БАТЛАВ:
“ЭРДЭНЭТ ҮЙЛДВЭР” ТӨҮГ-ЫН
ХАМТЫН АЖИЛЛАГАА, НИЙГМИЙН
ХАРИЛЦААНЫ ГАЗРЫН ДАРГА
_____ Ц.БАТ-ЭНХ
2023 оны 11-р сарын 17-ны өдөр

АЖИЛТНУУДАД ХАЛУУН ХООЛООР ҮЙЛЧИЛГЭЭ ҮЗҮҮЛЭХ ТЕНДЕРИЙН ТЕХНИКИЙН ДААЛГАВАР

Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хуулийн 28.1.9 заалт, “Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ-ын Захиргаа, үйлдвэрчний эвлэлийн холбооны хооронд байгуулсан хамтын гэрээний 5.15 заалтуудыг тус тус үндэслэн 2023-2024 онд хэрэгжүүлэн халуун хоолны үйлчилгээг дараах цэгүүдэд үзүүлнэ. (Хүснэгт 01)

1. **Багцын нэр:** (Багц I АБК) багц нь үйлдвэрийн дүүрэгт ажилладаг ажилтнуудад халуун хоол үйлдвэрлэлийн цэгүүд дээр хоногт үйлчлүүлэх нийт хүний тоо **2200** хүртэл үйлчилгээ үзүүлнэ. Энэхүү багцад өдөр (11^{00}-13^{00}), орой (18^{00}-20^{00}), шөнө (22^{30}-00^{00}) гэсэн 3 цагийн хуваарийн дагуу ажил, амралтын өдрүүдэд халуун хоолны үйлчилгээ үзүүлнэ. (Хүснэгт 01) Үүнд:
   1.1. 1-р цэгт: АБК-ын байрны В1 давхарт хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа явуулж өдөр, орой, шөнийн ээлжийн ажилтнуудад үйлчилгээний заалаар үйлчилнэ.
   1.2. 2-р цэгт: Өдрийн ээлжийн ажилтнуудад АТЦ-н ТЗММЗХ-УМ хэсэгт хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа явуулж үйлчилгээний заалаар үйлчилнэ.
   1.3. 3-р цэгт: ГХЭ-ийн хэсэгт бэлэн болсон халуун хоолыг мармет үйлчилгээ үзүүлэн, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд зөөвөрлөж хооллох танхимид үйлчилнэ.
   1.4. 4-р цэгт: Улирлын чанартай ажил буюу 4-12 саруудад хээрийн хайгуул, өрөмдлөгийн уртын ээлжээр тасралтгүй гэр-кемп нөхцөлд уялдуулан 87 орчим ажилтанд үйлчилгээ үзүүлэх, хүний биеийн бодисын солилцооны тэнцвэрийг хадгалах, кетон биеийн ялгарлыг багасгах, халдварын бус өвчлөлөөс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор хоногт агуулагдах илчлэгийг Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/74 тоот тушаалын дагуу биеийн хүчний хүнд хөдөлмөр хийж байгаа ажилтны өдөрт авах илчлэг 3300 ккал байхаар тооцоолж өглөө-15%, өдөр-40%, орой-25%, шөнө-20%-аар хангаж өдөрт 4 удаа хооллох түүхий эд, бараа материал, хүний нөөцийг бүрдүүлэн /тогооч, бэлтгэгч, туслах ажилтан/ ажилтнуудад халуун хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ үзүүлэх тооцооллыг хийж ажиллах.
   1.5. 5, 6-р цэгт: ТЛТ, ДЦС-ын хоол үйлдвэрлэлийн хэсэгт хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэл явуулан үйлчилгээний заалаар үйлчилнэ.
   1.6. 7-р цэгт: ТЛТ-ийн шөнийн ээлжийн ажилтнуудад хүргэлтийн хоолны үйлчилгээг ажлын байранд хүргэж үйлчилнэ.
2. Мармет үйлчилгээний хоолыг битүүмжлэгдсэн саванд савлаж 65^0C багагүй хэмд 1 цагийн дотор ажлын байранд хүргэн үйлчилгээний заалаар үйлчилнэ. Мармет савлагаатай хоолыг тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь чингэлэг бүхий хөргүүртэй зориулалтын автомашин байна.
3. Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь хүнсний зориулалттай вакум савлагаатай, ган материалтай марметэнд хийж эрүүл ахуйн шаардлага ханган чингэлэг бүхий хөргүүртэй зориулалтын автомашинаар тээвэрлэнэ.
4. Техникийн даалгаврын хүснэгт 01-ын дагуу халуун хоол үйлдвэрлэлийн анхан шатны боловсруулалт, хүргэлтийн хоолны үйлчилгээний түгээлтийг дотоод зохион байгуулалтад уялдуулан шийдвэрлэх.
5. Тендерт оролцогч хуулийн этгээд шалгарсан тохиолдолд хүснэгт 01-т заагдсан цагийн хуваарийн дагуу энгийн болон эрүүл мэндийн хоолоор үйлчилнэ. Халуун хоолны үйлчилгээ үзүүлэхэд шаардлагатай карт уншигч, компьютер, интернэт, шим тэжээл, зөвлөгөө өгөх электрон самбар, дэлгэц, хяналтын камер, халуун байлгагч зөөвөрлөх бокс, халуун хоол олголтын хэсэгт ээлжийн турш хоол халуун байлгах, салатыг хөргүүрт байх нөхцөлийг хангаж үйлчилгээ үзүүлж байгаа хэсгийн талбайн хэмжээнээс хамаарч салат, шөл, үндсэн хоолны сонголтыг 2-3 байхаар тооцоолон шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг өөрийн хөрөнгөөр шийдвэрлэх.
6. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд хэрэглэгдэх аяга, таваг нь нэг загварын шаазан эдлэл, халбага, сэрээ, ширмэн хайруулын таваг нь ган материалтай хром, никелийн орц найрлагатай (18/10, 18/8, 304, 316), хуванцар савнууд нь 1PETE, 2HDPE, 5PP тэмдэглэгээтэй, ширмэн хайруулын таваг байна.

Үйлчилгээ үзүүлэгч нь үйлчлүүлэгчийн тооноос хамаарч нэг хүнд ноогдох аяга, таваг, халбага, сэрээ нь тус бүр 2 дахин их байх нөөцийг бүрдүүлсэн байна.

7. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний ажлын байр, хоногт үйлчлэх хүний тоо, хүчин чадалд тулгуурлан шаардлагатай дэвшилтэд тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, ширээ, сандлыг өөрийн хөрөнгөөр шийдвэрлэх.
8. Үйлдвэрийн дүүргийн газар зүйн байршил, цагийн хуваарь, ажлын горимтой уялдуулан хүний тоо хэмжээ зэргээс шалтгаалан халуун хоолны үйлчилгээ үзүүлнэ. (Хүснэгт 01)
9. Хагас боловсруулсан, хээрийн, мармет, хүргэлтийн хоолны үйлчилгээ үзүүлэхэд шаардлагатай түүхий эд, бараа материалыг тээвэрлэх, хүргэх үйлчилгээний хоорондын километрийн зайн хэмжээг заасан байна. (Хүснэгт 02)
10. Хээрийн хоолны үйлчилгээнд шаардагдах түүхий эд, бараа материалыг зөөвөрлөх тээврийн хэрэгслийн ашиглалтын зардлыг нэмж тооцох болно. (Хүснэгт 04)
11. Хоногт үйлчлүүлэх Даваа-Ням гарагуудын дундаж хүний тоо хэмжээгээр тооцогдоно. Дээрх хүний тоо нь урьдчилсан ойролцоо тоо бөгөөд ээлжийн амралт, сул зогсолт, өвчтэй, чөлөөтэй, нийтээр амрах баярын өдөр зэргээс хамаарч бодит гүйцэтгэлээр төлбөр тооцогдоно.
12. Тендерт оролцогч хуулийн этгээд дараах шаардлагатай баримт бичиг, нотлох материалыг ирүүлнэ. Үүнд:
    12.1. Дараах үндсэн мэргэжилтнүүдийг хангаж мэргэжлийн диплом, ажлын туршлагыг нотлох баримтуудыг ирүүлэх.
    12.1.1. Хоол үйлдвэрлэлийн менежер: Зочлох үйлчилгээний менежмент, удирдлагын чиглэлээр төгссөн, хүнс үйлдвэрлэлд удирдах албан тушаалд ажилласан туршлагатай байна.
    12.1.2. Хүнсний эрүүл ахуйч: Эрүүл ахуйч, тархвар судлаач болон нийгмийн эрүүл мэнд судлалын бакалавр болон түүнээс дээш зэрэгтэй, мэргэжлээрээ 3-аас доошгүй жил ажилласан байна.
    12.1.3. Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн технологич: Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн бакалавр болон түүнээс дээш зэрэгтэй, нийтийн хоолны чиглэлээр мэргэжлээрээ 3-аас доошгүй жил ажилласан туршлагатай байна.
    12.1.4. Хоол зүйч: Хоол зүй, тэжээхүйн ухааны бакалавр болон түүнээс дээш зэрэгтэй мэргэжлээрээ 3-аас доошгүй жил ажилласан байна.
    12.1.5. ХАБЭА хариуцсан ажилтан: ХАБЭА-н чиглэлээр мэргэшсэн, мэргэжлээрээ ажилласан туршлагатай байна.
    12.1.6. Ерөнхий тогооч: Мэргэжлийн диплом, үнэмлэх, нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний туршлагатай, I зэрэгтэй, мэргэжлийн өндөр ур чадвартай, мэргэжлээрээ 5-аас доошгүй жил ажилласан байна.
    12.1.7. Ээлжийн ахлах тогооч: Мэргэжлийн диплом, үнэмлэх, I зэрэгтэй, нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний туршлагатай, ур чадварыг үнэлэх баримт, мэргэжлээрээ 5-аас доошгүй жил ажилласан байна.
    12.1.8. Хангамжийн мэргэжилтэн: Нийтийн хоолны салбарт тасралтгүй 6 сар ажилласан, мэргэжлийн туршлагатай байна.
    12.1.9. Тухайн байгууллагын хүний нөөцийн бүрэлдэхүүнд мэргэжлийн ур чадвартай, мэргэжлээрээ 1 доошгүй жил ажилласан тогооч болон мэргэжилтнүүд байна.
13. Нэг хоногт үйлчлүүлэх хүний тооноос хамаарч хангамжийн мэргэжилтэн, хяналтын ажилтан, ерөнхий тогооч, ээлжийн ахлах тогооч, туслах тогооч, түүхий эд бэлтгэгч, аяга таваг угаагч, хар сав угаагч, хувцас угаагч, заалны үйлчлэгч, бохирын үйлчлэгч, ачигч, жолооч зэрэг үйлчилгээний ажилтнуудыг ажиллуулна.
14. Тендерт оролцогчийн үйл ажиллагааны чиглэл нь нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байна.
15. Үйлчилгээ үзүүлэгч байгууллага нь чанарын удирдлагын менежментийн тогтолцоо ISO 9001:2015 стандартыг нэвтрүүлсэн байна.
16. Хоол үйлдвэрлэлд ашиглагдах түүхий эд, бараа материалыг тогтвортой ханган нийлүүлж, хамтран ажиллаж байсан тухай эрхзүйн гэрээ баримт материалыг ирүүлэх.
17. Тендерт оролцогч хуулийн этгээд багцад 3 долоо хоног буюу өдөр, орой, шөнийн цагийн хуваарийн дагуу энгийн болон эрүүл мэндийн /чихрийн шижингээс урьдчилан сэргийлэх/ хоол, гэр-кемпд үйлчилгээ үзүүлэх төлөвлөгөөт цэсийг боловсруулах, иж бүрдэл хоолны үндсэн шимт бодис, амин дэм С, Е, эрдэс бодис Са,Р,Mg тооцож ирүүлэх.
18. Төлөвлөгөөт цэсэд иж бүрдэл хоолны салатны нэг сонголтод жимс, жимсгэнийг 70-150 граммаар тооцож боловсруулан оруулах.
19. Хоолны төлөвлөгөөт цэсэд тусгасан иж бүрдэл хоолонд хоногт авах амин дэмийн тэнцвэрт зохистой харьцааг хангаж салатны нэг төрөлд жимс, жимсгэнийг 70-150 граммаар тооцож оруулна.

20. Цагийн хуваарийн дагуу өдрийн ээлжийн хоолны нэр төрөл салат, шөлтэй хоол, үндсэн хоол тус бүр 3-оос доошгүй сонголттой харин орой, шөнийн ээлжийн хоолны нэр төрөл салат, шөлтэй хоол, үндсэн хоол тус бүр 2-оос доошгүй сонголттой байна. Үүнд:

20.1. Төлөвлөгөөт энгийн хоолны үндсэн шимт бодис нүүрс ус-60%, ууураг-15%, өөх тос-25% буюу тооцоолсон байна.

20.1.1. Өдрийн хоол: Ажилчдын хоолны илчлэг 1320 ккал багагүй.

20.1.1.1. Салат /жин 100 граммаас багагүй/

20.1.1.2. Шөлтэй хоол /жин 400 граммаас багагүй/

20.1.1.3. Үндсэн хоол /жин 350 граммаас багагүй/

20.1.1.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, жимс ногооны өтгөрүүлсэн шүүсний сахрын агууламж 5%-иас ихгүй байх биологийн өндөр идэвхт банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, бурам, лимоныг сонголтоор оруулах /

20.1.2. Орой болон шөнийн хоол: Ажилчдын хоолны илчлэг 1240 ккал багагүй.

20.1.2.1. Салат /жин 100 граммаас багагүй/

20.1.2.2. Шөлтэй хоол /400 граммаас багагүй/

20.1.2.3. Үндсэн хоол /300 граммаас багагүй/

20.1.2.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, жимс ногооны өтгөрүүлсэн шүүсний сахрын агууламж 5%-иас ихгүй байх биологийн өндөр идэвхт банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, бурам, лимоныг сонголтоор оруулах /

20.2. Төлөвлөгөөт эрүүл мэндийн хоолны нүүрс ус 60%, ууураг 15%, өөх тос 25%, байх, нийт уургийн 60-иас багагүй хувийг амьтны гаралтай, тосны 60-иас багагүй хувийг ханаагүй тосны хүчил байхаар тооцсон бүтэц байна.

20.2.1. Өдөр,орой,шөнө:Ажилчдын хоолны илчлэг,шим тэжээл 1000-1200 ккал багагүй

20.2.1.1. Салат /100 граммаас багагүй/

20.2.1.2. Шөлтэй хоол /400 граммаас багагүй

20.2.1.3. Үндсэн хоол /300 граммаас багагүй/

20.2.1.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, биологийн өндөр идэвхт ногоон цай, банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, лимоныг шингэрүүлж сонголтоор оруулах/

20.2.2. Оройн хоол: Ажилчдын хоолны илчлэг 1100 ккал багагүй.

20.2.2.1. Салат /жин 100 граммаас багагүй/

20.2.2.2. Шөлтэй хоол /300 граммаас багагүй/

20.2.2.3. Үндсэн хоол /300 граммаас багагүй/

20.2.2.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, биологийн өндөр идэвхт ногоон цай, банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, лимоныг шингэрүүлж сонголтоор оруулах/

20.2.3. Шөнийн хоол: Ажилчдын хоолны илчлэг 1000 ккал багагүй.

20.2.3.1. Салат /жин 100 граммаас багагүй/

20.2.3.2. Шөлтэй хоол /300 граммаас багагүй/

20.2.3.3. Үндсэн хоол /250 граммаас багагүй/

20.2.3.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, биологийн өндөр идэвхт ногоон цай, банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, лимоныг шингэрүүлж сонголтоор оруулах/

20.3. Хээрийн хоол: Хоногт 4 удаа, өдөрт авах илчлэг 3300 ккал багагүй байх .

19.3.1 Өглөөний хоол: Өдрийн илчлэгийн 20%-ийг авахаар тооцох.

20.3.1.1. Салат болон жимс /жин 100 граммаас багагүй/

20.3.1.2. Сүүн болон зутан шөл /жин 300 граммаас багагүй/

20.3.1.3. Үр тарианы бүтээгдэхүүн /жин 70 граммаас багагүй/ транс тосны агууламжгүй.

20.3.1.4. Цай /250 мл-ээс багагүй / нэр төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, жимс ногооны өтгөрүүлсэн шүүсний сахрын агууламж 5%-иас ихгүй байх биологийн өндөр идэвхт ногоон гүрж цай, банжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, бурам, лимоныг сонголтоор оруулах.

20.3.2. Өдөр, орой, шөнийн ээлжийн хоол нь үйлчилгээний заалаар олгож байгаа энгийн төлөвлөгөөт цэсийн дагуу илчлэг шим тэжээлийг хангасан хоолыг олгоно.

20.4. Хүргэлт, мармет үйлчилгээний хоол: Цагийн хуваарийн дагуу олгож, энгийн болон эрүүл мэндийн хоолны төлөвлөгөөт цэсийн дагуу илчлэг, шим тэжээлийг агуулсан байна.

20.5. Хуурай хүнс олгох: Ажилтанд ажилсан ажлын хоногоор энгийн хоолны төлөвлөгөөт цэсийн дагуу илчлэгийг тооцон хоолны нэгж үнийн 75%-аар бодож хуурай хүнсийг олгоно. Үүнд: Цалин, цахилгаан, түрээс, урсгал зардлыг хасаж тооцсон байна.

21. Технологи картыг хоолны нэр төрлөөр нь гаргаж /байгууллагын нэр, тамга, баталгаажилт, бичилт хийсэн албан тушаалтны нэр, гарын үсэг, огноо, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр, картын дугаар, цэвэр-бохир жин граммаар, шимт бодисуудын хэмжээ граммаар, илчлэгийг ккал-р, технологи ажиллагаа биет байдал/ ирүүлэх.
22. Хүргэлтийн хоол: Хоол болон цайны халуун саванд тавигдах шаардлага нь иж бүрдэл хоолыг багтаасан, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой чанарын шаардлага хангасан савыг баримтжуулан зургаар ирүүлэх.
23. Тээврийн хэрэгсэл нь түүхий эд, бараа материал, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, мармет үйлчилгээ, хүргэлтийн хоолыг зөөвөрлөх нь чингэлэг бүхий хөргүүртэй хүнсний зориулалттай эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна.
24. Тендерт оролцогчийн тээврийн хэрэгслийн техникийн тодорхойлолтыг нотариатаар баталгаажуулж ирүүлэх.
25. Үйлчилгээ үзүүлэгч нь эрүүл мэнд шимт тэжээлийн боловсрол олгох мэдээ мэдээллээр хангах сургалт сурталчилгааг зохион байгуулах төлөвлөгөөг нэг жилээр гаргаж ирүүлнэ.

ХАЛУУН ХООЛНЫ ҮЙЛЧИЛГЭЭ АВАХ, ХОНОГТ ҮЙЛЧЛҮҮЛЭХ ХҮНИЙ ТОО ХЭМЖЭЭ

Хүснэгт 01

Багц	Хоол олгох үйлчилгээний хэлбэр	Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний төрөл	Халуун хоолны үйлчилгээнд хамрагдах бүтцийн нэгж		Цэг	Хоол олгох цагийн хуваарь			Хүний тоо
						Өдөр	Орой	Шөнө	
						11^{00}-13^{00}	18^{00}-20^{00}	23^{00}-00^{00}	
Багц I АБК	Хооллох танхим, үйлчилгээний заалаар	Хоол үйлдвэрлэлийн үйлчилгээ	АБК	ИУ	1	46	6	6	**1323**
				АТЦ		117	22	13	
				БҮ		322	80	80	
				ХМТАЦ		182	12		
				ЕЗ		92	2		
				ААҮЦ		41			
				ЧХХ		59	7	15	
				ЗҮЦ		109	20		
				ЭСЦ		17	3	3	
				ОБ		14			
				ГЦ		1	1	1	
				ЦЦ		18	12	12	
				УХЦ		10			
			Дүн			**1028**	**165**	**130**	
			АТЦ	ТЗММЗХ	2	132			**174**
				УХЦ		42			
			Дүн			**174**	-	-	
		Мармет үйлчилгээ	ГХЭ		3	80			**661**
		Хэсэрийн хоолны үйлчилгээ	ГХЭ-н гэр-кемп өрөмдлөг		4	87	87	87	
		Хагас боловсруулсан үйлчилгээ	ТЛТ		5	90			
			ДЦС		6	150	40	40	
			Дүн			**407**	**127**	**127**	
	Ажлын байранд	Хүргэлтийн хоолны үйлчилгээ	ТЛТ		7	**14**	**14**	**14**	**42**
Нийт хүний тоо						**1623**	**306**	**271**	**2200**

ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ТАЙЛБАР

ТӨҮГ	Төрийн өмчит үйлдвэрийн газар
АБК	Захиргааны I байр
АТЦ-н ТЗММЗХ-УМ	Автотээврийн цехийн Тусгай зориулалтын машин механизмын засварын хэсэг
ГХЭ	Геологи хайгуулын экспедиц
ДЦС	Дулааны цахилгаан станц
ТЛТ	Тээвэр ложистикийн төв
БҮ	Баяжуулах үйлдвэр
УХЦ	Ус хангамжийн цех
ЦЦ	Цахилгаан цех
ИУ	Ил уурхай
ОБ	Онцгой байдал
ГЦ	Гэрээт цагдаа
ДЦ	Дотоодын цэрэг
ЕЗ	Ерөнхий захиргаа
ХМТАЦ	Холбоо, мэдээллийн технологи, автоматжуулалтын цех
ААҮЦ	Аж ахуй үйлчилгээний цех
ЧХХ	Чанар хяналтын хэлтэс
ЗУЦ	Засвар үгсралтын цех
ЭСЦ	Эрдэнэт сувиллын цогцолбор

ТҮҮХИЙ ЭД, БАРАА БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ ЦЭГҮҮДЭД ТҮГЭЭЛТ ХИЙЖ ҮЙЛЧЛЭХ КИЛОМЕТРИЙН СУДАЛГАА

Хүснэгт 02

Байршил	Үйлчилгээ үзүүлэх үйлчлэх цэг	Цэг	Нэг удаа туулах замын хэмжээ /км/			Хоногт 2 удаа туулах замын нийт хэмжээ /км/
			Өдөр	Орой	Шөнө	
Багц I АБК	ГХЭ /гэр-кемп өрөмдлөг/	1	Газар зүйн байрлалаас хамаарч нэг талдаа ойролцоогоор 50 км буюу сард 2 удаа явна.			100
	ГХЭ	2	1.8	-	-	3.6
	ТЛТ	3	1	1	1	6
	ДЦС	4	1.7	1.7	-	6.8
	АТЦ-н ТЗММЗХ	5	2.3	-	-	4.6
Нийт			6.8	2.7	1	**121**

ХАЛУУН ХООЛНЫ ҮЙЛЧИЛГЭЭ АВАХ, ХОНОГТ ҮЙЛЧЛҮҮЛЭХ ХҮНИЙ ТОО ХЭМЖЭЭ

Хүснэгт 03

Багц	Ээлж	Хоногт үйлчлэх хүний тоо /хүртэл/	Жил үйлчлэх нийт хоног	Үйлчлүүлэх хүний тоо /хүртэл/	Нэгж иж бүрдэл хоолны үнэ, төг	Нийт үнэ, төг
Багц I АБК	Өдөр	1623	249	404,127	15,400	6,223,555,800
	Орой	306	365	111,690	13,600	1,518,984,000
	Шөнө	271	365	98,915	13,600	1,345,244,000
Багцын нийлбэр дүн (Тендерийн маягтад оруулна)						**9,087,783,800**

ХҮРГЭЛТИЙН ХООЛНЫ АВТОМАШИНЫ ЗАРДЛЫН ТООЦОО /жилээр/

Хүснэгт 04

Байршил	Маршрут	Нэг өдрийн гүйлт, км	Ажиллах хоног	Нийт гүйлт, км	1 км-н өртөг, төг	Нийт зардал, мян.төг
Багц I АБК	Хээрийн хоолны үйлчилгээ /гэр-кэмп/	100	24	2400	535	1284.0
Багцын нийлбэр дүн (Тендерийн маягтад оруулна)						**1284.0**

ТАЙЛБАР: Хүргэлтийн хоолны үйлчилгээний зардлыг УАЗ-2206 фургон маркийн автомашинаар тооцсон ба нэг км-н өртөгт шатахуун, тос тосолгооны материал, авто дугуй, сэлбэгийн зардал орсон болно.

ХАЛУУН ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ АЖЛЫН БАЙРНЫ ТҮРЭЭСИЙН ТООЦОО /жилээр/

Хүснэгт 05

Багц	Түрээслэх талбай хэмжээ, байршил тус бүрээр $м^2$	Түрээслэх талбайн нийт хэмжээ $м^2$	ТӨБЗГ-ын 2020.02.18-ны өдрийн 49 тогтоолоор батлагдсан түрээсийн төлбөрийн доод хязгаар /төгрөг/
Багц I АБК	Ерөнхий захиргаа I байр -1125.9, ДЦС-92.8, ТЛТ-95.16, АТЦ-ТЗММЗХ-360, ГХЭ-86.4,	1760.26	8000

Тендерт оролцогч нь "Эрдэнэт үйлдвэр" ТӨҮГ-ын ажилтнуудад халуун хоолоор үйлчилгээ үзүүлэх ажлын байрын түрээсийн төлбөрийг хүснэгтэд тусгагдсан хэмжээгээр тооцож, төлөх бөгөөд тендерийн нийт үнэд түрээсийн төлбөрийг тооцож ирүүлнэ.