

БАТЛАВ
407 ДУГААР НЭЭЛТТЭЙ ХААЛТТАЙ ХОРИХ АНГИЙН
ДАРГА, ХУРАНДАА Ц.ОЧГЭРЭЛ

2024 оны...сарын...ны өдөр



2024 ОНД НЭЭЛТТЭЙ ТЕНДЕР ШАЛГАРУУЛАЛТААР ХУДАЛДАН АВАХ ХҮНСНИЙ
МАТЕРИАЛЫН БАГЦЫН ТӨРӨЛ

Хамрах хугацаа

Эхлэх: 2024-11-01-ны өдрөөс

Дуусах: 2025 оны тендерт оролцогч шалгартал

д/д	Материалын нэр	Х/Нэгж	Тоо хэмжээ	Нэгж үнэ		Нийлүүлэх хугацаа
				Нэгж	Нийт	
Багц-2 /Мах, махан бүтээгдэхүүн/						
1	Хонины мах	кг	6500	10200	66,300,000.00	2024 оны 11 дүгээр сарын 01-нээс 2025 оны тендерт оролцогч шалгартал хугацаанд хуваарийнн дагуу нийлүүлнэ. Хүргэлттэй байх
2	Ямааны мах	кг	4200	7500	31,500,000.00	
3	Үхрийн мах	кг	1100	12000	13,200,000.00	
4	Цувдай	кг	11000	2000	22,000,000.00	
Дүн					133,000,000.00	

ХЯНАСАН:

ҮНЭЛГЭЭНИЙ ХОРООНЫ ДАРГА, ХОШУУЧ

АХЛАХ НЯГТЛАН БОДОГЧ, АХМАД

ТООЦОО ГАРГАСАН:

ЭДИЙН ЗАСАГЧ, ДЭСЛЭГЧ

А.САЙНБИЛЭГ

Н.ЦОГТТӨГС

Ч.ЭНХНАЙРАМДАЛ

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ХОНИНЫ МАХ Тоо хэмжээ: 6500кг.

/махыг гулуузаар нь хүлээж авах ба бусад дайвар мах хамаарахгүй болно/

Нийлүүлэгч нь өөрийн хөргүүртэй агуулахаас гэрээний хугацаанд өөрийн зардлаар хөргөлттэй автомашинаар хүргэж үйлчилнэ.

№	СТАНДАРТ	MNS 1111:2007, MNS 5023:2001, CAC/RCP7:1974
1	Шинж чанар	-Улаан ба хүрэн мах, цайвар шаргал 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, -H=5,4-5,8
2	Зэрэглэл	MNS 1111:2007 стандартад заагдсан 1-р зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй хонины мах
3	Тодорхойлолт	-Хонины 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.
4	Хяналт шалгалт	-Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. -Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.
5	Хүлээн авах	-Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээ -Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	-Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18С-ээс ихгүй байна. -Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ЯМААНЫ МАХ Тоо хэмжээ: 4200кг.

/махыг гулуузаар нь хүлээж авах ба бусад дайвар мах хамаарахгүй болно/

Нийлүүлэгч нь өөрийн хөргүүртэй агуулахаас гэрээний хугацаанд өөрийн зардлаар хөргөлттэй автомашинаар хүргэж үйлчилнэ.

№	СТАНДАРТ	MNS 1111:2007, MNS 5023:2001, CAC/RCP7:1974
1	Шинж чанар	-Улаан ба хүрэн мах, цайвар шаргал 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, -H=5,4-5,8
2	Зэрэглэл	MNS 1111:2007 стандартад заагдсан 1-р зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй хонины мах
3	Тодорхойлолт	-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.
4	Хяналт шалгалт	-Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. -Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна. ▼
5	Хүлээн авах	-Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээ -Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	-Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18С-ээс ихгүй байна. -Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ҮХРИЙН МАХ Тоо хэмжээ: 1100кг.

/хүзүү, сээр, нуруу, гуя, хаагаар нь салгаж махыг хүлээн авна/

Нийлүүлэгч нь өөрийн хөргүүртэй агуулахаас гэрээний хугацаанд өөрийн зардлаар хөргөлттэй автомашинаар хүргэж үйлчилнэ.

№	СТАНДАРТ	MNS 1111:2007, MNS 5023:2001, CAC/RCP7:1974
1	Шинж чанар	-Улаан ба хүрэн мах, цайвар шаргал 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, -H=5,4-5,8
2	Зэрэглэл	MNS 1111:2007 стандартад заагдсан 1-р зэргийн шаардлага хангасан 120 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах
3	Тодорхойлолт	-Үхрийн тураг 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. -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.
4	Хяналт шалгалт	-Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. -Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.
5	Хүлээн авах	-Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээ -Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	-Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18С-ээс ихгүй байна. -Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ДОТОР МАХ /Цувдай/ Тоо хэмжээ: 11000кг.

№	Тавигдах шаардлага
1	<p>MNS 1023-2007 –Дайвар бүтээгдэхүүн стандартыг хангасан байна.</p> <ul style="list-style-type: none">-Бог малын зүрх, уушиг, бөөр, гүзээ, элэг, гэдэс дотор мах байна.-Гэдэс дотрыг бүрэн цэвэрлэсэн.-Муудаагүй, элдэв үнэргүй, дотор өөхгүй, шинээр нь бэлтгэн хөлдөөсөн байж болно.-Зориулалтын сав баглаа боодолтой байна.-Гарал үүслийн гэрчилгээ, мал эмнэлэг, ариун цэврийн шинжилгээний дүгнэлттэй байна.