.

6. Энг яхши таклифларни танлаш тартиби, уларни баҳолаш тартиби ва мезонлари

6.1 Эълонда танлаш ўтказиладиган вақт сифатида кўрсатилган вақт, танлаш иштирокчилари томонидан тақдим этилган энг яхши таклифларни танлашни баҳолаш бўйича харид комиссияси.

6.2 Таклифларни кўриб чиқишда барча ҳужжатларнинг мавжудлиги ва уларнинг тўғрилиги текширилади. Тегишли ҳужжатлар бўлмаган тақдирда, харид комиссияси ушбу таклифни кўриб чиқиш ва баҳолаш учун рад этишга ҳақлидир.

6.3 Харидкомиссияси энг яхши таклифларни танлаш ғолибини аниқлаш учун рад этилмаган таклифларни танлаш ҳужжатларида кўрсатилган мезонларга қараб баҳолайди.

6.4 Танлаш иштирокчиси томонидан тақдим этилган ҳужжатларда мавжуд бўлган маълумотлар аниқланган тақдирда, харид комиссияси бундай иштирокчини танлашда қатнашишдан четлаштиришга ҳақлидир.

6.5 Таклиф Қонун, меъёрий ҳужжатлар ва энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига мос равишда бўлишлари мумкин, белгиланган тартибда ишлашлари мумкин.

6.6 Харид комиссияси агар уни тақдим этган танлаш иштирокчиси Қонунда ва қарор қабул қилинадиган талабларга жавоб бермаса ёки танлаш иштирокчиларининг таклифи бўйича энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари талабларига жавоб бермаса, таклифни рад этади.

6.7 Тижорат таклифларини баҳолаш жараёнида Харид комиссияси талабгорлардан уларнинг таклифларига нисбатан тушунтиришлар сўраши мумкин. Ушбу процедура белгиланган тартибда расмий равишда, ёзма равишда, танлаш ташкилотчиси орқали амалга оширилади. Тушунтириш жараёнида таклифнинг моҳиятида, шунингдек нархнинг ўзгаришига йўл қўйилмайди.

6.8 Энг яхши таклифларни танлаш ҳужжатлари ва таклифида кўрсатилган мезонларга асосланиб шартномани бажариш учун энг яхши шартларни таклиф қилган танлаш иштирокчиси ғолиб ҳисобланади.

7.Томонларнинг жавобгарлиги ва мувофиқлиги махфийлик.

7.1 Ўзбекистон Республикаси Қонун ҳужжатларида назарда тутилган жавобгарлик қуйидагиларга тегишликирувчи таклифлар ёзувларини юритадиган ва уларнинг хавфсизлиги ва махфийлигини таъминлайди Комиссия раиси ва аъзолари, шунингдек таклифларни ўрганиш учун тузилган ишчи гуруҳ аъзолари, маълумотларни ошкор қилиш, иштирокчилар, комиссиянинг бошқа аъзолари ва жалб қилинган экспертлар билан тил бириктиришга рухсат бериш, шунингдек бошқа ноқонуний ҳаракатлар учун. Шартнома бўйича мажбуриятларни бажармаган (миқдорий, сифат ва техник кўрсаткичлар бўйича) энг яхши таклифларни танлаш ғолиби Ўзбекистон Республикаси қонунчилиги ва ёки тузилган шартнома бўйича жавобгар бўлади.

Харид комиссияси

**КОРРУПЦИЯ КЎРИНИШЛАРИГА ЙЎЛ ҚЎЙМАСЛИК БЎЙИЧА
АРИЗА**

Мен, _____ (харид тартиб-таомили иштирокчисининг номи кўрсатилади) товар етказиб бериш учун (таклиф этилаётган товар турлари кўрсатиб ўтилади) ўтказилаётган энг яхши таклифларни танлаш воситасидаги давлат харидида коррупцияга оид ҳуқуқбузарликларга йўл қўймаслик мажбуриятини оламан.

Мен коррупциянинг қуйидаги кўринишларига йўл қўймасликни кафолатлайман:

- Ўзбекистон Республикасининг коррупцияга қарши курашиш тўғрисидаги қонун ҳужжатларининг талабларига зид келадиган ҳар қандай хатти-ҳаракатларни амалга ошириш;

- ўз мансаб ёки хизмат мавқеимдан шахсий манфаатларимни ёхуд ўзга шахсларнинг манфаатларини кўзлаб моддий ёки номоддий наф олиш мақсадида қонунга хилоф равишда фойдаланиш;

- танлаш бўйича харид қилиш ҳужжатларини қонунчиликка зид тартибда расмийлаштириш;

- танлаш бўйича харид қилиш тартиб-таомилларини қонунчиликка зид тартибда амалга ошириш;

- давлат харидлари субъектларига таъсир ўтказиш, жумладан, пора беришни таклиф қилиш, ваъда бериш, товламачилик қилиш, пора сифатида пул тўлаш, бевосита ёки билвосита пора олишга розилик бериш;

- манфаатлар тўқнашувига;

- танлашда иштирок этаётган бошқа иштирокчилар билан тил бириктириш;

- ишончсиз ёки бузиб кўрсатилган ахборотни тақдим этиш.

Коррупцияга оид ҳуқуқбузарликлар содир этиш ҳолатлари аниқланган тақдирда қонунчиликка мувофиқ жавобгарликка тортилишга розилик билдираман.

Раҳбарнинг Ф.И.Ш.: _____

Телефон/факс рақами: _____

Электрон почта манзили: _____

Имзо:

М.Ў.

**ЭНГ ЯХШИ ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШ ИШТИРОКЧИСИ ҲАҚИДА
УМУМИЙ МАЪЛУМОТЛАР**

Очиқ эркин савдолари иштирокчисининг номи _____

Манзили ва телефон (факс) рақами _____

Юридик мақоми _____

Гувоҳнома рақами ва санаси _____

Асосий фаолият тури (статистика идораси коди бўйича) _____

Раҳбар ва унинг ўринбосарлари:

№	Ф.И.Ш.	Маълумоти (ўқув юрти, мутахассислиги, диплом № ва берилган санаси)	Иштажрибаси (йил)	Эгаллаган лавозими	Эгаллаган лавозимида иш тажрибаси (йил)
1	2	3	4	5	6

Асосий ва доимий ходимлар (ЛБМ, ЛБА ва етакчи мутахассислар)

Тартиб №№	Ф.И.Ш.	Маълумоти (ўқув юрти, мутахассислиги, диплом № ва берилган санаси)	Иш тажрибаси (йил)	Эгаллаган лавозими	Эгаллаган лавозимида иш тажрибаси (йил)
1	2	3	4	5	6

Корхона раҳбарининг имзоси _____

Тузиш санаси «__» _____ 2022 й.М.Ў.