



ЭРХЛЭГЧИЙН ҮҮРЭГ ГҮЙЦЭТГЭЧ: *М. Зоригтсүх* И.ЭРДЭНЭЦЭЦЭГ

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

№	Барааны нэр төрөл	Хэмжих нэгж	Тоо хэмжээ	Тавигдах шаардлага	тайлбар
Нийт төсөвт өртөг 98,752,500					
Багц -1.Мах махан бүтээгдэхүүн төсөвт өртөг 31,500,000					
1.	Үхрийн мах	кг	4500	Хүнсний эрүүл ахуйн шаардлага хангасан бүтээгдэхүүн байх.Малын гарал үүслийн болон эрүүл ахуйн бичгийг тухай бүрт авсан байх	
Багц -2. Сүү сүүн бүтээгдэхүүн төсөвт өртөг 8,939,000					
1.	Сүү	л	3690	Малын гарал үүслийн болон эрүүл ахуйн шинжилгээнд тухай бүр хамрагдсан байх.	
2.	Тараг	л	480		
3.	Эзгий ааруул	кг	150		
4.	Цагаа	л	990		
Багц -3. Хүнсний ногоо төсөвт өртөг 19,945,000					
1.	Төмс	кг	3780	Зориулалтын зооринд хадгалагдсан.Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын машинаар тээвэрлэдэг байх.Эх орны хөрсөнд тарьж ургуулсан байх.	
2.	Байцаа	кг	2700		
3.	Лууван	кг	720		
4.	Улаан манжин	кг	250		
5.	Шар манжин	кг	100		
6.	Сонгино	кг	540		
7.	Бусад	кг	900		
Багц -4.Бусад хүнсний бүтээгдэхүүн төсөвт өртөг 38,368,500					
1.	Гурил	кг	3600	Дотоодын үйлдвэрт үйлдвэрлэсэн байх.Зориулалтын сав баглаа боодолтой, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан шинжилгээний бичигтэй байх.Хадгалалт хамгаалалтын Монгол улсад мөрдөгдөж байгаа стандартын шаардлага хангасан хадгалах тусгай агуулахтай байх.	
2.	Арвайн гурил	кг	27		
3.	Цагаан будаа	кг	250		
4.	Хөц будаа	кг	250		
5.	Гурвалжин будаа	кг	250		
6.	Хүүхдийн будаа	кг	250		
7.	Эрдэнэшин	кг	200		
8.	Шар Будаа	кг	250		
9.	Гоймон / лапша /	кг	60		
10.	Гоймон /шпагети /	кг	360		
11.	Печень /Вафль, наша марка, контик, бусад/	ш	3000		
12.	Тахианы мах	кг	200		

13.	Элсэн чихэр	кг	1000		
14.	Масло	кг	200		
15.	Кисель	ш	200		
16.	Хуурай цай	ш	9		
17.	Үзэм	кг	250		
18.	Давс	кг	120		
19.	Эсгэгч	кг	18		
20.	Хар чавга	кг	100		
21.	Чангаанз	кг	100		
22.	Чацаргана	кг	150		
23.	Хатаасан жимс	кг	100		
24.	Нэрс, аньс	кг	100		
25.	Варень	ш	75		
26.	Зөгийн бал	ш	150		
27.	Далайн байцаа	ш	396		
28.	Ургамалын тос	ш	360		
29.	Өндөг	ш	500		
30.	Жимс жимсгэнэ	кг	520		
31.	Хуурай сүү	ш	250		
32.	Ванилинтай сода	ш	180		
33.	Өөг салат	ш	60		

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ ГАРГАСАН НЯРАВ: *Мөнхнасан* Ж.МӨНХНАСАН