

ЗАСАГ ДАРГА



Ц.ТӨРХҮҮ

**ЕРӨНХИЙ БОЛОВСРОЛЫН СУРГУУЛИЙН ДОТУУР БАЙРНЫ ХҮНСНИЙ НОГОО,
СҮҮ СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮН, МАХ, БУСАД ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮН
ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ**

Багцын дугаар	Багцын нэр	Төсөвт өртөг /мян,төг/
Багц-1	Дотуур байранд шаардагдах мах	26166,0
Багц-2	Дотуур байранд шаардагдах хүнсний ногоо	6753,6
Багц-3	Дотуур байранд шаардагдах сүү, сүүн бүтээгдэхүүн	2338,0
Багц-4	Дотуур байранд шаардагдах бусад хүнсний материал	31648,4

1.Тендрийн багц: **Багц 1** / Мах бэлтгэн нийлүүлэх/

№	Барааны болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Стандарт	Захиалагчийн авах тоо хэмжээ	Хэмжих нэгж	Нийлүүлэгчийн боломжит нийлүүлэх тоо хэмжээ	Тендерт оролцогчийн үнийн санал
1	Үхрийн мах	MNS 5023:2001 MNS CAC1:2007	2190	кг		
2	Хонины мах	MNS	338	кг		

2.Тендрийн багц : **Багц 2** / хүнсний ногоо нийлүүлэх/

№	Барааны болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Стандарт	Захиалагчийн авах тоо хэмжээ	Хэмжих нэгж	Нийлүүлэгчийн боломжит нийлүүлэх тоо хэмжээ	Тендерт оролцогчийн үнийн санал
1	Төмс	MNS 2783-2005	1534	кг		
2	Лууван	MNS 2783-2005	495	кг		
3	Байцаа	MNS 2783-2005	408	кг		
	Сармис	MNS2783-2005	89	ш		
4	Сонгино	MNS 0260:1982	101	кг		
5	Манжин	MNS 0265:1982	436	кг		

3.Тендрийн багц: **Багц 3** / Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн нийлүүлэх/

№	Барааны болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Стандарт	Захиалагчийн авах тоо хэмжээ	Хэмжих нэгж	Нийлүүлэгчийн боломжит нийлүүлэх тоо хэмжээ	Тендерт оролцогчийн үнийн санал
1	Сүү	MNS 4230:2005	296	л		
2	Тараг	MNS 5547-2005	68	л		
3	Аарц	MNS 4990-2000	106	кг		

4.Тендрийн багц: **Багц 4** / Бусад хоол хүнсний материал болон гурилан бүтээгдэхүүн нийлүүлэх/

№	Барааны болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Стандарт	Захиалагчийн авах тоо хэмжээ	Хэмжих нэгж	Нийлүүлэгчийн боломжит нийлүүлэх тоо хэмжээ	Тендерт оролцогчийн үнийн санал
1	Гурил		1926	кг		
2	Пүнтүүз		150	ш		
3	Давс		65	кг		
4	Масло		102	кг		
5	Ургамлын тос		322	л		
6	Цагаан будаа		546	кг		
7	Шар будаа		83	кг		
8	Зөгийн бал		35	ш		
9	Хөц будаа		91	кг		
10	Гурвалжин будаа		95	кг		
11	Шлагети гоймон		46	ш		
12	Чацаргана жүүс 500гр		47	кг		
13	Тамот		66	ш		
14	Эден жүүс 2 л		15	ш		
15	Аньс жимс		25	кг		
16	Гоймон лавша 3кг		40	ш		
17	Үзэм		73	кг		
18	Элсэнчихэр		127	кг		
19	Хоол амьлагч		68	ш		
20	Ногоон сонгино		77	уут		
21	Жимст		224	уут		
22	Мушгиа гоймон 3кг		23	уут		
23	Сүүт		238	уут		
24	Шөл далайн байцаа		17	ш		
25	Еэвэн		30	уут		
26	Молоко		155	ш		
27	Цайны боов		124	уут		
28	Мөөхий		105	уут		
29	Эрдэнэ шиш лаазтай		74	ш		
30	Вандуй		53	ш		
30	Варень		145	ш		

Багц 1: Махны техникийн тодорхойлолт:

- Гарал, үүслийн гэрчилгээтэй байна
- Өнгө үзэмж сайтай / 1-р зэргийн мах байна/
- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- Зориулалтын агуулах болон бэлтгэн нийлүүлэгчээс шууд нийлүүлдэг байх
- Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх
- Тээвэрлэлт, хадгалалт, хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна
- Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байна
- Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендрийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх
- Бусад- Мах хонь: 1-р зэргийн улаан ягаан ба улаан, цагаан өөхтэй. Махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэг үнэргүй байна. Нэг хонь 25 кг-с дээш жинтэй байх.
 - Мах үхэр: 1-р зэргийн улаан ба улаан хүрэн, цайвар шаргал өөхтэй. Тухайн төрлийн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй байна. Эцэг малын мах хориглоно.

■ Багц 2: Хүнсний ногооны техникийн тодорхойлолт:

Төмс: Гадаад байдал нь бүтэн сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, чихэрлэг амт үнэр ороогүй, хөндлөн огтлолын өнгө цагаан шар, хальсны бэхжилт сайн, 1 ширхэгийн жин 114,6гр- 249,7 гр, голчийн хэмжээ 62 мм- 86 мм, гадаргуу нь хүрэнтэж зөөлрөөгүй,хөлдөөгүй, шороо багатай, хөндий үүсээгүй байх шаардлагатай.

Лууван: Сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, өнгө жигд улаан шаргал, гадны амт үнэргүй, хортонд гэмтэж өвчлөөгүй, дотроо хөндийрөөгүй, чийглэгээ алдаж үрчийгээгүй, гоч хэмжээ нь 1,9-2,8 см, уртын хэмжээ 7-9 см байх шаардлагатай.

Байцаа: Сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, гадны амт үнэргүй, хөнөөлт шавжинд идэгдээгүй, хөлдөлт хайрагдалтгүй, өнгө цайвар ногооноос цагаан хэт том биш байх.

Сонгино: Сайн сортын хэлбэр дүрсээ хадгалсан, бөөрөнхий хэлбэртэй, гадаргуу хуурай, өвчлөлтгүй, хөлдөөгүй, зөөлрөөгүй, хөндлөн огтлол дахь өнгө цагаан шар, 1 ширхэгийн жин 56,8-82,6 гр, механик гэмтэлгүй байх.

Хүнсний ногоог зориулалтын зооринд стандартын дагуу зөв хадгалсан байх.

Техникийн үзүүлэлтэнд тавигдах шаардлага:

- Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх
- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- Зориулалтын агуулахтай байх
- Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх
- Тээвэрлэлт, хадгалалт, хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна
- Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байна
- Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендрийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх
- Сав баглаа боодлын стандарт хангасан байх
- Нийлүүлэгч 2-оос доошгүй жил энэ салбарт ажилласан байх

Багц 3: Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний техникийн тодорхойлолт

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд: Сүү, аарц, тараг, эзэгий, ааруул багтана. Гадны бохирдолгүй сүү сүүн бүтээгдэхүүний ариун цэврийн шаардлага хангасан гэрчилгээтэй, амт үнэр сайтай, гашлаагүй, сав баглаа боодол гэмтэлгүй, битүү саванд хурааж тээвэрлэлт хадгалалтын үеийн ариун цэврийн эрүүл ахуйн шаардлагыг баримтлах, ямар нэгэн бохирдуулах эх үүсвэргүй болохыг баталгаажуулах зориулалтын сав суулга, багаж хэрэгслийг байнга халдваргүйжүүлэх, задгай сүү, тараг аарцанд өнгө үнэр ороогүй эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хадгалах горим алдагдаагүй, чийглэг нь тохирсон, гашлах болон гашуун элдэв төрлийн амт үнэргүй, шинжилгээний бичигтэй байх. Савлагаатай бүтээгдэхүүн нь үйлдвэрийн нэр шошго, үйлдвэрлэсэн он сар өдөр, бараа бүтээгдэхүүний нэр, сав баглаа боодолтой байх.

Техникийн үзүүлэлтэнд тавигдах шаардлага:

- Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх
- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- Зориулалтын агуулахтай байх
- Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх
- Тээвэрлэлт, хадгалалт, хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна
- Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байна
- Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендрийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх
- Сав баглаа боодлын стандарт хангасан байх
- Нийлүүлэгч 2-оос доошгүй жил энэ салбарт ажилласан байх
- Бүтээгдэхүүн нь гадны бохирдолгүй, нэгэн жигд тундасгүй байх

Багц 4: Бусад хоол хүнсний материалын техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлж буй цагаан будаа, гурвалжин будаа, шар будаа, хөц будаа нь хүнсний аюулгүй байдал, хорио цээрийн шаардлагыг хангасан байх.

Үүнд: Сав баглаа боодол гэмтээгүй, гадны бохирдолгүй, хориглосон химийн хольцгүй, ургамлын гадаад дотоод хорио цээргүй, хөнөөлт шавьжгүй, хөгц мөөгөнцөр илрээгүй, өөрийн төрөлдөө тохирсон үнэр амт, нэр төрлийн дагуу өнгөтэй, хуурай нунтаг, бөөгнөрсөн хэсэггүй байх.

Гурил: 1-р зэргийн гурил нь цагаан буюу шаравтар цагаан туяатай цагаан, буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэсэн болон гашуун чихэрлэг амтгүй, зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байх. Будаанууд жижиглэж болон уутаар савласан, ургалт бүрэн гүйцсэн, үүрээгүй, бөөрөнхий хэлбэртэй, элдэв хог хаягдалгүй байх.

Мөн химийн шинжилгээгээр: хүчиллэг, чийглэг, цавуулаг, үнслэг чанар нь стандартад тохирч байх шаардлагатай. Хадгалалт, савлалт, борлуулалтын явцад бүтээгдэхүүн тус бүрийг тодорхой үзүүлэлтээр улирал бүр шинжилгээнд хамруулсан шинжилгээний бичгийг авчирч өгч байх.

Гоймонгийн төрлүүд нь нэр төрөлдөө тохирсон амт, цагаан саарал өнгөтэй, гадаргуу хугарч үүрээгүй, хөгц мөөгөнцөр илрээгүй, гашуун исгэлэн буюу гадны амт үнэргүй, төмрийн хольцгүй, гэдэсний эмгэг төрөгч болон төмсний савхарцар

илрээгүй, чийглэг, хүчиллэг, төмөрлөгийн үзүүлэлт нь чанарын шаардлага хангасан зөвшөөрөгдөх хэмжээнд байна.

Чацаргана, нөрсний варень, гишүүгний варень нь өөр өөрийн төрлийн үнэр амттай, гадаргуу биет гэмтэлгүй, хортон шавьжны бохирдолгүй, чихрийн талстгүй, чихэрлэг хуурай бодис 72,5% - тай байх. Жимс жимсгэний хурц үнэртэй өөр төрлийн бараатай хамт тээвэрлэхийг хориглоно. Түргэн гэмтдэг барааг тусгай зориулалтын машинаар чанарыг алдагдуулахгүйгээр тээвэрлэнэ.

Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан орчин нөхцөлд хадгалах ба тээвэрлэх зөвөөрлөх журмыг нарийн баримтална.

Талх, нарийн боов улсын ба салбарын стандарт, техникийн нөхцөл бусад норматив, техникийн баримт бичигт заасан хүүхдийн хүнсэнд хэрэглэж болох чанарын баталгаатай материал, нарийн боовны үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэнэ. Нарийн боовыг хуурай цэвэр гадны элдэв үнэргүй, өөр өөрийн хэлбэр дүртэй, дутуу зуурагдсан шинж тэмдэггүй, нэр төрөлдөө тохирсон амт үнэртэй, жигд сийрэгжилттэй, гадны хольцгүй, гүйцэт болоттой, шинжилгээгээр чийглэг, хүчиллэг, сийрэгжилт нь зөвшөөрөгдөх хэмжээндээ байх ба нянгийн бохирдолгүй байх. Нарийн боовыг хурц үнэртэй өөр төрлийн бараатай хамт тээвэрлэхийг хориглоно. Түргэн гэмтдэг барааг тусгай зориулалтын чанарыг алдагдуулахгүйгээр тээвэрлэнэ. Зөвхөн батлагдсан стандарт техникийн нөхцөл, чанарын баталгаатай барааг хүлээн авна. Хүлээн авахдаа хайрцаг савны байдал хаяг, шошго шалгана. Хайрцаг сав, уутан дээр үйлдвэрлэсэн огноо, хадгалах горим, цэвэр бохир жин зэргийг заасан шошготой байна.

Техникийн үзүүлэлтэнд тавигдах шаардлага:

- Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх
- Зориулалтын агуулахтай байх
- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- Зориулалтын агуулах болон бэлтгэн нийлүүлэгчээс шууд нийлүүлдэг байх
- Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх
- Тээвэрлэлт, хадгалалт, хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна
- Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байна
- Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг төндрийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх
- Үйлдвэрлэсэн огноо, ашиглагдах хугацаа шаардлага хангасан байх
- Нийлүүлэгч нь 2-оос доошгүй жил ажилласан байна
- Бусад- Элсэнчихэр: жигд нарийн ширхэгтэй, цагаан өнгөтэй, өөрийн төрлийн үнэртэй, чихэрлэг амттай, уусалт сайн, гадны хольцгүй
Үзэм: хүрэн бор, шаргал өнгөтэй, чихэрлэг, гадны гаж амтгүй, шороо чулуугүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх.

1. Баглаа, боодол тээвэрлэлт:

- Хүнсний эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- Стандартын шаардлага хангасан зориулалтын сав баглаа боодолтой байх ба бүтээгдэхүүний нэр, илчлэг, грамм, хэмжээ болон

үйлдвэрлэсэн хугацаа, хадгалах хугацаа, үйлдвэрлэгчийн нэр хаягийг тодорхой бичсэн хаяг шошготой байна

- Хүүхдийн хоолыг хайрцаг сав баглаа боодолгүй ил задгай байхыг хориглоно

2. Зөөвөрлөлт хүргэлт:

Хүсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын машинаар зөөвөрлөх тээвэрлэх тоос шороо гадны бохирдлоос хамгаалсан, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх. Гэрээнд заасан хугацаандаа, дотоод үйл ажиллагааг тасралтгүй хэвийн жигд хангах нөхцөлөөр хангагдсан хугацаанд 14 хоног тутамд нийлүүлэх.

3. Бараа хүргэх газар:

Архангай аймгийн Булган сумын Ерөнхий боловсролын сургуулийн хүнсний агуулах

4. Бараа нийлүүлэх хуваарь:

- Мах, хүнсний ногоо, гурилан бүтээгдэхүүнийг 7 хоногт нэг удаа
- Шингэн хүнсийг долоо хонгийн хоолны цэсний дагуу
- Хүнсний бүтээгдэхүүнийг 14 хоногт нэг удаа

5. Үнэ тогтоох: Өргөн хэрэглээний бараа, хүнсний бүтээгдэхүүний үнийг тендрийн үнээ баримтлана.

ХЯНАСАН: ҮНЭЛГЭЭНИЙ ХОРООНЫ

ДАРГА:

БОЛОВСРУУЛСАН: ҮНЭЛГЭЭНИЙ ХОРООНЫ НАРИЙН БИЧГИЙН

ДАРГА:

Г.ОТГОНЦЭЦЭГ

Г.ДЭЛГЭРЦЭЦЭГ