

**“Монголросцветмет” ТӨҮГ-ын Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сум дахь
“Бор-Өндөр” УБҮ-ийн ажиллагсдын хоол нийлүүлэх үйлчилгээний тодорхойлолт,
ажлын даалгавар**

Үйлчилгээ үзүүлэх газар: Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сумын төвөөс 1 км зайд байрлах “Бор-Өндөр” УБҮ-ийн уурхай, 17 км зайд байрлах Баргилт ил уурхай.

Бичиг баримтын шаардлага:

- Тендерт оролцогч хуулийн этгээд нь чанарын удирдлагын менежментийн тогтолцоо ISO 9001: 2015 стандартыг нэвтрүүлсэн энэ талаарх нотлох баримт бичигтэй байна.
- Тендерт оролцогч хуулийн этгээд нь түүхий эд, бараа материал, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, хүргэлтийн хоолыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан чингэлэг бүхий хөргүүртэй зориулалтын өөрийн эзэмшлийн тээврийн хэрэгслээр Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сумын нутагт байрлах УБҮ-т болон Баргилтын ил уурхай хүртэл хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх шаардлагатай тул тээврийн хэрэгслийн гэрчилгээ ирүүлнэ.
- Мэргэжлийн тогооч, технологич, хоол зүйч гэсэн боловсон хүчинтэй болохыг нотлох Нийгмийн даатгалын шимтгэл төлөлтийн лавлагаа, мэргэжлийн диплом болон бусад нотлох баримт бичгийг ирүүлнэ.
- Хоол үйлдвэрлэлд ашиглагдах түүхий эд, бараа материалыг тогтвортой ханган нийлүүлж, хамтран ажиллаж байсан тухай тодорхойлолт, эрх зүйн гэрээ баримт материалыг ирүүлэх.
- Үйлчилгээ үзүүлэгч байгуулга нь тендерт шалгарч гэрээ байгуулсан тохиолдолд “Бор-Өндөр” УБҮ-тэй Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага нөхцөлийг ханган ажиллах тусгай гэрээ байгуулна.

1. Уурхайн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ:

- 1.1. Нийт ажилчдын хоолыг уурхайн хоолны зааланд өгч үйлчлэх. /хоолны чанар, халуун байдлыг алдагдуулахгүй хүргэж үйлчлэх/
- 1.2. Хоол үйлдвэрлэлийн явцад захиалагчийн төлөөлөгч буюу эрүүл ахуйч байнгын хяналтыг тавих ба технологийн карт зөрчигдөх, ноцтой алдаа гарсан тохиолдолд захиалагч хоол үйлдвэрлэлийг зогсоох, гэрээний дагуу хариуцлага тооцох хүртэл арга хэмжээ авах.
- 1.3. Хоолны цэс болон технологийн картыг 10 хоногоор захиалагч талын Эрүүл ахуйч эмчээр батлуулан ажилтнуудад харагдах газар, самбарт тухай бүр байршуулан дагаж мөрдөнө.
- 1.4. Цагийн хуваарийн дагуу иж бүрдэл хоолны нэр төрөлд салат, нэгдүгээр хоол, хоёрдугаар хоолны аль нэг нь 2-оос доошгүй сонголттой байна.
- 1.5. Тухайн хоолны цэстэй уялдуулаад Цай /250 мл-ээс багагүй/ нэр төрөлд эсхүл байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, жимс ногооны өтгөрүүлсэн шүүсний сахрын агууламж 5%-иас ихгүй байх биологийн өндөр идэвхт балжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, бурам, лимоныг сонголтгоор оруулах.

2. Сар тутам хийгдэх иж бүрдэл хоолны тоо:

- 2.1. Дунджаар 14217 (Арван дөрвөн мянга хоёр зуун арван долоо) иж бүрдэл байна.

3. Үйлчилгээ үзүүлэх хуваарь

- 3.1. УБҮ-т ажлын өдрүүдэд /Даваа-Баасан/
Өглөө - 07.00 - 08.00

- Өдөр - 12.00 - 15.00 /Дээрх хуваарийн дагуу байнга халуун хоолоор таслахгүй байх/
- 3.2. Баргилт ил уурхайн ажиллаж буй өдрүүдэд. /Даваа-Ням/
Өдөр - 12.00 - 13.00
Шөнө - 00.00 - 01.00 /Дээрх хуваарийн дагуу байнга халуун хоолоор таслахгүй байх/
- 3.3. Дээрх хуваарийн дагуу ажилчдад хоолны талоноор үйлчлэх.

4. Үйлчилгээ үзүүлэхэд тавигдах шаардлага

- 4.1. Монгол улсын эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 02 сарын 23-ны өдрийн А/74 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт “Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодисын зөвлөмж хэмжээ”. Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэгийн хэмжээ 2400-3100 ккалаас багагүй байна. Хоногт авах илчлэг 100% гэж тооцвол Өглөө 20-25 хувь, Их, бага үдэд 10-15 хувь, Их үдэд 35-40 хувь, Орой 15-20 хувиас ихгүй гэж тооцох.
- 4.2. Монгол улсын Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын 2011 оны 10 дугаар сарын 26-ны өдрийн “Техникийн зохицуулалт батлах тухай (бялууны төрлийн бүт.үйлдвэрлэл)” 305 дугаар тогтоол, Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2014 оны 04 дүгээр сарын 08-ны өдрийн 156 дугаар тушаалын гуравдугаар хавсралтаар батлагдсан “Эрүүл ахуй болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмж” Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2017 оны 11 дүгээр сарын 01-ний өдрийн А/179 дугаар тушаалын нэгдүгээр хавсралтаар батлагдсан “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм”-ийг дагаж мөрдөх.
- 4.3. Хоолны цэсийг улирлын онцлогт тохируулан боловсруулна. Зуны улиралд хонины махны хэрэглээг багасгах, сүү цагаан идээ хэрэглэх, үхрийн мах түлхүү ашиглах, намар шинэ ногоог зохистой хэмжээгээр түлхүү ашиглах, өвөл болон хавар витаминлаг хоолоор цэсийг бүрдүүлэх /улирлын онцлогт тохирсон/ зэргээр зохицуулалт хийнэ.
- 4.4. Хоолонд халуун ногоо болон нэмэлт амтлагчийг бага хэмжээгээр хийх. Давс, халуун ногоо, бусад нэмэлт амтлагчийг хоолны ширээ тус бүр дээр зориулалтын саванд хийж байрлуулах.
- 4.5. Баргилт цех рүү 17 км зайд, өдөрт 2 удаа 12:00 цаг, 24:00 цагуудад тус бүр тухайн ээлжийн ажилчдын урьдчилсан захиалгын тоогоор халуун хоолоор үйлчилнэ. Мөн зуны улиралд хүйтэн цай, өвлийн улиралд халуун аарц, чацаргана зэргийг бэлтгэн тавьсан байна. Уг зайнд өдөрт 2 удаа явж ирэх өөрсдийн машинтай байх шаардлагатай. Автомашинтай холбогдолтой гарах зардлыг гүйцэтгэгч тал хариуцна.
- 4.6. Шөнийн 00:00 цагийн хоолыг батлагдсан үнийн дүнтэй дүйцэх порцоор нэг удаагийн савлагаатай хоол /тормозок/-оор шаардлагатай тохиолдолд үйлчилж болно.
- 4.7. Буфетэнд үйлчлэх хөнгөн зуушны үнэ зах зээлийн үнээс дээгүүр зарахгүй байх, Хөнгөн зуушны үнэлгээг УБҮ-ийн захиргааны хэлтэстэй зөвшилцөж үнэлгээг тогтоодог байх.
- 4.8. Бэлэн гоймон, хийжүүлсэн ундаа хагас боловсруулсан махан төрлийн бүтээгдэхүүн, янжуурт тамхи болон электрон тамхи зарахыг хориглоно.
- 4.9. Гүйцэтгэгч нь хоолны газар бүрт үйлчлүүлэгчдээс санал хүсэлт авах хайрцаг, цаас эсхүл цахимаар санал өгөх боломжийг бүрдүүлсэн байх ба тухайн хайрцагны түлхүүр, саналыг хүлээн авах шалгах эрх нь Захиалагчид хадгалагдана.
- 4.10. Гүйцэтгэгчийн ажилтан ажилтануудтай удаа дараа зүй бусаар харилцах, эрүүл ахуйн зөрчил дутагдал гаргах, захиалагчийн тавьсан шаардлагыг биелүүлээгүй нөхцөлд ажилтныг солих хүртэл арга хэмжээ авахыг шаардах бөгөөд гүйцэтгэгч нь тухайн шаардлагыг биелүүлэх үүрэг хүлээнэ.
- 4.11. Монгол улсын эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 02 сарын 23-ны өдрийн А/74 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралтыг үндэслэн УБ үйлдвэрийн Эрүүл ахуйч эмчийн шаардлагаар жилд нэгээс доошгүй удаа хоолны ккалори, илчлэг нь хэмжээндээ хүрч

байгааг эрх бүхий мэргэжлийн лабораторт шинжлүүлж хариуг эрүүл ахуйч эмчид мэдэгдэх.

- 4.12. Үйлчилгээний байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийг үндэслэн хоол өгөхөөс өмнө ажилчдыг гараа угааж, каск өлгүүлэн эрүүл ахйн шаардлага хангасан нөхцөлд үйлчилгээ явуулах.

5. Техник тоног төхөөрөмжийн хангалт

- 5.1. Гүйцэтгэгч нь өөрийн үйл ажиллагаанд ХАБЭА-н тухай хууль, Хүнсний тухай хууль болон бусад хууль, тэдгээртэй холбогдох дүрэм журмуудыг хэрэгжүүлэхэд зайлшгүй шаардлагатай техник хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, заавартай байна.
- 5.2. Гүйцэтгэгчийн үйл ажиллагаатай холбоотой гарч байгаа бүх төрлийн хог хаягдлыг холбогдох хууль стандартын дагуу ангилан ялгах, устган зайлуулах асуудлыг гүйцэтгэгч тал бүрэн хариуцна.
- 5.3. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд хэрэглэгдэх аяга, таваг нь нэг загварын шаазан эдлэл, халбага, сэрээ, ширмэн хайруулын таваг нь зэвэрдэггүй ган цутгамал материалтай хром, никелийн орц найрлагатай хуванцар савангууд нь IPETE, 2HDPE, 5PP тэмдэглэгээтэй байна. Үйлчилгээ үзүүлэгч нь үйлчлүүлэгчийн тооноос хамаарч нэг хүнд ноогдох аяга, таваг, халбага, сэрээ нь тус бүр 2 дахин их байх нөөцийг бүрдүүлсэн байна.

6. Боловсон хүчинд тавигдах шаардлага

- 6.1. Гүйцэтгэгч дараах мэргэжлийн боловсон хүчнээр хангагдсан байх шаардлагатай. Үүнд:
- Хоол үйлдвэрлэлийн менежер – 1
 - Хоол зүйч - 1
 - Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн технологич - 1
 - Ахлах тогооч – 2 -с доошгүй
 - Мэргэжлийн тогооч – 4 -с доошгүй
 - Бэлтгэгч – 2
 - Угаагч – 2
 - Жолооч – 1
 - Үйлчлэгч – 1
- 6.2. Гал тогооны ажилтнууд цэвэр даавуун материалтай цайвар өнгийн ажлын хувцсаар /МАЛГАЙ, ШҮЛСЭВЧ, ХУВЦАС, ХОРМОГЧ, ГУТАЛ, БЭЭЛИЙ/ жигдэрсэн нэр бүхий тэмдэглэгээтэй байна.
- 6.3. Нийт ажилчид эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан байх ба холбогдох журмын дагуу тогтмол үзлэгт хамрагдаж, шаардлагад нийцсэн байна.
- 6.4. Удирдах ажилтнууд нь тухайн мэргэжлийн чиглэлээр 5-аас доошгүй жилийн хугацаанд ажилласан туршлагатай, хүний нөөц болон удирдахуйн, ХАБЭА, хүнсний эрүүл ахуйн чиглэлээр мэргэшсэн байх, харилцааны өндөр соёлтой, сахилга баттай, хариуцлагатай байх.
- 6.5. ХАБЭА-н журам, өдөр тутмын батлагдсан зааварчилгаатай түүний дагуу аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа өгдөг байх.

7. Тусгай шаардлага

- 7.1. Захиалагч талаас ээлжит болон ээлжит бусаар хоолны технологийн карт, хоолны цэсийн хэрэгжилт эрүүл ахуйн нөхцөл байдал, стандартын шаардлагад үзлэг шалгалт хийж шаардлага тавих ба гүйцэтгэгч тал шаардлагыг биелүүлж тайлагнаж ажиллана.

Хэрэв шаардлагыг биелүүлж шаардлагыг хангаагүй тохиолдолд гэрээний дагуу зохих арга хэмжээг авч ажиллана.

- 7.2. Хоолны газар нь хоолны хордлого, халдвар гарахгүй байх асуудлыг бүрэн хариуцаж, үүсэх шалтгаан түүнээс урьдчилан сэргийлэх талаар байгууллагынхаа ажилчдад эрүүл ахуйн сургалт, сурталчилгааг зохион байгуулна.
- 7.3. Бэлтгэсэн хоолны бүх төрлийг үйлчилгээнд гаргахын өмнө эрүүл ахуйч, ерөнхий (ахлах) тогооч, тэдгээрийн амт, үнэр, өнгө, үзэмж, жор найрлага, боловсруулалт зэрэгт чанарын шалгалт хийж үйлчилгээнд гаргах зөвшөөрөл олгож энэ тухай албан ёсоор тэмдэглэл хөтөлнө.
- 7.4. Цайны газар нь үйл ажиллагаандаа хийтэй баллон ашиглах тохиолдолд аюулгүй байдлын стандарт шаардлага хангасан нөхцөлөөр суурилуулж ашиглалтын үеийн аюулгүй ажиллагааг бүрэн хариуцаж ажиллана.
- 7.5. Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

№	Бүтээгдэхүүн		шаардлага
1	Мах	Хонь, Үхэр, Адуу, Ямаа, Тэмээ	Эрүүл ахуйн чанарын шаардлага тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандартыг хангасан, үйлдвэрт бэлтгэгдсэн, шимтэй шүүслэг, 1-р зэргийн мах, махан бүтээгдэхүүн MNS 2457:2009, MNS 2456:2009 стандартыг хангасан байна.
		Тахиа	Монгол улсын MNS 0703:2014 стандартыг болон бэлтгэн нийлүүлэгч орны стандарт шаардлагыг хангасан байна.
		Гахай	Монгол улсын MNS 0167:2012 стандартын шаардлага хангасан байх.
2	Хиам, хиаман бүтээгдэхүүн		Монгол улсын MNS 108:2007, 2060:2007 стандартын шаардлага хангасан байх.
3	Гурил		Улаан буудайн дээд, II зэргийн, бүхэл үрийн болон хөх тарианы гурил, гурилан бүтээгдэхүүн, хүнсний хивэг. Монгол улсын MNS 244:2009 стандартыг шаардлагад нийцсэн байх.
4	Будаа / цагаан, шар, гурвалжин, хөц/		Бүх төрлийн будаанууд гадны элдэв хольцгүй байна. • Монгол улсын MNS ISO 7301:2000, MNS 6511:2015, MNS 0533:1998 стандарт болон
5	Элсэн чихэр		Чийглэг ихтэй, ётон мөн адил байна. Монгол улсын MNS CAC 212:2014, MNS 5410:2004 стандартын шаардлага хангасан байх.
6	Пүнтүүз	Тунгалаг	MNS 362:82 стандартын шаардлага хангасан байх.
7	Гоймон	Өнгөтэй	Монгол улсын MNS CAC 249:2014 стандартын шаардлагыг хангасан байна.
		Хэлбэртэй	
8	Сүү, зөөхий, аарц, чацаргана		MNS 0219:2011, MNS 4528:2011 шаардлага хангасан, сүү ний тослог нь 3,2%-с ихгүй, кальцын өндөр агууламжтай хүний биед сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй бол давуу тал болно.
9	Өндөг		Монгол улсын MNS 0095:77 стандартын шаардлагад нийцсэн C1 тэмдэглэгэтэй 1-р сортын өндөг байна..
10	Хоол амтлагч		MNS CAC 192:2007 стандартын шаардлага хангасан.
11	Төмс, хүнсний ногоо		“MNS 6420:2013” стандартын шаардлага хангасан байна. Монгол улсад үйлдвэрлэсэн
12	Давс		Жамц давс байна. Жамц давс нь магни багатай учир зөөлөн амттай олон улсын үндэсний ямар ч хоол хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой. MNS 3079:1983 стандартыг хангасан байх.
13	Цай		MNS 5864:2008 стандартын шаардлага хангасан