

Техникийн тодорхойлолт

Багц №1 ХОНИНЫ МАХ

Тоо хэмжээ:

/махыг гулуузаар нь хүлээж авах ба бусад дайвар мах хамаарахгүй болно./ Нийлүүлэгч нь өөрийн хөргүүртэй агуулахаас гэрээний хугацаанд хэрэгцээгээр өөрийн зардлаар хөргөлттэй автомашинаар хүргэж үйлчилнэ.

1	Стандарт	MNS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан хонь, ямааны мах байна.
2	Шинж чанар	- улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй, - тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй - цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй,
3	Зэрэглэл	- MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй хонь, ямааны мах
4	Тодорхойлолт	- Хонь, ямааны гулууз мах: Цусыг юулж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах. - Өрөөл мах: хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.
5	Хяналт, шалгалт	- үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. - Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.
6	Хүлээн авах	- нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. - Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.
7	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18°C-ээс ихгүй байна. - Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.

Багц №1 ТАТАШ

Тоо хэмжээ:

/хонь ямаа болон үхрийн дотор махаар хийсэн таташ байна./ **Нийлүүлэгч нь өөрийн хөргүүртэй агуулахаас гэрээний хугацаанд хэрэгцээгээр хотын бүсийн хорих ангиудад өөрийн зардлаар хөргөлттэй автомашинаар хүргэж үйлчилнэ.**

1	Стандарт	-MNS1023:2007 стандартын шаардлага хангасан дотор мах байна.
2	Шинж чанар	-таван цулын эрхтэн, цайвар өөх алагласан -тухайн дотор махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй -сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй,
3	Зэрэглэл	- MNS1023:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 5 кг-аас доошгүй жинтэй дотор мах
4	Тодорхойлолт	-Дотор мах: Таван цулын эрхтэн болон сэмж, бөөрний өөхийг хамт стандартын дагуу битүүмжлэн савласан дотор мах, Бог малын зүрх, уушиг, бөөр, гүзээ, элэг, гэдэс дотор мах байна. Гэдэс дотрыг бүрэн цэвэрлэсэн.
5	Сав, баглаа боодол	-MNS 5547:2005 стандартын дагуу шаардлагад нийцсэн уутанд 5кг, 10кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.
6	Шошго, хаяглалт	-Савласан уут бүр нь "Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошго" ерөнхий шаардлага MNS CAS 4280:95 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none">• барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг;• бүтээгдэхүүний нэр, ангилал;• бүтээгдэхүүний цэвэр жин;• үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;• найрлага, илчлэг чанар;• хадгалах хугацаа;• хадгалах нөхцөл;• стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7	Хяналт, шалгалт	-үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. -Дотор мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.
8	Хүлээн авах	-нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. - Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.
9	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд

		хөлдөөн хадгалах байх бөгөөд гүний температур нь -18 ⁰ C-ээс ихгүй байна. - Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.
--	--	--

Багц №2. ГУРИЛ /Дээд гурил /

Тоо хэмжээ: **8760 кг.**

Дээж ирүүлэх: **Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх савалгаатайгаар ирүүлнэ.**

1.	Стандарт	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009
2.	Барааны шинж чанар	БГТ-075, БГ-085 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна. Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна. Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Чийглэг 15-15,5% ихгүй, үнслэг 0,75-0,85%-иас ихгүй, ширхэгжилт, үлдэц 2-3,0%-иас ихгүй, капрон шигшүүрийн дугаар 38, микрон 180, нойтон цавуулгийн хэмжээ 26,0-30%-иас багагүй, цавуулгийн чанар 20-100 нэгж, ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр II доошгүй, хүчиллэг 4,0 ⁰ H, тосны хүчлийн тоо 30мг/100г ихгүй, төмөрлөг хольц 3мг/кг, Уналтын тоо 200-300 сек багагүй, 100 г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 500см ³ байна.
4.	Савалгаа /кг/	Гурилыг “Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 10 кг, 25 кг, 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.
5.	Сав, боодол баглаа,	“Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл ± 1,0 %-иас ихгүй байна. Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • найрлага, илчлэг чанар;

		<ul style="list-style-type: none"> • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь “Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>8.1 Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15⁰ С–иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсвэл бункерт задгайгаар хадгалсан байх.</p> <p>8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.</p> <p>8.4 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>

Багц №2. ЦАГААН БУДАА

Тоо хэмжээ:

Дээж ирүүлэх: **Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх үйлдвэрийн савалгаатайгаар ирүүлнэ.**

1.	Стандарт	“Цагаан шар будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаа будаа байна. Өнгөлсөн цагаан будааны бүтэн болон эвдэрсэн үр нь гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Чийг 15%-иас ихгүй, гадны хольц органик 0,5%, органик бус 0,5%, тутарга 2,5%, хальсалсан цагаан будаа 1,0%, халуун боловсруулалтад гэмтсэн үр 3,0%, гэмтсэн үр 3,0%, гүйцэт боловсроогүй үр 2,0%, гуриланцар үр 11,0%, улаан үр 4,0%, улаан судалт үр 8,0%, амилопектинжсэн цагаан будаа 1,0% байх
4.	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /10-25кг/
5.	Сав, баглаа, боодол	Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх. Хэрэв шуудайд савласан бол уг шуудай нь бат бөх, цэвэр байх.
6.		Савласан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS SAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;

	Шошго, хаяглалт	<ul style="list-style-type: none"> • бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Цагаан будааны чанар, аюулгүй байдал нь “Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>8.1 Цагаан будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>8.2 Цагаан будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>8.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>
9.	Цай	MNS /ISO/ 1572:2000, Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ.
10.	Давс	MNS /CAC/ 150:2007, иоджуулсан 1 кг савлагаатай байна. Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ.
11.	Ургамлын тос	МУ-ын болон ОУ-ын стандартыг хангасан, хадгалалтын хугацаа болон горимтой хүнсний бүтээгдэхүүн MNS 4551-1998 стандартыг баримтална. 1,2,5 литрийн савалгаатай байна. Ургамлын тос нь механик болон элдэв хольцгүй байх, тундас үүсээгүй, сав баглаан дээрээ хугацаа нь тодорхой заасан байх, эрүүл ахуй, чанарын шаардлагыг хангасан хүний биед хор нөлөөгүй байна. 2019 оны 01 дүгээр сараар хойш үйлдвэрлэсэн байна. Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ.
12.	Элсэн чихэр	MNS 4293:1995 Элсэн чихэрийн ширхэг жижиг, элдэв үнэр амтгүй байна. Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ.
13.	Масло	MNS /CAC/ 4528:2011 стандартын шаардлага хангасан, шаргал өнгөтэй, хөгцөрч муудаагүй, өвөрмөц амт үнэргүй 82,5 хувиас доошгүй тослоготой, механик хольцгүй, чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, ус чийг тоос шорооноос хамгаалсан сав баглаа боодолтой байна. Үйлдвэрлэсэн хугацаа нь 2020 оны 01 дүгээр сараас хойш үйлдвэрлэсэн байна. Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ.
14.	Исгэгч	Элдэв амт үнэргүй, стандартад нийцсэн.

Д/д	Нэр төрлийн дугаар	Бараа болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Техникийн тодорхойлолт болон стандарт
БАГЦ 3			
1	Төмс хүнсний ногоо	Лууван	Монгол Улсын болон Оросын Холбооны Улсын стандартыг хангасан, хадгалалтын хугацаа, горимтой хүнсний ногоог нийлүүлнэ. Төмс /MNS 0258:2006/ Монгол сортын, эх орны хөрсөнд тариалсан гүйцэд боловсорсон, эрүүл ямар нэгэн өвчилгүй, хатаж хорчийгоогүй, хөлдөж хайрагдаагүй байх. Байцаа нь /MNS 0255:2007/ Эх орны хөрсөнд тариалсан, гүйцэт боловсорсон, нягтрал сайтай, навч нь задраагүй, эрүүл, цэвэр, элдэв өвчлөл, механик гэмтэлгүй, хортон шавьжид идэгдээгүй, гаднах навчтай, шавар шороогүй байх. Лууван нь /MNS 0271:1972/ Эх орны хөрсөнд тариалсан, гүйцэт боловсорсон, механик гэмтэл, өвчлөл, хортон шавьжид идэгдээгүй, хатаж хорчийгоогүй шинээрээ, шавар шороогүй байх. Сонгино нь /MNS 0260:1982/ бөөрөнхий хэлбэртэй, соёолоогүй цагаан шар өнгийн 2-3 давхар хальстай, ааг үнэр сайтай ямар нэг гэмтэлгүй байна.
2		Манжин	
3		Байцаа	
4		Төмс	
5		Сонгино	