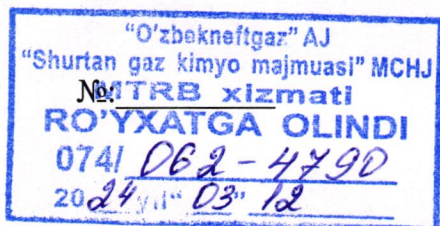




“TASDIQLAYMAN”

**«Shurtan GKM» MChJ
Bosh direktor o‘rinbosari**


N. Xalilov
«2» 12 2024 y.

“Sho‘rtan GKM” MChJ ehtiyoji uchun

Go‘sht mahsulotlari bilan ta‘minlash yuzasidan

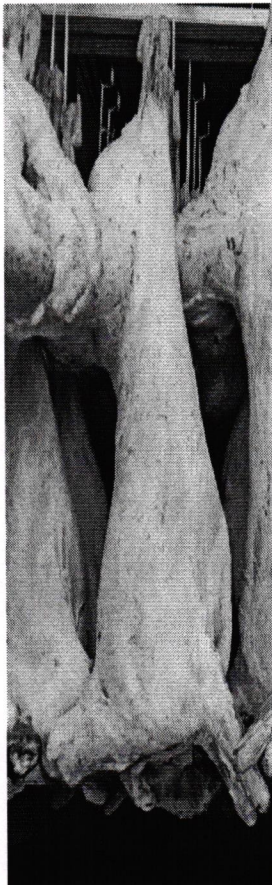
TEXNIK TOPSHIRIQ

ShGKM – 2024 yil

1. UMUMIY MA'LUMOTLAR

1.1. Nomi
Go'sht mahsulotlari
1.2 Sotib olishning asosiy maqsadi
Asos: Umumiy ovqatlanish sexining 2025 yilda xarid qilinadigan MTR lar uchun yillik buyurtmasi. Maqsad: "Shurtan GKM" MCHJ (keyingi o'rinlarda – Majmua) ning UOS oshxonalarini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash va ShGKM ishchi-xodimlari issiq ovqat bilan ta'minlash.

2. Oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan texnik talablar

№	Mahsulot nomi	Asosiy texnik talablar	O'lchov birligi	Miqdori	
1.	Qo'y go'shti	<p>Qo'y go'shtiga qo'yilgan talablar:</p> <ol style="list-style-type: none">Qo'y go'shti. San Pin QM O'z Res 0366-19 ga muvofiq go'sht mahsulot, yangi so'yilgan, sovutilgan, muzlatilmagan, istemolga yaroqli, O'z Respublikasida mahalliy zotlardan boqib yetishtirilib semirtirilgan bo'lishi lozim.Yangi so'yilgan qo'y go'shtining yog' (tana yog'i) rangi oq bo'lishi lozim).Yangi so'yilgan qo'y go'shtining hidi yangi so'yilgan molga hos bo'lishi kerak.Yangi so'yilgan qo'y go'shti kesilganda go'shtni barmoq bilan bosishda hosil bo'ladigan chuqur tez o'z holiga qaytishi lozim.Yangi so'yilgan qo'y go'shti 4 (to'rt) bo'laga birgalikda butun vazni 20kg dan-35 kggacha bo'lishi kerak. 35 kg dan og'ir bo'lmasligi shart..Yangi so'yilgan qo'y go'shtida qon yig'ilishi bo'lmasligi lozim.Yangi so'yilgan qo'y go'shtining yog'lilik miqdori 5% dan yuqori bo'lmagan holatda tana go'shti mushaklari yaxshi rivojlangan, (ikki son, ikki qo'l), ichki yog' va ichki organlarisiz bo'lishi lozim. Qo'y go'shti veterinariya-sanitariya norma qoidalariga muvofiq, veterinariya mutaxasisi tomonidan ko'rikdan o'tgan xulosasi bo'lishi shart.Yangi so'yilgan qo'y go'shtining 4 joyiga yumaloq muhr urilishi. Har bir muhrda O'zbekiston Respublikaning qisqartirilgan nomi, korxona raqami va "Vet. Ko'rigi" yozilgan bo'lashi shart.		kg	18000

3. Qo'y go'shtini qabul qilish tartibi

Qo'y go'shti uchun majmua tegishli oshxonalar oshpazlari va mutaxassislari tomonidan belgilangan tartibda buyurtma shakllantiriladi.

Ijrochi mazkur texnik topshiriqqa mos sifatda sog'lom qo'y go'shtini olib keladi.

Majmua mutaxassislari (oshpazlar, sanitar vrach) tomonidan yetkazib berilgan qo'y go'shti mahsulotini sifati va miqdori tekshirib ko'riladi, so'ngra ijrochi va majmua mutaxassislari tomonidan kirim qilish dalolatnomasi rasmiylashtiriladi.

Yetkazib berilgan qo'y go'shti sifati bo'yicha e'tirozlar bo'lganda, ijrochi o'z hisobidan qo'y go'shtini qaytarib olib ketishi, va talab doirasidagi go'shtga almashtirib olib kelishi shart.

QO'Y GO'SHTIGA BO'LGAN TALABLAR

go'shti GOST 34120-2017 San Pin 0366-19 ga muvofiq yangi suyilgan, sovutilgan, muzlatilmagan, iste'molga yaroqli, mahalliy zotlardan boqib etishtirilgan, yog'lilik miqdori 5% dan yuqori bo'lmagan holatda, tana go'shti mushaklari yaxshi rivojlangan,

to'rtga bo'lingan, (ikki son, ikki qo'l) ichki yog'i va ichki organlarisiz va veterinariya-sanitariya mutaxasisi ekspertizasi ko'rikidan o'tgan bo'lishi shart.

Qo'y go'shtini yetkazib berishda buyurtmachiga texnik va boshqa hujjatlarni topshirishga qo'yiladigan talablar

Tovarga quyidagi hujjatlar ilova qilinishi lozim:

- "Ijrochi" tomonidan olib kelinadigan go'sht mahsulotlariga muvofiqlik sertifikat va sanitariya – epidemiologik xulosasiga ega bo'lishi shart.

- "Ijrochi" tomonidan olib kelinadigan go'sht mahsulotlari maxsus transportda +4, +2 haroratda yetkazib berilishi shart.

4. YETKAZISH JOYI

O'zbekiston Respublikasi, Qashqadaryo viloyati, G'uzor tumani, Sho'rtan qo'rg'oni 180300.

5. YETKAZISH MUDDATI

Buyurtmachining talabnoma taqsimotiga asosan qo'y go'shti buyurtma qilinadi, Ikki tomonlama tuzilgan shartnoma shartlarining talabiga ko'ra yetkazib beruvchi tomonidan yetkazib berilgan qo'y go'shti to'liq miqdori yetkazib berilgandan so'ng 7 ish kuni davomida to'lov to'liq amalga oshiriladi.

Ishlab chiqdi:

UOS tovarshunosi:

 **J. Suvanov**

Kelishildi:

Ishonchlilikni boshqarish xizmati boshlig'i:

 **T. Diyorov**

UOS boshlig'i:

 **A. Latipov**

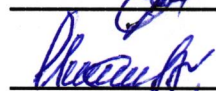
UOS mudiri

 **Z. Azizov**


UOS mudiri

 **Sh. Xasanov**

UOS mudiri

 **Z. Chuliyev**

MTRBX muhandisi:

 **S. Qorayev**

