

Զ/Հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր **	Զ/Մ
1	Վարսակ	ԳՕՍՍ 28673-90, հատիկային, կարող են լինել մեծ, տանձաձև, բարակ-երկար, խոնավությունը 13,5-19%, իսկությունը 490-520գ/լ, մոլախոտային պարունակությունը 1-4%, այլ հատիկներ 2-5%, փոքր հատիկներ մինչև 5%: Վնասատուներով վարակն անթույլատրելի է: Թթվայնությունը մինչև 5,0: Մյուս ցուցանիշներն ըստ ԳՕՍՍ 30483, 26927, 26934:	կգ
2	Ցորենի թեփ	Ցորենի մշակումից հետո ստացվող թեփը պարունակում է B1, B2, PP, B4, B5, B6, B9, D, E վիտամիններ, կալիումի, մագնիումի, ֆոսֆորի, երկաթի հանքային աղեր, բջջանյութ, յուղ, սելեն, ցինկ, քրոմ, կոբալտ, մարգանեց, պղինձ, մոլիբդեն, ինոզիտ:	կգ
3	Կորեկ	Կեղևով /թեփով/, ամբողջական	կգ
4	Եգիպտացորեն	Խոշոր աղացած	կգ
5	Ոսկոր	Տավարի	կգ
6	Կաղամբ	Կաղամբ, չմաքրած: Թարմ գլուխ կաղամբ՝ մթերման համար: Թարմ գլուխ կաղամբն ըստ հասունացման ժամկետների ստորաբաժանվում է հետևյալ տեսակների, վաղահաս, միջահաս և ուշահաս: Արտաքին տեսքը՝ գլուխները թարմ, ամբողջական, մաքուր, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների, 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 փխրություն: Գլուխների մաքրման աստիճանը՝ կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն մինչև մակերևույթը ամուր գրկող կանաչ և սպիտակ տերևները, թույլատրվում է կաղամբի մակերևույթը ամուր չգրկող 2-4 հատ կանաչ տերևների առկայություն: Վաղահաս կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն վարդաձև տերևաբույլերից և օգտագործման համար ոչ պիտանի տերևներից: Կաղամբակոթի երկարությունը 3սմ-ից ոչ ավելի: 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 վնաս- վաճճներով կաղամբի գլուխների զանգվածային մասը՝ 5%-ից ոչ ավելի: 3 սմ-ից ավելի խորությամբ մեխանիկական վնասվածք- ներով, 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 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի»	կգ
7	Դդում	Դդում միջին չափի	կգ
8	Հաց առաջին տեսակի/չոր/	Ցորենի ալյուրից թողարկված հոտով, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման, պատրաստված I-ին տեսակի ալյուրից, ՀՍՍ 31-99 : Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2-1078-01)սանիտարահամաճարակային կանոնների " նորմերի և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
9	Հաց առաջին տեսակի/չոր/ 1	Ցորենի ալյուրից թողարկված հոտով, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման, պատրաստված I-ին տեսակի ալյուրից, ՀՍՍ 31-99 : Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2-1078-01)սանիտարահամաճարակային կանոնների " նորմերի և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
10	Կավիճ	Դպրոցական, սպիտակ, ուղանկյուն, 5-7 սմ, տուփերով, տուփի մեջ 10 հատ:	տուփ
11	Կավիճ 1	Դպրոցական, սպիտակ, ուղանկյուն, 5-7 սմ, տուփերով, տուփի մեջ 10 հատ:	տուփ

Զ/Հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր **	Զ/Մ
12	Հավկիթ	Ձու, 02 կարգ: Ձու սեղանի կամ դիետիկ, 2-րդ կարգի, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի, դիետիկ ձվի պահպանման ժամկետը՝ 7 օր, սեղանի ձվինը՝ 25 օր, սառնարանային պայմաններում՝ 90 օր, ՀՍՏ 182-2012 Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ N2-III-4.9-01-2010 սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:	հատ
13	Հավկիթ 1	Ձու, 02 կարգ: Ձու սեղանի կամ դիետիկ, 2-րդ կարգի, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի, դիետիկ ձվի պահպանման ժամկետը՝ 7 օր, սեղանի ձվինը՝ 25 օր, սառնարանային պայմաններում՝ 90 օր, ՀՍՏ 182-2012 Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ N2-III-4.9-01-2010 սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:	հատ
14	Կաթ	Պաստերացված կովի կաթ 3 % յուղայնությամբ, թթվայնությունը՝ 16-210T: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2,3,2-1078-01) սանիտարա- համաճարակային կանոնների և նորմերի և 'Սննդամթերքի անվտանգության մասին' ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	լիտր
15	Կաթ 1	Պաստերացված կովի կաթ 3 % յուղայնությամբ, թթվայնությունը՝ 16-210T: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2,3,2-1078-01) սանիտարա- համաճարակային կանոնների և նորմերի և 'Սննդամթերքի անվտանգության մասին' ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	լիտր
16	Սպիտակաձավար 1	Պատրաստված կոշտ և փափուկ ցորենից, ԳՕՍՏ 7022-97: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2.3.2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
17	Արևածաղիկ	Մանր, սև կեղևով	կգ
18	Արևածաղիկ 1	Մանր, սև կեղևով	կգ
19	Յորեն	Բարձր տեսակի ցորեն, խոնավությունը՝ ոչ ավել 13,5%, ալյուրին խառնուրդները 1,0%, հատիկային խառնուրդները՝ 3,0% ՕՍՏ 9353-90: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2.3.2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
20	Յորեն 1	Բարձր տեսակի ցորեն, խոնավությունը՝ ոչ ավել 13,5%, ալյուրին խառնուրդները 1,0%, հատիկային խառնուրդները՝ 3,0% ՕՍՏ 9353-90: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2.3.2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
21	Գարի 1	Պարենային և կերային նպատակով վերամշակված գարի, խոնավությունը՝ 19 %-ից ոչ ավելի, խառնուկները՝ 2,0 %, հատիկային խառնուկները՝ 2,0 %, ԳՕՍՏ 28672-90: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2.3.2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի	կգ
22	Բրինձ 1	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.	կգ
23	Հնդկաձավար 1	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:	կգ
24	Տոմատ 1	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 :	լիտր

Զ/Հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր **	Զ/Մ
25	Աղ	Աղ, կերակրի, մանր: Կերակրի աղ՝ բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս:	կգ
26	Աղ 1	Աղ, կերակրի, մանր: Կերակրի աղ՝ բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս:	կգ
27	Ձեթ	Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր և I տեսակների, չզտված, չհոտազերծված: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը՝ "Մննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենսգրքի 8-րդ հոդվածի:	լիտր
28	Ձեթ 1	Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր և I տեսակների, չզտված, չհոտազերծված: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը՝ "Մննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենսգրքի 8-րդ հոդվածի:	լիտր

**\*\* 9,11,13,15,16,18,20,21,22,23,24,26,28 չափաբաժինների մատակարարումն իրականացվելու է Սյունիքի մարզում:**

ԳՆՈՐԴ

ՀՀ ԱՆ «Հիվանդությունների վերահսկման  
և կանխարգելման ազգային կենտրոն»

ՊՈԱԿ

Հասցե՝ ք. Երևան, 0025, Մ. Հերացի 12

Բանկ՝ «Արդշինբանկ» ՓԲԸ Արաբկիր մ/ճ

Հ/Հ 2471201669930000

ՀՎՀՀ 02625503

Գլխավոր տնօրեն՝

Արտավազդ.

Վանյան

-----

(ստորագրություն)

Կ.Տ

Զ/Հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր **	Զ/Մ
-----	-------------------------	-------------------------	-----