Հավելված N1
--- ---------------- 2017թ. Կնքված
N ՇՀԱՊՁԲ-15/2-ՀՎԿԱԿ-2017-05 պայմանագրի

Չ/հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր *	Չ/Մ
1	2	3	4
1	Վարսակ	ԳՕՍՏ 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 ԳՕՍՏ 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, յոդ, սելեն, ցինկ, քրոմ, կոբալտ, մարգանեց, պղինձ, մոլիբդեն, ինոզիտ:	կգ
3	Կորեկ	Կեղևով /թեփով/, ամբողջական	կգ
4	Եգիպտացորեն	Խոշոր աղացած	կգ
5	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, չճլած, 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, 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- վածքներով 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
6	Դդում	Դդում միջին չափի	կգ
7	Հաց առաջին տեսակի/չոր/	Ցորենի ալյուրից թողարկված հոտով, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման, պատրաստված I-ին տեսակի ալյուրից, ՀՍՏ 31-99 : Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2-1078-01)սանիտարահամաճարակային կանոնների ¨ նորմերի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
8	Հաց առաջին տեսակի/չոր/ 1	Ցորենի ալյուրից թողարկված հոտով, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման, պատրաստված I-ին տեսակի ալյուրից, ՀՍՏ 31-99 : Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2-1078-01)սանիտարահամաճարակային կանոնների ¨ նորմերի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
9	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

Հ/հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր *	Չ/Մ
10	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
11	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
12	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
13	Սպիտակաձավար	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 անվտանգությանմասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
14	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 անվտանգությանմասին» ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:	կգ
15	Արևածաղիկ	Մանր, սև կեղևով	կգ
16	Արևածաղիկ 1	Մանր, սև կեղևով	կգ
17	Ցորեն	Բարձր տեսակի ցորեն, խոնավությունը՝ ոչ ավել 13,5%, ալրային 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
18	Ցորեն 1	Բարձր տեսակի ցորեն, խոնավությունը՝ ոչ ավել 13,5%, ալրային 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
19	Գարի	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
20	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
21	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
22	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

Չ/հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր *	Չ/Մ
23	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
24	Աղ	Աղ, կերակրի, մանր: Կերակրի աղ` բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս:	կգ
25	Աղ 1	Աղ, կերակրի, մանր: Կերակրի աղ` բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005 Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս:	կգ
26	Ձեթ 1	Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր և I տեսակների, չզտված, չհոտազերծված: Անվտանուգությունը` ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը` "Սննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենգքի 8-րդ հոդվածի:	լիտր

***8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 21, 22, 23, 25 և 26 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.

Չ/հ	Գնման առարկայի անվանում	Տեխնիկական բնութագիր *	Չ/Մ