

Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь доор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: Үхрийн мах

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт	Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт <i>(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)</i>	Тайлбар <i>(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)</i>
1	Стандарт - NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан үхрийн мах байна.		
2	Шинж чанар - улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар шаргал өөхтэй, - тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй,		
3	Зэрэглэл - NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 150 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах		

4	Тодорхойлолт	<p>- Үхрийн тураг мах: Цусыг юүлж, 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.</p> <p>- Үхрийн тал 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.</p>		
5	Хяналт, шалгалт	<p>- үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.</p>		
6	Хүлээн авах	<p>- нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ,</p> <p>- эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ,</p> <p>- мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах.</p> <p>- Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.</p>		
7	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөсөн байх</p>		

		бөгөөд гүний температур нь -8 ⁰ С-ээс ихгүй байна.		
--	--	---	--	--

Барааны нэр: Гурил

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт (Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)		Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт (захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)	Тайлбар (дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)
1.	Стандарт	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009		
2.	Барааны шинж чанар	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 Н, 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, баглаа, боодол	“Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл $\pm 1,0$ %-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 шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS SAC 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; • 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	Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 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. 8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална. 8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.		

Барааны нэр:Цагаан будаа

Бүтээгдэхүүний нэр: 1.Цагаан будаа, 2. Шар будаа

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт (Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)	Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт (захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)	Тайлбар (дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)
1.	Стандарт	“Цагаан 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 цагаан 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 будaa 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 будaa 1,0% байх		
4.	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх.		
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 шуудайнд савласан бол уг шуудай нь бат бөх, цэвэр байх.		
6.	Шошго, хаяглалт	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; • бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • хадгалах хугацаа; 		

		шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.		
		<ul style="list-style-type: none"> • 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</p>		

Барааны нэр: Төмс

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт (Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)	Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт (захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг	Тайлбар (дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)

		<i>анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)</i>	
1.	Стандарт	Төмсний техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0258:2006 , байцааны MNS0255:2007, шар манжингийн MNS0268:1973, бөөрөнхий сонгины	
2.	Барааны шинж чанар	Төмс, хүнсний ногоо нь өвчин, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, сортыхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан байна. -Төмсний хальс бэхжсэн голч 35 мм-ээс багагүй ,махлаг эд нь хүрээнтэй зөөлрөөгүй, гадны ямар нэг амт үнэргүй, гадаргуу цэвэр, шороогүй байна. -Байцаа шинэ бүтэн, цэвэр, гадны ямар нэг амт үнэргүй, толгой нь нягтарсан, цайвар ногоон өнгөтэй, хамгаалалтын бүрхүүл хатаж өлсөөгүй, эрт болцтой байцааны жин 0,6 килограммаас дээш, оройн болцтой байцааны жин 1кг-аас дээш байна. -Хүрэн манжин шинэ, бүтэн, эрүүл, хагаралтгүй, хөгшрөөгүй, наалдсан шороогүй, огтлолын диаметр 14-18см-ээс дээш байна.	
3.	Физик, химийн шинж чанар	-Төмс нойтон илжрэлгүй, цардуул 15%-иас ихгүй, хуурай бодис 20%-иас багагүй байна. -Байцаа хуурай бодис 7,3%-иас багагүй, сахар 4%-иас багагүй, хүчиллэг 0,2%-иас багагүй -Лууван нягт, шүүслэг, хөндийрөөгүй, модорч хөгшрөөгүй, өлсөж , үрчийгээгүй байна.Голч нь 2,5см-ээс дээш байна. -Бөөрөнхий сонгино болц нь гүйцсэн,цэвэр хуурай, булцууны шилбэ нь хатаж нарийсч унасан, бүрхүүл хальс нь тухайн сортны үндсэн өнгөтэй, махлаг хальс нь шаргал цайвар өнгөтэй, булцуу нь нягт ургаж соёолоогүй , булцууны голч 10мм-ээс дээш байна.	

4.	Савалгаа /кг/	-Төмсийг 50хүртэл кг-аар , хүнсний ногоонуудыг 20 хүртэл кг-аар зэрэг, сортоор нь ялгаж савлана.		
5.	Сав, баглаа, боодол	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уут эсвэл “Хүнсний нийлэг сав баглаа боодол.Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 5547:2005” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан уутанд савлана.		
6.	Шошго, хаяглалт	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уутанд савлаж, дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • Тариаланчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ. 		
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Гарал үүслийн гэрчилгээтэй, стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Төмс, хүнсний ногоог норох, хөлдөх, бохирдохоос хамгаалж бүрхүүлтэй тээврийн хэрэгслэлээр 0-15 ⁰ температурт тээвэрлэж,		
		“Хүнсний ногоог хадгалах арга” MNS3024:81, Төмсийг”Төмс зохиомол агааржуулалттай зооринд хадгалах заавар” MNS ISO7562:2003” стандартад заасан шаардлагыг хангасан нөхцөлд хангасан байна.		

Барааны нэр: Цөцгийн тос

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт	Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт	Тайлбар (дээрх үзүүлэлтийг)
---	-------------------------------------	---	--------------------------------

	<i>(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)</i>		<i>(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)</i>	<i>нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)</i>
1.	Стандарт	Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандарт		
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тосны бүх хэсэгт алаг судалгүй байна.Нэр төрөлдөө тохирсон өнгөтөй, гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.		
3.	Физик, химийн шинж чанар	Тослог 72%-иас багагүй,Чийг 27%-иас ихгүй, исгэлэн $3/K^0$ / хэт ислийн тоо 0,06 байна.		
4.	Савалгаа /кг/	Стандартын шаардлага хангасан боодолттой битүүмжилсэн байх.		
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.		
6.	Шошго, хаяглалт	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; • бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; 		

		• стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.		
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Цөцгийн тосны чанар, аюулгүй байдал нь “Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цөцгийн тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан хөргүүртэй байна. 8.2 Цөцгийн тосыг хөргөгчний -4 градуст 14 хоног дээшгүй хугацаагаар хадгална.		

Барааны нэр: Ургамлын тос

№	Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт (Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)	Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт (захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)	Тайлбар (дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)
1.	Стандарт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандарт	

2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тослог ургамлаас гарган авсан Наранцэцэгийн тос нь цэвэршүүлсэн, үнэргүй, нэр төрөлдөө тохирсон сул амттай, тунадасгүй тунгалаг байна.		
3.	Физик, химийн шинж чанар	Өнгөний тоо мг-т иод 10-аас ихгүй, харьцангуй нягт 0,918- 0,923, хугарлын илтгэгч 1,461-1,468, хүчлийн тоо мг-т т 0,40өөс ихгүй , саванжилтын тоо 188-194, иодын тоомг- т110-143, хэт ислийн тоо ммоль/кг-т 10-аас ихгүй, чийг ба дэгдэмхий бодисын жингийн хэмжээ% 0,10-аас ихгүй, үл саванжих бодисын хэмжээ гр/кг-т 10 байх		
4.	Савалгаа /кг/	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг төрөл бүрийн хэлбэр дүрстэй 25,0 хүртэл литрийн багтаамж бүхий зориулалтын шилэн хуванцар материал /PET/PETE/--аар хийсэн лонх саванд савлана.		
5.	Сав, баглаа, боодол	Хуванцар саванд савласан тохиолдолд олон улсын нэг дугаарлалт хуванцар савны материалын химийн товчилсон нэрийн аль нэгийг эсвэл хоёуланг хамтад нь хэрэглэнэ.		
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан тос нь “MNS :2016, хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.		
7.	Дүгнэлт, шалгалт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>8.1 Бэлэн бүтээгдэхүүнийг гэрээнд заасны дагуу зориулалтын сав, цистернд савлахыг зөвшөөрнө. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг “САС RCP1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим /Олон улсын зөвлөмж/ стандартын дагуу эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд тээвэрлэнэ.</p> <p>8.2 .Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан/ 15-18/ ° С-аас ихгүй температуртай /30-60/ %-ийн агаарын харьцангуй чийгшилтэй, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулах, байранд 12 сар хүртэлхи хугацаанд хадгална,</p>		
----	--------------------------	---	--	--

СУРГУУЛИЙН ЗАХИРАЛ



Б.БАТХУЯГ

БАЯН-УУЛ СУМЫН ЕРӨНХИЙ БОЛОВСРОЛЫН СУРГУУЛИЙН 2024 ОНЫ ХҮҮХДИЙН

ҮДИЙН ХООЛНЫ ХЭРЭГЦЭЭНД ШААРДАГДАХ ХҮНСНИЙ

МАТЕРИАЛЫН ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

2024.02.16

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Нэг бүрийн үнэ	Тоо ширхэг	Нийт дүн
Багц-1 Бэлэн бүтээгдэхүүн, хүнсний ногоо					
1	Давс 1 кг	Ш	2000	81	162,000
2	Ургамал тос 1л	Ш	10000	160	1,600,000
3	Цагаан будаа	Кг	4200	1000	4,200,000
4	Шар будаа	Кг	4000	400	1,600,000
5	Гурвалжин будаа 1кг	Ш	7000	130	910,000
6	Хөц будаа	Кг	6000	200	1,200,000
7	Хүүхдийн будаа	Кг	7000	83	581000
8	Гоймон 400 гр	Ш	5000	200	1,000,000
9	Шпагети гоймон 400гр	Ш	4200	333	1,398,600
10	Элсэн чихэр	Кг	5000	280	1,400,000
11	Өөг салат 500гр	Ш	6500	137	890,500
12	Эсгэгч	Ш	500	52	26,000
13	Масло	Кг	10000	200	2,000,000
14	Алим	Кг	8500	197	1,674,500
15	Үзэм	Кг	11000	196	2,156,000
16	Шилтэй варень 500 гр /Гүзээлзэгнэ, үхэр нүд/	ш	9500	405	3,847,500
17	Сtimo сүүт	Уут	6500	300	1,950,000
18	Чацаргана 500 гр	Ш	9000	200	1,800,000
19	Аньс шүүс 2л	Ш	28000	50	1,400,000
20	Нэрсний шүүс 2л	Ш	28000	50	1,400,000
21	Үхэр нүдний шүүс 2л	Ш	28000	50	1,400,000
22	Жаран хөлт	Уут	7000	250	1,750,000
23	Гурилан боов	Уут	7500	275	2,062,500
24	Лаврын навч 15гр	Ш	2500	50	125,000
25	Перец 15 гр	Ш	2500	50	125,000
26	Чеснок 15 гр	Ш	2500	50	125,000
27	Хатаасан сонгино 20 гр	Ш	2500	11	27,500
28	Алаг салат 500гр	Ш	6000	150	900,000
29	Далайн байцаа	Ш	4500	250	1,125,000
30	Байцаан салат 500гр	Ш	6000	150	900,000
31	Хэрчсэн гурил	Ш	1500	1000	1,500,000

32	Гүнждийн үр /0.5 гр/	Ш	10000	4	40,000
33	Байхуу цай 20ш	Ш	6000	31	186,000
34	Гурил дээд /Дорнод / 25кг	Кг	3000	470	1,410,000
35	Талх	Ш	2500	1300	3,250,000
36	Усан үзэм /хар тод/	Кг	20000	64.45	1,289,000
37	Хар чавга /ястай/	Кг	20000	39.5	790,000
38	Кекс 50гр	Ш	1500	1800	2,700,000
39	Киви	кг	22000	72.84	1,602,480
40	Кекс 30 гр	Ш	1200	1900	2,280,000
41	Акульчив 100гр	Ш	3000	1800	5,400,000
42	Өглөө сүү	Ш	6000	455	2,730,000
43	Шөлний байцаа	Ш	7000	35	245,000
44	Бууцай	Кг	8000	10	80,000
45	Юуцай	Кг	5500	10	55,000
46	Брюсель байцаа	Кг	22000	10	220,000
47	Оливийн тос /05 гр/	Кг	25000	10	250,000
48	Чихэрлэг төмс	Кг	7000	10	70,000
49	Овьёос	кг	12000	10	120,000
50	Эрдэнэшиш	Кг	13000	10	130,000
51	Цагаан лууван	Кг	4000	10	40,000
52	Хаш	кг	10000	10	100,000
53	Сүү	Л	1500	500	750,000
54	Аарц	Кг	3000	200	600,000
55	Тараг гоё /1.25л/	Л	7500	900	6,750,000
56	Цөцгий	Л	15000	100	1,500,000
57	Төмс	Кг	2000	900.11	1,800,220
58	Лууван	Кг	3000	400	1,200,000
59	Байцаа	Кг	3000	360	1,080,000
60	Сонгино	Кг	3800	280	1,064,000
61	Чинжүү	Кг	10000	140	1,400,000
62	Огурцы /хуурай/	Кг	10000	100	1,000,000
63	Улаан манжин	Кг	3500	50	175,000
64	Шар манжин	Кг	3500	100	350,000
65	Брокли	Кг	12000	30	360,000
66	Помидор	Кг	8000	32	256,000
67	Саладны навч	Кг	10000	26	260,000
68	Сармисны гол	Кг	12000	10	120,000
69	Дүпү 250 гр	ш	6000	35	210,000
70	Хулуу	кг	6000	20	120,000
	Дүн				83,218,800
Багц-2 Мах, махан бүтээгдэхүүн					
1	Үхрийн мах	Кг	11000	3000	33,000,000
	Нийт дүн				116,218,800

Техникийн тодорхойлолт боловсруулсан: Нярав

Сэржмаа

Д.Сэржмаа

