



“ЭРДЭНЭТ ҮЙЛДВЭР”

ТӨРИЙН ӨМЧИТ ҮЙЛДВЭРИЙН ГАЗАР

Найрамдал талбай, Баян-Өндөр сум, Орхон аймаг, 61027

Утас: 976 (757) 7 35 01, Факс: (976) 7035 3002,

Цахим шуудан: info@erdenetmc.mn,

Цахим хаяг: www.erdenetmc.mn

2024.12.20 № 55-134-12/8169
танай _____-ны № _____-т

Тодруулгын хариу хүргүүлэх тухай

“Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ-аас зарласан ЭҮТӨҮГ/20240103771 дугаартай "Үйлдвэрийн дүүрэгт ажилладаг ажилтнуудад халуун хоолоор үйлчилгээ үзүүлэх ажил-I" гүйцэтгэгчийг сонгон шалгаруулах тендерт оролцохыг сонирхогчоос Төрийн худалдан авах ажиллагааны цахим систем (www.tender.gov.mn)-ээр дамжуулан гаргасан тодруулгын хариуг хавсралтаар хүргүүлж байна.

Хавсралт 1... хуудастай.

ЕРӨНХИЙ ИНЖЕНЕРИЙН АЛБАН
ҮҮРГИЙГ ТҮР ОРЛОН ГҮЙЦЭТГЭГЧ,
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ТЕХНИКИЙН
БОДЛОГЫН ГАЗРЫН ДАРГА



П.БАТБОЛОР

ЭРДЭНЭС МОНГОЛ НЭГДЛИЙН ГИШҮҮН

612407033444

1. Техникийн даалгавар 3.5:

Тодруулга №1:

Үндсэн хоолны ангиллын энгийн хоол олгох хэмжээ /300 гр, 350 гр/ байхаар түүхий эдийн хорогдлын норм, боловсруулалтын үеийг тооцоолж технологи картыг боловсруулж ирүүлнэ. Үүнд:

Үндсэн бүрдэл хоолыг тооцохдоо үндсэн хачир, туслах хачрыг заагдсан хэмжээнд тооцоолон бусад нэмэлт нийлмэл болон соустай хоолны бүрдлийг тооцоолно. Жишээ нь: Өндөгтэй хуурга, соустай хуурган хоолны түүхий эдийн нэр төрлөөс шалтгаалан ямар хачир тусгах эсэхийг тооцон илчлэгийг тусгах. Хоол зүйч мэргэжилтэн нь түүхий эдийн цэвэр жингээс хоолны илчлэгийг тооцохдоо хүнсний бүтээгдэхүүний шимт бодисын найрлага, дулааны боловсруулалт буюу шарах үеийн тосны шингээлтийн коэффициентыг бодитоор тооцсон тохиолдолд хоолны илчлэг зөв гарна.

Тодруулга №2:

Үйлдвэрийн газрын урьдчилан сэргийлэх үзлэгийн үр дүнгээр шээсний хүчил өндөр үзүүлэлттэй гарсан хүний тоо, цусан дахь холестерин түвшин хэвийн хэмжээнээс их байгаагаас үндэслэн веган хоолыг хоолны төлөвлөгөөт цэсэд тусгасан. Амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнийг хориглосон веган хоолыг сонголтоор оруулж байна.

Тодруулга №3:

Хоолны төлөвлөгөөт цэсийг тооцохдоо улирлын чанар /зун, намар, өвөл, хавар/ хүнсний бүтээгдэхүүний эрэлт хэрэгцээ, хүний биеийн онцлогт /хий, шар, бадган/ уялдуулан боловсруулна. Жишээ нь: Үндсэн хоол болох цуйванг эрүүл мэнд, энгийн, веган хоолны 3 нэр төрлөөр технологи картыг гаргана. 1 (нэг) өдөрт салат, шөл, үндсэн хоол, цай зэрэг нэр төрөл нь 3-аас багагүй /эрүүл мэнд, энгийн, веган/ байхаар тооцвол сард давтагдахгүйгээр 336 ширхэг хоолны технологи карт байна.

Тодруулга №4:

Цайны нэр төрөл нь эрүүл мэнд, энгийн, веган хоолны төлөвлөгөөт цэсэд тусгагдаж болно.

Захиалагчаас дараах тайлбарыг хүргүүлж байна. Үүнд:

“Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ-ын үйлдвэрийн дүүрэгт ажилладаг 4,500 ажилтанд нийтийн хоол буюу катеринг чиглэлийн үйлчилгээний онцлог, уурхайн биеийн хүчний хөнгөн, хүнд хөдөлмөр эрхлэлтийн онцлог, ажилтнуудын урьдчилан сэргийлэх үзлэгийн үр дүнд уялдуулж хоолны төлөвлөгөөт цэсийг хоол, шим тэжээлийн үзүүлэлтийг тооцож мэргэжлийн түвшинд боловсруулсан.

Тайлбар: Үйлдвэрийн газрын биеийн хүчний хөнгөн, хүнд хөдөлмөр эрхэлдэг ажилтнуудад хоолны нэр төрлийг сонгох боломжийг тооцон шөлтэй хоолыг 300гр, 500гр, үндсэн хоолны бүрдэл 300 гр, 350 гр-д нийлмэл, машин махан, үр тариа, туслах хачрыг тусад нь байх нөхцөлийг хангаж технологи картыг боловсруулахаар тусгасан.

Жич: “Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ нь худалдан авах ажиллагаандаа Төрийн болон болон орон нутгийн өмчийн хөрөнгөөр бараа, ажил, үйлчилгээ худалдан авах тухай хуулийг хэрэгжүүлж өрсөлдөх тэгш боломжтой, ил тод, үр ашигтай, хэмнэлттэй, хариуцлагатай байх зарчимд тулгуурлан ажилладаг. Тухайлан нэг компанид зориулж техникийн даалгаврыг бэлтгээгүй болохыг мэдэгдэж байна.