

ՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՐԻՔՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ
ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՑՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ
ՄԱՏՈՒՑՄԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԳՆԱՆ ՊԱՅՄԱՆԱՎԻՐ
ՀՀ ԱԱԾ-ՏՆՏՎ-ԲՄԾՁԲ-21/1/1

2021

N 58/190-2021

ք. Երևան « 31 » 03 2021թ.

ՀՀ ազգային անվտանգության ծառայությունը, ի դեմս տնօրենի տեղակալ Ա. Հակոբյանի, որը գործում է ծառայության կանոնադրության հիման վրա (այսուհետ՝ Պատվիրատու), մի կողմից, և ՀՀ Ռեզի-Սթեդի>> ՍՊԸ-ն, ի դեմս տնօրեն Գ. Մարգարյանի, որը գործում է ընկերության կանոնադրության հիման վրա (այսուհետ՝ Կատարող), մյուս կողմից, կնքեցին սույն պայմանագիրը հետևյալի մասին:

1. ՊԱՅՄԱՆԱՎԻՐ ԱՌԱՐԿԱՆ

1.1 Պատվիրատուն հանձնարարում է, իսկ Կատարողը ստանձնում է **ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՑՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ** մատուցման պարտավորությունը (այսուհետ՝ ծառայություն)՝ համաձայն սույն պայմանագրի (այսուհետ՝ պայմանագիր) անբաժանելի մասը կազմող N 1 հավելվածով սահմանված Տեխնիկական բնութագիր-գնման ժամանակացույցի պահանջների:

1.2 Ծառայությունը մատուցվում է պայմանագրի N 1 հավելվածով սահմանված Տեխնիկական բնութագիր-գնման ժամանակացույցին համապատասխան և սահմանված ժամկետներով:

2. ԿՈՂՄԵՐԻ ԻՐԱՎՈՒՆՔՆԵՐԸ ԵՎ ՊԱՏՎԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

- 2.1 Պատվիրատուն իրավունք ունի՝
 - 2.1.1 Ցանկացած ժամանակ ստուգել Կատարողի կողմից մատուցվող ծառայության ընթացքը և որակը՝ արտանյութի փաթեթավորման Կատարողի գործունեությանը:
 - 2.1.2 Եթե մատուցվել է պայմանագրի N 1 հավելվածում նշված Տեխնիկական բնութագիր-գնման ժամանակացույցին չհամապատասխանող ծառայություն:
 - ա) Չընդունել ծառայությունը՝ իր հայեցողությամբ սահմանելով անպատշաճ որակի ծառայությունը պայմանագրին համապատասխանող ծառայությամբ անհատույց փոխարինման ողջամիտ ժամկետ և պահանջել Կատարողից վճարելու պայմանագրի 5.2 կետով նախատեսված տուգանքը, ինչպես նաև 5.3 կետով նախատեսված տույժը:
 - բ) Հրաժարվել պայմանագիրը կատարելուց և պահանջել վերադարձնելու ծառայության համար վճարված գումարը և պահանջել Կատարողից վճարելու պայմանագրի 5.2 կետով նախատեսված տուգանքը:
 - 2.1.3 Միակողմանի լուծել պայմանագիրը, եթե Կատարողն էականորեն խախտել է պայմանագիրը: Կատարողի կողմից պայմանագիրը խախտելն էական է համարվում, եթե՝
 - ա) մատուցված ծառայությունը չի համապատասխանում պայմանագրի N 1 հավելվածով սահմանված պահանջներին,
 - բ) խախտվել է ծառայության մատուցման ժամկետը:

2.2 Պատվիրատուն պարտավոր է՝

- 2.2.1 Քննարկել և ընդունել Տեխնիկական բնութագիր-գնման ժամանակացույցին համապատասխան մատուցված ծառայության արդյունքը, իսկ ծառայության արդյունքում թերություններ հայտնաբերելու դեպքերում՝ այդ մասին անհապաղ գրավոր հայտնել Կատարողին:
- 2.2.2 Ծառայության արդյունքն ընդունելու դեպքում Կատարողին վճարել վերջինիս վճարման ենթակա գումարները, իսկ ժամկետի խախտման դեպքում՝ նաև պայմանագրի 5.5 կետով նախատեսված տույժը:

2.3 Կատարողն իրավունք ունի՝

2.3.1 Պատվիրատուից պահանջել վճարելու իրեն վճարման ենթակա գումարները, իսկ Պատվիրատուի կողմից պայմանագրի 4.2 կետում նշված ժամկետի խախտման դեպքում նաև պայմանագրի 5.5 կետով նախատեսված տույժը:

2.4 Կատարողը պարտավոր է՝

- 2.4.1 Պայմանագրի N 1 հավելվածով սահմանված պայմաններով ապահովել ծառայության մատուցումը՝ ղեկավարվելով գործող օրենսդրությամբ:
- 2.4.2 Պայմանագրով նախատեսված դեպքերում վճարել պայմանագրի 5.2 և 5.3 կետերով նախատեսված տույժը և տուգանքը:
- 2.4.3 Որակավորման և պայմանագրի կատարման ապահովման գործողության ընթացքում լուծարման կամ անանկացման գործընթաց սկսելու դեպքում դրա մասին նախապես գրավոր տեղեկացնել Պատվիրատուին:

3. ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ՀԱՆՁՆԱՄԱՆ ԵՎ ԸՆԴՈՒՄՆԱՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

3.1 Մատուցված ծառայությունն ընդունվում է Պատվիրատուի և Կատարողի միջև հանձնման-ընդունման արձանագրության ստորագրմամբ: Ծառայությունը Պատվիրատուին հանձնելու փաստը ֆիքսվում է Պատվիրատուի և Կատարողի միջև երկկողմ հաստատված փաստաթղթով՝ նշելով փաստաթղթի կազմման ամսաթիվը:

Մինչև պայմանագրով ծառայության մատուցման համար նախատեսված օրը ներառյալ Կատարողը Պատվիրատուին է տրամադրում իր կողմից ստորագրված՝ ծառայությունը Պատվիրատուին հանձնելու փաստը ֆիքսող փաստաթուղթը (հավելված N 3.1), իսկ էլեկտրոնային գնումների արձանագրության միջոցով (գործողության իրականացման ձեռնարկը տեղադրված է www.procurement.am հասցեով գործող կայքի «Էլեկտրոնային գնումներ» բաժնում)՝ նաև հանձնման-ընդունման արձանագրությունը (հավելված N 3): Ընդ որում Կատարողը հանձնման-ընդունման արձանագրությունը չի կնքում, հաստատում է էլեկտրոնային ստորագրությամբ՝ լրացնելով միայն այն պյունակները, որոնք վերաբերում են իր տվյալներին (լրացման կարգը տեղադրված է www.procurement.am հասցեով կայքի «Օրենսդրություն» բաժնի «Ֆինանսների նախարարի հրամաններ» ենթաբաժնում):

3.2 Եթե մատուցված ծառայությունը համապատասխանում է պայմանագրի պայմաններին, Պատվիրատուն պայմանագրի 3.1 կետում նշված փաստաթղթերը ստանալու օրվան հաջորդող աշխատանքային օրվանից հաշված 5 աշխատանքային օրվա ընթացքում ստորագրում և էլեկտրոնային գնումների արձանագրության միջոցով Կատարողին է տրամադրում իր կողմից ստորագրված հանձնման-ընդունման արձանագրությունը և դրա ստորագրման համար հիմք հանդիսացած դրական եզրակացությունը:

3.3 Եթե մատուցված ծառայությունը կամ դրա մի մասը չի համապատասխանում պայմանագրի պայմաններին, ապա Պատվիրատուն չի ստորագրում հանձնման-ընդունման արձանագրությունը և պայմանագրի 3.2 կետում նշված ժամկետում էլեկտրոնային գնումների արձանագրության միջոցով Կատարողին հետ է վերադարձնում հանձնման-ընդունման արձանագրությունը և դրա չստորագրման համար հիմք հանդիսացած բացասական եզրակացությունը: Սույն կետի կիրառման դեպքում Պատվիրատուն ձեռնարկում է նման իրավիճակի համար պայմանագրով նախատեսված միջոցները և Կատարողի նկատմամբ կիրառում է պայմանագրով նախատեսված պատասխանատվության միջոցներ:

3.4 Եթե պայմանագրի 3.2 կետով սահմանված ժամկետում Պատվիրատուն չի ընդունում մատուցված ծառայությունը կամ չի մերժում դրա ընդունումը, ապա մատուցված ծառայությունը համարվում է ընդունված և պայմանագրի 3.2 կետով սահմանված վերջնաժամկետին հաջորդող աշխատանքային օրը Պատվիրատուն էլեկտրոնային գնումների համակարգի միջոցով Կատարողին է տրամադրում իր կողմից ստորագրված հանձնման-ընդունման արձանագրությունը:

4. ՊԱՅՄԱՆԱԳՐԻ ԳԻՆԸ

4.1. Սույն պայմանագրով Կատարողի մատուցման ենթակա ծառայության ստավելագույն գինը կազմում է 118 118 000 (մեկ հարյուր տասնութ միլիոն մեկ հարյուր տասնութ հազար) ՀՀ դրամ, ներառյալ հարկերը:

Գինը ներառում է Կատարողի կողմից իրականացվող բոլոր ծախսերը՝ այդ թվում հարկերը, տուրքերը և ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված այլ վճարները:

Ծառայության մատուցման գինը կայուն է և Կատարողն իրավունք չունի պահանջել ավելացնելու, իսկ Պատվիրատուն նվազեցնելու այդ գինը:

4.2 Պատվիրատուն իրեն մատուցած ծառայության դիմաց վճարում է ՀՀ դրամով անկանխիկ՝ դրամական օրոցները Կատարողի հաշվարկային հաշվին փոխանցելու միջոցով: Դրամական միջոցների փոխանցումը կատարվում է հանձնման-ընդունման արձանագրության հիման վրա՝ պայմանագրի վճարման ժամանակացուցով (հավելված N 2) նախատեսված չափերով և ամիսներին: Եթե արձանագրությունը կազմվում է տվյալ ամսվա 20-ից հետո և այդ ամսում վճարման ժամանակացուցով նախատեսված են ֆինանսական միջոցներ, ապա վճարումն իրականացվում է մինչև 30 աշխատանքային օրվա ընթացքում, բայց ոչ ուշ, քան մինչև տվյալ տարվա դեկտեմբերի 30-ը:

Սույն պայմանագրով նախատեսված մատուցվող ծառայությունների դիմաց վճարումներն իրականացվում են հետևյալ բանաձևով՝ $ԸԳ = ՄԳ \times ՍԲ \times Օօ$, որտեղ՝

ԸԳ-ն (Ընդհանուր գինը) - պայմանագրով սահմանված մատուցված ծառայությունների դիմաց վճարվող ընդհանուր գումարն է.

ՄԳ-ն - պայմանագրով նախատեսված մատուցված ծառայության միավորի գինն է՝ օրական ծախսերն են 1 սնվողի համար.

ՍԲ-ն - սնվողների քանակն է (220 գինծառայող).

Օօ-ն - օրացուցային օրերի քանակն է (182 օրացուցյին օր):

2. ԿՈՂՄԵՐԻ ՊԱՏԱՍԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ

5.1 Կատարողը պատասխանատվություն է կրում ծառայության մատուցման՝ պայմանագրի պահանջների պահպանման համար:

5.2 Պայմանագրի N 1 հավելվածում նշված տեխնիկական բնութագրին չհամապատասխանող ծառայություն մատուցելու յուրաքանչյուր դեպքում Կատարողից գանձվում է տուգանք՝ պայմանագրի 4.1 կետում նախատեսված գումարի 0,5 (գրո ամբողջ իննգ տասնորդական) տոկոսի չափով: Ընդ որում տուգանքը հաշվարկվում է նաև

ծառայությունը սույն պայմանագրով սահմանված ժամկետում մատուցելու, սակայն պատվիրատուի կողմից այդ չընդունվելու դեպքում:

5.3 Պայմանագրով նախատեսված ծառայության մատուցման ժամկետը խախտելու դեպքում Կատարողից փորձաքանցյուր ուշացված աշխատանքային օրվա համար գանձվում է տույժ՝ մատուցման ենթակա, սակայն չմատուցված ծառայության գնի 0,05 (զրո ամբողջ հինգ հարյուրերորդական) տոկոսի չափով:

5.4 Պայմանագրի 5.2 և 5.3 կետերով նախատեսված տուգանքը և տույժը հաշվարկվում և հաշվանցվում են ծառայություն մատուցելու արդյունքում Կատարողին վճարման ենթակա գումարների հետ:

5.5 Պատվիրատուի կողմից պայմանագրի 4.2 կետով նախատեսված ժամկետի խախտման դեպքում Պատվիրատուի նկատմամբ յուրաքանչյուր ուշացված աշխատանքային օրվա համար հաշվարկվում է տույժ՝ վճարման ենթակա, սակայն չվճարված գումարի 0,05 (զրո ամբողջ հինգ հարյուրերորդական) տոկոսի չափով:

5.6 Պայմանագրով չնախատեսված դեպքերում կողմերն իրենց պարտավորությունները չկատարելու կամ ոչ պատշաճ կատարելու համար պատասխանատվության են ենթարկվում << օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

5.7 Տույժերի և (կամ) տուգանքի վճարումը Կողմերին չի ազատում իրենց պայմանագրային պարտավորությունները լրիվ կատարելուց:

6. ԱՆՆԱԴՆԱԿԱՆՎԵԼԻ ՈՒՑԻ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆ (ՖՈՐՍ-ՄԱՓՈՐ)

Սույն պայմանագրով և սույն պայմանագրի հիման վրա կնքված համաձայնագրերով պարտավորություններն ամբողջությամբ կամ մասնակիորեն չկատարելու համար կողմերն ազատվում են պատասխանատվությունից, եթե դա եղել է անհաղթահարելի ուժի ազդեցության հետևանքով, որը ծագել է սույն պայմանագիրը կնքելուց հետո, և որը կողմերը չէին կարող կանխատեսել կամ կանխարգելել: Այդպիսի իրափնհակներ են երկրաշարժը, ջրիեղելը, հրդեհը, պատերազմը, ռազմական և արտակարգ դրություն հայտարարելը, քաղաքական հուզումները, գործարկվելը, լադրոլակցության միջոցների աշխատանքի դադարեցումը, պետական մարմինների ակտերը և այլն, որոնք անհնարին են դարձնում սույն պայմանագրով պարտավորությունների կատարումը: Եթե արտակարգ ուժի ազդեցությունը շարունակվում է 3 (երեք) ամսից ավելի, ապա կողմերից յուրաքանչյուրն իրավունք ունի լուծել պայմանագիրը՝ այդ մասին նախապես տեղյակ պահելով մյուս կողմին:

7. ԱՅՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐ

7.1 Պայմանագիրն ուժի մեջ է մտնում կողմերի ստորագրման պահից և գործում է մինչև կրղմերի պայմանագրով ստանձնած պարտավորությունների ողջ ծավալով կատարումը:

Պայմանագրով նախատեսված կողմերի իրավունքների և պարտականությունների կատարման պայման է հանդիսանում պայմանագիրը << ֆինանսների նախարարության կողմից հաշվառված լինելու հանգամանքը:

7.2 Պայմանագրից ծագած կողմի վճարային պարտավորությունը չի կարող դադարել այլ պայմանագրից ծագած՝ հակընդդեմ պարտավորության հաշվանցով, առանց կողմերի գրավոր և կնիքով հաստատված համաձայնության: Պայմանագրից ծագած պահանջի իրավունքը չի կարող փոխանցվել այլ անձի, առանց պարտապան կողմի գրավոր համաձայնության:

7.3 Այն դեպքում, երբ օրենքով նախատեսված կարգով օրենքի պահանջների կատարման նկատմամբ հսկողության կամ վերահսկողության կամ բողոքների քննության արդյունքում արձանագրվում է, որ գնման գործընթացում, մինչև պայմանագրի կնքումը, Կատարողը ներկայացրել է կեղծ փաստաթղթեր (տեղեկություններ և տվյալներ), կամ վերջինիս ընտրված մասնակից ճանաչելու մասին որոշումը չի համապատասխանում Հայաստանի անրապետության օրենսդրությանը, ապա այդ հիմքերն ի հայտ գալուց հետո Պատվիրատուն միակողմանիորեն լուծում է պայմանագիրը, եթե արձանագրված խախտումները մինչև պայմանագրի կնքումը հայտնի լինելու դեպքում գնումների մասին Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության համաձայն հիմք կհանդիսանային պայմանագիրը չկնքելու համար: Ընդ որում, Պատվիրատուն չի կրում պայմանագրի միակողմանի լուծման հետևանքով Կատարողի համար առաջացող վնասների կամ բաց թողնված օգուտի ռիսկը, իսկ վերջինս պարտավոր է Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով փոխհատուցել իր մեղքով Պատվիրատուի կրած վնասներն այն ծավալով, որի մասով պայմանագիրը լուծվել է:

7.4 Պայմանագրի հետ կապված վեճերը ենթակա են քննության Հայաստանի Հանրապետության դատարաններում:

7.5 Պայմանագրում փոփոխություններ և լրացումներ կարող են կատարվել միայն Կողմերի փոխադարձ համաձայնությամբ՝ համաձայնագիր կնքելու միջոցով, որը կհանդիսանա պայմանագրի անբաժանելի մասը:

Արգելվում է պայմանագրում, իսկ եթե պայմանագրի գինը գործոնային է, ապա նաև այդ պայմանագրին կից հաջորդող յուրաքանչյուր տարիներին կնքված համաձայնագրում կատարել այնպիսի փոփոխություններ, որոնք հանձնեցնում են գնվող ծառայության ծավալների կամ ձեռք բերվող ծառայության միավորի գնի կամ պայմանագրի գնի արհեստական փոփոխման:

Պայմանագրի կողմերից անկախ գործոնների ազդեցությամբ պայմանագրի փոփոխման յուրաքանչյուր դեպք սահմանում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը:

7.6 Ծառայության մատուցման ժամկետը կարող է երկարաձգվել մինչև պայմանագրով այդ ժամկետը լրանալը՝ Կատարողի առաջարկության առկայության դեպքում՝ պայմանով, որ Պատվիրատուի մոտ չի վերացել ծառայության օգտագործման պահանջը, իսկ Կատարողի առաջարկությունը ներկայացվել է ոչ ուշ, քան պայմանագրով ի սկզբանե ծառայությունների մատուցման համար սահմանված ժամկետը լրանալուց անմիջապես 5 օրացուցային օր առաջ: Ընդ

որում սույն կետով սահմանված դեպքում ծառայության մատուցման ժամկետը կարող է երկարաձգվել մեկ անգամ մինչև 30 օրացուցային օրով, բայց ոչ ավել քան պայմանագրով սահմանված ժամկետն է:

7.7 Պայմանագրի պատշաճ կատարման պայմաններում կողմերի (Կատարող կամ Պատվիրատու) օգուտները (հնարյություններ) կամ կրած վնասները տվյալ կողմի օգուտը կամ կրած վնասն են:

Պայմանագրի կողմերի՝ երրորդ անձանց նկատմամբ պարտավորությունները՝ ներառյալ պայմանագրի կատարման շրջանակում Կատարողի կնքած այլ գործարքները և դրանցից բխող պարտավորությունները, դրոս են նպայմանագրի կարգավորման դաշտից և չեն կարող ազդել պայմանագրի կատարման արդյունքն ընդունելու վրա: Այլ գործարքների և դրանցից բխող պարտավորությունների կատարման հետ կապված հարաբերությունները կարգավորվում են այդ գործարքների հետ կապված հարաբերությունները կարգավորող նորմերով, և դրանց համար պատասխանատու է Կատարողը:

7.8 Պայմանագիրը չի կարող փոփոխվել կողմերի պարտավորությունների մասնակի չկատարման հետևանքով կամ ամբողջությամբ լուծվել կողմերի փոխադարձ համաձայնությամբ՝ բացառությամբ՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով ծառայության մատուցման համար անհրաժեշտ ֆինանսական հատկացումների նվազեցման դեպքերի: Ընդ որում, պայմանագրի կողմերի՝ պարտավորությունների մասնակի չկատարման կամ ամբողջությամբ լուծման կողմերի փոխադարձ համաձայնությունն անհրաժեշտ է ձեռք բերել նախքան Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով ծառայության մատուցման համար անհրաժեշտ ֆինանսական հատկացումների նվազեցումը:

7.9 Կատարողի կողմից ստանձնած պարտավորությունները չկատարելու կամ ոչ պատշաճ կատարելու հիմքով պայմանագիրն ամբողջությամբ կամ մասնակի միակողմանի լուծելու մասին ծանուցումը Պատվիրատուն հրապարակում է www.procurement.am հասցեով գործող ինտերնետային կայքի «Պայմանագրերը միակողմանի լուծելու մասին ծանուցումներ» բաժնում՝ նշելով հրապարակման ամսաթիվը: Կատարողը, պայմանագիրը միակողմանի լուծելու վերաբերյալ, համարվում է պատշաճ ծանուցված՝ ծանուցումը, սույն կետով սահմանված հրապարակվելուն հաջորդող օրվանից: Պայմանագիրն ամբողջությամբ կամ մասնակի միակողմանի լուծելու մասին ծանուցումը տեղեկագրում հրապարակվելու օրը Պատվիրատուն այն ուղարկվում է նաև Կատարողի էլեկտրոնային փոստին:

7.10 Սույն պայմանագրի կապակցությամբ ծագած վեճերը լուծվում են ՀՀ րատարաններին միջոցով: Համաձայնություն ձեռք չբերելու դեպքում վեճերը լուծվում են ՀՀ դատարաններում:

7.11 Սույն պայմանագիրը կազմված է 4 էջից, կնքվում է չորս օրինակից, որոնք ունեն հավասարազոր հրավաբանական ուժ: Սույն պայմանագրի N 1, N 1.1, N 1.2, N 1.3, N 2, N 3 և N 3.1 հավելվածները հանդիսանում են պայմանագրի անբաժանելի մասը:

7.12 Սույն պայմանագրի նկատմամբ կիրառվում է Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությունը:

8. ԿՈՂՄԵՐԻ ՀԱՅՑԵՆԵՐԸ, ԲԱՆԿԱՅԻՆ ՎԱՎԵՐԱՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ ԵՎ ՍՏՈՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Պ Ա Տ Վ Ի Բ Ա Տ ՈՒ

Կ Ա Տ Ա Ր Ո Ղ

Հ Հ Ա Ս Տ

Ք. Երևան, Նալբանդյան 104

Հ Հ Ֆին. նախ. աշխատակազմի

գործառնական վարչություն

Հ/հ 900011301067

ՀՎՀՀ 01507079



Տնօրենի տեղակալ

Ա. Հակոբյան

Տնօրեն

«<Ռեդի-Սթեդի>> ՍՊԸ

Ք. Երևան, Բունազյան 7

«ԱՎԲԱ-Կրեդիտ Ագրիկոլ Բանկ» ՓԲԸ

Հ/հ 220533332767000

ՀՎՀՀ 00851011



Գ. Մարգարյան

Տեխնիկական առաջադրանք

Ծառայությունների որակին և այլ պարտադիր պահանջներին

վերաբերող պայմանների վերաբերյալ

1. Սննդի պատրաստման և մատուցման ծառայություն իրականացնողը ՀՀ ԱԱԾ սահմանապահ գործերի ստորաբաժանումների անձնակազմին, իրենց տեղակայման վայրերում պետք է ապահովի ոչ պակաս քան օրական երեք անգամյա տաք կամ պահածոյացված սննդով (պահածոյացված սննդով ապահովումը իրականացվում է Պայմանագրով սահմանված դեպքերում և ժամանակահատվածի համար):
2. Անձնակազմի սննդի մատուցումը պետք է իրականացվի ոլորտը կանոնակարգող ՀՀ կառավարության 2015թ. դեկտեմբերի 3-ի 1456-Ն որոշմամբ հաստատված «ՀՀ կառավարության առընթեր ազգային անվտանգության ծառայության համակարգի գինձառայողների պարենային ապահովության կարգ»-ով սահմանված սննդով՝ բացառությամբ ծխախոտի և լուցկու:
3. Մշտապես պետք է պահպանվի անձնակազմին օրական կտրվածքով մատուցվող ճաշատեսակների, աղցանների և խավարտների բազմազանությունը, որոնք պետք է լինեն՝

Նախաճաշին՝

- Երկու տեսակից ոչ պակաս խավարտ
- Կաթնամթերք (խտացրած կաթ, կաթնաշոռ, թթվասեր, մածոն և այլն)՝ շաբաթը 4 օր,

Ճաշին՝

- Երկու տեսակից ոչ պակաս ապուր,
- Երկու տեսակից ոչ պակաս խավարտ,
- Երկու տեսակից ոչ պակաս աղցան,
- Երկու տեսակից ոչ պակաս մսեղիք,

Ընթրիքին՝

- Երկու տեսակից ոչ պակաս խավարտ,
- Մեկ տեսակից ոչ պակաս ձուկ, բացառությամբ սկումբրիա, սարդիլենա, կարաս, հաստաճակատ տեսակներից (ծկան հատկացումը իրականացնել շաբաթը մեկ անգամ, իսկ մյուս օրերին հասանելիք ձկան փոխարեն համաձայն փոխարինման նորմաների հատկացնել միս, մսամթերք)
- Ծառայություն մատուցողը պայմանագրի գործողության ժամկետում ըստ սեզոնայնության յուրաքանչյուր օր լրացուցիչ պետք է հատկացնի միրգ՝ յուրաքանչյուր օր մեկ զինձառայողի հաշվարկով առնվազն 150 գրամ, ինչպես նաև թարմ կամ չորացրած մրգերից պատրաստված կոմպոտ՝ առնվազն 200 գրամ:

20
2. Զափաքանակով նախատեսված մնացած սննդատեսակների մատուցումը պետք է իրականացվի շաբաթական սննդի բաշխման ցուցակով նախատեսված քանակների:

4. Կատարողի կողմից ճաշատեսակների պատրաստման և ապահովման համար ձեռքբերվող սննդամթերքը պետք է լինի ՀՀ ԱԱԾ կարիքների համար ձեռք բերվող սննդամթերքի տեխնիկական բնութագրի պահանջներից ոչ պակաս, հավելյալ սննդատեսակներ հատկացնելու դեպքում տվյալ սննդատեսակի տեխնիկական բնութագիրը համաձայնեցնելով Պատվիրատուի հետ: Սննդամթերքի տեխնիկական բնութագրերի փոփոխության դեպքում դրանք նույնպես համաձայնեցվում են Պատվիրատուի հետ:

5. ՀՀ ԱԱԾ սահմանապահ գործերի ստորաբաժանումների անձնակազմին, որոնք իրականացնում են հատուկ խնդիրներ, Ստացողի կողմից ներկայացված հայտերի իրման վրա Կատարողը պարտավոր է նշված անձնակազմին ապահովել չոր օրապահիկով: Անձնակազմին տվյալ չափաքանակով սննդի անընդմեջ հատկացումը չի կարող գերզանցել 3 օրը՝ բացառությամբ հատուկ նշանակության խմբերի:

6. Սննդի պատրաստման և մատուցման ժամանակ ծառայություն իրականացնող կազմակերպությունը ապահովում է պատրաստման տեխնոլոգիայի գործընթացի, սննդամթերքի որակի, ռեժիմի, մատուցման, բաղադրատոմսերի պահպանման կանոնները և պատրաստի ճաշատեսակների ելքի նորմաները, ինչպես նաև մսի և ձկան չափաբաժինների համապատասխանությունը նորմատիվային և ղեկավար փաստաթղթերով սահմանված նորմաներին կամ օրենքով սահմանված այլ նորմատիվային փաստաթղթերի:

7. Անձնակազմին հատկացվող սննդամթերքի համար սննդի պատրաստման և մատուցման ծառայություն իրականացնող կազմակերպությունը սննդամթերքի վերաբերյալ պետք է ունենա որակը հավաստող և անվտանգության վերաբերյալ համապատասխան փաստաթղթեր:

8. ՀՀ ԱԱԾ սահմանապահ գործերի ստորաբաժանումների տեղակայման վայրը՝ ՀՀ Սյունիքի մարզի Գորիս և Կապան համայնքներում:

9. ՀՀ ԱԱԾ սահմանապահ գործերի յուրաքանչյուր օր կերակրվող զինծառայողների առավելագույն քանակը՝ 220 զինծառայող, առավելագույնը՝ 182 օրացուցային օր:

ՀՀ ԱՍՏ ԿՈՐՄԻՏԵՍԻ ՎՈՐՄԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ ԿՈՐԻՋԵՄԵՆԻ ՀԱՄԱՐ ՁԵՌՔԵՐԿՐԿՐ ԵՎ ՕԳՏԱԳՈՐԾՆՈՐ ՄՆԱԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՆՆԻՎԱԿԱՆ ԲՆՈՒՅՎԱԳԵՐԸ

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
1	Կարգապարային հաց	<p>ԳՕՍ 31805-2012 Հաց կտրապարային, 1-ին տեսակի ցորենի այլուրից, ՀՍ 31-99: հտնավությունը 42-44%, թթվայնության աստիճանը՝ 2.5-3.5, ձակտեղիությունը՝ ոչ պակաս 65%-ից: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի Դատրաստի հացի տեղափոխումը գորամասեր պետք է իրականացվի մատակարարի միջոցով՝ հացի համար նախատեսված մեքենայով՝ ամեն օր, հացի համար նախատեսված տեխնոլոգիայով: անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի,</p>
2	Մատնաքաշ	<p>Համապատասխան ՏԱ ըստ արտադրողի ապրանքը պետք է լինի փաթեթավորված պատրաստված սույն տեսակի պահանջներին համապատասխան սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական իրահանգների համաձայն՝ սանիտարական նորմերին և կանոններին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի,</p>
3	Լավաշ	<p>Լավաշ, 1-ին տեսակի ցորենի այլուրից, ՀՍ 31-99: հտնավությունը ոչ ավել 25-28%, թթվայնության աստիճանը՝ 2.5-3.5: Անվտանգությունը N2-1114, 9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 8-րդ հոդվածի: Դատրաստի լավաշի տեղափոխումը գորամասեր պետք է իրականացվի մատակարարի միջոցով՝ հացի համար նախատեսված մեքենայով՝ ամեն օր:</p>
4	Հացաբլիթներ	<p>ԳՕՍ 31805-2012: կամ ՏԱ ըստ արտադրողի ապրանքը պետք է լինի փաթեթավորված պատրաստված սույն տեսակի պահանջներին համապատասխան սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական իրահանգների համաձայն՝ սանիտարական նորմերին և կանոններին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի,</p>
5	Այլուր ցորենի 1-ին տեսակի	<p>ՀՍ 280-2007, ԳՕՍ 26574-2017 ցորենի այլուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Բտնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 14.5 %-ից, մետաղամագնիսական խառնուրդները՝ ոչ ավելի 3,0%-ից, մոխրի զանգվածային մասը՝ չոր նյութի 0.75%, հում սոսնձանյութի քանակությունը՝ առնվազն 30,0%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
6	Այլուր ցորենի բարձր տեսակի	<p>ԳՕՍ Ռ 52189-2003 ՀՍ 280-2007, ցորենի այլուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Բտնավության 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%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
7	Մարգարիտ գարի	<p>ԳՕՍ 5784-60 :Մարգարիտ գարի ցորենի , այլուրի բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Բտնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 15 %, մետաղամագնիսական խառնուրդները՝ ոչ ավելի 3,0%-ից, մոխրի զանգվածային մասը՝ չոր նյութի 0.55%, հում սոսնձանյութի քանակությունը՝ առնվազն 28,0%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Անտրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p align="center">8</p> <p align="center">Վարսակի փաթեթներ</p>	<p>ԳՕՍՍ 21149-93 վարսակի ցորենի պյուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտառոտի ու բորբոսի: Խոնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 12,5%, մետաղանոցի համարձակ խառնուրդները՝ չի թույլատրվում, մոխրի զանգվածային մասը չի թույլատրվում՝, հում տոննամյութի քանակությունը՝ առնվազն 28,0%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">9</p> <p align="center">Վարսակաձավար</p>	<p>ԳՕՍՍ 3034-75 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Վարսակաձավար ցորենի պյուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտառոտի ու բորբոսի: Խոնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 12,5 %, հատիկները՝ 99,0 %-ից ոչ պակաս: 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: Պիտանելիության մնացորդային մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 %</p>
<p align="center">10</p> <p align="center">Հացահատիկերին չպահանջող եփում</p>	<p>ՏՍ ըստ արտադրողի 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: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 %</p>
<p align="center">11</p> <p align="center">Կորեկաձավար</p>	<p>ԳՕՍՍ 572-60 պետք է մշակվի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան՝ սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական կանոնների համաձայն: 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: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 %</p>
<p align="center">12</p> <p align="center">Հնդկաձավար</p>	<p>Հնդկաձավար՝ 1-ին տեսակի (մեծածավար), ԳՕՍՍ Ռ-55290-2012: Խոնավությունը՝ 13,0 %-ից ոչ ավելի, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">13</p> <p align="center">Ցորենածավար</p>	<p>Ցորենածավար՝ ԳՕՍՍ 276-60-ին համապատասխան, ստացված ցորենի թեչիահան հատիկների հոլմամբ, կամ կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հոլված ծայրերով կամ հոլված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14%-ից ոչ ավելի, բարորակ հատիկները 99,2%-ից ոչ պակաս, արթային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, այդ թվում հանքային խառնուկներ 0,05% ոչ ավելի, վնասակար խառնուկներ 0,05% ոչ ավելի, պարտասուված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">14</p> <p align="center">Հաճար</p>	<p>Հաճարածավար՝ ԳՕՍՍ 276-60-ին համապատասխան, ստացված հաճարի հատիկներից, բարորակ հատիկները 99,2%-ից ոչ պակաս, արթային խառնուկները 0,3%-ից ոչ ավելի, այդ թվում հանքային խառնուկներ 0,05% ոչ ավելի, վնասակար խառնուկներ 0,05% ոչ ավելի, ջարդը 15%-ից ոչ ավելի, հատիկներով խոնավությունը 14 %-ից ոչ ավելի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">15</p> <p align="center">Բրինձ 1 կարգի</p>	<p>ԳՕՍՍ 6292-93: Առաջին կարգի, սպիտակ, խոշոր, բարձր, երկար, կլոր տեսակի, չկոտած, լայնությունից բաժանվում են 1-ից մինչև 4 տիպերի, ըստ տիպերի խոնավությունը 13%-ից մինչև 15%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p align="center">16</p>	<p align="center">Անվանումը</p> <p align="center">Ոսպ</p> <p>Ոսպ 1-ին տիպի 1-ին դասի, ԳՕՍՄ 13213-77, մուգ կանաչ գույնի, չափավորված՝ միջին չափի: Համասեռ, մաքուր, չոր, խոնավությունը՝ 15.5%-ից ոչ ավելի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 18 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">17</p>	<p>Ոլոռ ամրոցական 1-ին տեսակի, ԳՕՍՄ 6201-68-ին համապատասխան: Կեղևած, դեղին կամ կանաչ գույնի, խոնավությունը՝ 14% ոչ ավելի, արարին խառնուկները 0.40% ոչ ավելի, այդ թվում հանքային խառնուկները 0.05% ոչ ավելի, փչացած հատիկներ 0.40% ոչ ավելի և չկեղևած հատիկներ 3% ոչ ավելի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 20 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">18</p>	<p>Լճոքի հատիկավոր, ԳՕՍՄ 7758-75, 2-րդ տիպի կարմիր (բազմերանգ)՝ երկարությունը ոչ պակաս 11մմ կամ 3-րդ տիպի գլոպկոր (բազմերանգ)՝ երկարությունը ոչ պակաս 13մմ, չոր՝ խոնավությունը 15 %-ից ոչ ավելի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 15 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">19</p>	<p>Սպիտակաձավար ԳՕՍՄ 7022-97, ՄՄ խմբի, խոնավությունը 15.5%-ից ոչ ավել, մոխրի գանգվածային մասը 0.6%-ից ոչ ավել: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 8 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">20</p>	<p>Մակարոններեն</p> <p>Մակարոններեն անդրոժ խմորից, ԳՕՍՄ 31743-2012: Լ համբի, պինդ (կարծր) ցորենի բարձր տեսակի այրուրից, խոնավությունը ոչ բարձր 13%, թթվայնությունը 4 աստիճանից ոչ բարձր: Կրտսրությունը միայն վակուումային հաստոցներով (25%՝ խորդրակաձև, 25%՝ վերմիշել, 25%՝ խիտունջանձ, 25%՝ զպպանակաձև): Փաթեթավորումը 5կգ-ոց պոլիէթիլենային հերմետիկ թաղանթով 2հատ, տեղադրված սովկարաթթե անոթ 10 կգ-ոց արկղերում՝ հեգաշերտ ծայրավոր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">21</p>	<p>Տավարի միս</p> <p>Տավարի միս ոսկորոտ, 1-ին կարգի, ԳՕՍՄ 31797-2012: Մատակարարվող միսը պետք է պարտադիր լինի սպանդանոցային ծագման: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">22</p>	<p>Խոզի միս 1 կարգի</p> <p>Խոզի միս, ԳՕՍՄ ,31778-2012:Մատակարարվող միսը պետք է պարտադիր լինի սպանդանոցային ծագման: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, << Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">23</p>	<p>Տավարի լյարդ</p> <p>ՏՐ ՏՄ 034/2013 ԳՕՍՄ 32244-2013 կամ ՏՄ ատարդուրի Առանց արտաքին արյան անոթների երկկամների ,առանց լինճատիկ հանգույցների , ստար հյուսվածքների:բացից - մուգ շականակագույն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">24</p>	<p>Խոզի մսի բլուրներ</p> <p>ԳՕՍՄ 31778-2012, 30-40 կգ-ոց կիսամսեղիքներով, պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, խորը սառեցրած, ճարպի շերտի մասսան 2.1 կետ 13.0 %-17%; անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">25</p>	<p>Տավարի մսի բլուրներ</p> <p>ԳՕՍՄ 31799-2012 30-40 կգ-ոց կիսամսեղիքներով, պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, խորը սառեցրած, ճարպի շերտի մասսան 3%-35%; անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
26	Մսի պահածո 525գ.	<p>Մսի պահածո 1-ին տեսակի (կտորներով), ԳՈՍՏ 32125-2013, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված տավարի մսով և կենդանական ճարպով (բացառությամբ կենդանու փորի ճարպի), ճարպի և շարակցական հյուսվածքների պարունակությունը 14%-ից ոչ ավել, առանց խոշոր այրումնասար անոթների և լինֆատիկ հանգույցների: Մսի և ճարպի զանգվածային մասը ոչ պակաս 56%-ից, այդ թվում՝ ճարպի զանգվածային մասը ոչ ավել 17%-ից, պատրաստի մսի ընդհանուր քանակը ոչ պակաս 245 գրամ, մսի մեկ կտորի զանգվածը ոչ պակաս 30 գրամից, թույլատրվում է 30 գրամից պակաս կտորների քանակը ոչ ավել 15% մսի ընդհանուր քանակից: Արգելվում է սննդային հավելանյութ օգտագործումը: 525գր-ոց սննդային վազելիտով պատված մետաղյա տուփերով՝ սովակարաթեթ արկերում, մեկ փաթեթավորման մեջ 20 տուփ, յուրաքանչյուր արկի մեջ 1 քաղիչ: Ցուրաքանչյուր մետաղյա տուփի կախարիչի վրա արտադրման ժամկետը (օր. ամիս, տարի) մակնշված լինի ռեգիստրում, յուրի տեսակը, մսի տեսակը, լիտոգրաֆիա, վրան պետք է նշված լինի բարձրությունը, յուրի տեսակը, մսի տեսակը, սննդային և էներգետիկ արժեքի վերաբերյալ ցուցանիշները (ճարպ, սպիտակուց, կարբոհիվանություն) և ճաշատեսակի պատկերը: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%, Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 36 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
27	Մսի պահածոներ յարդի պաշտեռ	<p>ԳՈՍՏ Ը 55336-2012 Պատրաստված սննդամթերքը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին եւ պետք է կատարվի ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի 'պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
28	Մսի պահածոներ Մսի պաշտեռ	<p>ԳՈՍՏ Ը 55336-2012 Պատրաստված սննդամթերքը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին եւ պետք է կատարվի ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի 'պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
29	մսի պահածոներ հավի միս սեփական հյութում	<p>ԳՈՍՏ 28589-2014 Պահածոյացված սննդամթերքը պետք է համապատասխանի ԳՈՍՏ-ում տրված ստանդարտի տեխնոլոգիական հրահանգի, ստերիլիզացման ռեժիմների մշակման համաձայն, հաշվի առնելով իրմքի և սպառողական փաթեթավորման տեսակները, Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
30	Մսի պահածոներ խոզապուխտ ստերիլիզացված	<p>ԳՈՍՏ Ը 55762-2013 Պահածոները պետք է պատրաստվեն ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի և համապատասխանեն ԳՈՍՏ ում տրված բոլոր ստանդարտներին, Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
31	Հավի միս կամ ագրոամիս	<p>Հավի միս կամ ագրոամիս, ԳՈՍՏ 31962-2013: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Մատակարարվող միսը պետք է պարտադիր լինի սպանմանցային ծագման: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
32	Հնդկահավի միս	<p>ԳՈՍՏ 31473-2012 Հնդկահավի միսը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի , արտադրվող տեխնոլոգիական կարգադրությունների, սանիտարա-միկրոկենսաբանական հսկողության , թոչնի միս, հավի միս, ձու եւ ձվի արտադրանքի թոչնաբուծական: հաստատությունների կանոնների, զննման մոթեկա սանիտարական փորձաքննության կանոնների համաձայն : Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ, 034/2013 <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
33	Երշիկ	<p>Երշիկ կիսապխտած ԳՈՍՏ 31785-2012: Բ կարգի, պատրաստված տավարի և խոզի մսերից, խոնավությունը ոչ ավել քան 45%, ճարպի զանգվածային մասը ոչ ավել 41%-ից, տրամագիծը 32 մմ +/- 4մմ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 90 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
34	Երշիկ Եփած	<p>ԳՈՍՏ Ը 52196-2011 Երշիկները պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի 'համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N , 034/2013 : <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
35	Երշիկ Եփած Ապխտած	<p>ԳՕՍՆ Ռ 55455-2013 Երշիկեղենը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն . 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
36	Խոզի Սաամթեք ապխտած-Եպած A,B,C կարգի	<p>ԳՕՍՆ 31785-2012 Խոզի Սաամթեք պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն . 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
37	Երշիկ Հում Ապխտած	<p>ԳՕՍՆ Ռ 55456-2013Երշիկեղենը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն . 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
38	Տավարի և Խոզի ենթամթեք մշակված սառցրած լյարդ,լեզու,փրոտ	<p>ԳՕՍՆ 32244-2013 Տավարի և Խոզի ենթամթեք պետք է համապատասխանեն սույն ստանդարտի պահանջներին եւ մշակվեն արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի կառավարման տեխնոլոգիական հրահանգով՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջների: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն , 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
39	Սարդեկա	<p>ԳՕՍՆ Ռ 52196-2011 Երշիկեղենը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն , 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
40	Նորբրշիկ	<p>ԳՕՍՆ Ռ 52196-2011 Երշիկեղենը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, մշակվի ըստ արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի՝ համաձայն նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն , 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
41	Պելմենի	<p>ԳՕՍՆ Ռ 33394-2015Պելմենի պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին եւ արտադրվեն GOST 33394-2015 տեխնոլոգիական հրահանգով՝ արտադրության տեխնիկական պայմանները և պատրաստման բաղադրատոմսերը պետք է համապատասխանեն սահմանված կարգի ընդունված պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի սահմանված ձեավերարմաների եւ պահանջների համաձայն:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն , 034/2013 : <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
42	Ճարպ	<p>ԳՕՍՆ Ռ 55485-2013: Խոզի սալ, աղ դրած նախուտետային (գակուշեցի): Ցուրաքանչյուր կտորը չամանով, սխտորով վերանշակված, կտորի հատությունը միջինը ոչ պակաս 25նմ-ից: Պիտանելիության ժամկետը արտարման օրվանից ոչ պակաս 60 օր, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011, 034/2013 և 022/2011. <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
43	Սուցուկ	<p>Սուցուկ, <ՍՍ 369-2015: Արտաքին տեսքը՝ լցունց հավասարաչափ խառնված, լցունցի գույնը վարդագույնից մինչև մուգ կարմիր, առանց մոխրագույն բծերի, դատարկ տեղերի: Թույլատրվում է տավարի ճարպի կտորներ, որոնց չափերը չպետք է գերազանցեն 3 մմ-ից: Բաղադրությունը՝ տավարի փափուկ միս առաջին և երկրորդ կարգի, համեմունքներ: Պատրաստման ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել կրկնակի սառեցրած, ինչպես նաև մակերեսի գույնը փոխված միս: Խոտնալության զանգվածային մաշը ոչ ավել քան 30%: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս քան 90%, պիտանելիության ժամկետը արտարման օրվանից ոչ պակաս 60 օր: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
44	Բաստուրմա	<p>Բաստուրմա, <ՍՍ 369-2015: Արտաքին տեսքը՝ մկամային հյութավածք կարմրադարձնագույն, առանց գորշ բծերի: Թույլատրվում է երեքից ոչ ավելի քանակությամբ 3 մմ-ից ոչ ավելի հաստությամբ յուղի շերտեր: Բաղադրությունը՝ տավարի միս առաջին և երկրորդ կարգի /տավարի մեջքի և ազրի փափուկ միս/, համեմունքներ: Պատրաստման ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել կրկնակի սառեցրած, ինչպես նաև մակերեսի գույնը փոխված միս: Խոտնալության զանգվածային մաշը ոչ ավել քան 40%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս քան 90%, պիտանելիության ժամկետը արտարման օրվանից ոչ պակաս 60 օր: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011, 034/2013 և 022/2011. <<Մենդանթեքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
45	Խոզապուխտ (վեռչինա)	<p>Խոզապուխտ (վեռչինա/, ԳՕՍՍ 31790-20012 համապատասխան: Արտաքին տեսքը՝ մկանային հյուսվածքը կարմրավարդագույն երանգի, առանց գույշ բծերի: Ծարսի գույնը սպիտակ, կարգույն երանգով, առանց դեղնության: Բարդությունը՝ խոզի միս, համեմունքներ: Ձևը՝ ուղղանկյունաձև կամ ձվաձև կամ ձվաձև երկարավուն կամ երկարացված պարուտակներով: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս քան 90%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 60 օր: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
46	Ձուկ սառեցրած ա/գ	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Ձուկ տարբեր տեսակի, բացառությամբ սկումբրիա, սարդիլենա, կարսա, հաստաճակատ տեսակներից՝ առանց գլխի և փորտիկի, 1-ին տեսակի՝ համապատասխան գործող ԳՕՍՍ-երի շրջանակներում: Մեկ մսեղիքի քաշը ոչ պակաս 160 գրամից: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70 %: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
47	Ձկան պահածո	<p>Ձկան պահածո՝ տոմատի սոուսում ԳՕՍՍ 16978-99: Ձկան զանգվածային մասը ոչ պակաս 75%, սոուսի զանգվածային մասը ոչ ավել 25%: Բացառությամբ՝ կարսա, հաստաճակատ, խամսա տեսակի ձկներից: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Յուրաքանչյուր մետոլյա տուփի կախարիչի վրա արտադրման ժամկետը մակնշված լինի ռեզեպային դաջվածքով: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 15 ամիս: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
48	Ձուկ թ/ս Միսոյա	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին եւ կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն առային ստույին (եթե առկա են սրտերի) եւ համապատասխանում են հետեւյալ պահանջներին. Անվտանգությունը և մակշումը ԵՏՄ ՏԿ N 040/2016, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
49	Ձուկ թ/ս Նավագա	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին եւ կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն առային ստույին (եթե առկա են սրտերի) եւ համապատասխանում են հետեւյալ պահանջներին. Անվտանգությունը և մակշումը ԵՏՄ ՏԿ N 040/2016, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
50	Ձուկ թ/ս Տրեսկա	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին եւ կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն առային ստույին (եթե առկա են սրտերի) եւ համապատասխանում են հետեւյալ պահանջներին. Անվտանգությունը և մակշումը ԵՏՄ ՏԿ N 040/2016, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
51	Ձուկ թ/ս Իսել	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին եւ կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն առային ստույին (եթե առկա են սրտերի) եւ համապատասխանում են հետեւյալ պահանջներին. Անվտանգությունը և մակշումը ԵՏՄ ՏԿ N 040/2016, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
52	Ձուկ թ/ս Պիկլա	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին եւ կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն առային ստույին (եթե առկա են սրտերի) եւ համապատասխանում են հետեւյալ պահանջներին. Անվտանգությունը և մակշումը ԵՏՄ ՏԿ N 040/2016, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p>53</p> <p align="center">Ձուկ թ/ս Գոռբուշա</p>	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին և կանոններին համապատասխան:</p> <p>1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն արային ստույին (եթե արկա են տրտերի) և համապատասխանում են հետևյալ պահանջներին:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>54</p> <p align="center">Ձուկ թ/ս Կամբալա</p>	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին և կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն արային ստույին (եթե արկա են տրտերի) և համապատասխանում են հետևյալ պահանջներին:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>55</p> <p align="center">Ձուկ թ/ս Սայրա</p>	<p>ԳՕՍՍ 32366-2013 Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին և կանոններին համապատասխան: 1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն արային ստույին (եթե արկա են տրտերի) և համապատասխանում են հետևյալ պահանջներին:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>56</p> <p align="center">Սառեցրած ձկան ֆիլե</p>	<p>ԳՕՍՍ 3948-90 կամ ՏԱ արտադրողի Սառեցված ձուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին , տեխնոլոգիական հրահանգների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական չափանիշներին և կանոններին համապատասխան:</p> <p>1.2. Սառեցված ձկան համար օգտագործվող հումքերն պետք է համապատասխանեն արային ստույին (եթե արկա են տրտերի) և համապատասխանում են հետևյալ պահանջներին:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>57</p> <p align="center">Աղադրված Ծովատարեմի</p>	<p>ԳՕՍՍ 815-2004 Աղադրված ծովատարեմը պետք է պատրաստվի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան , տեխնոլոգիական ցուցումների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական լանոններին և ստանդարտներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>58</p> <p align="center">Սաղմոնի խալիար</p>	<p>ԳՕՍՍ Ռ 53957-2010 Սաղմոնի խալիարը պետք է պատրաստվի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան , տեխնոլոգիական ցուցումների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական լանոններին և ստանդարտներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>59</p> <p align="center">Ձկան պահածո ձեթով</p>	<p>ԳՕՍՍ 32156-2013 պետք է պատրաստվի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան , տեխնոլոգիական ցուցումների համար սահմանված կարգով հաստատված սանիտարական կանոններին և ստանդարտներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>60</p> <p align="center">Արևածաղկի ձեթ</p>	<p>Արևածաղկի ձեթ՝ ռաֆինացված (զտված) ԳՕՍՍ 1129-2013: Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծանքն և ճզննան եղանակով, բարձր տեսակի, զտված, հոտազերծված: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>61</p> <p align="center">Կովի կաթ ոչ պակաս 3,2 տոկոս յուղ:</p>	<p>ԳՕՍՍ 32252-2013 Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի [1] պահանջներին համապատասխան , տեխնոլոգիական հրահանգների համար 'համապատասխան ստանդարտ ընդունած պետության տարածքում գործող կաթնամթերքի ձեռնարկությունների հիգիենիկ պահանջներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակերևույթի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p style="text-align: center;">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
62	<p>Այրազ սերուճքային, ԳՕՍՍ-32261-2013 կամ ՍՍ պատրաստված կովի կաթից (կամ դրանից պատրաստված հումքից), բացոց սերուցքային՝ ոչ արդ: Յուղայնությունը ոչ պակաս 82,5%, բարձր տեսակի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան, 80% պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 15 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
63	<p>Կարգ սերուճքային, ԳՕՍՍ-32261-2013 պատրաստված կովի կաթից (կամ դրանից պատրաստված հումքից), բացոց սերուցքային՝ ոչ արդ: Յուղայնությունը ոչ պակաս 82,5%՝ ավանդական, բարձր տեսակի: 20 գրամանոց սննդամասկան փաթեթավորմանը՝ փաթեթավորված սննդային պոլիմերային փաթեթավորմամբ, ներսի մասը պատված լինի փայտաթիթեղի շերտով: Փաթեթավորման վրա նշված լինի արտադրման օրը, ամիսը, տարին: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 15 ամիս, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
64	<p>Պանիր հալած, մածուկանման, ԳՕՍՍ 31690-2013, կամ ՍՍ արտադրված կենդանական ծագման հումքից, յուղայնությունը չոր նյութերում 30%-ից 40%, խոնավությունը 65%-ից 70%, արդ զանգվածային մասը 1,5-ից 3%,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ընդհանուր քանակից և յուրաքանչյուր անվա մատակարարվող քանակից 75%-ը՝ մինչև 300 գր-ոց, սննդային պոլիմերային տուփերով փակված հերմետիկ նրբաթիթեղով՝ թափանցիկ պոլիմերային կափարիչով, մեկ տուփի մեջ մինչև 300 գրամ հալած պանիր +/- 3% թույլատրելի շեղումով՝ տուփի տարրությունը համաձայն պատվիրատուի կողմից ներկայացված հայտի, - ընդհանուր քանակից և յուրաքանչյուր անվա մատակարարվող քանակից 25%-ը՝ 210 գր-ոց, սննդային պոլիմերային տուփերով փակված հերմետիկ նրբաթիթեղով՝ թափանցիկ պոլիմերային կափարիչով, մեկ տուփի մեջ 210 գրամ հալած պանիր +/- 3% թույլատրելի շեղումով: <p>Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 60 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
65	<p>ԳՕՍՍ N 52686-2006 Պանրի եւ պանրի արտադրատեսակները արտադրվում են սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան եւ փաստաթղթի համաճայն, որի համար սահմանված է կոնկրետ անունի պանրի՝ սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հանձնարարականի համաձայն՝ նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան:</p>
66	<p>Թթվասեր 20% յուղայնությամբ, ԳՕՍՍ 31452-2012, կոյի թարմ կաթից ստացված սերուցքից կամ դրա փոշուց, թթվայնությունը՝ 65-100 ՕՏ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ ավել 7 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին 100%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
67	<p>Կաթնաշոռ 9% յուղայնությամբ, ԳՕՍՍ 31453-2013, կամ ՍՍ արտադրողի թարմ և յուրազերծված կաթից կամ դրա փոշուց, թթվայնությունը՝ 220 ՕՏ-ից ոչ ավել: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ ավել 7 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին 100%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
68	<p>Թանապուր /սպաս/ ձավարով – առաջին ճաշատեսակ, պատրաստված համաձայն արտադրող կազմակերպության << ՏՊ-ի՝ 1.5% յուղայնությամբ մածունից և 20% յուղայնությամբ թթվասերից, համեմուղ, համը և հոտը՝ կաթնաթթվային, յուղի զանգվածային մասը՝ 1.5-3%, չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 8% ոչ պակաս, քլորիդների զանգվածային մասը 0.8-1%, արդ զանգվածային մասը՝ 1.2% ոչ ավել: 0.5կգ-ոց +/- 2% սննդային պոլիմերային տուփերով փակված հերմետիկ նրբաթիթեղով՝ թափանցիկ պոլիմերային կափարիչով: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 10 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ըստ << Կաթնաթթվային 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N1925-Ն որոշմանը հաստատված <<Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի>>, TP TC 021/2011-ի և <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>

	<p style="text-align: center;">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p>Ավանտանջ</p>	<p>Մածուն, ՀՍՏ 120-2005, կովի թարմ կաթից ստացված իժիտ թանձրուկ, մաքուր կաթնաթթվային համ ու հոտով, առանց կորմնակի համ ու հոտի, գույնը՝ կաթնապիտակ կամ կրեմագույն: Յուրի զանգվածային մաշը 3.2%-ից ոչ պակաս, չոր նյութերի զանգվածային մաշը՝ 11.3%-ից ոչ պակաս, խտությունը՝ գ/սմ3 խտանուրդ 200C պայմաններում ոչ պակաս 1.028, թթվայնություն՝ 90-120 OT: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվայից ոչ ավել 5 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ըստ ՀՀ Կարավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N1925-Ն որոշմամբ հաստատված ՀՀ Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի>>, TP TC 021/2011-ի և ՀՀ Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>
<p>70</p> <p>Կեֆիր</p>	<p>ԳՕՍՍ 31454-2012 Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, տեխնոլոգիական հրահանգների համար՝ համապատասխան ստանդարտ ընդունած պետության տարածքում գործող կաթնամթերքի ձեռնարկությունների հիգիենիկ պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 033/2013 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>71</p> <p>Ցոգուրտ յուղ, Ոչ պակաս 3,2 տոկոս</p>	<p>ԳՕՍՍ 31981-2013 Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, տեխնոլոգիական հրահանգների համար՝ համապատասխան ստանդարտ ընդունած պետության տարածքում գործող կաթնամթերքի ձեռնարկությունների հիգիենիկ պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 033/2013 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>72</p> <p>Չոր Կաթ</p>	<p>ԳՕՍՍ 52791-2007 կամ ՏՍ Շտ ատտարդիտի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 033/2013 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>73</p> <p>Սուրճ խտացրաց կաթով և շաքարով</p>	<p>ՏՍ Շտ ատտարդիտի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 033/2013 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>74</p> <p>Կակաո խտացրաց կաթով և շաքարով</p>	<p>ՏՍ Շտ ատտարդիտի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 033/2013 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>75</p> <p>Հավի ձու 30-ական</p>	<p>Հավի ձու, ՀՍՏ 182-2012: Մերանի 1-ին կարգի, միջակ, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի, ձվի պահպանման ժամկետը՝ ոչ սառնարանային պայմաններում 25 օր, սառնարանային պայմաններում՝ (-2°C-ից) - (0°C) 90օր: Ձվի կլր արտաջրված լինի արտադրման օրը, ամիսը, տարին: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 95%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>76</p> <p>Ձվի փոշի</p>	<p>ԳՕՍՍ 30363-2013 կամ ՏՍ Ձվի արտադրանքը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, [1], մշակվի կերակրման ձվի արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգով՝ համապատասխան ստանդարտ ընդունած պետությունում գործող սանիտարական եւ անասնաբուժական կանոններին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>77</p> <p>Կակաո պոշի</p>	<p>ԳՕՍՍ 108-2014 Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան՝ ձեակերպումների եւ տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
78	Բնական սուրճ	<p>Բնական սուրճ, ԳՕՍՏ 32775-2014: Բոված, գույնը բաց դարչնագույնից սև դարչնագույն, հատիկների կերվի ներքառում թույլատրվում է, համը բուրբեկան, տարրեր երանգներով տվյալ ապրանքատեսակին համապատասխան, բույրը արտահայտված, տվյալ ապրանքատեսակին համապատասխան, առանց կորմնակի համի և հոտի, խոնավության զանգվածային մասը՝ 5.5%-ից ոչ ավելի: Կոֆեինի զանգվածային մասը հատիկավոր և արացած սուրճում՝ 0,7%-ից ոչ պակաս, արագվածի աստիճանը (թոված արացած սուրճի համար) 1 մմ մաղով անցնող, 80%-ից ոչ պակաս: Կորմնակի խառնուրդների ներկայություն չի թույլատրվում: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի 9-րդ հոդվածի:</p>
79	Լուծվող սուրճ	<p>ԳՕՍՏ 32776-2014 Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեավերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
80	Թեյ	<p>Թեյ սև տերևով, ԳՕՍՏ 32573-2013: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
81	Չամիչ	<p>հատող չորացված (քիշմիչ) 1-ին տեսակի, ԳՕՍՏ 6882-88, տարբեր գույների կամ տարբեր գույների խառնուրդ, 100 հատ հատապտիլ քաշը ոչ պակաս 25 գրամ, լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը ոչ պակաս 81%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
82	Ծիրանի չիր	<p>ԳՕՍՏ 32896-2014 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի: Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեավերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
83	Սալորի չիր	<p>ԳՕՍՏ 32896-2014 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեավերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
84	հնձորի չիր	<p>ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեավերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
85	Չորացրած կանաչի, ռեհան չորացրած	<p>Տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ ռեհանի տերևներից, արտաքին տեսքը՝ տերևների մասերով կամ բարակ ոչ փայտացած ցողունների վրա պահպանված տերևներով, ցողունի երկարությունը՝ ոչ ավել 3 սմ-ից, խոնավությունը՝ ոչ ավել 10%-ից: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս 50%-ից: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p align="center">86</p> <p align="center">2-որացրած կանաչի, մարդադանու չորացրած</p>	<p>ԳՕՍՍ 32065-2013: Պատրաստված թարմ մարդադանու տերևներից, արտաքին տեսքը՝ տերևների մասերով կամ բարակ ոչ փայտացած ցողունների վրա պահպանված տերևներով, ցողունի երկարությունը՝ ոչ ավել 3 սմ-ից, խոնավությունը՝ ոչ ավել 14%-ից: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս 50%-ից: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">87</p> <p align="center">2-որացրած կանաչի, սամիթ չորացրած</p>	<p>ԳՕՍՍ 32065-2013: Պատրաստված թարմ սամիթի տերևներից, արտաքին տեսքը՝ տերևների մասերով կամ բարակ ոչ փայտացած ցողուններով կամ պահպանված տերևներով, խոնավությունը՝ ոչ ավել 14%-ից: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս 50%-ից: Անվտանգությունը ըստ N 2-III-4.9-01-2003 (ՂԴ Սան Պին 2.3.2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">88</p> <p align="center">2-որացրած կանաչի, ծիրուն չորացրած</p>	<p>Տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ ծիրունի տերևներից, արտաքին տեսքը՝ տերևների մասերով կամ բարակ ոչ փայտացած ցողունների վրա պահպանված տերևներով, խոնավությունը՝ ոչ ավել 10%-ից: Պիտանելիության ժամկետը ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս 50%-ից: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">89</p> <p align="center">Կերակրի ար</p>	<p>Կերակրի ար, <ՍՍ 239-2005: Մանր՝ բարձր կալ «Էքստրա» տեսակի, յոդացված: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">90</p> <p align="center">Պղպեղ կարմիր</p>	<p>Պղպեղ կարմիր՝ աղացած, ԳՕՍՍ 29053-91: Թույլ կծու: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">91</p> <p align="center">Պղպեղ սև</p>	<p>Պղպեղ սև՝ աղացած, ԳՕՍՍ 29050-91: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">92</p> <p align="center">Դափնու տերև</p>	<p>Դափնու տերև, ԳՕՍՍ 17594-81: Չորացրած, խոնավության զանգվածային մասը տերևում՝ 12 %-ից ոչ ավելի: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">93</p> <p align="center">Քացախ</p>	<p>Քացախ խնձորի, ԳՕՍՍ 32097-2013, պատրաստված թարմ խնձորից, մնացորդային սպիտուկ ծավալը 0,1-0,3%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">94</p> <p align="center">Քարտալ</p>	<p>Կերակրի ար (քարտալ) յոդացված, առանց այլ հավելումների, <ՍՍ 239-2005, 2-րդ տեսակի, աղացած, ըստ հատիկաչափի մանր կազմի N3՝ աղացվածքների համապատասխան: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 9 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">95</p> <p align="center">Մանանեխի փոշի</p>	<p>ՏՍՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի տվյալ տարածարտի պահանջներին համապատասխան ձեռակերպումների եւ տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան Նորմատիվ ընդունած պետության տարածքում գործող Նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p align="center">96</p> <p align="center">Անվանումը</p> <p align="center">Աննդային ժելատին</p>	<p>ԳՕՍՍ 23058-89 կամ ՏՄ ըստ արտադրողի: Ապրաբնը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեռակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 034/2013, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">97</p> <p align="center">Կարտոֆիլ վաղահաս</p>	<p>Թարմ կարտոֆիլի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՕՍՍ 26545-85)</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ պայարները ամբողջական, չոր, չծած, չկերտուված, չցրտահարված, առանց հիվանդությունների և վնասվածքների, հասած, սովոր կեպուկ, ըստ ձևի և գույնի կարող են լինել և տարբեր և միաձև:</p> <p>Քանակությունը ըստ չափերի ընդհանուր զանգվածում %-ով</p> <p></h Տեսակը ամենամեծ լայնակի տրանսպիրենցիայի/մմ՝ %-ով ընդհանուր քանակում</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 կլորա-ծվածն 30-40 5 երկարացված 30-35 5 2 կլորա-ծվածն 40-50 20 երկարացված 40-45 20 3 կլորա-ծվածն 50-60 55 երկարացված 50-55 55 4 կլորա-ծվածն 60-70 20 երկարացված 60-65 20 <p>Իյիլերով պայարների և կանաչած պայարների (մակերեսի 1/4-ից ոչ ավել) քանակությունը ընդհանուր զանգվածում ոչ ավել քան 2%: Պայարի մակերեսի 1/4-ից ավել կանաչեցման դեպքում մթերումը չի թույլատրվում: Մեխանիկական վնասվածքներով պայարների (կտրտված, հարված) քանակությունը ընդհանուր զանգվածում ոչ ավելի քան 2%: Տրորված պայարների մթերումը չի թույլատրվում: Տրտահարված պայարների մթերումը չի թույլատրվում: Պայարներին կպած հողի քանակությունը ընդհանուր զանգվածում 1 %-ից ոչ ավել:</p> <p>Ծանոթություն. երկարացված են համարվում այն պայարները, որոնց լայնություն և երկարության հարաբերությունը կազմում է 1:1,5 և ավել: Եթե նշված հարաբերությունը 1:1,5-ից ցածր է, ապա պայարները համարվում են կլորա-ծված:</p> <p align="center">Մետանագությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p align="center">98</p> <p align="center">Կարտոֆիլ ուշահաս</p>	<p>(ԳՕՍՍ 7176-85) Արտաքին տեսքը՝ պայարներն ամբողջական, չոր, չծած, չկերտուված, առանց հիվանդությունների, հասած, սովոր կեպուկ, ըստ ձևի և գույնի կարող են լինել և տարբեր, միաձև. կլոր ձվածն /4սմ՝ 5%, երկարացված /3,5 սմ՝ 5%, կլոր ձվածն /4-5սմ՝ 20%, երկարացված /4-4,5սմ՝ 20%, կլոր ձվածն /5-6սմ՝ 55%, երկարացված՝ /5-5,5սմ՝ 55%, կլոր ձվածն՝ /6-7սմ՝ 20%, երկարացված՝ /6-6,5սմ՝ 20%: Իյիլերով պայարների և կանաչած պայարների /մակերեսի 1/4-ից ոչ ավելի/ քանակությունն ընդհանուր զանգվածում՝ ոչ ավելի, քան 2%: Պայարի մակերեսի 1/4-ից ավելի կանաչեցման դեպքում մթերումը չի թույլատրվում:</p> <p>Մեխանիկական վնասվածքներով պայարների /կտրտված, հարված/ քանակությունն ընդհանուր զանգվածում՝ ոչ ավելի, քան 5%: Տրորված պայարների մթերումը չի թույլատրվում:</p> <p>Տրտահարված պայարների մթերումը չի թույլատրվում: Պայարներին կպած հողի քանակությունն ընդհանուր զանգվածում 1%-ից ոչ ավելի: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
<p>99</p> <p>Կաղամբ վաղահաս</p>	<p>Թարմ կաղամբի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՕՍՄ 1724-85) Արտաքին տեսքը՝ գլուխները թարմ, ամբողջական, մաքուր, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների, չձված, 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 թիչ խիտ, բայց ոչ փխրուն:</p> <p>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: Կաղամբի գլուխները պետք է մաքրված լինեն վարդաձև տերևաբույլերից և օգտագործման համար ոչ պիտանի տերևներից:</p> <p>Կաղամբակրթի երկարությունը 3սմ-ից ոչ ավելի: Կաղամբի մաքրված գլուխների բաշը ոչ պակաս՝ 0.7 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 դեղնավածության և կարմրածության նշաններով գլուխների առկայություն չի թույլատրվում: Չի թույլատրվում նշահատված գլուխներով և կաղամբակրթերով կաղամբի առկայություն: Անվտանգությունը և մակերեսը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>100</p> <p>Կաղամբ ուշահաս</p>	<p>(ԳՕՍՄ 1724-85) Թարմ գլուխ կաղամբ՝ մթերման համար, ըստ հատմանցման ժամկետի ուշահաս՝ 100%-ը <<Նարկոլ-2>> կամ <<Ամագեր>> տեսակի:</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ գլուխները թարմ, ամբողջական, մաքուր, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների և վնասվածքների, չձված, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ գույնով. ձևով ու համ ու հոտով, առանց կողմնակի հոտի և համի:</p> <p>Կաղամբի գլուխները չպետք է լինեն գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, չպետք է ունենան ավելորդ արտաքին խոնավություն, պետք է լինեն ամուր, խիտ, բայց ոչ փխրուն և ոչ փկված:</p> <p>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: Կաղամբակրթի երկարությունը 3սմ-ից ոչ ավելի: Կաղամբի մաքրված գլուխների բաշը ոչ պակաս՝ 0.8 կգ:</p> <p>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 դեղնավածության և կարմրածության նշաններով գլուխների առկայություն չի թույլատրվում: Չի թույլատրվում նշահատված գլուխներով և կաղամբակրթերով կաղամբի առկայություն: Անվտանգությունը և մակերեսը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p>101</p> <p align="center">Կաղամբ ուշահաս /գարնան/</p>	<p>(ԳՕՍՍ 1724-85) Թարմ գուլն կաղամբ՝ մթերման համար, ըստ հատմանացման ժամկետի ուշահաս՝ 100%-ը <<Նարկոլ-2>> կամ <<Ամագեր>> տեսակի:</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ գուլները թարմ, ամբողջական, մաքուր, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների և վնասվածքների, չծած, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ գույնով ձևով ու համ ու հոտով, առանց կողմնակի հոտի և համի:</p> <p>Կաղամբի գուլները չպետք է լինեն գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, չպետք է ունենան ավելորդ արտաքին խոնավություն, պետք է լինեն ամուր, խիտ, բայց ոչ փկլուրոն և ոչ լիկված:</p> <p>Գուլների մաքրման աստիճանը՝ կաղամբի գուլները պետք է մաքրված լինեն մինչև մակերևույթը ամուր գրկոլ կանաչ և սպիտակ տերևները, թույլատրվում է կաղամբի մակերևույթը ամուր չգրկոլը 2-4 հատ կանաչ տերևների առկայություն: Կաղամբայտի երկարությունը 3սմ-ից ոչ ավելի: Կաղամբի մաքրված գուլների քաշը ոչ պակաս՝ 0.8 կգ:</p> <p>Ճաքած և 3 սմ-ից ոչ ավելի խորությամբ մեխանիկական վնասվածքներով կաղամբի գուլների գնագնահատման մասը՝ 5%-ից ոչ ավելի: 3 սմ-ից ավելի խորությամբ մեխանիկական վնասվածքներով, ճաքերով, նեխած, գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, ցրտահարված, շրգեհարված՝ միջուկի դեղնվածության և կարմրածության նշաններով գուլների արկաբաշխում չի թույլատրվում: Չի թույլատրվում նշահատված գուլներով և կաղամբայտերով կաղամբի առկայություն: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>102</p> <p align="center">Գազար վաղահաս</p>	<p>Թարմ գազարի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՌՍՍ 32284-2013) Բարձր և առաջին տեսակի: Արմատապտուղների չափերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով)՝</p> <ul style="list-style-type: none"> - բարձր տեսակին՝ սեպտեմբերի 1-ից հետո 20-45սմ, - առաջին տեսակին՝ մինչև սեպտեմբերի 1-ը 20-40սմ, սեպտեմբերի 1-ից հետո 20-60սմ, - երկարությունը ոչ պակաս 10սմ-ից: <p>Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, չբառանած, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների, միագույն: Թույլատրվում է շերտմներ նշված չափերից ոչ ավել 0,5սմ՝ ընդհանուր քանակության 10%-ից ոչ ավելի:</p> <p>Առաջին տեսակի համար թույլատրվում է շերտմներ՝ ծայրերի քաղցկալությամբ, կտորված (երկարությունը 70մմ-ից ոչ պակաս), ճաքերով, գլխիկների վնասվածքներով ընդհանուր քանակից ոչ ավել 5%, իսկ բարձր տեսակի համար չի թույլատրվում:</p> <p>Առաջին տեսակի համար թույլատրվում է արմատապտուղներին կլամ հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%-ի չափով, իսկ բարձր տեսակի համար չի թույլատրվում: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>103</p> <p align="center">Գազար ուշահաս</p>	<p>(ԳՕՍՍ 1721-85) Սովորական և ընտիր տեսակի:</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, չբառանած, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների, միագույն:</p> <p>Արմատապտուղների չափերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով)՝ 2,5-6,0սմ:</p> <p>Թույլատրվում է շերտմներ նշված չափերից 0,5սմ՝ ընդհանուր քանակության 10%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կլամ հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>104</p> <p align="center">Գազար ուշահաս /գարնան/</p>	<p>(ԳՕՍՍ 1721-85) Սովորական և ընտիր տեսակի:</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, չբառանած, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների, միագույն:</p> <p>Արմատապտուղների չափերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով)՝ 2,5-6,0սմ:</p> <p>Թույլատրվում է շերտմներ նշված չափերից 0,5սմ՝ ընդհանուր քանակության 10%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կլամ հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
105	Բազուկ վարդահաս	<p>Թարմ բազուկի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՈՍՍ 32285-2013) Բարձր և առաջին տեսակի:</p> <p>Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկերտուտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների:</p> <p>Ներքին կառուցվածքը՝ միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր՝ տարբեր երանգների: Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 5-10սմ:</p> <p>Առաջին տեսակի համար թույլատրվում է նշված չափսերի շերտամներով ոչ ավել 1սմ-ից, ընդհանուր քանակի ոչ ավել 10%, իսկ բարձր տեսակի համար չի թույլատրվում:</p> <p>Առաջին տեսակի համար թույլատրվում է թույլատրվում է շերտամներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3 սմ ավել խորությամբ ընդհանուր քանակի 5%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղները լրիվաճառ քանակի 5%-ից ոչ ավելի, իսկ բարձր տեսակի համար չի թույլատրվում:</p> <p>Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%:</p> <p>Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
106	Բազուկ ուշահաս	<p>(ԳՈՍՍ 1722-85) Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկերտուտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների:</p> <p>Ներքին կառուցվածքը՝ միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր՝ տարբեր երանգների:</p> <p>Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 5-14սմ: Թույլատրվում է շերտամներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3 սմ ավելի խորությամբ՝ ընդհանուր քանակի 5%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%:</p> <p>Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
107	Բազուկ ուշահաս /գարնանս/	<p>(ԳՈՍՍ 1722-85) Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկերտուտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների:</p> <p>Ներքին կառուցվածքը՝ միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր՝ տարբեր երանգների:</p> <p>Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 5-14սմ: Թույլատրվում է շերտամներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3 սմ ավելի խորությամբ՝ ընդհանուր քանակի 5%-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավելի, քան ընդհանուր քանակի 1%:</p> <p>Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
108	Սոխ վարդահաս	<p>Թարմ վարդահաս սոխի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՈՍՍ 1723-86) Թարմ, կծու, կիսակծու կամ քարցր, ընտիր տեսակի, ներ մասի տրամագիծը 3 սմ-ից ոչ պակաս: Արտաքին տեսքը՝ սոխի գլուխները հասած, առողջ, ամբողջական, չոր, մաքուր, պոչերը չոր՝ 2-5 սմ. երկարությամբ:</p> <p>Սոխի գլուխների չափսերը ամենամեծ լայնակի տրամագծով 3-ից 4 սմ ընդհանուր քանակի 15%-ից ոչ ավել, իսկ մնացած քանակությունը 4 սմ-ից բարձր:</p> <p>Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
109	Սոխ ուշահաս	<p>Ձմեռային մթերման ուշահաս սոխի որակի տեխնիկական պահանջները (ԳՈՍՍ 1723-86)</p> <p>Թարմ կծու ընտիր տեսակի, ներ մասի տրամագիծը 3սմ-ից ոչ պակաս: Արտաքին տեսքը՝ սոխի գլուխները հասած, առողջ, ամբողջական, չոր, մաքուր, ձևը՝ կլորավուն, ոչ երկգլխիկանի, պոչերը չոր՝ 2-5 սմ. երկարությամբ:</p> <p>Սոխի գլուխների չափսերը ամենամեծ լայնակի տրամագծով 3-ից 4 սմ ընդհանուր քանակի 10%-ից ոչ ավել, իսկ մնացած քանակությունը 4 սմ-ից բարձր:</p> <p>Նշված չափսից փոքր չափսերով սոխի գլուխների քանակները, ինչպես նաև մեխանիկական վնասվածքներով, չնչին չափի չոր կերտուտվածությունով քանակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր քանակի 5 %:</p> <p>Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
110	Սխտոր	<p>ԳՈՍՍ 33562-2015: Բարձր և առաջին տեսակի, չոր սխտոր: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
111	Ծաղկակաղամբ	<p>ԳՕՍ 33952-2016 Կաղամբը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
112	Պղպեղ թարմ բարցր	<p>ԳՕՍ Ռ- 55885-2013 Պղպեղը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
113	Բոլկ կանաչ	<p>ԳՕՍ 32810-2014 Բոլկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
114	Բոլկ թարմ	<p>ԳՕՍ 32810-2014Բոլկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
115	Սմբուկ	<p>ԳՕՍ 31821-2012 Սմբուկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
116	Դդմիկ	<p>ԳՕՍ 31822-2012 Դդմիկը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
117	Դդում	<p>ԳՕՍ 7975-2013 Դդումը պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
118	Թարմ վարունգ	<p>Վարունգ թարմ <<Կանոնիչոն>> տեսակի, ԳՕՍ 1726-85, ամբողջովին հատունացած, չլիսկած, ամուր, չցրտահարված, առանց վնասվածքների, հողի մակերեսից ամբողջովին մաքրված, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ կանաչ գույնով, ձևով և համ ու հոտով, առանց կորմնակի հոտի և համի: Վարունգը չպետք է լինի գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, առանց արևայրվածքների: Չափսերը համաձայն ԳՕՍ-ի: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
119	Թարմ լոլիկ	<p>Լոլիկ թարմ, ԳՕՍ 1725-85, ամբողջովին հատունացած, չլիսկած, ամուր, չցրտահարված, առանց վնասվածքների, հողի մակերեսից ամբողջովին մաքրված, առողջ, լիովին ձևավորված, առանց հիվանդությունների, տվյալ բուսաբանական տեսակին բնորոշ կարմիր գույնով, ձևով և համ ու հոտով, առանց կորմնակի հոտի և համի: Լոլիկի գույնները չպետք է լինի գյուղատնտեսական վնասատուներով վնասված, առանց արևայրվածքների: Չափսերը համաձայն ԳՕՍ-ի: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
120	Խնձոր	Խնձոր, ԳՕՍՆ Ռ-54697-2011: Թաղմ, պտղաբանական Ի-ին խմբի, (գրորեն կան սիմիոնենկո) տեսակների, ամենամեծ լայնակի կտրվածքը՝ կլորաձև պտուղների համար՝ ոչ պակաս 6 սմ, օվալաձև պտուղների համար՝ ոչ պակաս 5 սմ: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
121	Տանձ	ԳՕՍՆ 33499-2015 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
122	Բանան	ԳՕՍՆ Ռ-51603-2000 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
123	Կիվի	ԳՕՍՆ 31823-2012 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
124	Մանդարին	ԳՕՍՆ 4428-82 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
125	Նարինջ	ԳՕՍՆ 4427-82 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:
126	Ձմերուկ	ԳՕՍՆ 7177-2015 պետք է համապատասխանի սույն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ Ն 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի:

76

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
127	Դեղձ	<p>ԳՕՍ Ռ- 54702-2011 պետք է համապատասխանի տյուն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
128	Ծիրան	<p>ԳՕՍ 32787-2014 պետք է համապատասխանի տյուն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
129	Եմիշ	<p>ԳՕՍ 7178-2015 պետք է համապատասխանի տյուն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
130	Լիմոն	<p>ԳՕՍ 4429-82 Լիմոնը պետք է համապատասխանի տյուն ստանդարտի պահանջներին, պատրաստվի եւ փաթեթավորվի սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթավորմամբ՝ ըստ գործընթացի հրահանգի, որը համապատասխանում է պետության կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
131	Շոկոլատե սալիկ	<p>Մուգ շոկոլատ: ԳՕՍ 31721-2012: Մեկ շոկոլատե սալիկի թաշը 50 գրամ +/- 3% թույլատրելի շեղումով, պատրաստված կակաոյի յուղով, կակաոյի ընդհանուր չոր մնացորդի զանգվածային մասը 40%-ից ոչ պակաս, կակաոյի յուղի զանգվածային մասը 20%-ից ոչ պակաս, մոլորի զանգվածային մասը 0.1%-ից ոչ ավել: Նրբաթիթեյային և թղթյա փաթեթավորումով: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80 %: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
132	Կոնֆետ կարամել	<p>Կարամել, ԳՕՍ 6477-88 (ընդհանուր խմբաքանակից՝ կարամել միջուկով, կաթնային, մրգային-պտղային (ելակի, մորու, նարնջի համերով)՝ ընդհանուր 4 տեսակ, յուրաքանչյուր տեսակը հավասար չափով): Մեկ կոնֆետի նետտո թաշը 6 գրամ +/- 3% թույլատրելի շեղումով, միջուկի զանգվածային մասը՝ 25-ից մինչև 29%: 10% արաթթվի մեջ մոխիրի չլուծվող զանգվածային մասը ոչ ավել 0.2%: Կարամելի (հատի) փաթեթավորումը՝ թղթի մեջ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80 %: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
133	Քաղցրաբլիթ (արյանիկ)	<p>Քաղցրաբլիթ եվիած կամ հում եղանակով պատրաստված, ԳՕՍՄ 15810-14: մեկ քաղցրաբլիթի թաշը 15 գր+/-2 գրամ, խոնավությունը՝ եվիածի համար 8.5-16.0%, հումի համար 11.0-16.0%, շաքարի ընդհանուր զանգվածը չոր նյութերի վրա հաշվարկված 24%-ից ոչ պակաս, ճարպի զանգվածային մասը չոր նյութերի վրա հաշվարկված 15%-ից ոչ ավել, մոխրի զանգվածային մասը 0.1%-ից ոչ ավել, հիմնայությունը 2%-ից ոչ ավել: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 60 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի: Ապրանքի հանձնման ժամանակ պետք է հետը ներկայացվի լիցենզավորված կազմակերպության կողմից տրամադրված որակի սերտիֆիկատ:</p>
134	Թխվածքաբլիթ	<p>Թխվածքաբլիթ շաքարային, ԳՕՍՄ 24901-14: Մեկ թսվածքաբլիթի թաշը 15 գր +/-2 գրամ, պատրաստված բարձր տեխնիկ ցորենի այրվից, շաքարի ընդհանուր զանգվածը 35%-ից ոչ ավել, ճարպի զանգվածային մասը 30%-ից ոչ ավել: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 3 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
135	Վաֆլի	<p>ԳՕՍՄ 14031-2014 Վաֆլին պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեւակերպումների եւ տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվ ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
136	Կեքս	<p>ԳՕՍՄ 15052-2014 Կեքսը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեւակերպումների եւ տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվ ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան:Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
137	Վերսիշել արագ պատրաստման՝ սնկի և պանրի համով	<p>Վերսիշել արագ պատրաստման՝ սնկի և պանրի համով: ԳՕՍՄ-31749-2012, ճարպեր-16,7%-ից 25%, համապատասխան համային, համեմունքային հավելումներով և չրացրած գազարով, կանաչ պրվելով, տարբեր համերի չրացրած կանաչներով՝ ընդհանուր մեկ փաթեթում 2 գրամից ոչ պակաս: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 95%: Վերսիշել պատրաստված լինի այնպես, որ վրան եռացրած ջուր ավելացնելուց 3 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ օգտագործման: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
138	Վերսիշել արագ պատրաստման՝ բեկոնի և պանրի համով	<p>Վերսիշել արագ պատրաստման՝ բեկոնի և պանրի համով: ԳՕՍՄ-31749-2012, ճարպեր-16,7%-ից 25%, համապատասխան համային, համեմունքային հավելումներով և չրացրած գազարով, կանաչ պրվելով, տարբեր համերի չրացրած կանաչներով՝ ընդհանուր մեկ փաթեթում 2 գրամից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 95%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից 12 ամիս: Վերսիշել պատրաստված լինի այնպես, որ վրան եռացրած ջուր ավելացնելուց 3 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ օգտագործման: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
139	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ վետչինայի համով	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ վետչինայի համով: ԳՕՍ:31749-2012, ճարպեր-16,7%-ից 25%, համապատասխան համային, համեմունքային հավելումներով և չորացրած գազարով, կանաչ պղպեղով, տարբեր համերի չորացրած կանաչիներով՝ ընդհանուր մեկ փաթեթում 2 գրամից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 95%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը արտատրանս օրվանից 12 ամիս: Վերոյիշել պատրաստված լինի այնպես, որ վրան եռացրած ջուր ավելացնելուց 3 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ օգտագործման: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
140	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ հավի մսի և տոմատի համով (կծու)	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ հավի մսի և տոմատի համով (կծու): ԳՕՍ:31749-2012, ճարպեր-16,7%-ից 25%, համապատասխան համային, համեմունքային հավելումներով և չորացրած գազարով, կանաչ պղպեղով, տարբեր համերի չորացրած կանաչիներով՝ ընդհանուր մեկ փաթեթում 2 գրամից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 95%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը արտատրանս օրվանից 12 ամիս: Վերոյիշել պատրաստված լինի այնպես, որ վրան եռացրած ջուր ավելացնելուց 3 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ օգտագործման: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
141	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ տավարի մսի և տոմատի համով	Վերոյիշել արագ պատրաստման՝ տավարի մսի և տոմատի համով: ԳՕՍ:31749-2012, ճարպեր-16,7%-ից 25%, համապատասխան համային, համեմունքային հավելումներով և չորացրած գազարով, կանաչ պղպեղով, տարբեր համերի չորացրած կանաչիներով՝ ընդհանուր մեկ փաթեթում 2 գրամից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 95%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը արտատրանս օրվանից 12 ամիս: Վերոյիշել պատրաստված լինի այնպես, որ վրան եռացրած ջուր ավելացնելուց 3 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ օգտագործման: Անվտանգությունը և մակշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
142	Արագ պատրաստվող ապուր՝ բանջարեղենով (բորչչ)	Արագ պատրաստվող ապուր՝ բանջարեղենով (բորչչ): Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված կարտոֆիլի ոչ պակաս 13 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 9 գրամ, բազլի ոչ պակաս 6 գրամ, գազար ոչ պակաս 2 գրամ, սոխ ոչ պակաս 2 գրամ: Ճարպի գանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մաղադանու տեսակի), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղիկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բովակ 2-ից 2.5 գրամ, 1 հատ դափնու տերև, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ և բացախ ոչ ավել 1 գրամից: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղիկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակումային անուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը
143	Արագ պատրաստվող ապուր՝ ռսպով	Արագ պատրաստվող ապուր՝ ռսպով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված ռս: ոչ պակաս 15.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, սոխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի գանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մաղադանու, համեմ տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղիկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բովակ 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղիկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակումային անուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը արտատրանս օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը TP TC 021/2011-ի և <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
144	Արագ պատրաստվող ապուր՝ լոբով	<p>Արագ պատրաստվող ապուր՝ լոբով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված լոբի ոչ պակաս 15.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, սոխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի զանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մարդաբանու, համեմ տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բոված այուր 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակուումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակուումային ամուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրասի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը TP TC 021/2011-ի և <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>
145	Արագ պատրաստվող ապուր՝ ոլոռով	<p>Արագ պատրաստվող ապուր՝ ոլոռով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված ոլոռ ոչ պակաս 15.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, սոխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի զանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մարդաբանու, համեմ տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բոված այուր 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակուումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակուումային ամուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրասի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը TP TC 021/2011-ի և <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>
146	Արագ պատրաստվող ապուր՝ սիսեռով	<p>Արագ պատրաստվող ապուր՝ սիսեռով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված սիսեռ ոչ պակաս 15.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, սոխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի զանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մարդաբանու, համեմ տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բոված այուր 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակուումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակուումային ամուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրասի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը TP TC 021/2011-ի և <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>
147	Արագ պատրաստվող ապուր՝ բրնձով	<p>Արագ պատրաստվող ապուր՝ բրնձով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված բրնձ ոչ պակաս 18.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, սոխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի զանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մարդաբանու, համեմ տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բոված այուր 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յուրացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պոլիէթիլենային վակուումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակուումային ամուր պոլիէթիլենյին փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրասի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը TP TC 021/2011-ի և <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>

101

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
148	Արագ պատրաստվող ապուր՝ մակարոնով	<p>Արագ պատրաստվող ապուր՝ մակարոնով: Արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, ինֆրակարմիր չորացման եղանակով չորացված մակարոններեն ոչ պակաս 15.5 գրամ, կարտոֆիլ ոչ պակաս 15 գրամ, գազար ոչ պակաս 1 գրամ, տխ ոչ պակաս 1.5 գրամ: Ճարպի գանգվածային մասը 0.15%-ից 0.17%, համապատասխան համեմունքներով (չորացրած կանաչի՝ մարլարանոս, համեն տեսակների), օգտագործելով նաև տոմատի մածուկ 2-ից 3 գրամ, արևածաղկի ձեթ 7-ից 7.5 գրամ, բոված ապուր 2-ից 2.5 գրամ, կերակրի յորացված աղ 3-ից 4 գրամ: Չափաբաժինը փաթեթավորված պրոիեկցիանային վակուումային անհատական փաթեթով՝ 1 փաթեթի մեջ 7 չափաբաժին, տոմատի մածուկը և արևածաղկի ձեթը պետք է փաթեթավորված լինի վակուումային ամուր պրոիեկցիանային փաթեթներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 6 ամիս: Չորացված ապուրը պատրաստված լինի այնպես, որ օգտագործելու ժամանակ վրան ավելացվի եռացրած ջուր, եռացնել 10-ից 15 րոպե հետո այն պատրաստ լինի որպես պատրաստի ճաշատեսակ: Անվտանգությունը՝ TP TC 021/2011-ի և <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:</p>
149	հստացրած կաթ շաքարով	<p>հստացրած կաթ շաքարով, ԳՕՍՍ 31688-2012 կամ ՍՍՐ ըստարդրողի: հստակությունը՝ 26.5 %-ից ոչ ավելի, սախարոզը 43.5 %-ից մինչև 45.5%, կաթնային չր նյութերի գանգվածային մասը՝ 28.5 %-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը՝ 48 ՕՒ-ից ոչ ավելի, ճարպի գանգվածային մասը 8.5%-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս, քան 70%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 033/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
150	Մուրաբա մրոտ	<p>Մուրաբա 1-ին տեսակի՝ մրոտ (մալինա), ԳՕՍՍ 7061-88, լուծվող չոր նյութերի գանգվածային մասը 68%-ից ոչ պակաս: Չտաքաշի մեջ պտուղների գանգվածային մասը 40%-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
151	Մուրաբա բալի	<p>Մուրաբա 1-ին տեսակի՝ բալի, ԳՕՍՍ 7061-88, լուծվող չոր նյութերի գանգվածային մասը 68%-ից ոչ պակաս: Չտաքաշի մեջ պտուղների գանգվածային մասը 40%-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
152	Մուրաբա հոնի	<p>Մուրաբա 1-ին տեսակի՝ հոնի, ԳՕՍՍ 7061-88, լուծվող չոր նյութերի գանգվածային մասը 68%-ից ոչ պակաս: Չտաքաշի մեջ պտուղների գանգվածային մասը 40%-ից ոչ պակաս: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
153	Կոմպոտ մրգերից և հատապտուղներից պահածոյացված	<p>ԳՕՍՍ Ռ- 54680-2011 Կոմպոտի բաղադրիչները պետք է համապատասխանեն սույն ստանդարտի պահանջներին, նշակվեն ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի և բաղադրատոմսերի արտադրման կանոնների, համարձայն հատապտուղների, մրգերի տեսակի և որակավորման տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 023/2011, 029/2012, 021/2 <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

101

	<p style="text-align: center;">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p>154</p> <p style="text-align: center;">Մեղր</p>	<p>Մեղր բնական՝ բազալտադրվային, ԳՕՍՍ-19792-2017, ջիլի գանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 20%-ից, ինկերտ շաքարների գանգվածային մասը՝ ոչ պակաս 65%-ից, սախարոզայի գանգվածային մասը՝ ոչ ավել 5%-ից, դիաստազայի թիվը, Գոտեի միավոր՝ ոչ պակաս 8%-ից, օքսիմեթիլֆորֆուրոլի պարունակությունը 1 կգ մեղրում՝ ոչ ավելի 25 մգ: 20 գրամանոց անհատական փաթեթավորմամբ՝ փաթեթավորված սենդլային պոլիմերային փաթեթավորմամբ, ներսի մասը պատված լինի փայլաթիթերի շերտով: Փաթեթավորման վրա նշված լինի արտադրման օրը, ամիսը, տարին: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 0333/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>155</p> <p style="text-align: center;">Կետչուպ</p>	<p>Կետչուպ, ԳՕՍՍ 32063-2013: Բարձր կարգի, լուծվոր, չոր նյութերի գանգվածային մասը ոչ պակաս 23%, ընդհանուր խմբաքանակի 70%-ը կծու, 30%-ը՝ քաղցր տեսակի, բաղադրությունը՝ տոմատի մածուկ, շաքարավազ, աղ, սոխ, սխտոր, պղպեղ (կծու տեսակի դեպքում) համեմունքներ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 90%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>156</p> <p style="text-align: center;">Սոուս թթու կծու</p>	<p>SU Շատ առտադրողի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>157</p> <p style="text-align: center;">Ջեմ</p>	<p>Ջեմ, ՀՍՍ 48-2007, ԳՕՍՍ 31712-2012: Տեղական, մրգային, 1-ին տեսակի: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 70%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>158</p> <p style="text-align: center;">Մարինացված վարունգ 1լ-ոց</p>	<p>ԳՕՍՍ 31713-2012 համապատասխան: Վարունգի մարինադ՝ բանջարեղենի գանգվածային մասը, ըստ զտաքաշի 55%-ից ոչ պակաս, բլրիղների գանգվածային մասը 1,5-2%, տիտրվող թթուների գանգվածային մասը վերահաշվարկված ըստ քացախաթթվի 1%-ից ոչ ավել: Վարունգի երկարությունը ոչ ավել 12 սմ: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>159</p> <p style="text-align: center;">Մարինացված վարունգ 3լ-ոց</p>	<p>ԳՕՍՍ 31713-2012-ին համապատասխան: Վարունգի մարինադ՝ բանջարեղենի գանգվածային մասը, ըստ զտաքաշի 55%-ից ոչ պակաս, բլրիղների գանգվածային մասը 1,5-2%, տիտրվող թթուների գանգվածային մասը վերահաշվարկված ըստ քացախաթթվի 1%-ից ոչ ավել: Վարունգի երկարությունը ոչ ավել 12 սմ: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>160</p> <p style="text-align: center;">Պահածոյացված պոմիդոր 1լ-ոց</p>	<p>ԳՕՍՍ 31713-2012 ին համապատասխան: Լոլիկի մարինադ անբողջական՝ բանջարեղենի գանգվածային մասը, ըստ զտաքաշի 50%-ից ոչ պակաս, բլրիղների գանգվածային մասը 1,5-2%, տիտրվող թթուների գանգվածային մասը վերահաշվարկված ըստ քացախաթթվի 0.71-ից 0.9%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
161 Պահածոյացված պոմիդոր 3լ-ոց	<p>ԳՕՍՍ 31713-2012-ին համապատասխան: Լոլիկի մարիւնա՝ բանջարեղենի զանգվածային մասը, ըստ զտաքաշի 55%-ից ոչ պակաս, քլորիդների զանգվածային մասը 1,5-2%, տիտրոլոր թթուների զանգվածային մասը վերահաշվարկված ըստ քաջախաթթվի 1%-ից ոչ ավել: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
162 Կարմիր լոլիկ սեփական հյութում	<p>Լոլիկ պահածոյացված՝ 1-ին տեսակի, ԳՕՍՍ Ռ54643-2011, պատրաստված ամբողջական լոլիկից, առանց կեղևի և առանց կանաչեղենի, տոմատի հյութի և աղի հավելումով: Լոլիկի զանգվածային մասը ոչ պակաս 50%-ից /7 հատից ոչ պակաս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
163 Բանջարեղենի պահածո (կանաչ ուլոր)	<p>ԳՕՍՍ 34112-2017 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
164 Բանջարեղենի պահածո (եգիպտացորեն)	<p>ԳՕՍՍ 34114-2017 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
165 Բանջարեղենի պահածո (լոբի հատիկավոր)	<p>ԳՕՍՍ 54679-2011 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
166 Թթու դրած կաղամբ	<p>ԳՕՍՍ34220-2017 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
167 Խավիար	<p>Սննդային Խավիար, ԳՕՍՍ Ռ 51926-2002: Պատրաստված տապակման կամ խորովման եղանակով: Չոր նյութերի զանգվածային մասը 24%-ից ոչ պակաս, ճարպի զանգվածային մասը ոչ պակաս 9%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-1,6%, թթուների զանգվածային մասը վերահաշվարկված քաջախաթթվի վրա ոչ ավել 0,4%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 50%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
168 Բանջարեղենի պահածո Չեյթուն	<p>ԳՕՍՍ Ռ 55464-2013 կամ ՏՍ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սոյն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Մենդամթերքի անվտանգության մասին>> << Օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	<p align="center">Սեյսնիկական բնութագրերը</p>
<p>169</p> <p>Քանադայի մարինալ(բազուկի վարունգի կալ ամբի, տոմատի և այլն)</p>	<p>ԳՕՍ Ռ- 54648-2011 կամ SU ըստ արտադրիչի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սենդրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>170</p> <p>Տոմատի պյուրե</p>	<p>ԳՕՍ Ռ-3343-2017 Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սենդրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>171</p> <p>Տոմատի մածուկ</p>	<p>Տոմատի մածուկ 1-ին տեսակի, ԳՕՍ 3343-2017: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս, քան 80%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 36 ամիս: Դատարկ տարաները մատակարարին հետ վերադարձման ենթակա չեն: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սենդրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>172</p> <p>Բանգարեղենի կիսաֆարթիկաներ մաքրած կարտոֆիլ և այլ տեսակի բանջարեղեն</p>	<p>SU Ըստ արտադրիչի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սենդրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>173</p> <p>Մաքանջարեղենային պահածո հնդկամակարով շիլա մսով</p>	<p>Մաքանջարեղենային պահածո հնդկամակարով շիլա հատիկավոր՝ մսով, սոխով, զազարով (ստանդան կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել ստոբեցված, ճարպի և շարակցական հյութակաթների 14%-ից ոչ ավել պարունակության, մանր կտրատված (արգելվում է արդացած մսի օգտագործումը), առանց խոշոր արյունատար անոթների և լիմֆատիկ հանգույցների տակարի մսից, արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր կյութերը ոչ պակաս 37%, ընդհանուր սպիտակուցները 10%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 6% ից ոչ պակաս, պատրաստի մսի քանակը երկված վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 11%-ից 13%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սենդրային հավելման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սենդրամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
<p>174</p> <p>Մաքրասական պահածո ոլորով խյուս մսով</p>	<p>Մաքրասական պահածո ոլորով խյուս՝ մսով, ստուվ, գազարով (ստսերածն կտրատված) և տոմատով, տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված, ճարպի և շարակցական հյուսվածքների 14%-ից ոչ ավել պարունակությամբ, մանր կտրատված (արգելվում է աղացած մսի օգտագործումը), առանց խոշոր արյունատար անոթների և լիմֆատիկ հանգույցների տավարի մսից, արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ուսֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 37%, ընդհանուր սպիտակուցները 12%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցները 7%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկված վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 5%-ից 8%, բլորիների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելանման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>175</p> <p>Մաքրանջարեղենային պահածո ցորենածավարով շիլա խոզի մսով</p>	<p>Մաքրասական պահածո ցորենածավարով շիլա հատիկավոր՝ 2-րդ կարգի խոզի մսով, տխուվ, գազարով (ստսերածն կտրատված) և տոմատով, տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված խոզի մանր կտրատված մսից (արգելվում է աղացած մսի օգտագործումը), արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ուսֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 39%, ընդհանուր սպիտակուցները 6%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 4,5%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկված վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 10%-ից 12%, բլորիների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելանման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>176</p> <p>Մաքրանջարեղենային պահածո ցորենածավարով շիլա հալի մսով</p>	<p>Մաքրասական պահածո ցորենածավարով շիլա հատիկավոր՝ բարձր կամ 1-ին տեսակի հալի մսով, տխուվ, գազարով (ստսերածն կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված հալի մանր կտրատված մսից (արգելվում է աղացած մսի օգտագործումը), արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ուսֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 35%, ընդհանուր սպիտակուցները 8,5%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 6%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկված վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 10%-ից 12%, բլորիների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելանման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
<p>177</p> <p>Մաքրուսական պահածո բրնձով շիլա հավի մսով</p>	<p>Մաքրուսական պահածո բրնձով շիլա հատիկավոր՝ բարձր կամ 1-ին տեսակի հավի մսով, տխուկ, գազարով (տաքերած կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված հավի մանր կտրատված մսից (արգելվում է արլացած մսի օգտագործումը), արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 37%, ընդհանուր սպիտակուցները 8%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 6%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկվան վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 11%-ից 13%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուպի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>178</p> <p>Մաքրուսական պահածո կանաչ ոլոր մսով</p>	<p>Մաքրուսական պահածո կանաչ ոլոր հատիկավոր՝ մսով, տխուկ, գազարով (տաքերած կտրատված) և տոմատի սոուսով, տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված, ճարպի և շարակցական հյուսվածքների 14%-ից ոչ ավել պարունակության, մանր կտրատված (արգելվում է արլացած մսի օգտագործումը), արաւնց խոշոր արյունատար անոթների և լիմֆատիկ հանգուցների տավարի մսից, արևածաղկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 28%, ընդհանուր սպիտակուցները 9%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 6%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկվան վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 5%-ից 8%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուպի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>179</p> <p>Մաքրուսական պահածո հաճարածաղիկային շիլա խոզի մսով</p>	<p>Մաքրուսական պահածո հաճարածաղիկային շիլա հատիկավոր՝ 2-րդ կարգի խոզի մսով, տխուկ, գազարով (տաքերած կտրատված) և տոմատով, տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել սառեցված խոզի մանր կտրատված մսից (արգելվում է արլացած մսի օգտագործումը), արևածաղիկ կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 39%, ընդհանուր սպիտակուցները 6%-ից ոչ պակաս, որից կենդանական սպիտակուցների պարունակությունը 4,5%-ից ոչ պակաս, մսի քանակը երկվան վիճակում ոչ պակաս 100 գրամ, պատրաստի մսի կտորների քաշը ոչ պակաս 10 գրամից (թույլատրվում է 10 գրամից պակաս մսի կտորները ընդհանուր մսի քանակի 15%-ից ոչ ավել), մսի ամբողջ քանակությունը տեղադրված լինի կափարիչի տակ, յուղի զանգվածային մասը 10%-ից 12%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Արգելվում է սննդային հավելման օգտագործումը: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուպի կափարիչի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

107

	Սեկնիկական բնութագրերը
<p>180</p> <p>Բանջարեղենի ռազմո՝ պահածո, մսի, կարտոֆիլի և գազարի ռազմո</p>	<p>Մսի, կարտոֆիլի և գազարի ռազմո՝ տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված թարմ կամ 1 անգամից ոչ ավել տառեցված, ճարպի և շարակալական հյութակաթի 14%-ից ոչ ավել պարունակության, մասեր կտրատված (արժեզվում է արժացած մսի օգտագործումը), առանց խոշոր արյունատար անոթների և լիմֆատիկ հանգուցների տավարի մսից: 525գր-ում չոր նյութերի զանգվածային մասը 19%-ից ոչ պակաս, պարտոֆիլի մասը ոչ պակաս 58 գրամ, բանջարեղենի զանգվածային ընդհանուր մասը ոչ պակաս 60%, գազարի մասը ոչ պակաս 30%, սոլեի մասը ոչ պակաս 10%: Բանջարեղենը կտրտված լինի՝ կաղամբը, գազարը տուներած, կարտոֆիլը՝ խորանարդիկներով, սոխը կխառակված: 525գր- նետու քաշով մետաղյա տուփերով՝ սովորաբար արվողերում, մեկ փաթեթավորման մեջ 18 տուփ: Պիտակը՝ լիտոգրաֆիա, վրան պետք է նշված լինի բարդարությունը, մսի, յուղի և բանջարեղենի տեսակները: մենդային և էներգետիկ առժեղի վերաբերյալ ցուցանիշները (ճարպ, սպիտակուց, կարբոհիդրատներ) և ճաշատեսակի պատկերը, <<Հիմնվորի բաժին: Վաճառքի ենթակա չէ>> գրառումը: Յուրաքանչյուր տուփի կախարհի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Պիտանելիության մասերը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011, 034/2013 և 022/2011, <<Մենդայինը անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>181</p> <p>Պահածոյացված կարտոֆիլ</p>	<p>Տեխնիկական պայմանների համաձայն, կտրատված, սամիթով համեմած, պատրաստի կարտոֆիլի պարունակությունը 400 գրամից ոչ պակաս 525 գրամանոց մետաղյա տուփերում, մեկ կտորի զանգվածի մասը պատրաստի վիճակում 15 գրամից ոչ պակաս, արդի պարունակությունը 1.2%: Յուրաքանչյուր տուփի կախարհի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդայինը անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>182</p> <p>Բանջարեղենային պահածո, հատիկավոր լոբով</p>	<p>Պահածո՝ բուսական, կարմիր կամ գրավոր հատիկավոր լոբով՝ տխուլ, գազարով (տուներած և կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված արևածարկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 28%, ընդհանուր սպիտակուցները 5%-ից ոչ պակաս, յուղի զանգվածային մասը 5%-ից 8%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս քան 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կախարհի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդայինը անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>183</p> <p>Բանջարեղենային պահածո, ոսպով</p>	<p>Պահածո՝ բուսական, ոսպով՝ տխուլ, գազարով (տուներած և կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված արևածարկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 28%, ընդհանուր սպիտակուցները 6%-ից ոչ պակաս, յուղի զանգվածային մասը 5%-ից 8%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս քան 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կախարհի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդայինը անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>184</p> <p>Բանջարեղենային պահածո ոսպով և բրնձով</p>	<p>Պահածո՝ բուսական, բրնձով, ոսպով՝ տխուլ, գազարով (տուներած և կտրատված), տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված արևածարկի կամ եգիպտացորենի ռաֆինացված ձեթով: 525գր-ում չոր նյութերը ոչ պակաս 28%, ընդհանուր սպիտակուցները 6%-ից ոչ պակաս, յուղի զանգվածային մասը 5%-ից 8%, քլորիդների զանգվածային մասը 1,2-ից 1,5%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս քան 24 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 80%: Յուրաքանչյուր տուփի կախարհի վրա նշված լինի արտադրման ժամկետը (օր, ամիս, տարի): Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Մենդայինը անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
185	Լէշո	Լէշո, արտադրողի տեխնիկական պայմանների համաձայն, պատրաստված 7 հատից ոչ պակաս ամբողջական (թույլատրվում է բաժանել երկու կամ չորս մասի), սշակված (առանց պղնձի և կորիզի) քաղցր բիրարից, տրոբված լոբիկից (սեփական հյութով), ձեթից և համեմունքներից: Բիրարի գանգվածային մասը ոչ պակաս 40%-ից: Մուսի չոր նյութը ոչ պակաս 8%-ից, ճարպի գանգվածային մասը 2% +/-0,2%, աղի գանգվածային մասը 1-ից 1.5%: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 60%: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Անվտանգությունը և մակշումը՝ TP TC 021/2011-ի և <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << 135-Ն օրենքի 9-րդ հոդվածի համաձայն:
186	Շաքարավազ	Շաքարավազ: ԳՕՍՍ 33222-2015: SU-1, SU-2 կարգի, սպիտակ գույնի, տրուն, քարցր, առանց կողմնակի համի և հոտի (ինչպես չոր վիճակում, այնպես էլ լուծույթում): Շաքարի լուծույթը պետք է լինի թափանցիկ, առանց չլուծված նստվածքի և Լողմնակի խառնուկների, սախարոզի գանգվածային մասը՝ 99,7%-ից ոչ պակաս (չոր նյութի վրա հաշված), խոնավության գանգվածային մասը՝ SU-1-ի համար 0,10%-ից ոչ ավել, SU-2-ի համար 0,12%-ից ոչ ավել: Ֆեռոլիտառնուկների գանգվածային մասը՝ 0,0003%-ից ոչ ավել: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 36 ամիս: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ մատակարարման պահին սահմանված ժամկետի 70%-ից ոչ պակաս: Անվտանգությունը և մակշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
187	Միակ Շաքար	ԳՕՍՍ 33222-2015 Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեռակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
188	Օշարակ	Օշարակ: ԳՕՍՍ 28499-2014: Բուսական հումքով (ընդհանուր խմբաքանակից՝ 40%- մատուրի, 25%-մորու, 35%-հոնի) մինչև 2 և պոլիէթիլենային ամոր շերտով, կոնսերվանտների խարնուրով: Կոնսերվանտների անուոն, քանակը պետք է պարտադիր էջված լինի պիտակի վրա: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 90 օր: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահից ոչ պակաս քան 90%: Անվտանգությունը և մակշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
189	Վիտամին C	Վիտամին C, (ասկորբինաթթու), ՖՍ 42-2668-89 1կգ-ոց ոչ թափանցիկ պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս քան 80%:
190	Խմելու ջուր	ՍՄ Խմելու ջուր՝ շշացված, տեխնիկական պայմանների համաձայն: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս 80%: Անվտանգությունը և մակշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 044/2017, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
191	Հլուք մրգային ոչ պակաս 5 տեսակ	ԳՕՍՍ 32103-2013 ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեռակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակշումը՝ ՄՄ ՏԿ N 021/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:

	<p align="center">Տեխնիկական բնութագրերը</p>
<p>192</p> <p align="center">Հյուք տոմատի</p>	<p>ԳՕՍՍ Ռ-32876-2014 կամ ՏԱ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>193</p> <p align="center">Հյուքեր Նեկտարներ բանջարեղենի և մրգի</p>	<p>ԳՕՍՍ 32103-2013 կամ ՏԱ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>194</p> <p align="center">Գազավորված ըմպելիք</p>	<p>Գազավորված ըմպելիք տարբեր, տեխնիկական պայմաններ: համաձայն, ընդհանուր խմբաքանակից 34% կովա-կովա, 33% ֆանտա, 33% սիրայտ տեսակների կամ հասարժեք:</p> <p>Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք <<Կովա-կովա>> տեսակի 1լ պատուման 22երով: Պարունակությունը՝ ջուր, շաքար, ածխածնի երկօքսիդ, գունանյութ (շաքարային կոլեր IV), թթվանյութային կարգավորիչ (ֆոսֆորաթթու), բուսական թուրմեր, կոֆեին: Պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման օրվանից, ոչ պակաս քան 20%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 4 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p> <p>Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք <<Ֆանտա>> տեսակի 1լ պատուման 22երով: Պարունակությունը՝ ջուր, շաքար, ածխածնի երկօքսիդ, թթվանյութեր (կիտրոնաթթու, նատրիումի ցիտրատ), կայունացնող կոմպոնենտներ (գունակաջիա, գլիցերինի և խեժաթթուների էթերներ), պահածոյացնող նյութեր, հավաթթվացնող (սակրիլինաթթու), գունանյութ (բետա-կարոտին): Պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման օրվանից, ոչ պակաս քան 20%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 4 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p> <p>Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք <<Սկիրայտ>> տեսակի 1լ պատուման 22երով: Պարունակությունը՝ ջուր, շաքար, ածխածնի երկօքսիդ, թթվանյութեր (կիտրոնաթթու, նատրիումի ցիտրատ), պահածոյացնող նյութեր (նատրիումի բենզոատ), անուշահամ նյութեր: Պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման օրվանից, ոչ պակաս քան 20%, պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 4 ամիս: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 և 022/2011, <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>195</p> <p align="center">համրոլիչ</p>	<p>ԳՕՍՍ 54731-2011 Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>
<p>196</p> <p align="center">Չոր համրոլիչ</p>	<p>ԳՕՍՍ Ռ-54845-2011 կամ ՏԱ ըստ արտադրողի Ապրանքը պետք է պատրաստված լինի սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան ձեակերպումների և տեխնոլոգիական հրահանգների համար կամ համապատասխան նորմատիվն ընդունած պետության տարածքում գործող նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան: Անվտանգությունը և մակնշումը ՄՄ ՏԿ N 021/2011 , <<Սննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:</p>

110

	Անվանումը	Տեխնիկական բնութագրերը
197	Պոլիլիտանին «Գեկսավիտ»	SU Շատ արտադրողի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակշումը SU S4 N 027/2012 ,021-20011,022-2011 <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
198	Շների կեր	SU Շատ արտադրողի , Ապրանքը արտադրվում է սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխան, սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգի համաձայն Անվտանգությունը և մակշումը SU S4 N 027/2012 ,021-20011,022-2011 <<Աննդամթերքի անվտանգության մասին>> << օրենքի 9-րդ հոդվածի:
199	Անասնակեր Վարսակ	ԳՕՍՏ Ռ 53901-2010 կամ SU պետք է համապատասխանեն սույն ստանդարտի պահանջներին:



Գ. Մարտիրոսյան

Տնօրեն
ՀՀՀՀ 00851011
Հ/Կ 220533332767000

«ԱԿԻԱ-Կրեդիտ Ազրիկոյ Բանկ» ՓԲԸ
Ք. Երևան, Բուրձազյան 7
<<Ռեդի-Սթեդի>> ԱԿԸ

Ն Ա Յ Ո Տ Կ



Տնօրենի տեղակալ

ՀՀՀՀ 01507079
Հ/Կ 900011301067

Գործառնական վարչություն

ՀՀ Ֆին. նախ. աշխատակազմի

Ք.Երևան, Նաբաբեյան 104

ՀՀ ԱՄՈ

Վ Ա Տ Ո Յ Կ Ի Տ Ո Վ

Վճարվածների պլանի ամսական զեմպլանի մասին տեղեկությունները համաձայն ՀՀ ԿՊՄ 118118000	1	55321100/3	Հրավերով նախատեսված չափաքանակի համաձայն	11811800	ամսական	11811800	մայիս	35435400	հունիս	23623600	հունիս	59059000	օգոստոս	70870800	սեպտեմբեր	82682600	հոկտեմբեր	94494400	նոյեմբեր	118118000	դեկտեմբեր	118118000	Շրջաններ
	Պիսյակից հետո ներդրված գումարները նախատեսվում է հրականացնել 2021թ-ին՝ ըստ ամսականների, այդ թվում**																						
	Մասնաբաժնի																						

Վճարվածների պլանի համաձայն

ՀՀ ԿՊՄ N 2
<այլից N 2
20 թ. հիշված
»
»
վերադարձված
իստեղծում

« »

Պայմանագրի կողմ

գտնվելու վայրը _____

հի _____

հվհի _____

Պատվիրատու

գտնվելու վայրը _____

հի _____

հվհի _____

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N
ՊԱՅՄԱՆԱԳՐԻ ԿԱՄ ԴԻԱ ՄԻ ՄԱՍԻ ԿԱՏԱՐՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԻ
ՀԱՆՁՆՄԱՆ-ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ

« » « » 20 թ.

Պայմանագրի /այսուհետ՝ Պայմանագիր/ անվանումը՝

Պայմանագրի կնքման անսաթիվը՝ « » « » 20 թ.

Պայմանագրի համարը՝

Պատվիրատուն և Պայմանագրի կողմը՝ հիմք ընդունելով պայմանագրի կատարման վերաբերյալ « » « » 20 թ. դուրս գրված N _____ հաշիվ ապրանքագիրը, կազմեցին սույն արձանագրությունը հետևյալի մասին.

Պայմանագրի շրջանակներում Պայմանագրի կողմը մատուցել է հետևյալ ծառայությունները՝

N	Մատուցված ծառայությունների				Վճարման ժամկետը/ըստ վճարման ժամանակացույցի/
	անվանումը	տեխնիկական բնութագրի համառոտ շարադրանքը	քանակական ցուցանիշը	կատարման ժամկետը	
		ըստ պայմանագրով հաստատված գնման ժամանակացույցի	փաստացի	ըստ պայմանագրով հաստատված գնման ժամանակացույցի	Վճարման ենթակա գումարը /հազար դրամ/

Սույն արձանագրության երկկողմ հաստատման համար հիմք հանդիսացած հաշիվ ապրանքագիրը և դրական եզրակացությունը հանդիսանում են սույն արձանագրության բաղկացուցիչ մասը և կցվում են:

Ծառայությունը հանձնեց

ստորագրություն

ազգանուն, անուն

Կ.Տ.

Ծառայությունն ընդունեց

ստորագրություն

ազգանուն, անուն

Կ.Տ.

ԱԿՏ N

պայմանագրի արդյունքը Պատվիրատուին հանձնելու փաստը ֆիքսելու վերաբերյալ

Սույնով արձանագրվում է, որ _____-ի (այսուհետ՝ Պատվիրատու) և _____-ի (այսուհետ՝ Կատարող) միջև 20 թ. _____-ին կնքված N _____ պայմանագրի կնքման ամսաթիվը _____ պայմանագրի համարը _____ գնման պայմանագրի շրջանակներում Կատարողը 20 թ. _____-ին հանձնման-ընդունման նպատակով Պատվիրատուին հանձնեց ստորև նշված ծառայությունները.

Ծառայության		
անվանումը	չափման միավորը	քանակը (վիստաջի)

Սույն ակտը կազմված է 2 օրինակից, յուրաքանչյուր կողմին տրամադրվում է մեկական օրինակ:

ԿՈՂՄԵՐԸ

Հանձնեց

_____ ևզգանուն, անուն
 _____ ստորագրություն

Ընդունեց

հայտը նախագծած ներկայացուցիչ՝

_____ ևզգանուն, անուն
 _____ ստորագրություն