*Հավելված 10*

*ՀՀ ֆինանսների նախարարի << 02 >> օգոստոսի 2013թ.*

*թիվ 667-Ա հրամանի*

***ՀԱՅՏԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ (ՀԱՇՎԵՏՎՈՒԹՅՈՒՆ)***

***ՇՐՋԱՆԱԿԱՅԻՆ ՀԱՄԱՁԱՅՆԱԳՐԵՐԻ ՄԻՋՈՑՈՎ ԳՆՈՒՄ ԿԱՏԱՐԵԼՈՒ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳՈՎ ԿՆՔՎԱԾ ՊԱՅՄԱՆԱԳՐԵՐԻ ՄԱՍԻՆ***

### ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԻ ԾԱԾԿԱԳԻՐԸ՝ « *ՀՀ-ԱՄԱԺՄՀՈԱԿ –ՇՀԱՊՁԲ-16/1-1>>*

Պատվիրատուն ***Այգավան համայնքի <<ԺՊԻՏ>> մանկապարտեզ ՀՈԱԿ***

### ը, որը գտնվում է Արարատի մարզ, Արարատի մարզ,համայնք Այգավան, Գառնիկ Ղուկասյան 3 *հասցեով*, ստորև ներկայացնում է « *ՀՀ-ԱՄԱԺՄՀՈԱԿ –ՇՀԱՊՁԲ-16/1-1>>* ծածկագրով հայտարարված շրջանակային ընթացակարգի արդյունքում կնքված պայմանագրերի մասին տեղեկատվությունը։

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Գնման առարկայի** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Չափա-բաժնի համարը** | **Անվանումը** | | | | | | | | | **Չափ-ման միավորը** | | | | | **Քանակը[[1]](#footnote-1)** | | | | | | **Նախահաշվային գինը** | | | | | | | | | | **Համառոտ նկարագրությունը (տեխնիկական բնութագիր)** | | | | | | | | | | | | | | | **Պայմանագրով նախատեսված համառոտ նկարագրությունը (տեխնիկական բնութագիր)** | | | |
| **Առկա ֆինանսական միջոցներով[[2]](#footnote-2)** | | **ընդհանուր** | | | | **/ՀՀ դրամ/** | | | | | | | | | |
| **Առկա ֆինանսական միջոցներով[[3]](#footnote-3)** | | | | | **Ընդհանուր** | | | | |
| **1** | **2** | | | | | | | | | **3** | | | | | **4** | | **5** | | | | **6** | | | | | **7** | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | |
| **1** | Հաց | | | | | | | | | կգ | | | | | 1500 | | 1500 | | | | 510000 | | | | | 510000 | | | | | Ցորենի 1-ին տեսակի ալյուրից պատրաստված։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 % | | | | | | | | | | | | | | | Ցորենի 1-ին տեսակի ալյուրից պատրաստված։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 % | | | |
| 2 | Ալյուր բարձր տեսակի | | | | | | | | | կգ | | | | | 20 | | 20 | | | | 7600 | | | | | 7600 | | | | | : Ցորենի ալյուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Խոնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 15 %-ից, մետաղամագնիսական խառնուրդները՝ ոչ ավելի 3,0%-ից, մոխրի զանգվածային մասը՝ չոր նյութի 0.55%, հում սոսնձանյութի քանակությունը՝ առնվազն 28,0%: ՀՍՏ 280-2007: Անվտանգությունը և մակնշումը N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | : Ցորենի ալյուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Խոնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 15 %-ից, մետաղամագնիսական խառնուրդները՝ ոչ ավելի 3,0%-ից, մոխրի զանգվածային մասը՝ չոր նյութի 0.55%, հում սոսնձանյութի քանակությունը՝ առնվազն 28,0%: ՀՍՏ 280-2007: Անվտանգությունը և մակնշումը N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 3 | Տավարի միս տեղական փափուկ | | | | | | | | | կգ | | | | | 214 | | 214 | | | | 599200 | | | | | 599200 | | | | | : Միս տավարի պաղեցրած, փափուկ միս առանց ոսկորի, զարգացած մկաններով, պահված 0 օC -ից մինչև 4օC ջերմաստիճանի պայմաններում` 6 ժ-ից ոչ ավելի, I պարարտության, պաղեցրած մսի մակերեսը չպետք է լինի խոնավ, ոսկորի և մսի հարաբերակցությունը` համապատասխանաբար 0 % և 100 %: Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառա-վարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: ՀՍՏ 342-2011: | | | | | | | | | | | | | | | Միս տավարի պաղեցրած, փափուկ միս առանց ոսկորի, զարգացած մկաններով, պահված 0 օC -ից մինչև 4օC ջերմաստիճանի պայմաններում` 6 ժ-ից ոչ ավելի, I պարարտության, պաղեցրած մսի մակերեսը չպետք է լինի խոնավ, ոսկորի և մսի հարաբերակցությունը` համապատասխանաբար 0 % և 100 %: Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառա-վարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: ՀՍՏ 342-2011: | | | |
| 4 | Կարագ սերուցքային | | | | | | | | | կգ | | | | | 185 | | 185 | | | | 499500 | | | | | 499500 | | | | | Սերուցքային, յուղայնությունը՝71,5-82,5%, բարձր որակի, թարմ վիճակում, պրոտեինի պարունակությունը 0,7 գ, ածխաջուր 0,7 գ, 740 կկալ 200-250 գ կամ 20-25 կգ գործարանային փաթեթներով, ԳՕՍՏ 37-91 կամ համարժեք։ Անվտանգությունը և մակնշումը՝ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդված | | | | | | | | | | | | | | | Սերուցքային, յուղայնությունը՝71,5-82,5%, բարձր որակի, թարմ վիճակում, պրոտեինի պարունակությունը 0,7 գ, ածխաջուր 0,7 գ, 740 կկալ 200-250 գ կամ 20-25 կգ գործարանային փաթեթներով, ԳՕՍՏ 37-91 կամ համարժեք։ Անվտանգությունը և մակնշումը՝ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդված | | | |
| 5 | Շաքարավազ | | | | | | | | | կգ | | | | | 250 | | 250 | | | | 95000 | | | | | 95000 | | | | | Սպիտակ գույնի, սորուն, քաղցր, առանց կողմնակի համի և հոտի (ինչպես չոր վիճակում, այնպես էլ լուծույթում): Շաքարի լուծույթը պետք է լինի թափանցիկ, առանց չլուծված նստվածքի և կողմնակի խառնուկների, սախարոզի զանգվածային մասը` 99,75%-ից ոչ պակաս (չոր նյութի վրա հաշված), խոնավության զանգվածային մասը` 0,14%-ից ոչ ավել, ֆեռոխառնուկների զանգվածային մասը` 0,0003%-ից ոչ ավել, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը` մատակարարման պահին սահմանված ժամկետի 50%-ից ոչ պակաս: Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Սպիտակ գույնի, սորուն, քաղցր, առանց կողմնակի համի և հոտի (ինչպես չոր վիճակում, այնպես էլ լուծույթում): Շաքարի լուծույթը պետք է լինի թափանցիկ, առանց չլուծված նստվածքի և կողմնակի խառնուկների, սախարոզի զանգվածային մասը` 99,75%-ից ոչ պակաս (չոր նյութի վրա հաշված), խոնավության զանգվածային մասը` 0,14%-ից ոչ ավել, ֆեռոխառնուկների զանգվածային մասը` 0,0003%-ից ոչ ավել, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը` մատակարարման պահին սահմանված ժամկետի 50%-ից ոչ պակաս: Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 6 | Մածուն | | | | | | | | | լ | | | | | 150 | | 150 | | | | 90000 | | | | | 90000 | | | | | ։ Թարմ կովի կաթից, յուղայնությունը 3%-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը 65-1000T,: անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | | | | | | | | | | | | | ։ Թարմ կովի կաթից, յուղայնությունը 3%-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը 65-1000T,: անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | |
| 7 | Խտացրած կաթ | | | | | | | | | կգ | | | | | 70 | | 70 | | | | 98000 | | | | | 98000 | | | | | Խտացրած կաթ շաքարով, խոնավությունը` 26,5 %-ից ոչ ավելի, սախարոզը 43,5 %-ից ոչ պակաս, կաթնային չոր նյութերի զանգվածային մասը` 28,5 %-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը` 48 0T-ից ոչ ավելի, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 70 %: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի, | | | | | | | | | | | | | | | Խտացրած կաթ շաքարով, խոնավությունը` 26,5 %-ից ոչ ավելի, սախարոզը 43,5 %-ից ոչ պակաս, կաթնային չոր նյութերի զանգվածային մասը` 28,5 %-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը` 48 0T-ից ոչ ավելի, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 70 %: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի, | | | |
| 8 | Հնդկաձավար | | | | | | | | | կգ | | | | | 100 | | 100 | | | | 65000 | | | | | 65000 | | | | | Հնդկաձավար I կամ II տեսակների, խոնավությունը` 14,0 %-ից ոչ ավելի, հատիկները` 97,5 %-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 %: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | | | | | | | | | | | | | Հնդկաձավար I կամ II տեսակների, խոնավությունը` 14,0 %-ից ոչ ավելի, հատիկները` 97,5 %-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 %: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | |
| 9 | Հաճարաձավար | | | | | | | | | կգ | | | | | 50 | | 50 | | | | 25000 | | | | | 25000 | | | | | Ձավար ցորենի I, II և III տեսակի, ստացված ցորենի թեփահան հատիկների հղկմամբ, կամ հետագա կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հղկված ծայրերով կամ հղկված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14%-ից ոչ ավելի, աղբային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, պատրաստված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից, ԳՕՍՏ 276-60։Անվտանգությունը՝ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Ձավար ցորենի I, II և III տեսակի, ստացված ցորենի թեփահան հատիկների հղկմամբ, կամ հետագա կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հղկված ծայրերով կամ հղկված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14%-ից ոչ ավելի, աղբային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, պատրաստված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից, ԳՕՍՏ 276-60։Անվտանգությունը՝ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 10 | Մակարոնեղեն | | | | | | | | | կգ | | | | | 120 | | 120 | | | | 48000 | | | | | 48000 | | | | | Մակարոնեղեն անդրոժ խմորից, կախված ալյուրի տեսակից և որակից` A (պինդ ցորենի ալյուրից), Б (փափուկ ապակենման ցորենի ալյուրից), B (հացաթխման ցորենի ալյուրից), չափածրարված և առանց չափածրարման։ Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Մակարոնեղեն անդրոժ խմորից, կախված ալյուրի տեսակից և որակից` A (պինդ ցորենի ալյուրից), Б (փափուկ ապակենման ցորենի ալյուրից), B (հացաթխման ցորենի ալյուրից), չափածրարված և առանց չափածրարման։ Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 11 | Բրինձ | | | | | | | | | կգ | | | | | 150 | | 150 | | | | 60000 | | | | | 60000 | | | | | Սպիտակ, խոշոր, բարձր, երկար տեսակի, չկոտրած, լայնությունից բաժանվում են 1-ից մինչև 4 տիպերի, ըստ տիպերի խոնավությունը 13%-ից մինչև 15%։ Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառ. 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված ‚ Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի" և "Սննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի. | | | | | | | | | | | | | | | Սպիտակ, խոշոր, բարձր, երկար տեսակի, չկոտրած, լայնությունից բաժանվում են 1-ից մինչև 4 տիպերի, ըստ տիպերի խոնավությունը 13%-ից մինչև 15%։ Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառ. 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված ‚ Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի" և "Սննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի. | | | |
| 12 | Ոսպ | | | | | | | | | կգ | | | | | 80 | | 80 | | | | 72000 | | | | | 72000 | | | | | Երեք տեսակի, համասեռ, մաքուր, չոր` խոնավությունը` (14,0-17,0) % ոչ ավելի: Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Երեք տեսակի, համասեռ, մաքուր, չոր` խոնավությունը` (14,0-17,0) % ոչ ավելի: Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 13 | Քաղցր թխվածքաբլիթ | | | | | | | | | կգ | | | | | 80 | | 80 | | | | 120000 | | | | | 120000 | | | | | փաթեթավորումը` նրբաթիթեղի և թղթի մեջ, չփաթաթված` հատավոր, կշռածրարված տուփերով, խառը տեսականիով։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդհոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | փաթեթավորումը` նրբաթիթեղի և թղթի մեջ, չփաթաթված` հատավոր, կշռածրարված տուփերով, խառը տեսականիով։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդհոդվածի | | | |
| 14 | Թթվասեր տեղական | | | | | | | | | կգ | | | | | 40 | | 40 | | | | 520 | | | | | 52000 | | | | | Թարմ կովի կաթից, յուղայնությունը` 20 %-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը` 65-100 0T, անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 % | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ կովի կաթից, յուղայնությունը` 20 %-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը` 65-100 0T, անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 % | | | |
| 15 | Բազուկ | | | | | | | | | կգ | | | | | 30 | | 30 | | | | 7500 | | | | | 7500 | | | | | Արտաքին տեսքը` արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների: Ներքին կառուցվածքը` միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր` տարբեր երանգների: Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 5-14սմ: Թույլատրվում է շեղումներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3 մմ ավել խորությամբ` ընդհանուր քանակի 5%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավել քան ընդհանուր քանակի 1%: | | | | | | | | | | | | | | | Արտաքին տեսքը` արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների: Ներքին կառուցվածքը` միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր` տարբեր երանգների: Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 5-14սմ: Թույլատրվում է շեղումներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3 մմ ավել խորությամբ` ընդհանուր քանակի 5%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավել քան ընդհանուր քանակի 1%: | | | |
| 16 | Գազար | | | | | | | | | հատ | | | | | 30 | | 30 | | | | 12000 | | | | | 12000 | | | | | Սովարական և ընտիր տեսակի։ Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Սովարական և ընտիր տեսակի։ Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 17 | Սոխ | | | | | | | | | կգ | | | | | 100 | | 100 | | | | 35000 | | | | | 35000 | | | | | Թարմ, կծու, կիսակծու կամ քաղցր, ընտիր տեսակի, նեղ մասի տրամագիծը 3 սմ-ից ոչ պակաս, ԳՕՍՏ 27166-86, անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված‚ Թարմ պտուղբանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի և Սննդամթերքի անվտանգության մասին ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ, կծու, կիսակծու կամ քաղցր, ընտիր տեսակի, նեղ մասի տրամագիծը 3 սմ-ից ոչ պակաս, ԳՕՍՏ 27166-86, անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված‚ Թարմ պտուղբանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի և Սննդամթերքի անվտանգության մասին ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| **18** | Կաղամբ | | | | | | | | | կգ | | | | | 300 | | 300 | | | | 75000 | | | | | 75000 | | | | | Թարմ գլուխկաղամբ` մանրածախ առևտրի ցանց և հանրային սննդի օբյեկտներ մատակարարման և իրացման համար: Թարմ գլուխկաղամբն ըստ հասունացման ժամկետների ստորաբաժանվում է հետևյալ տեսակների, վաղահաս, միջահաս և ուշահաս: Արտաքինտեսքը` գլուխներըթարմ, ամբողջական, մաքուր,առողջ, լիովին ձևավորված, առանցհիվանդությունների, չծլած, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ գույնով. ձևով ու համ ու հոտով, առանց կողմնակի հոտի և համի: Կաղամբի գլուխները չպետք է լինեն գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, չպետք է ունենան ավելորդ արտաքին խոնավություն, պետք է լինեն խիտ կամ քիչ խիտ, բայց ոչ փխրուն, վաղահաս կաղամբը` տարբեր աստիճանի փխրունությամբ: Գլուխների մաքրման աստիճանը` կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն մինչև մակերևույթը ամուր գրկող կանաչ և սպիտակ տերևները: Վաղահաս կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն վարդաձև տերևաբույլերից և օգտագործման համար ոչ պիտանի տերևներից: Կաղամբակոթի երկարությունը 3սմ-ից ոչավելի: Կաղամբի մաքրված գլուխների քաշը ոչ պակաս` 0.8 կգ, վաղահաս կաղամբինը` 0.3- 0.4 կգ: Ճաքած և 3 սմ-ից ոչ ավելի խորությամբ, մեխանիկական վնասվածքներով կաղամբի գլուխների զանգվածային մասը` 5%-ից ոչ ավելի: 3 սմ-ից ավելի խորությամբ մեխանիկական վնասվածքներով, ճաքերով, նեխած, գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, ցրտահարված, շոգեհարված` միջուկի դեղնվածության և կարմրածության նշաններով գլուխների առկայություն չի թույլատրվում: Չի թույլատրվում նշահատված գլուխներով և կաղամբակոթերով կաղամբի առկայություն: Անվտանգությունը, փաթեթավորումը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀօրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ գլուխկաղամբ` մանրածախ առևտրի ցանց և հանրային սննդի օբյեկտներ մատակարարման և իրացման համար: Թարմ գլուխկաղամբն ըստ հասունացման ժամկետների ստորաբաժանվում է հետևյալ տեսակների, վաղահաս, միջահաս և ուշահաս: Արտաքինտեսքը` գլուխներըթարմ, ամբողջական, մաքուր,առողջ, լիովին ձևավորված, առանցհիվանդությունների, չծլած, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ գույնով. ձևով ու համ ու հոտով, առանց կողմնակի հոտի և համի: Կաղամբի գլուխները չպետք է լինեն գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, չպետք է ունենան ավելորդ արտաքին խոնավություն, պետք է լինեն խիտ կամ քիչ խիտ, բայց ոչ փխրուն, վաղահաս կաղամբը` տարբեր աստիճանի փխրունությամբ: Գլուխների մաքրման աստիճանը` կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն մինչև մակերևույթը ամուր գրկող կանաչ և սպիտակ տերևները: Վաղահաս կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն վարդաձև տերևաբույլերից և օգտագործման համար ոչ պիտանի տերևներից: Կաղամբակոթի երկարությունը 3սմ-ից ոչավելի: Կաղամբի մաքրված գլուխների քաշը ոչ պակաս` 0.8 կգ, վաղահաս կաղամբինը` 0.3- 0.4 կգ: Ճաքած և 3 սմ-ից ոչ ավելի խորությամբ, մեխանիկական վնասվածքներով կաղամբի գլուխների զանգվածային մասը` 5%-ից ոչ ավելի: 3 սմ-ից ավելի խորությամբ մեխանիկական վնասվածքներով, ճաքերով, նեխած, գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, ցրտահարված, շոգեհարված` միջուկի դեղնվածության և կարմրածության նշաններով գլուխների առկայություն չի թույլատրվում: Չի թույլատրվում նշահատված գլուխներով և կաղամբակոթերով կաղամբի առկայություն: Անվտանգությունը, փաթեթավորումը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀօրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 19 | Կարտոֆիլ | | | | | | | | | կգ | | | | | 860 | | 860 | | | | 172000 | | | | | 172000 | | | | | Վաղահաս և ուշահաս, I տեսակի, չցրտահարված, առանց վնասվածքների, կլոր ձվաձև 4 սմ, 5%, երկարացված 3,5սմ, 5 %, կլոր ձվաձև (4-ից 5) սմ 20%, երկարացված (4-ից 4,5) սմ 20%, կլոր ձվաձև (5-ից 6սմ) 55%, երկարացված (5-ից 5,5) սմ 55%, կլոր ձվաձև (6-ից 7) սմ 20%, երկարացված (6-ից 6,5) սմ 20%: Տեսականու մաքրությունը` 90 %-ից ոչ պակաս, փաթեթավորումը` առանց չափածրարման: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Վաղահաս և ուշահաս, I տեսակի, չցրտահարված, առանց վնասվածքների, կլոր ձվաձև 4 սմ, 5%, երկարացված 3,5սմ, 5 %, կլոր ձվաձև (4-ից 5) սմ 20%, երկարացված (4-ից 4,5) սմ 20%, կլոր ձվաձև (5-ից 6սմ) 55%, երկարացված (5-ից 5,5) սմ 55%, կլոր ձվաձև (6-ից 7) սմ 20%, երկարացված (6-ից 6,5) սմ 20%: Տեսականու մաքրությունը` 90 %-ից ոչ պակաս, փաթեթավորումը` առանց չափածրարման: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 20 | Ցորենաձավար | | | | | | | | | կգ | | | | | 45 | | 45 | | | | 15750 | | | | | 15750 | | | | | Ստացված ցորենի թեփահան հատիկների հղկմամբ, կամ հետագա կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հղկված ծայրերով կամ հղկված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14%-ից ոչ ավելի, աղբային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, պատրաստ-ված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված‚“Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | | | | | | | | | | | | | Ստացված ցորենի թեփահան հատիկների հղկմամբ, կամ հետագա կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հղկված ծայրերով կամ հղկված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14%-ից ոչ ավելի, աղբային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, պատրաստ-ված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված‚“Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | |
| 21 | Պոմիդոր | | | | | | | | | **կգ** | | | | | 100 | | 100 | | | | 20000 | | | | | 20000 | | | | | Թարմ, տեղական | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ, տեղական | | | |
| 22 | Վարունգ | | | | | | | | | կգ | | | | | 100 | | 100 | | | | 15000 | | | | | 15000 | | | | | Թարմ, տեղական | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ, տեղական | | | |
| 23 | Կոնֆետ կարամել | | | | | | | | | **կգ** | | | | | 70 | | 70 | | | | 101500 | | | | | 101500 | | | | | Կարամել կաթնային, պոմադային, մրգային, դոնդողային, դոնդողամրգային, նշակարկանդային, գրիլյաժային, պրալինե հավելանյութերով։Կախված կոնֆետի տեսակից խոնավության զանգվածային մասը` 4-25 %-ից ոչ ավել, փաթեթավորումը` նրբաթիթեղի և թղթի մեջ, չփաթաթված` հատավոր, կշռածրարված տուփերով, խառը տեսականիով։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդհոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Կարամել կաթնային, պոմադային, մրգային, դոնդողային, դոնդողամրգային, նշակարկանդային, գրիլյաժային, պրալինե հավելանյութերով։Կախված կոնֆետի տեսակից խոնավության զանգվածային մասը` 4-25 %-ից ոչ ավել, փաթեթավորումը` նրբաթիթեղի և թղթի մեջ, չփաթաթված` հատավոր, կշռածրարված տուփերով, խառը տեսականիով։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդհոդվածի | | | |
| 24 | Առանց քաղցրի հավելման կակաո փոշի | | | | | | | | | կգ | | | | | 2 | | 2 | | | | 5000 | | | | | 5000 | | | | | ÊáÝ³íáõÃÛáõÝÁ` 6,0 %-Çó áã ³í»ÉÇ, pH-Áª 7,1-Çó áã ³í»ÉÇ, ¹Çëå»ñëáõÃÛáõÝÁ` 90,0 %-Çó áã å³Ï³ë, ÷³Ã»Ã³íáñí³Í ÃÕÃ» ïáõ÷»ñáõÙ: ö³Ã»Ã³íáñáõÙÁ` ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ: ÐÐ ·áñÍáÕ ÝáñÙ»ñÇÝ ¨ ëï³Ý¹³ñïÝ»ñÇÝ Ñ³Ù³å³ï³ëË³Ý: | | | | | | | | | | | | | | | ÊáÝ³íáõÃÛáõÝÁ` 6,0 %-Çó áã ³í»ÉÇ, pH-Áª 7,1-Çó áã ³í»ÉÇ, ¹Çëå»ñëáõÃÛáõÝÁ` 90,0 %-Çó áã å³Ï³ë, ÷³Ã»Ã³íáñí³Í ÃÕÃ» ïáõ÷»ñáõÙ: ö³Ã»Ã³íáñáõÙÁ` ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ: ÐÐ ·áñÍáÕ ÝáñÙ»ñÇÝ ¨ ëï³Ý¹³ñïÝ»ñÇÝ Ñ³Ù³å³ï³ëË³Ý: | | | |
| 25 | Աղ կերակրի մանր | | | | | | | | | կգ | | | | | 45 | | 45 | | | | 8100 | | | | | 8100 | | | | | Կերակրի աղ` բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: | | | | | | | | | | | | | | | Կերակրի աղ` բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: | | | |
| 26 | Համեմունքներ | | | | | | | | | **տուփ** | | | | |  | |  | | | | 2000 | | | | | 2000 | | | | | Խառը համեմունքներ, փաթեթավորված | | | | | | | | | | | | | | | Խառը համեմունքներ, փաթեթավորված | | | |
| 27 | Թեյ սև | | | | | | | | | կգ | | | | | 9 | | 9 | | | | 54000 | | | | | 54000 | | | | | Բայխաթեյ սև չափածրարված և առանց, խոշոր տերևներով, հատիկավորված և մանր։ Միանգամյա օգտագործման թեյի տոպրակները տեսակավորված են 2, 2,5 և 3 գ փաթեթներով։ “Փունջ”, բարձրորակ և I տեսակների։ Անվտանգությունը` ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Բայխաթեյ սև չափածրարված և առանց, խոշոր տերևներով, հատիկավորված և մանր։ Միանգամյա օգտագործման թեյի տոպրակները տեսակավորված են 2, 2,5 և 3 գ փաթեթներով։ “Փունջ”, բարձրորակ և I տեսակների։ Անվտանգությունը` ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 28 | Տոմատի մածուկ | | | | | | | | | **կգ** | | | | | 30 | | 30 | | | | 30000 | | | | | 30000 | | | | | Բարձր կամ առաջին տեսակների, ապակե կամ մետաղյա տարաներով, փաթեթավորումը` մինչև 10 դմ3 տարողությամբ: Անվտանգությունը` N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Բարձր կամ առաջին տեսակների, ապակե կամ մետաղյա տարաներով, փաթեթավորումը` մինչև 10 դմ3 տարողությամբ: Անվտանգությունը` N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 29 | Խնձոր | | | | | | | | | **կգ** | | | | | 50 | | 50 | | | | 12500 | | | | | 12500 | | | | | Խնձոր թարմ, պտղաբանական I խմբի, Հայաստանի տարբեր տեսակների, նեղ տրամագիծը 5 սմ-ից ոչ պակաս, ԳՕՍՏ 21122-75, անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի”և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Խնձոր թարմ, պտղաբանական I խմբի, Հայաստանի տարբեր տեսակների, նեղ տրամագիծը 5 սմ-ից ոչ պակաս, ԳՕՍՏ 21122-75, անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված “Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի”և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 30 | Կանաչի խառը | | | | | | | | | կապ | | | | | 60 | | 60 | | | | 12000 | | | | | 12000 | | | | | Թարմ, խառը կանաչիներ | | | | | | | | | | | | | | | Թարմ, խառը կանաչիներ | | | |
| 31 | Ձու 01 կարգի | | | | | | | | | հատ | | | | | 1100 | | 1100 | | | | 66000 | | | | | 66000 | | | | | Ձու սեղանի կամ դիետիկ, 1-ին կարգի, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի, դիետիկ ձվի պահման ժամկետը` 7 օր, սեղանի ձվինը` 25 օր, սառնարանային պայմաններում` 120 օր։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 %: Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի սեպտեմբերի 29-ի «Ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1438-Ն որոշմանը և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Ձու սեղանի կամ դիետիկ, 1-ին կարգի, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի, դիետիկ ձվի պահման ժամկետը` 7 օր, սեղանի ձվինը` 25 օր, սառնարանային պայմաններում` 120 օր։ Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 %: Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2011 թվականի սեպտեմբերի 29-ի «Ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1438-Ն որոշմանը և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
| 32 | Հավի միս տեղական փափուկ | | | | | | | | | կգ | | | | | 100 | | 100 | | | | 145000 | | | | | 145000 | | | | | Բրոյլեռ տիպի, առանց փորոտիքի, մաքուր, արյունազրկված, առանց կողմնակի հոտերի, փաթեթավորված պոլիէթիլենային թաղանթներով, ԳՕՍՏ 25391-82։ Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված “Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Բրոյլեռ տիպի, առանց փորոտիքի, մաքուր, արյունազրկված, առանց կողմնակի հոտերի, փաթեթավորված պոլիէթիլենային թաղանթներով, ԳՕՍՏ 25391-82։ Անվտանգությունը և մակնշումը` ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված “Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 33 | Արևածաղկի ձեթ ռաֆինացված | | | | | | | | | **լ** | | | | | 120 | | 120 | | | | 84000 | | | | | 84000 | | | | | Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր տեսակի, զտված, հոտազերծված։ Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | | | | | | | | | | | | | Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր տեսակի, զտված, հոտազերծված։ Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը` “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի։ | | | |
| 34 | Ջեմ տեղական | | | | | | | | | կգ | | | | | 86 | | 86 | | | | 80840 | | | | | 80840 | | | | | Ջեմ` տարբեր մրգերի, 1-ին տեսակի ՀՍՏ 48-2007**:** Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | | | | | | | | | | | | | Ջեմ` տարբեր մրգերի, 1-ին տեսակի ՀՍՏ 48-2007**:** Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը` «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի | | | |
| 35 | Պանիր չանախ | | | | | | | | | կգ | | | | | 40 | | 40 | | | | 88000 | | | | | 88000 | | | | | Պանիր պինդ, կովի կաթից, աղաջրային, սպիտակից մինչև բաց դեղին գույնի, տարբեր մեծության և ձևի աչքերով: 46 % յուղայնությամբ, պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջ-ների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | | | | | | | | | | | | | Պանիր պինդ, կովի կաթից, աղաջրային, սպիտակից մինչև բաց դեղին գույնի, տարբեր մեծության և ձևի աչքերով: 46 % յուղայնությամբ, պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջ-ների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Գնման ընթացակարգի ընտրության հիմնավորումը** | | | | | | | | | | | | | | | | **Գնման առարկան ներառված է <<Գնումների մասին>> ՀՀ օրենքի 4-րդ հոդվածի 5-րդ մասի 3-րդ կետով նախատեսված շրջանակային համաձայնագրերով իրականացվող գնումների ցանկում և օրենքի 16-րդ հոդվածի 1-ին մասի 3-րդ կետի <<ա>> ենթակետի համաձայն հրապարակված մասնակիցների հետ կնքված շրջանակային համաձայնագրերում, ուստի գնումը իրականացվել է շրջանակային համաձայնագրերի միջոցով գնում կատարելու ընթացակարգի միջոցով:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Գնման ֆինանսավորման աղբյուրը` ըստ բյուջետային ծախսերի գործառական դասակարգման[[4]](#footnote-4)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Բաժին** | | | **Խումբ** | | | | | **Դաս** | | | | | | | | | | | **Ծրագիր** | | | | | | | | | **Բյուջե** | | | | | | | | | | | **Արտաբյուջե** | | | | | | | | | | |
| 09 | | | 06 | | | | | 01 | | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | **2016թ.** | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Հրավեր ուղարկելու կամ հրապարակելու ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **24.03.2016թ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Հրավերում կատարված փոփոխությունների ամսաթիվը[[5]](#footnote-5)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **Հրավերում փոփոխություններ չեն կատարվել** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Հրավերի վերաբերյալ պարզաբանումների ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | **Հարցարդման ստացման** | | | | | | | | | | | | **Պարզաբանման** | | | | | | | |
| **1** | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Հ/Հ** | | | | **Մասնակիցների անվանումները** | | | | | | | | | | **Յուրաքանչյուր մասնակցի հայտով ներկայացված գները** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ՀՀ դրամ[[6]](#footnote-6)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Գինն առանց ԱԱՀ** | | | | | | | | | | | | | | | **ԱԱՀ** | | | | | | | | | | | | **Ընդհանուր** | | | | | | | | |
| **առկա ֆինանսական միջոցներով[[7]](#footnote-7)** | | | | | | | | **Ընդհանուր** | | | | | | | **առկա ֆինանսական միջոցներով [[8]](#footnote-8)** | | | | | | **ընդհանուր** | | | | | | **առկա ֆինանսական միջոցներով [[9]](#footnote-9)** | | | | | | **Ընդհանուր** | | |
| **Այլ տեղեկություններ** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Տվյալներ մերժված հայտերի մասին** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Չափա-բաժնի համարը** | | **Մասնակցի անվանումը** | | | | | **Գնահատման արդյունքները (բավարար կամ անբավարար)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ծրարը կազմելու և ներկա-յացնելու համա-պատաս-խանութ-յունը** | | | | | **Հրավեր-ով պա-հանջվող փաստա-թղթերի առկա-յությունը** | | | | | | | | **Առաջարկած գնման առարկայի տեխնիկա-կան հատկանիշ-ների համա-պատասխա-նությունը** | | | | | **Մասնա-գիտա-կան գոր-ծունեութ-յուն** | | | | | **Մասնա-գիտա-կան փոր-ձառութ-յունը** | | | | | | **Ֆինա-նսական միջոցներ** | | | | **Տեխնի-կական միջոց-ներ** | | | | **Աշխա-տանքա-յին ռեսուրս-ներ** | | | | **Գնային առաջարկ** |
| **1** | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  |
| **…** | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  |
| **Այլ տեղեկություններ** | | | | | | | | **Ծանոթություն`** Հայտերի մերժման այլ հիմքեր։ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ընտրված մասնակցի որոշման ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **05.04.2016թ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Անգործության ժամկետ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Անգործության ժամկետի սկիզբ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Անգործության ժամկետի ավարտ** | | | | | | | | | | |
| **09.04.2016թ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **13.04.2016թ** | | | | | | | | | | |
| **Ընտրված մասնակիցներին պայմանագրեր կնքելու առաջարկի ծանուցման ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ընտրված մասնակցների կողմից ստորագրված պայմանագրերը պատվիրատուի մոտ մուտքագրվելու ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **13.04.2016թ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Պատվիրատուի կողմից պայմանագրերի ստորագրման ամսաթիվը** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **13.04.2016թ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Չափա-բաժնի համարը** | | | | | | **Ընտրված մասնակիցը** | | | | | | | | | **Պայմանագրի** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Պայմանագրի համարը** | | | **Կնքման ամսաթիվը** | | | | | | **Կատարման վերջնա-ժամկետը** | | | | | | | | | **Կանխա-վճարի չափը** | | | | **Գինը** | | | | | | | | | | | |
| **ՀՀ դրամ** | | | | | | | | | | | |
| **Առկա ֆինանսական միջոցներով** | | | | | | **Ընդհանուր[[10]](#footnote-10)** | | | | | |
| 1-13.20.23-28 31-35 | | | | | | **Արմինաշող ՍՊԸ** | | | | | | | | | ***ՀՀ-ԱՄԱԺՄՀՈԱԿ*** *–ՇՀԱՊՁԲ-16/1-1* | | | 13.04.2016թ | | | | | | 31.12.2016թ | | | | | | | | | **-** | | | | 2879490 | | | | | | 2879490 | | | | | |
| **6.14-19.21-22.29-30** | | | | | | **ԱՁ Արմինե Չիլինգարյան** | | | | | | | | | ***ՀՀ-ԱՄԱԺՄՀՈԱԿ*** *–ՇՀԱՊՁԲ-16/1-1* | | | 13.04.2016թ | | | | | | 31.12.2016թ | | | | | | | | | **-** | | | | 503000 | | | | | | 503000 | | | | | |
| **Ընտրված մասնակցի (մասնակիցների) անվանումը և հասցեն** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Չափա-բաժնի համարը** | | | | | **Ընտրված մասնակիցը** | | | | | | | | **Հասցե, հեռ.** | | | | | | | | | | **Էլ.-փոստ** | | | | | | | | | | | **Բանկային հաշիվը** | | | | | | | | | | | **ՀՎՀՀ[[11]](#footnote-11) / Անձնագրի համարը և սերիան** | | | |
| 1-13.20.23-28 31-35 | | | | | **Արմինաշող ՍՊԸ** | | | | | | | | Արարատի մարզ ք.Արարատ | | | | | | | | | | arminashogh@gmail.com | | | | | | | | | | | 1930052367920100 | | | | | | | | | | | ՀՎՀՀ 04112884 | | | |
| **6.14-19.21-22.29-30** | | | | | **ԱՁ Արմինե Չիլինգարյան** | | | | | | | | Արարատի մարզ ք.Վեդի | | | | | | | | | | 4armin4@mail.ru | | | | | | | | | | | Հ/Հ 16008052243800 | | | | | | | | | | | ՀՎՀՀ 80742699 | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Այլ տեղեկություններ** | | | | | | | | | **Ծանոթություն`** Որևէ չափաբաժնի չկայացման դեպքում պատվիրատուն պարտավոր է լրացնել տեղեկություններ չկայացման վերաբերյալ։ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Մասնակիցների ներգրավման նպատակով <Գնումների մասին> ՀՀ օրենքի համաձայն իրականացված հրապարակումների մասին տեղ,եկությունները** | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Գնման գործընթացի շրջանակներում հակաօրինական գործողություններ հայտնաբերվելու դեպքում դրանց և այդ կապակցությամբ ձեռնարկված գործողությունների համառոտ նկարագիրը** | | | | | | | | | **Հակաօրինական գործողություններ չեն հայտնաբերվել** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Գնման գործընթացի վերաբերյալ ներկայացված բողոքները և դրանց վերաբերյալ կայացված որոշումները** | | | | | | | | | **Գնումների գործընթացի վերաբերյալ բողոքներ չեն ներկայացվել** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Այլ անհրաժեշտ տեղեկություններ** | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Սույն հայտարարության հետ կապված լրացուցիչ տեղեկություններ ստանալու համար կարող եք դիմել գնումների համակարգող** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Անուն, Ազգանուն** | | | | | | | | | | | **Հեռախոս** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Էլ. փոստի հասցեն** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Լուսինե Սահակյան** | | | | | | | | | | | **095-14-00-54** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | lusine\_sahakyan\_2015@mail.ru | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Պատվիրատու`* ***Այգավան համայնքի <<ԺՊԻՏ>> մանկապարտեզ ՀՈԱԿ***

1. *Լրացվում է կնքված պայմանագրով գնվելիք ապրանքների, ծառայությունների, աշխատանքների քանակը* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Լրացնել տվյալ պայմանագրի շրջանակներում առկա ֆինանսական միջոցներով գնվելիք ապրանքների, ծառայությունների, աշխատանքների քանակը, իսկ պայմանագրով նախատեսված ընդհանուր ապրանքների, ծառայությունների, աշխատանքների քանակը լրացնել կողքի` «ընդհանուր» սյունակում:* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Եթե տվյալ պայմանագրի շրջանակներում նախատեսված են ավելի քիչ միջոցներ, ապա լրացնել առկա ֆինանսական միջոցներով նախատեսված գումարի չափը, իսկ ընդհանուր գումարը լրացնել կողքի` «ընդհանուր» սյունակում:* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Այլ աղբյուրներից ֆինանսավորվելու դեպքում նշել ֆինանսավորման աղբյուրը* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Նշվում են հրավերում կատարված բոլոր փոփոխությունների ամսաթվերը:* [↑](#footnote-ref-5)
6. *Եթե առաջարկված գները ներկայացված են երկու կամ ավելի արժույթներով, ապա գրել տվյալ հրավերով սահմանած փոխարժեքով` Հայաստանի Հանրապետության դրամով:* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Լրացնել տվյալ ընթացակարգի շրջանակներում առաջարկված գումարի չափը առանց ԱԱՀ, իսկ առաջարկված ընդհանուր գումարը առանց ԱԱՀ լրացնել կողքի` «ընդհանուր» սյունակում:* [↑](#footnote-ref-7)
8. *Լրացնել տվյալ ընթացակարգի շրջանակներում առաջարկված գումարից հաշվակված ԱԱՀ-ն, իսկ առաջարկված ընդհանուր գումարից հաշվարկված ԱԱՀ-ն լրացնել կողքի` «ընդհանուր» սյունակում:* [↑](#footnote-ref-8)
9. *Լրացնել տվյալ ընթացակարգի շրջանակներում առաջարկված գումարի չափը` ներառյալ ԱԱՀ, իսկ առաջարկված ընդհանուր գումարը` ներառյալ ԱԱՀ, լրացնել կողքի` «ընդհանուր» սյունակում:* [↑](#footnote-ref-9)
10. *Եթե պայմանագիրը կնքվելու է ընդհանուր արժեքով, սակայն նախատեսված են ավելի քիչ միջոցներ, ապա ընդհանուր գինը լրացնել տվյալ սյունակում, իսկ առկա ֆինանսական միջոցների մասով` «Առկա ֆինանսական միջոցներով» սյունյակում:* [↑](#footnote-ref-10)
11. [↑](#footnote-ref-11)