

БАТЛАВ
ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ХӨНГӨН
ҮЙЛДВЭРИЙН ЯАМНЫ ТӨРИЙН
НАРИЙН БИЧГИЙН ДАРГА

Т.ЖАМБАЛЦЭРЭН

"БЯСЛАГИЙН ҮЙЛДВЭР, ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖИЙН ХАМТ /ХӨВСГӨЛ, МӨРӨН,
ЧАНДМАНЬ-ӨНДӨР СУМ/" АРГА ХЭМЖЭЭНИЙ АЖЛЫН ДААЛГАВАР

2024 оны 03 дугаар сарын 18-ны өдөр

Улаанбаатар хот

№	Агуулга	Тавих шаардлага
1.	Нээлттэй тендер шалгаруулалтын нэр болон ялгагдах дугаар:	Бяслагийн үйлдвэр, тоног төхөөрөмжийн хамт /Хөвсгөл, Мөрөн, Чандмань-Өндөр сум/
2.	Үндэслэл	- "2024 оны төсвийн тухай хууль"-ийн 2 дугаар хавсралтын XVI.1.28-д заасан "Бяслагийн үйлдвэр, тоног төхөөрөмжийн хамт /Хөвсгөл, Мөрөн, Чандмань-Өндөр сум/" - Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын 2023 оны 12 дугаар сарын 28-ны өдрийн "Төлөвлөгөө батлах тухай" А729 дугаар тушаалын 11 дүгээр хавсралтын XVI.1.28 дахь хэсэг, - Засгийн газрын үйл ажиллагааг хөтөлбөрийн 2020-2024 онд хэрэгжүүлэх арга хэмжээний төлөвлөгөөний 3.3.3. "Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээг дотоодын үйлдвэрлэлээр бүрэн хангана",
3.	Байршил	Хөвсгөл аймгийн Мөрөн, Чандмань-Өндөр сум,
4.	Захиалагч	Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яам
5.	Зорилго, холбогдол ач	Нийслэлээс алслагдсан сумуудад сүү, сүүн бүтээгдэхүүний жижиг үйлдвэрүүдийг байгуулж, сумын хүн амын сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хэрэгцээг хангах, мөн Хөвсгөл аймгийн уур амьсгал, цаг агаар нь бяслаг бойжуулахад тохиромжтой тул энэ бүс нутагт бяслагийн үйлдвэрүүдийг байгуулж, орон нутгийн дотоодын хэрэгцээг хангаж, цаашдаа бяслаг импортлогч орон болох зорилготой.
6.	Зориулалт, хүчин чадал	Хоногт 1000 литр түүхий сүү хүлээн авч, 4 доошгүй төрлийн европ бяслаг, бусад сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үйлдвэрийн батлагдсан төсөвт багтаан барилгын зураг, төсөл боловсруулах, барих, үйлдвэрийн технологийн схемийн дагуу шаардагдах тоног төхөөрөмжийг хүргэх, суурилуулах, туршилтын бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, хүлээлгэн өгөх. Тус ажлын хүрээнд бяслагийн үйлдвэрийн зураг төсөл боловсруулах, үйлдвэрийг зургийн дагуу барих, цахилгаан болон усан хангамж, технологийн шугам сүлжээ, агааржуулалтын болон ажиллах хугацаатай уялдсан халаалтын системтэй, үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг хүргэх, суурилуулах, ашиглалтын өмнөх тохируулга, үйлчилгээ хийх, сургалт зохион байгуулах, менежментийн төлөвлөгөө боловсруулах, бяслаг үйлдвэрлэх, техник, технологийн санал боловсруулах, эдийн засгийн үр ашгийн тооцоо хийх ажлыг бүрэн гүйцэтгэнэ.
7.	Бяслагийн үйлдвэрт тавих шаардлага	Ерөнхий шаардлага: Ерөнхий үзүүлэлт: Бяслагийн үйлдвэрийг аливаа тохиромжгүй орчин /үерийн аюул, ус, намаг, цэвдэг, сул шороо, хог хаях цэг, эвгүй үнэр, утаа, тоос, бусад

бохирдол/-оос тусгаарлагдсан, салхины чиглэлийн дээд талд цэвэр орчинд байрлана.

Үйлдвэрийн барилга нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төлийн дагуу, батлагдсан төсөвт багтаан баригдаж, "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын шаардлага хангасан байна.

Үйлдвэрийн барилга нь усан хангамж, цахилгаан хангамж, агааржуулалтын систем, ажиллах хугацаатай уялдсан халаалтын системтэй, шаардагдах гадна шугам сүлжээнд холбогдсон байна.

Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулах нөхцөл бүрдсэн байна.

Газар хөдлөлтийн 8 баллд тэсвэртэй байх, салхины 25м/с хурдад тэсвэртэй, орчны уур амьсгалын байдал, үйлдвэрийн барилга нь байгаль цаг уурын бүсчлэлийн нөхцөлд тохируулан -30 хэмээс +35 хэмээр тооцож зургийг боловсруулж батлуулна. Гал түймрийн аюулаас хамгаалах арга хэмжээ авах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

Үйлдвэрийн байрны үзүүлэлт:

Овор хэмжээ: Үйлдвэрийн барилга нь 3 метрээс багагүй өндөртэй, хүнсний үйлдвэрлэлийн барилгын стандартын шаардлагыг хангасан, 140м²-аас багагүй талбайтай,

- Цахилгаан хангамжийн эх үүсгүүртэй (380/220в, 100кВт-с багагүй),
- Усан хангамжийн эх үүсгүүр, шийдэлтэй,
- Бохирын бие даасан шийдэлтэй,
- Хог, хаягдлыг цуглуулах, зайлуулах шийдэлтэй,
- Ашиглалт/цаг уурын нөхцөл: үйлдвэрийн барилга нь байгаль цаг уурын бүсчлэлийн нөхцөлд тохируулан -30 хэмээс +35 хэмээр тооцсон байх,
- Гадна тохижилт: хашаатай, автомашин болон явган зорчигчийн орц, гарцыг шийдсэн, хүнсний үйлдвэрт тавих шаардлагын дагуу 50м²-ийн доторх талбай нь хатуу хучилттай байх,
- Холбоо, тохиоллын системтэй
- Агааржуулалтын системтэй,
- Үйлдвэрийн барилгын дотор хананд усан дусал, уур үүсдэггүй, цан цохидоггүй, дулаанаас хамаарсан агшилт, тэлэлт явагддаггүй байх,
- Үйлдвэрийн барилгын дотор хана, шал, тоног төхөөрөмж нь цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийхэд хялбар, гөлгөр, тэгш гадаргуутай байна.
- Шал хана нь ус нэвтэрдэггүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, хагарч, цуурахгүй, халтирч, гулсахгүй материалаар зай завсаргүй, нягт хийгдсэн байх бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0.6 см-ын налуутай, шалны талбайн 371.6 см² тутамд бохир ус цуглуулах трап, шүүрэн хаалттай, "MNS 5975 Бохир усан дахь тос барих төхөөрөмж, Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан тос баригч суурилуулсан байх.
- Барилгын хана хоорондын болон хана, шалны хоорондын булан нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжилсэн, цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны

		<p>уулзварыг 2.5 см радиусаар хагас дугуйрсан эсхүл 45-60° налуу гадаргуутай хийсэн байх.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тааз нь тоос шороо, уур, цан хуримтлагдахааргүй, будаг, шохой нь хуурч унахааргүй, хөгц мөөгөнцөр үүсэхээргүй, цэвэрлэхэд хялбар байдлаар төлөвлөсөн байх. • Цонх нь битүүмжлэл сайтай, нягт хаагддаг, нисдэг шавж орохоос урьдчилан сэргийлж торон хаалттай байна. • Хаалга нь бүрэн хаагддаг, шаардлагатай хэсэгт 2 тийшээ нээж, хаадаг эсхүл өөрөө нээгдэж, хаагддаг автомат мэдрэгчтэй байх. • Бохир ус зайлуулах суваг нь цэвэр, бат бөх тор, хавхалгатай байх ба үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулахгүй. • Үйлдвэрийн барилгын дотор талын хананы дулаалгаас сайтар тусгаарлаж галын аюулгүй байдлыг хангасан байх. <p><u>Нарийвчилсан шаардлага:</u> Бяслагийн үйлдвэр нь агааржуулагч, ажиллах хугацаатай уялдсан халаалтын систем, ус болон цахилгаан хангамжтай, технологийн шугам нь сүүг хүлээн авахаас эхлэн боловсруулж бэлэн бүтээгдэхүүн болгон савлаж, худалдаанд гаргах хүртэлх бүх дамжлагыг агуулсан үйлдвэрийн байр, хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэх аж ахуйд тавигдах галын цахилгааны болон хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг бүрэн хангасан байна. Үйлдвэрийн барилга нь стандартын шаардлага хангасан цементэн суурь, хүнсний үйлдвэрлэлийн шаардлага хангасан 150мм-ээс багагүй зузаантай, 45° налуу булантай шалтай, ариутгах татуургын шугамтай байхаас гадна технологийн дамжлагын иж бүрэн тоног төхөөрөмж, дэд бүтэц бүхий цогц шийдэлтэй байна.</p> <p><u>Үйлдвэрийн байрны үндсэн өрөө:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Сүү хүлээн авах өрөө • Үйлдвэрлэлийн өрөө • Давсалгааны өрөө • Бяслаг бойжуулах өрөө • Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахын өрөө • Лабораторийн өрөө • Хөргөх камер • Туслах материалын агуулах (сав баглаа боодол, сэлбэг, хэрэгслийн...) • Ариутгалын хэсэг <p>Үйлдвэрийн байр нь үндсэн өрөөнөөс гадна:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Үүдний өрөө • Ажилчдын хувцас солих өрөө • Ариун цэврийн өрөө /шүршүүртэй байна/ <p>Оффисын өрөө гэсэн хүнсний үйлдвэрлэлд зайлшгүй шаардлагатай өрөө, тасалгаатай байх ба эдгээр өрөө тасалгааг стандартын шаардлагын дагуу тохижуулсан байна.</p>
8.	Усан хангамж	Үйлдвэрийн шаардлагад нийцсэн гүний худаг гаргах,
9.	Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж	Бяслаг үйлдвэрлэх технологийн урсгал шугамын 1 иж бүрдэлтэй байна.

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Сүү халааж, хөргөх давхар цамцтай бяслагийн тогоо, <ul style="list-style-type: none"> - сүүг халаах, хөргөх, ариутгах, зарим төрлийн сүүн бүтээгдэхүүн бэлтгэх зориулалттай, - Савны багтаамж: 500 л-ээс багагүй, - Моторын хүчин чадал: 380в, 45 кВт-аас багагүй, - Дулаан хадгалах ба түлэгдэлтээс хамгаалагдсан, - AISI304 маркийн хүнсний зориулалтын зэвэрдэггүй гангаар хийсэн, 2. Сүүний бидон: <ul style="list-style-type: none"> - 40л—ээс багагүй багтаамж бүхий сав 20 ширхэгээс цөөнгүй, - 20л-ээс багагүй багтаамжтай 10 ширхэгээс цөөнгүй, 3. Хэмжүүрийн савны иж бүрдэл: 1000мл, 2000мл, 5000мл, Үйлдвэрийн технологийн хүчин чадалд тохирсон сүүний сеператор, 4. Тос цохигч: Үйлдвэрийн технологийн хүчин чадалд тохирсон, 5. цэвэр усны нөөцийн сав, 500 литрээс багагүй багтаамжтай (AISI304 маркийн хүнсний зориулалтын зэвэрдэггүй гангаар хийсэн), 6. Зэвэрдэггүй ган сав 1 ширхэг, (100л багтаамжтай) 7. Үйлдвэрлэлийн өрөөнд жижиг хэрэгсэл байрлуулах тавиур-2 ширхэг, 8. Сүү хөргөлтийн танк: Сүүг 4°C хүртэл хөргөж хадгалах зориулалттай, үйлдвэрийн хүчин чадалд тохирсон, хүнсний зориулалтын гаргаар хийсэн, дулаан тусгаарлагч бүхий давхар цамцтай, 1000 л багагүй багтаамжтай, 9. Сүү халаах тогоо: Багтаамж-250л-ээс багагүй, 10. Сүүний насос: Ажлын даралт-5-8 бар, 220в хүчдэлтэй, 11. Бяслал бойжуулах өрөө: Овор хэмжээ-20м²-аас багагүй, өндөр-1800мм, агаржуулалтын системээр тоноглогдсон, бяслал хадгалах тусгай нөхцөлийг хангасан, 12. Давсалгааны банн: AISI 316 маркийн гангаар хийсэн, давсны уусмалын болон, хөргөх төхөөрөмжтэй байх, 13. Бяслалны тавиурын иж бүрдэл, 14. Бяслалны өтгөн массыг зүсэгч: Хоёр төрлийн зүсэгч хутгатай (хэвтээ, босоо), иж бүрдэл зүсэгч (хутга)-ны запас, 15. Хэвлэх ширээ, хэвэнд нэгэн зэрэг юүлэх юүлүүрийн хамт: AISI304 материалаар хийсэн, 16. Хийн шахагч пресс, 10 хэвтэй: AISI304 материалаар хийсэн, 10 багагүй тавиуртай, 17. Савлагааны тоног төхөөрөмж: иж бүрдэл, 18. Сүү шинжлэх багаж, <ul style="list-style-type: none"> - Хүчиллэг, сүүний тос,уураг, лактоз,нягтыг тогтоогдсон дарааллын дагуу хэмжилт хийх аргачлалын дагуу гүйцэтгэх боломжтой, -Сүүний цөцгийн чанарын үзүүлэлтийг 2.5-3.5 минутын дотор хэмжих боломжтой, -Хэмжилтийн үр дүн 0.01%-ийн нарийвчлалтай тоон хэлбэрээр гаргадаг ба санах ойд хадгалах боломжтой байх, -Овор хэмжээ 257x132x108 мм, Чадал: 25В-аас ихгүй, Бүтээмж-450ш/цаг-хүртэл,
--	--	---

		<p>19. Сүүний термометр: -30°C-аас +120°C-ийг хэмжих боломжтой,</p> <p>20. Лабораторийн бусад багаж хэрэгсэл иж бүрдэл:</p> <p>21. Лабораторийн ширээ-1 ширхэг,</p> <p>22. Сүү эздүүлэх хөрөнгө (тухайн үйлдвэрт 6 сараас багагүй хугацаагаар ашиглах хэмжээтэй)</p>
	Дагалдах хэрэгсэл	<p>Бүтээгдэхүүн хийх сагс (үйлдвэрийн хүчин чадалд тохирсон тоо ширхгээр)</p> <p>Үйлдвэрийн ажилчдын хөдөлмөр хамгааллын хувцас (Ажлын цамц, өмд, малгай, шүлсний хаалт, усны гутал, хормогчийн иж бүрдлийг 5 ажилтан, 2 ээлжийн иж бүрдлээр тооцох)</p> <p>Хувцасны шүүгээ, өлгүүр,</p>
10.	Оффис, ариун цэврийн болон ажилчдын өрөөний тавилга, хэрэгсэл	<p>Үйлдвэрлэлийн хүчин чадалтай уялдуулан талбайг тооцож, тохижуулах</p>
11.	Зураг төсөл	<p>Батлагдсан зургийн дагуу гүйцэтгэх бөгөөд (нэг маягийн зурагтай), холболтын зургийг гүйцэтгэгч нь нэг маягийн зургийн зохиогчоор хийлгэх;</p>
12.	Онцгой нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> - Монгол Улсын хууль, Барилгын норм ба дүрмийг баримталсан байх. - Хөдөлмөр хамгаалал, эрүүл ахуй, техникийн аюулгүй ажиллагаанд тавигдах олон улсын болон Монгол Улсын холбогдох стандартын шаардлага, норм, дүрмийг баримталсан байх. <p>Барилга хот байгуулалтын сайдыг 2021 оны 09 дүгээр сарын 28-ний өдрийн "Журам шинэчлэн батлах тухай" 211 дугаар тушаалыг баримталсан байх.</p>

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН ЯАМ