

"TASDIQLAYMAN"

Xaridlar komissiyasi raisi,

«YANGIYO‘L-AGRO STAR» MCHJ direktori



A. Ibragimov

2026 y.

*«Yangiyo‘l-Agro Star» MCHJ tomonidan biriktirilgan Yangiyo‘l tumani hududida
2026 yil hosili uchun yetishtirilgan pomidor mahsulotlaridan tomat pastasi tayyorlash
xizmatlarini xarid qilish bo‘yicha*

TEXNIK TOPSHIRIQ

I. UMUMIY QOIDALAR VA MAQSAD

Mazkur Texnik topshiriq va tanlov hujjati «Yangiyo‘l-Agro Star» MCHJ tomonidan yetishtirilgan va yetkazib berilgan yangi pomidor mahsulotlarini sifatli qayta ishlab, sanoat usulida yuqori sifatli **tomat pastasi (konsentrat)** tayyorlash bo‘yicha pudratchi tashkilotlarni (xizmat ko‘rsatuvchilarni) tanlab olish, texnologik jarayonlarni tizimlashtirish va sifat nazoratini o‘rnatish maqsadida ishlab chiqildi.

Tanlov asosida tanlab olingan pudratchi quyida keltirilgan barcha texnologik, laboratoriya va sanitariya-gigiyena talablariga so‘zsiz rioya qilishi shart.

II. TALABGORGA QO‘YILADIGAN ASOSIY TALABLAR

- **Ishlab chiqarish joylashuvi:** Pomidor hosilining sifatini yo‘qotmasdan, tezkor va operativ qayta ishlanishini ta‘minlash maqsadida, talabgorning (pudratchining) ishlab chiqarish zavodi / quvvatlari va texnik bazasi bevosita Yangiyo‘l tumani hududida joylashgan va faoliyat ko‘rsatayotgan bo‘lishi shart.
- **Texnologik jihozlanganlik:** Ishlab chiqarish korxonasi pomidorni avtomatik yuvish, maydalash, termokarkas, protirka (elakdan o‘tkazish), vakuum-evaporatsiya (quyuqlashtirish) va aseptik qadoqlash uskunalari tizimiga ega bo‘lishi lozim.
- **Sifat va laboratoriya nazorati:** Ishlab chiqarish liniyasida xom ashyo va tayyor mahsulotning fizik-kimyoviy hamda mikrobiologik ko‘rsatkichlarini doimiy nazorat qilib boruvchi akkreditatsiyadan o‘tgan yoki attestatsiyalangan laboratoriya mavjud bo‘lishi talab etiladi.

III. TEXNOLOGIK JARAYONLAR TARTIBI VA SIFAT TALABLARI

Tomat pastasini tayyorlash jarayoni quyidagi qat'iy ketma-ketlikda va standartlar asosida amalga oshiriladi:

- **Xom ashyoni qabul qilish, yuvish va saralash:** Yetkazilgan yangi pomidor mahsuloti loy, chang va begona aralashmalardan avtomatik yuvish tizimida yaxshilab tozalanadi. Sarflangan va chirigan mevalar ajratib tashlanadi.
- **Issiqlik ishlov berish va protirka:** Maydalangan pomidor massasi pektin parchalanishining oldini olish va gomogenlikni ta'minlash uchun issiqlik ishlov berishdan o'tkaziladi hamda po'st va urug'lardan to'liq tozalash uchun elakdan (protirka) o'tkaziladi.
- **Vakuum-evaporatsiya va Briks (Brix) ko'rsatkichi:** Pomidor sharbati vakuum-bug'latish qurilmalarida quyuqlashtiriladi. Tayyor tomat pastasi tarkibidagi quruq modda miqdori qat'iy 30% Brix ($\pm 1\%$) ko'rsatkichini tashkil etishi shart.
- **Aseptik qadoqlash va saqlash idishlari:** Tayyor tomat pastasi issiqlik bilan sterilizatsiya qilinib, aseptik sharoitda armirlangan maxsus aseptik qop (Aseptic bag)larga qadoqlanishi shart. Aseptik qopga qadoqlangan tomat pastasi sig'imi 200 litrli (kg) bo'lgan, oziq-ovqatga mo'ljallangan zanglamas metall (nerjaveyka / nerjaveyumaya stal) yoki ichki qismi oziq-ovqat emali bilan qoplangan maxsus bochkalarga joylashtiriladi va muhrlanadi.
- **Laboratoriya nazorati va sertifikatlash:** Har bir ishlab chiqarilgan partiya bo'yicha laboratoriya xulosasi (namunalar tahlili) yuritiladi va mahsulotning organoleptik (ta'mi, rangi, hidi) hamda fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari standartlarga mosligi tasdiqlanadi.
- 1 kg. tomat pastasini tayyorlab berish, bochkalarda saqlash xarajjat miqdori 5.600 so'mni tashkil qilishi lozim.

IV. TANLOV ISHTIROKCHILARINI BAHOLASH MEZONLARI (Maksimal 75 ball)

Talabgorlar (pudratchilar) quyidagi 5 ta asosiy mezon bo'yicha 75 ballik tizimda baholanadi. Eng yuqori ball to'plagan ishtirokchi g'olib deb topiladi.

T/r	Baholash mezonlari	Tavsifi va talablar	Maksimal ball
-----	--------------------	---------------------	---------------

1	Joylashuv va ishlab chiqarish imkoniyati	Ishlab chiqarish korxonasi va qayta ishlash quvvatlarining Yangiyo‘l tumanida mavjudligi va infratuzilmaga egaligi.	25 ball
3	Ishlab chiqarish jihozlari va texnologik imkoniyat	Vakuum-evaporatsiya qurilmasi, aseptik qadoqlash tizimi hamda 200 kg lik zanglamas (nerjaveyka) bochkalar va aseptik qoplar bilan to‘liq ta’minlanganlik.	20 ball
4	Laboratoriya va sifat nazorati	Korxonada shaxsiy / akkreditatsiyalangan laboratoriya mavjudligi, Brix 30% ko‘rsatkichini va aseptik tozalikni nazorat qilishuvchi mutaxassislarning mavjudligi.	10 ball
5	Ish tajribasi va reputatsiya	Tomat pastasi va konsentratlar ishlab chiqarish sohasida kamida 2-3 yillik tajribaga va sifat sertifikatlariga egaligi.	10 ball
6	Kunlik quvvat va muddatlar	Kunlik qabul qilish va qayta ishlash quvvatining yuqoriligi hamda mavsum davomida uzluksiz ishlash kafolati.	10 ball
UMUMIY MAKSIMAL BALL:			75 ball