III БҮЛЭГ. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ, ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

Техникийн тодорхойлолт

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

Барааны нэр: Буудайн 1 дүгээр 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	БГТ-075, БГ-085 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. 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.		
2	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.		
3	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь "Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		
4	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна		

Барааны нэр: Буудайн 2 дугаар 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	-БГ-115, БГТ-115 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. Өнгө: Цагаан саарал буюу шаравтар цагаан саарал 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.		
2	Чийглэг 15,5%-иас ихгүй, үнслэг 1,15%-иас ихгүй, ширхэгжилт, үлдэц 2,0%-иас ихгүй, капрон шигшүүрийн дугаар 32, микрон хэмжээ 219, нойтон цавуулгийн хэмжээ 22,0-25,0%-иас багагүй, цавуулгийн чанар 20-100 нэгж, ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр II доошгүй, хүчиллэг $4,5^0$Н, тосны хүчлийн тоо 50мг/100г, төмөрлөг хольц 3мг/кг, уналтын тоо 200-300сек багагүй, 100г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 400-500$см^3$ байна.		
3	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь "Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		
4	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна.		

Барааны нэр: Цагаан 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	Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаа будаа байна. Өнгөлсөн цагаан будааны бүтэн болон эвдэрсэн үр нь гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.		
2	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		
3	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	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.		
5	Цагаан будааны чанар, аюулгүй байдал нь "Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

Багц 2. Мах, дотор махан бүтээгдэхүүн

Бүтээгдэхүүний нэр: а) Хонь, ямааны мах

№	***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	MNS1111:2007, MNS2457:2009. MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан бог малын мах байна.		
2	- Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар 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, pH=5,4-5,8		
3	MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй бог малын мах		
4	- **Гулууз 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. **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.		
5	MNS1111:2007, MNS2457:2009. MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан бог малын мах байна. - Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах.		

	Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.		
6	- Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна		

б)Бод малын мах /үхэр, адуу/

№	***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	MNS1111:2007, MNS2457:2009. MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан бод малын мах байна.		
2	- Үхрийн мах -Улаан ба улаан ягаан, цагаан буюу цагаан шаргал өөхтэй - Адууны мах- Улаан ба улаан хүрэн, шаравтар 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, pH=5,4-5,8		
3	MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан бод малын мах		
4	**Өрөөл мах:** Сээр хүзүү хааны хамт, Хаа, нуруу гуяны хамт, гуч, өвчүү гэсэн 5 хэсэгт таллан хуваасан мах байна. Махыг сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.		
5	- Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.		
6	- Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ,		

	- эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.		

Бүтээгдэхүүний нэр: в) Дотор мах, дотор 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	MNS 5023:2001. MNS 1023 : 2007,MNS 1804 : 2006 стандартын шаардлага хангасан хонь, ямааны дотор мах байна.		
2	- тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - Дотор махны дотор цөс , давсаг уйланхай, булчирхай болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй байна. pH=5,4-5,8		
3	MNS 1023 : 2007,MNS 1804 : 2006 стандартад заагдсан дотор мах байна.		
4	- **Дотор мах:** Малын гэдсийг ялгадас, булчирхайнаас нь салган цэвэрлэж , гүзээнд нь савалсан байх. Бөөр, зүрх, элэг , нарийн бүдүүн гэдэс, уушиг гэсэн иж бүрдэлтэй байна. **Дотор махан бүтээгдэхүүн:** Дотор махыг авриз байдлаар бэлтгэн 20кг хүртлэх хэмжээтэй савлаж битүүмжилсэн байх. MNS CAC 1:2007 стандартыг хангасан байх.		
5	- Үүйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. Дотор махан бүтээгдэхүүн нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэгтэй шошогтой байна.		
6	- Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ,		

	- мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.		

Багц.3 Хуурай хүнс

Бүтээгдэхүүний нэр: а) **Цайны идээ**

№	*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	"Цайны идээ. Техникийн шаардлага: MNS 5864 : 2008" стандарт хангасан байх.		
2	Биет байдал нь: Хар ногоон өнгөтэй шахаж хатаасан байна. Өнгө: Хар болон ногоовтор туяатай, хар ногоон өнгийн. Гадаргуу: Шахмал гөлгөр гадаргуутай Хэлбэр: Төрөл бүрийн зөв хэлбэртэй байна.		
3	Амт: Цайны өөрийн хэвийн амттай, исгэлэн гашуун зэрэг гадны амтгүй Үнэр: Цайны өөрийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгц гадны үнэргүй Чийг 15,0%-иас ихгүй, Хортон байж болохгүй		
4	MNS 5864 : 2008"стандартын шаардлага хангасан уутанд 1,7 кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсарыг битүүмжилнэ.		
5	Савласан цайны идээний жингийн хэлбэлзэл ±1%-иас ихгүй байх		
6	Савласан Цайны идээ нь уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007стандартын 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.		

Бүтээгдэхүүний нэр: б) **Элсэн чихэр**

№	***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	"Элсэн чихэр. Техникийн шаардлага: MNS CAC 212:2014" стандарт		
2	-Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.		
3	Өнгө: Цагаан буюу цагаан саарал Үнэр: Элсэн чихрийн хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна. Амт: Элсэн чихрийн хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, элдэв амтгүй байна, уусах байдал хэвийн байх. Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдаж байна. Чийг 15,0%-иас ихгүй, Хортон шавиж байж болохгүй		
4	Элсэн чихрийн стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд 50 кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсарыг битүүмжилнэ.		
5	Элсэн чихрийн уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007стандартын 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.		
6	Элсэн чихрийн чанар, аюулгүй байдал нь "Элсэн чихэр. Техникийн шаардлага: MNS CAC 212:2014" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

Бүтээгдэхүүний нэр: в) **Урагмалын 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	"Ургамлын тос. Техникийн шаардлага: MNS CAC 33 : 1998, MNS CAC 20 : 1998, MNS CAC 23 : 1998, MNS CAC 25 : 1998, MNS CAC 32 : 1998, MNS CAC 125 : 1998" стандарт		
2	Биет байдал: Шингэвтэр хэсгээс бүрдсэн байна. Өнгө: Шаргал болон, тунгалаг шар туяатай.		
3	Амт: Ургамлын тосны өөрийн хэвийн амттай, исгэлэн гашуун зэрэг гадны амтгүй Үнэр: Ургамлын тосны өөрийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгц гадны үнэргүй		
4	Ургамлын тосны стандартын шаардлага хангасан саванд 1-20кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсарыг битүүмжилнэ.		
5	Савласан ургамлын тосны сав 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.		
6	Ургамлын тосны чанар, аюулгүй байдал нь ". Техникийн шаардлага: "улсын стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

Бүтээгдэхүүний нэр: г) **Давс**

№	***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	"Давс. Техникийн шаардлага: MNS 5046 : 2001, MNS CAC 150 : 2007," стандарт		
2	Биет байдал: Хүнсний давс байна. Өнгө: Цагаан өнгөтэй байна. Хэлбэр: Элсэрхэг хэлбэртэй байна.		
3	Амт: Давс өөрийн хэвийн амттай, исгэлэн, шорвог зэрэг гадны амтгүй 1 кг давсанд байх төмөрлөг хольцын хэмжээ 3,0мг ихгүй байх		
4	Давсны стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд 1-25кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсарыг битүүмжилнэ.		
5	Савласан давсны уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007стандартын 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.		
6	Давсны чанар, аюулгүй байдал нь "давс. Техникийн шаардлага: MNS 5046 : 2001, MNS CAC 150 : 2007" стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

Бүтээгдэхүүний нэр: д) **Масло / цөцгийн 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	"Цөцгийн тос. Техникийн шаардлага: MNS CAC 33 : 1998, MNS 4526:2011, MNS 5868:2008, MNS 4504:2008, MNS 5867:2008, MNS ISO 5508-2004 стандартуудыг хангасан		
2	Биет байдал: Шаардлага хангасан үйлдвэрийн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын сав баглаанд савласан байна. Тослогийн хэмжээ 82 %-аас багагүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна. (хайлаагүй, хөгцгүй, элдэв өнгө амт үнэргүй байна) Өнгө: Шаргал болон шар туяатай.		
3	Амт: Цөцгийн тосны өөрийн хэвийн амттай, исгэлэн гашуун зэрэг гадны амтгүй Үнэр: Цөцгийн тосны өөрийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгц гадны үнэргүй		
4	Цөцгийн тосны стандартын шаардлага хангасан саванд 1-20кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсарыг битүүмжилнэ.		
5	Савласан цөцгийн тосны сав 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.		
6	Цөцгийн тосны чанар, аюулгүй байдал нь ". Техникийн шаардлага: "улсын стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх		

Бараа нийлүүлэлтийн хуваарь

[Захиалагч доорх хүснэгтийн 1-6 хүртэлх баганыг, тендерт оролцогч 7 дугаар баганыг бөглөнө]

№	Барааны нэр	Тоо хэмжээ	Хэмжих нэгж, тун	ТӨХ-д заасан бараг хүргэх эцсийн цэг	Бараа нийлүүлэх хугацаа	
					Захиалагч бараа хүлээн авах хугацаа (эхлэх болон дуусах хугацаа)	Нийлүүлэгчийн санал болгох хугацаа *(Тендерт оролцогч энэ баганыг бөглөнө)*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	1-р гурил	32,0	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
2	2-р гурил	8,0	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
3	Цагаан будаа	3,5	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
4	Бод малын мах	0,5	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	

5	Хонь, ямааны мах	5,5	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
6	Дотор мах	12,0	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
7	Цайны идээ	0,3	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
8	Элсэн чихэр	1,2	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
9	Ургамлын тос	1,4	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
10	Давс	1,3	Тонн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	
11	Масло /цөцгийн тос/	1,1	тн	ШШГХ-413 дугаар нээлттэй, хаалттай хорих ангийн агуулах	2022 оны 1-р сараас 12-р сард	