

## Техникийн тодорхойлолт

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

### Барааны нэр: Мах махан бүтээгдэхүүн

№	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	Чанарын шаардлага хангасан, өнгө үзэмж сайн, нэг гулууз нь 20 кг-аас доошгүй жинтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан		
2	Итгэмжлэгдсэн лабораториор шинжлүүлсэн, шинжилгээний бичигтэй байх		
3	Гарал үүслийн бичиг		

[Үнэлгээний хороо худалдан авах ажиллагааны цахим систем /[www.tender.gov.mn](http://www.tender.gov.mn)/-д нийтэлсэн техникийн тодорхойлолтын жишиг нөхцөл, стандарт, загварыг баримтлан техникийн тодорхойлолтыг боловсруулна.]

### Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-1 ХОНИНЫ МАХ Тоо хэмжээ: 8000кг.

/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, сээс, 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-1 ҮХРИЙН МАХ Тоо хэмжээ: 950кг.

/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-1 ЯМААНЫ МАХ Тоо хэмжээ: 850кг.

/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 гулуузыг 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 гулуузыг 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 -18C-ээс ихгүй байна.  -Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна.	

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-1 ДОТОР МАХ /Цувдай/ Тоо хэмжээ: 12050кг.

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

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ГУРИЛ - /1-Р ГУРИЛ/

Тоо хэмжээ: 64500 кг.

1.	Стандарт	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	<p>БГТ-075, БГТ-075 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.</p> <p>Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан</p> <p>Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна.</p> <p>Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна.</p> <p>Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.</p>
3.	Физик, химийн шинж чанар	<p>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 4,00Н, тосны хүчлийн тоо 30мг/100г ихгүй, төмөрлөг хольц 3мг/кг, Уналтын тоо 200-300 сек багагүй, 100 г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 500см<sup>3</sup> байна.</p>
4.	Савалгаа /кг/	<p>Гурилыг "Гурилын шуудай MNS 2515:1994"-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 10 кг, 20 кг, 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.</p>
5.	Сав, баглаа, боодол	<p>"Гурилын шуудай MNS 2515:1994"-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл <math>\pm 1,0</math> %-иас ихгүй байна.</p> <p>Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.</p>
6.	Шошго, хаяглалт	<p>Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„ барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний нэр, ангилал;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний цэвэр жин;</li> <li>„ үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li> <li>„ найрлага, илчлэг чанар;</li> <li>„ хадгалах хугацаа;</li> <li>„ хадгалах нөхцөл;</li> </ul>

		„ 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	<p>8.1 Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 0C-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.</p> <p>8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.</p> <p>8.4 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>

## Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ГОЙМОН

Тоо хэмжээ: 1300 кг.

1.	Стандарт	Гоймон. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0142:1985
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	<p>улаан буудайн гоймонгийн зориулалттай гурилаар хийгдсэн. Хөндий, нарийн, дүрслэг хэлбэрийн гоймон байх ба.</p> <p>Өнгө: Хэрэглэж буй гурилын өнгөнд тохирсон шаргал буюу цайвар шаргал туяатай жигд өнгөтэй байна.</p> <p>Гадаад байдал: Шахаж хэвлэсэн гоймонгийн гадаргуу гөлгөр, Зүсмэл гоймонгийн гадаргуу гөлгөр биш байж болно.</p> <p>Хэлбэр дүрс: Нэр төрөлдөө тохирсон зөв хэлбэр дүрстэй байна. Урт дунд хэрчилттэй хөндий, нарийн, туузан гоймонд бага зэрэг муруй тахир байхыг зөвшөөрнө. Богино хэрчилттэй гоймон муруй тахир байж болно.</p> <p>Амт, үнэр: Нэр төрөл, ангилалдаа тохирсон амт үнэртэй, хөгцөрсөн гашуун исгэлэн буюу гадны үнэр амтгүй байна.</p> <p>Биет байдал: Гүйцэд болтол чанах явцад хэлбэр дүрсээ алдахгүй, хөндий гоймон нь заадсаараа задарч салахгүй хоорондоо бөөгнөрөөгүй байна.</p>
3.	Физик, химийн шинж чанар	Чийглэг 14-15,5% ихгүй, хүчиллэг 4 градусаас ихгүй, төмөрлөг хольц кг-д 3 мг-аас ихгүй
4.	Савалгаа /кг/	Гоймонг шаардлага хангасан шуудай, уутанд 10кг-25кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг 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	<p>Савласан гуймонгийн шуудай, уут бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„ барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний нэр, ангилал;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний цэвэр жин;</li> <li>„ үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li> <li>„ найрлага, илчлэг чанар;</li> </ul>



		<p>„ хадгалах хугацаа;</p> <p>„ хадгалах нөхцөл;</p> <p>„ стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.</p>
7.	Дүгнэлт, шалгалт	<p>Гоймон. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0142:1985 стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх</p>
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>Гоймонг хортон мэрэгчгүй цэвэр хуурай +30<sup>0</sup>С-ээс ихгүй температурт, 70%-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад шалнаас 20 см-ийн өндөрт зориулалтын тавцан дээр хананаас 50 см-ийн зайтай хурааж хадгална.</p> <p>Гоймонг гадны өвөрмөц үнэртэй буюу хортой зүйлийн хамт хадгалахыг хориглоно.</p> <p>Гоймонг бүх төрлийн тээврээр ус, шорооноос хамгаалан тээвэрлэнэ.</p> <p>Өвөрмөц үнэртэй болон хортой зүйл тээвэрлэсэн тээврийн хэрэгсэлд цэвэрлэлгүйгээр гоймон тээвэрлэхийг хориглоно.</p> <p>Хөндий, нарийн, туузан, дүрслэг гоймонг хадгалах хугацаа нэг жил байна.</p>

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ЦАГААН БУДАА

Тоо хэмжээ: 7000кг.

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 будаа 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 будаа 1,0% байх
4.	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /25кг/
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 баг бөх, цэвэр байх.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан будааны уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: „ 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	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 шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>8.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>
----	-----------------------	--

### Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ШАР БУДАА, ГУРВАЛЖИН БУДАА

Тоо хэмжээ: 1200 кг.

Дээж ирүүлэх: Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх үйлдвэрийн савалгаатайгаар ирүүлнэ.

1.	Стандарт	"Шар будаа. Техникийн шаардлага: MNS 0533 : 1998 2 х стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Исгэлэн, гашуун, хөгц зэрэг бусад гадны өнгө үнэр амтгүй, шүдэнд мэдрэгдэх элсэрхэг хатуу зүйлгүй байна.
3.	Дүгнэлт, шалгалт	Шар будааны чанар, аюулгүй байдал нь "Шар будаа. Техникийн шаардлага: MNS 0533 : 1998" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
4.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	4.1 Шар будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 4.2 Шар будааг агаарын солоилцоо сайтай -5 <sup>0</sup> C-аас дээшгүй дулаантай 60м дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв үнэргүй, нар шороо чийгнээс бүрэн хамгаалагдсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална 4.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.

### Техникийн тодорхойлолт

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

БАГЦ-2 ЭЛСЭН ЧИХЭР

Тоо хэмжээ: 1800 кг

№	СТАНДАРТ	ЭЛСЭН ЧИХЭР MNS CAS 212 – 2014
1	Барааны ерөнхий шинж чанар	Жигд нарийн ширхэгтэй, цагаан өнгөтэй, уусмал нь тунгалаг өнгөтэй байна. Өөрийн төрлийн үнэртэй, өөрийн төрлийн чихэрдэг амттай, уусалт сайн, нэр төрөлдөө тохирсон хэлбэртэй байна. Гадны хольцгүй байна.
2	Савалгаа	Элсэн чихрийг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /10-25кг/
3	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.

4.	Шошго, хаяглалт	Савласан элсэн чихрийн уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: „ 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.
5	Дүгнэлт, шалгалт	Элсэн чихрийн чанар, аюулгүй байдал нь "Элсэн чихэр: MNS CAS 212 - 2014" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	6.1 Элсэн чихрийг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 6.2 Элсэн чихрийг агаарын солоилцоо сайтай $-5^{\circ}\text{C}$ аас дээшгүй дулаантай 60-м дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв үнэргүй, нар шороо чийгнээс бүрэн хамгаалагдсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална 6.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц №2 УРГАМЛЫН ТОС

Тоо хэмжээ: 2550 л

№	СТАНДАРТ	Ургамлын тос MNS6646:2016
1	Барааны ерөнхий шинж чанар	Цэвэршүүлсэн, шилмэл, тунадасгүй, тунгалаг, үнэргүй, нэр төрөлдөө тохирсон амттай.
2	Сав, баглаа, боодол	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг төрөл бүрийн хэлбэр дүртэй 1-20 хүртэл литрийн багтаамж бүхий зориулалтын шилэн, хуванцар материал/PET/PETE/-аар хийсэн лонх, саванд савлана.
		Үүнд: „ үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;

3	Шошго, хаяглалт	„ бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; „ бүтээгдэхүүний цэвэр жин, л-ээр; „ үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; „ хадгалах хугацаа; „ хадгалах нөхцөл; „ стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
4	Дүгнэлт, шалгалт	Ургамлын тосны чанар, аюулгүй байдал нь “Ургамлын тос MNS6646:2016” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх.
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	5.1 Ургамлын тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 5.2 Ургамлын тосыг агаарын солоилцоо сайтай -5 <sup>0</sup> C “аас дээшгүй дулаантай 60 м дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв үнэргүй, нар шороо чийгнээс бүрэн хамгаалагдсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална 5.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.

#### Техникийн тодорхойлолт

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

Багц-2 ЦӨЦГИЙН ТОС /Масло/ Тоо хэмжээ: 600кг.

№	СТАНДАРТ	Цэцгийн тос MNS 6652:2017
1	Барааны ерөнхий шинж чанар	Цэцгийн тос нь цэцгийнний өвөрмөц үнэр, амттай, гадны элдэв үнэр амтгүй, нэгэн жигд, цайвар шаргалаас цар өнгөтэй, тосны бүх хэсэгт алаг судалгүй. Нэгэн жигд нягт, уян налархай, зүсэлтийн гадаргуу нь гялалзсан, хуурай бөгөөд усны ил дусалгүй.
2	Савалгаа /кг/	Савалгаа нь 20кг хүртэл картон хайрцагт савалгаатай байх.
3	Сав, баглаа, боодол	Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх.
		“Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAS 1:2007

4	Шошго, хаяглалт	<p>стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„ үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар;</li> <li>„ бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;</li> <li>„ үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li> <li>„ хадгалах хугацаа;</li> <li>„ хадгалах нөхцөл;</li> <li>„ стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.</li> </ul>
5	Дүгнэлт, шалгалт	Элсэн чихрийн чанар, аюулгүй байдал нь "ХӨӨЛГӨГЧ MNS(CAC)4293:1995" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>6.1 Хөөлгөгч зөвхөн тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>6.2 Хөөлгөгчийг агаарын солоилцоо сайтай <math>-5^{\circ}\text{C}</math> "аас дээшгүй дулаантай 60,-м дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв үнэргүй, нар шороо чийгнээс бүрэн хамгаалагдсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална</p> <p>6.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>

Техникийн тодорхойлолт

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

Багц№2 Бусад бүтээгдхүүн  
Тоо хэмжээ: Давс- 1500 кг

№	Багцын нэр, бүтээгдэхүүний нэр	Техникийн тодорхойлолт
1	Давс	MNS CAC150:2007 стандартыг хангасан, иоджуулсан 1 кг савалгаатай байна.