**ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՁԵՌՔԲԵՐՄԱՆ**

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ - ԳՆՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ\***

ՀՀ դրամ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ծառայության | | | | | | | | |
| հրավերով նախատեսված չափաբաժնի համարը | գնումների պլանով նախատեսված միջանցիկ ծածկագիրը` ըստ ԳՄԱ դասակարգման (CPV) | տեխնիկական բնութագիրը | չափման միավորը | առավելագույն ընդհանուր գինը /ՀՀ դրամ | ընդհանուր քանակը | մատուցման | |
| հասցեն | Ժամկետը\*\* |
| 1 |  | ԵՊՀ հյուրերի տան կարիքների համար 3 անգամյա սննդի մատուցման ծառայություններ 3տ․-ից բարձր անձանց համար (մինչև 3 տարեկան՝ անվճար) (ներառյալ հացը)՝ սննդամթերքի ձեռքբերման, սննդի պատրաստման և հատկացման արդյունավետ համակարգ, որն իրենից ներկայացնում է հետևյալ գործառույթները՝  1. ԵՊՀ հյուրերի տան կողմից անհատույց տրամադրված տարածքում, Կատարողի կողմից անհրաժեշտ քանակի սննդամթերքի պահեստավորում, պահպանում և առկա սննդամթերքով որակյալ սննդի պատրաստում՝ մասնագիտացված խոհարարների կողմից: Սննդամթերքի պահպանումը և սննդի պատրաստումն իրականացվելու են Կատարողի կողմից բերված անհրաժեշտ խոհարարական սպասքի և անհրաժեշտ սարքավորումների միջոցով: Կազմակերպության կողմից տրամադրվում է հիմնական և արագամաշ միջոցները` աթոռ, սեղան, տեխնիկա, սպասք, իսկ Պատվիրատուի կողմից տրամադրված գույքը ենթակա է ետ վերադարձման բարվոք վիճակում պայմանագրի ավարտից հետո։ Անհրաժեշտ սպասքը պետք է լինի չմաշված, սպասքի նախընտրելի գույներ՝ սպիտակ, որը պետք է համաձայնեցնել պատվիրատուի հետ, սեղանի սփռոցը պետք է լինի նոր (մաքուր), նախընտրելի գույներն են՝ սպիտակ և կաթնագույն,աշխատողների համապատասխան հագուստը պետք է լինի մաքուր և պատշաճ տեսքով, ձեռնոցներով մատուցումը, տրանսպորտը, տեղափոխումը, սնունդը տաքացնող սարքեր, թեյի և սուրճի ապարատները պետք է ներկայացվեն մատակարարի կողմից:  Սննդի պատրաստման ծառայությունների ընթացքում օգտագործված կոմունալ ծառայությունների (հոսանք, գազ, ջուր) դիմաց վճարումները կատարվելու է Պատվիրատուի կողմից (հաշվին): Կատարողի կողմից շահագործվող կոմունալ ծառայությունների (հոսանք, գազ, ջուր) խնայողաբար օգտագործելու նկատմամբ Պատվիրատուի կողմից իրականացվելու են համապատասխան հսկողություն:  2. Սննդի տրամադրումն իրականացվում է, համաձայն կից ներկայացված ճաշացանկի՝ Հավելված 1․1, 1.2, 1.3։ Հյուրերին, ըստ համապատասխան ճաշացանկի անհրաժեշտ է յուրաքանչյուր օր պատրաստել և տրամադրել նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք (ներառյալ հացը): Պատրաստված սնունդը պետք է լինի որակյալ և համաձայն ճաշացուցակների:  4. Կատարող կազմակերպության կողմից՝ ճաշացուցակների համաձայն պատրաստված սնունդը՝ նախաճաշի, ճաշի և ընթրիքի համար սահմանված ժամերին հանձնվում է Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցներին: Նախաճաշի հանձնման ժամը՝ 08:00-ից 11։00-ին, ճաշի հանձնման ժամը՝ 13:00-ից 16:00ին, ընթրիքի հանձնման ժամը՝ 18:00-ից 19։00-ին, (30 րոպեից ավել ուշացումն արգելվում է և համարվում է տեխնիկական բնութագրի խախտում): Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցները սնունդն ընդունում են ըստ համապատասխան քանակի, քաշի և տվյալ սննդին բնորոշ արտաքին տեսքի, խտության և ջերմաստիճանի: Կատարողի կողմից պատրաստված սննդի բաժանման գործառույթներն իրականացվում է Կատարողի կազմակերպության աշխատակիցների միջոցով:  Սննդի չափաբաժինների նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցների կողմից՝ ամենօրյա ռեժիմով՝ յուրաքանչյուր մատակարակման ժամանակ: Նրանք նախաճաշին, ճաշին և ընթրիքին սնունդն ընդունելիս (ներառյալ հացը), կշռում և ստուգում են յուրաքանչյուր մատակարարված խմբաքանակի համապատասխանությունը ճաշացանկով հաստատված չափաբաժիններին, ուսումնասիրում են սննդի արտաքին տեսքը, համը և հոտը, որից հետո կատարում են նմուշառում բոլոր ճաշատեսակներից:  ԵՊՀ Հյուրերի տան հյուրերի օրական միջին թիվը ծառայությունների մատուցման ընթացքում նախատեսվում է առավելագույնը 1-30 անձի համար:  Պատրաստի սննդի մատուցման ծառայություններն իրականացնելիս Կատարողը պետք է իրականացնի հետևյալ լրացուցիչ ծառայությունները.  ա. Անհրաժեշտ քանակի սառնարանների, վառարանների, էլ. կաթսաների տրամադրում և մոնտաժում, իսկ ծառայության ավարտից հետո՝ ապամոնտաժում և հետ վերադարձ:  բ. Ծառայությունների մատուցման ժամանակ անհրաժեշտ տեխնիկական միջոցների խափանումների դեպքում, դրանց վերանորոգման և սպասարկման ծառայություններ, ինչպես նաև ծառայությունների մատուցման ժամանակ, անհրաժեշտության դեպքում, մեկանգամյա տարաների տրամադրում:  գ. Կատարողի օգտագործման տակ գտնվող պահեստների, ճաշարանների և խոհանոցների տարածքների բարվոք վիճակի պահպանում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում դրանց ընթացիկ նորոգում և այդ աշխատանքների իրականացման ժամանակահատվածում սննդի հատկացման գործընթացի անխափանության ապահովում.  դ. Կատարողի օգտագործման տակ գտնվող պահեստների, ճաշարանների և խոհանոցների տարածքների սանիտարահիգենիկ միջոցառումների կազմակերպում և մշտապես մաքրության ապահովում:  ե. Այնպիսի դեպքերում, երբ Կատարողի կողմից պատրաստված սնունդը ինչ-ինչ պատճառներով չի ընդունվում Պատվիրատուի կողմից և հնարավոր չէ հատկացնել հյուրերին, ապա Կատարողը պարտավոր է պայմանագրով նախատեսված չափով վճարել տուգանք:  Սննդի պատրաստման ծառայություններն իրականացնելիս Կատարողը պետք է պահպանի սննդի անվտանգության հետ կապված բոլոր գործառույթները:  **Կատարողի կողմից իրականացված պատրաստի սննդի ծառայությունների մատուցման վերաբերյալ՝ Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակցների կողմից տրված դրական եզրակացությունների և համապատասխան ԱԿՏ-երի հիման վրա, նշված ծառայություններն, համաձայն Կատարողի կողմից կազմված հանձնման-ընդունման արձանագրությունների՝ ընդունվում և հաստատվում են «Երևանի պետական համալսարան» հիմնադրամի կողմից:** | դրամ | 24800000 | 1 | ՀՀ ք. Երևան | Ֆինանսական միջոցներ նախատեսվելու դեպքում կողմերի միջև կնքվող համաձայնագրի ուժի մեջ մտնելուց հետո մինչև 2025-2026թթ |

**Ծանոթություն**

**\* Պատրաստի սննդից օգտվող հյուրերի քանակը, որն ընդգրկում է նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք՝ չի կարող գերզանցել 3,100-ը։ Առանձին-առանձին նախաճաշ, ճաշ կամ ընթրիք պատվիրելու դեպքում՝ տրված պատվերները անձանց քանակով չեն կարող սահմանափակվել (նման դեպքում պատվերների քանակը սահմանափակվելու է պայմանագրային ընդհանուր գնով)։**

**\*\* Յուրաքանչյուր անձին միայն նախաճաշ մատուցելու դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ օրվա համար մեկ անձին նախատեսված պայմանագրային արժեքի 1/3 (մեկ երրորդ) մասի չափով։**

**\*\*\* Յուրաքանչյուր անձին միայն ճաշի կամ ընթրիքի առանձին-առանձին սննդի մատուցման դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ օրվա համար մեկ անձին նախատեսված պայմանագրային արժեքի 1/2 (մեկ երկրորդ) մասի չափով։**

**\*\*\*\* Պատվիրատուի պահանջով մատակարարի կողմից պետք է մատուցվեն Պայմանագրի «հավելված 1․4»-ով նախատեսված սուրճի ընդմիջման ծառայություններ, որոնց դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ անձի համար նախատեսված պայմանագրային արժեքի 1/4 (մեկ չորրորդ) մասի չափով։**

**\*\*\*\*\* Տոնական միջոցառումների դեպքում պատվիրատուի պահանջով մատակարարի կողմից պետք է մատուցվեն Պայմանագրի «հավելված 1․5»-ով ներկայացվող ճաշացանկին համապատասխան ծառայություններ, որոնց դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ անձի համար նախատեսված պայմանագրային արժեքի կրկնակի չափով։**

**\*\*\*\*\*\* Ծառայությունների դիմաց վճարումները իրականացվելու են փաստացի մատուցված քանակների համար:**

*Հավելված N 1․1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N:** | **Անվանում** | | **Քանակ** | |
|  | Հացի տեսականի | | 150գր | |
|  | Թոնիրի լավաշ | | 150գր | |
|  | Պանիրների տեսականի /առնվազն 3 տեսակ/ | | 100գր | |
|  | Օմլետներ | | 150 գր | |
|  | Լոլիկ, վարունգ | | 150գր | |
|  | Աղիքով նրբերշիկ, Նախընտրած ապրանքանիշներ՝ Աթենք, Բեկոն, Բիելլա | | 2հատ | |
|  | Խլոպյա, վարսակի հատիկներ | | 200 գր | |
|  | Մսի տեսականի  /առնվազն 3 տեսակ/ Նախընտրած ապրանքանիշներ՝ Աթենք, Բեկոն, Բիելլա | | 100 գր | |
|  | Կարագ  Նախընտրած ապրանքանիշներ՝ Անկոռ, Երեմյան, Վալիո | | 50գր | |
|  | Նրբաբլիթ, միջուկով/առանց | | 2 հատ | |
|  | Շոկոլադե հավելում, Խտացրած կաթ | | 50 գր | |
|  | Մեղր | | 60գր | |
|  | Թթվասեր | | 150 գր | |
|  | Կաթնաշոռ | | 150 գր | |
|  | Մուրաբա, ջեմ | | 100գր | |
|  | Եփած ձու | | 2 հատ | |
|  | Յոգուրտ | | 2 հատ | |
|  | Միրգ /առնվազն 3 տեսակ/ | | 200 գր | |
|  | Խմորեղեն | | 150 գր | |
|  | Կաթ /200 գր/ Նախընտրած ապրանքանիշներ՝ Աշտարակ կաթ, Մարիաննա, Երեմյան | | 1բաժակ | |
|  | Աղբյուրի ջուր /100 գր/ | | 1բաժակ | |
|  | Բնական հյութ /100 գր/ | | 1բաժակ | |
|  | Սև սուրճ և լուծվող սուրճ 100 գր | | 1բաժակ | |
|  | Սև, կանաչ, թեյ, 100 գր | | 1բաժակ | |
|  | Շաքարավազ | |  | |
|  | | Եփած բանջարեղեն | 150 գր |
| 27. | | Աղցանների տեսականի | 200 գր |
|  | |  |  |

*Հավելված N 1․2*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Անվանում** | **Չ/Մ Գրամ** |
|  | **Ճաշ 1** |  |
| 1 | Սնկով ապուր | 250 |
| 2 | Հավի ստեյկ | 100 |
| 3 | Հնդկաձավար | 200 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 1բ. |
| 5 | Մայրաքաղաքային աղցան | 200 |
| 6 | Հավի մսով աղցան | 200 |
| 7 | Բանջարեղենային կոտլետ | 2 հատ |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Անվանում** | **Չ/Մ Գրամ** |
|  | **Ճաշ 2** |  |
| 1 | Թանապուր | 250 |
| 2 | Հավի կոտլետ | 120 |
| 3 | Ֆրի | 200 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 1բ. |
| 5 | Վինեգրետ | 200 |
| 6 | Կաղամբով աղցան | 200 |
| 7 | Աջաբսանդալ | 200 |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1 բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Անվանում** | **Չ/Մ Գրամ** |
|  | **Ճաշ 3** |  |
| 1 | Բորշչ | 250 |
| 2 | Տավարի կոտլետ | 90 |
| 3 | Կարտոֆիլի պյուրե | 200 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 200 |
| 5 | Կաղամբով աղցան | 200 |
| 6 | Ցեզր | 200 |
| 7 | Իմամ բայլդի | 200 |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1 բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Ճաշ 4** |  |
| 1 | Կոլոլակով ապուր | 250 |
| 2 | Խոզի ժարկո | 200 |
| 3 | Կարտոֆիլի տապակա | 200 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 200 |
| 5 | Ցեզր | 200 |
| 6 | Թաբուլե | 200 |
| 7 | Շոգեխաշած բանջարեղեն | 200 |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1 բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Անվանում** | **Չ/Մ Գրամ** |
|  | **Ճաշ 5** |  |
| 1 | Հավի մսով ապուր | 250 |
| 2 | Հավի լանգետ | 120 |
| 3 | Մակարոն | 230 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 200 |
| 5 | Թաբուլե | 200 |
| 6 | Հունական | 200 |
| 7 | Տապակած բանջարեղեն | 200 |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1 բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Անվանում** | **Չ/Մ Գրամ** |
|  | **Ճաշ 6** |  |
| 1 | Ոսպով ապուր | 250 |
| 2 | Խոզի ստեյկ | 90 |
| 3 | Բրնձով փլավ | 230 |
| 4 | Կոմպոտ, Հյութ | 200 |
| 5 | Կորեական աղցան | 200 |
| 6 | Սմբուկով աղցան | 200 |
| 7 | Բանջարեղենի խորոված | 200 |
| 8 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 9 | Ջուր | 1շիշ |
| 10 | Թեյ, սուրճ | 1 բ. |
| 11 | Աղանդեր | 100 |

Ներկայացված ճաշացանկում ապուրների, մսային ճաշատեսակների, խավարտի, ըմպելիքի ու աղցանի տեսակները կարող են փոփոխվել, առաջարկվել պատվիրատուի կողմից և համաձայնեցնել պատվիրատուի հետ:

*Հավելված N 1․3*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 1** | | |
| 1 | Գուլյաշ | 200 | |
| 2 | Բրինձ | 200 | |
| 3 | Ամառային աղցան | 200 | |
| 4 | Կոմպոտ, հյութ | 200 | |
| 5 | Հաց, լավաշ | 150 | |
| 6 | Պանրի տեսականի | 100 | |
| 7 | Մսի տեսականի | 100 | |
| 8 | Բանջարեղենային խավիար | 100 | |
| 9 | Հավի մսով աղցան | 200 | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 4** | | |
| 1. Շնիցել | 200 |
| 2. Կարտոֆիլի ֆրի | 200 |
| 3. Ցեզր | 200 |
| 4. Շոգեխաշած բանջարեղեն | 200 |
| 5. Կոմպոտ | 200 |
| 6. Հաց, լավաշ | 150 |
| 7. Պանրի տեսականի | 100 |
| 8. Մսի տեսականի | 100 |
| 9 կորեական աղցան | 200 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ընթրիք 2** | |
| 1 Հարիսա | 250 |
| 2 Շոգեխաշած բանջարեղեն | 200 |
| 3 Կոմպոտ | 200 |
| 4 Կարմիր լոբով աղցան | 200 |
| 5 Հաց, լավաշ | 150 |
| 6 Պանրի տեսականի | 100 |
| 7 Մսի տեսականի | 100 |
| 8 Քամած մածուն | 100 |
| 9 Հունական աղցան | 200 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 5** | | |
| 1. Տոլմա / թփով, կաղամբով, ամառային/ | 230 |
| 2.Արիշտա | 200 |
| 3.Կոմպոտ | 200 |
| 4.Տապակած կանաչ լոբի | 200 |
| 5.Բուլղարական պղպեղներով աղցան | 200 |
| 6.Պանրի տեսականի | 100 |
| 7.Մսի տեսականի | 100 |
| 8.Հաց, լավաշ | 150 |
| 9. կաղամբով աղցան | 200 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 3** | | | |
| 1 | Ձկնային ճաշատեսակ | 250 |
| 2 | Կարտոֆիլ | 200 |
| 3 | Տապակած կանաչի | 200 |
| 4 | Ոլոռով աղցան | 200 |
| 5 | Կոմպոտ | 200 |
| 6 | Հաց, լավաշ | 150 |
| 7 | Պանրի տեսականի | 100 |
| 8 | Մսի տեսականի | 100 |
| 9 | Թաբուլե | 200 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ընթրիք 6** | |
| 1.Ուզբեկական փլավ | 250 |
| 2.Իմամ Բայալդի | 200 |
| 3.Կոմպոտ | 200 |
| 4.Հունական աղցան | 200 |
| 5.Հավի նագեթներ | 200 |
| 6. Հաց, լավաշ | 150 |
| 7. Պանրի տեսականի | 100 |
| 8. Մսի տեսականի | 100 |
| 9. Մայրաքաղաքային | 200 |

Ներկայացված ճաշացանկում ճաշատեսակների, խավարտի, ըմպելիքի ու աղցանի տեսակները կարող են փոփոխվել, առաջարկվել պատվիրատուի կողմից և համաձայնեցնել պատվիրատուի հետ:

*Հավելված 1․4*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Չափաբաժին 1 – Սուրճի ընդմիջման ծառայություններ ԵՊՀ Հյուրերի տան կարիքների համար*** | |
| ***Անվանում*** | ***Չափաբաժին*** *գր / հատ* |
| Խմորեղեն, (էկլեր, մեղրով, մրջնաբույն) 2 տեսակի | 2 հատ |
| Խմորեղեն (էկլեր) 2 տեսակի | 2 հատ |
| Կարկանդակ (պանրով և սնկով) 2 տեսակի | 1 հատ |
| Միրգ | 200 գր |
| Աղբյուրի ջուր | 1 բաժակ |
| Բնական հյութ | 1 բաժակ |
| Սև սուրճ և լուծվող սուրճ, | 1 բաժակ |
| Սև և կանաչ, թեյ, | 1 բաժակ |

*Հավելված 1․5*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Մենյու 1 – Տոնական միոցառումների համար հատուկ ճաշացանկով սննդի պատրաստման ծառայություններ ԵՊՀ Հյուրերի տան կարիքների համար*** | |
| ***Անվանում*** | ***Չափաբաժին*** *գր / հատ* |
| պանրի տեսականի | 300գր |
| թթու | 300գր. |
| Մսի տեսականի | 300 գր |
| Ձիթապտուղ և կիտրոն | 250 գր. |
| Լոլիկ, վարունգ | 250 գր. |
| Հավ եգիպտացորենով | 250 գր. |
| Աղցան ցեզր | 250 գր. |
| Խորովածի տեսականի | 350 գր. |
| Քյուֆթա | 200գր. |
| Գյուղական կարտոֆիլ | 150 գր. |
| Հաճարով սնկով փլավ | 100 գր. |
| Կոլա, ֆանտա, սփրայթ 0.5 լ | 2 հատ |
| Ջուր, Հանքային ջուր 0.5Լ | 2 հատ |
| Տնական կոմպոտ գրաֆին | 500 գրամ |
| Ոգելից խմիչք | 0․50 գրամ |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Մենյու 2 – Տոնական միոցառումների համար հատուկ ճաշացանկով սննդի պատրաստման ծառայություններ ԵՊՀ Հյուրերի տան կարիքների համար*** | |
| ***Անվանում*** | ***Չափաբաժին*** *գր / հատ* |
| պանրի տեսականի | 300գր |
| թթու | 300գր. |
| Մսի տեսականի | 300 գր |
| Ձիթապտուղ և կիտրոն | 250 գր. |
| Լոլիկ, վարունգ | 250 գր. |
| Հունական աղցան | 250 գր. |
| Մայրաքաղաքային աղցան | 250 գր. |
| Խորովածի տեսականի | 350 գր. |
| Քյուֆթա | 200գր. |
| Գյուղական կարտոֆիլ | 150 գր. |
| Հաճարով սնկով փլավ | 100 գր. |
| Կոլա, ֆանտա, սփրայթ 0.5 լ | 2 հատ |
| Ջուր, Հանքային ջուր 0.5Լ | 2 հատ |
| Տնական կոմպոտ գրաֆին | 500 գրամ |
| Ոգելից խմիչք | 0․50 գրամ |

**А ПРИОБРЕТЕНИЕ УСЛУГ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЕДЫ**

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА – ГРАФИК ЗАКУПКИ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Услуги | | | | | | | |
| номер предусмотренного приглашением лота | промежуточный код, предусмотренный планом закупок по классификации ЕЗК (CPV) | техническая характеристика | единица измерения | общая цена/  драмов РА | общий объем | предоставления | |
| адрес | срок[[1]](#footnote-1)\*\* |
| 1 | 55521400/511 | Для нужд Гостевого дома ЕГУ организовано 3-разовое питание лиц старше 3 лет (до 3 лет – бесплатно) (включая хлеб) – эффективная система закупки, приготовления и раздачи продуктов питания, которая состоит из следующих функций:  1. На территории, безвозмездно предоставляемой Гостевым домом ЕГУ, Исполнитель осуществляет хранение, консервацию и приготовление высококачественной пищи из имеющегося в наличии провизии силами специализированных поваров. Хранение и приготовление пищи осуществляется с использованием необходимого кухонного инвентаря и необходимого оборудования, привезенных Исполнителем. Организация предоставляет основные и расходные материалы: стулья, столы, бытовую технику, посуду, а предоставленное Заказчиком имущество подлежит возврату в надлежащем состоянии после окончания срока действия договора. Необходимая посуда должна быть в идеальном состоянии, предпочтительный цвет посуды – белый, согласованный с Заказчиком. Скатерть должна быть новой (чистой), предпочтительные цвета – белый и молочный. Сотрудники должны быть одеты в чистую и опрятную одежду. Обслуживание должно осуществляться в перчатках. Транспортные средства, оборудование для переезда, подогрева пищи, а также чайно-кофейные аппараты должны быть предоставлены Поставщиком.  Оплата коммунальных услуг (электроэнергия, газ, вода), используемых при приготовлении пищи, производится Заказчиком (по счету). Заказчик осуществляет надлежащий контроль за экономным использованием коммунальных услуг (электроэнергия, газ, вода), предоставляемых Исполнителем.  2. Питание предоставляется в соответствии с прилагаемым меню: Приложения 1.1, 1.2, 1.3. Гости обязаны ежедневно готовить и подавать завтрак, обед и ужин (включая хлеб) по соответствующему меню. Приготовленная еда должна быть качественной и соответствовать меню. 4. Доставка блюд, приготовленных Исполняющей организацией в соответствии с меню, осуществляется ответственным сотрудникам Заказчика в установленное для завтрака, обеда и ужина время. Время доставки завтраков – с 08:00 до 11:00, обедов – с 13:00 до 16:00, ужинов – с 18:00 до 19:00 (опоздание более 30 минут не допускается и считается нарушением технических условий). Ответственные сотрудники Заказчика принимают блюда в соответствии с их количеством, весом, внешним видом, плотностью и температурными характеристиками. Функции по раздаче блюд, приготовленных Исполняющей организацией, осуществляются сотрудниками Исполняющей организации.  Порции блюд контролируются ответственными сотрудниками Заказчика ежедневно во время каждой доставки. При приеме продуктов питания на завтрак, обед и ужин (включая хлеб) производится взвешивание и проверка соответствия каждой доставленной партии порциям, установленным меню, проверка внешнего вида, вкуса и запаха продуктов, после чего производится проба всех блюд.  Среднесуточное количество гостей в гостевом доме ЕГУ в период оказания услуг планируется от 1 до 30 человек.  При предоставлении услуг готового питания Исполнитель обязан предоставить следующие дополнительные услуги:  а. Предоставление и установка необходимого количества холодильников, духовок, электроплит, а также их демонтаж и возврат после окончания оказания услуг.  б. В случае поломки необходимых технических средств в период оказания услуг, их ремонт и техническое обслуживание, а также в период оказания услуг, при необходимости, предоставление одноразовой тары.  в. Поддержание в исправном состоянии помещений складов, столовых и кухонь, используемых Исполнителем, а также при необходимости их текущий ремонт и обеспечение бесперебойного снабжения продуктами питания в период выполнения данных работ.  г. Организация санитарно-гигиенических мероприятий и обеспечение постоянной чистоты в помещениях складов, столовых и кухонь, используемых Исполнителем.  В случае, если приготовленная Исполнителем еда по какой-либо причине не принята Заказчиком и не может быть предоставлена ​​гостям, Исполнитель обязан выплатить штраф в размере, предусмотренном договором.  При оказании услуг по приготовлению пищи Исполнитель обязан выполнять все функции, связанные с безопасностью пищевых продуктов.  На основании положительных заключений ответственных сотрудников Заказчика и соответствующих актов, касающихся оказания услуг по предоставлению Исполнителем готовой пищи, указанные услуги принимаются и утверждаются Фондом «Ереванский государственный университет» в соответствии с актами сдачи-приемки, составленными Исполнителем. | Драм |  | 1 | Г. Ереван, Ал. Манукян 1/5 | При условии представления финансовых ресурсов, после вступления в силу соглашения между сторонами, до 2025-2026 гг. |

**Приложение N 1.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  | Ассортимент хлеба | | 150 гр. |
|  | лаваш | | 150гр. |
|  | Ассортимент сыров /минимум 3 типа/ | | 60 гр. |
|  | омлеты | | 150 гр. |
|  | Помидоры, Огурец | | 150 гр. |
|  | Колбаса в оболочке, рекомендуемые марки: Athens, Bacon, Biella | | 2 шт. |
|  | Хлопя | | 200 гр. |
|  | Мясное ассорти  /минимум 3 вида/  Предпочтительные бренды: Athens, Bacon, Biella | | 100 гр. |
|  | Сливочное масло  Предпочтительные марки:  Анкор, Еремян, Валио | | 50 гр. |
|  | Блинчик с начинкой/без начинки | | 2 шт |
|  | Шоколадная посыпка, сгущенное молоко | | 50 гр |
|  | мед | |  |
|  | сметана | |  |
|  | Творог | |  |
|  | Варенье или джем (абрикосовое, ореховое, вишневое и т.д.) | | 100 гр. |
|  | Яйца вареные | | 2 шт. |
|  | Йогурт | | 2 шт. |
|  | Фрукты | | 150 гр. |
|  | Кондитерские изделия | | 100 гр. |
|  | Молоко /200 гр/  Предпочитаемые бренды: Аштаракское молоко, Марианна, Еремян. | | 1стакан |
|  | Родниковая вода | | 1стакан |
|  | Натуральный сок /100 гр/ | | 1стакан |
|  | Черный кофе и растворимый кофе, 100 гр. | | 1стакан |
|  | Черный, зеленый, чай, 100 гр. | | 1стакан |
|  | сахар | |  |
| 26 | | Вареные овощи | 200 гр. |
| 27. | | Ассортимент салатов | 150 гр. |

**Приложение N 1.2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Օбед 1 |  |
| 1 | Грибной суп | 250 гр |
| 2 | Куриный стейк | 100 гр |
| 3 | Гречка | 200 гр |
| 4 | Компот, сок | 200 гр |
| 5 | Столичный салат | 200 гр |
| 6 | Куриный салат | 200 гр |
| 7 | Овощные котлеты | 2шт |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1 б. |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Օбед 2 |  |
| 1 | Спас | 250 гр |
| 2 | Куриная котлета | 150 гр |
| 3 | картофель фри | 200 гр |
| 4 | Компот сок | 200 гр |
| 5 | Винегрет | 200 гр |
| 6 | Салат из капусты | 200 гр |
| 7 | Аджабсандал | 200 гр |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1 б. |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Օбед 3 |  |
| 1 | Борщ | 250 гр |
| 2 | Котлета из говядины | 150 гр |
| 3 | Картофельное пюре | 200 гр |
| 4 | Компот сок | 200 гр |
| 5 | Капустный салат | 200 гр |
| 6 | Цезарь | 200 гр |
| 7 | Имам Байлди | 200 гр |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1շիշ |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Օбед 4 |  |
| 1 | Суп с фрикадельками | 250 гр |
| 2 | Жаркое из свинины | 200 гр |
| 3 | Картошка жареная | 200 гр |
| 4 | Компот сок | 200 гр |
| 5 | Цезарь | 200 гр |
| 6 | Табуле | 200 гр |
| 7 | Тушеные овощи | 200 гр |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1շիշ |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Օбед 6 |  |
| 1 | Чечевичный суп | 250 гр |
| 2 | Стейк из свинины | 150 гр |
| 3 | Плов с рисом | 230 гр |
| 4 | Компот сок | 200 гр |
| 5 | Корейский салат | 200 гр |
| 6 | Салат из баклажанов | 200 гр |
| 7 | Овощи-гриль | 200 гр |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1շիշ |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Օбед 5 |  |
| 1 | Куриный суп | 250 гр |
| 2 | Куриное филе | 150 гр |
| 3 | макароны | 230 гр |
| 4 | Компот сок | 200 гр |
| 5 | Табуле | 200 гр |
| 6 | Греческий | 200 гр |
| 7 | Жареные овощи | 200 гр |
| 8 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9 | Вода | 1շիշ |
| 10 | Чай, кофе | 1 ст. |
| 11 | Десерт | 100 гр |

Виды супов, мясных блюд, гарниров, напитков и салатов в представленном меню могут быть изменены, предложены заказчиком и согласованы с заказчиком.

**Приложение N 1.3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 1** | | |
| 1 | Гуляш | 200 гр | |
| 2 | Рис | 200 гр | |
| 3 | Летний салат | 200 гр | |
| 4 | Компот, сок | 200 гр | |
| 5 | Хлеб, лаваш | 150 гр | |
| 6 | Ассорти сыров | 100 гр | |
| 7 | Ассортимент мяса | 100 гр | |
| 8 | Икра овощная | 100 гр | |
| 9 | Куриный салат | 200 гр | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 4** | | |
| 1. Шницель | 200 гр |
| 2. Картофель фри | 150 гр |
| 3. Цезарь | 200 гр |
| 4. Тушеные овощи | 200 гр |
| 5. Компот, сок | 200 гр |
| 6. Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 7. Ассорти сыров | 100 гр |
| 8. Ассортимент мяса | 100 гр |
| 9. Корейский салат | 200 гр |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ընթրիք 2** | |
| 1 Харисса | 250 гр |
| 2 Тушеные овощи | 200 гр |
| 3 Компот сок | 200 гр |
| 4 Салат из красной фасоли | 200 гр |
| 5 Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 6 Ассорти сыров | 100 гр |
| 7 Ассортимент мяса | 100 гр |
| 8 Сцеженный йогурт | 100 гр |
| 9. Греческий салат | 200 гр |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 5** | | |
| 1. Толма /с кустом, капустой, летняя/ | 230 гр |
| 2. Лапша | 200 гр |
| 3. Компот, сок | 200 гр |
| 4. Жареная зеленая фасоль | 200 гр |
| 5. Салат с болгарским перцем | 200 гр |
| 6. Ассорти сыров | 100 гр |
| 7. Ассортимент мяса | 100 гр |
| 8. Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 9.Салат из капусты | 200 гр |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ընթրիք 3** | | | |
| 1 | Рыбное блюдо | 250 гр |
| 2 | Картофель | 200 гр |
| 3 | Жареная зелень | 200 гр |
| 4 | Салат из фасоли | 200 гр |
| 5 | Компот | 200 гр |
| 6 | Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 7 | Ассорти сыров | 100 гр |
| 8 | Ассортимент мяса | 100 гр |
| 9 | Табуле | 200 гр |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ընթրիք 6** | |
| 1. Узбекский плов | 250 гр |
| 2. Имам Баялди | 200 гр |
| 3. Компот | 200 гр |
| 4. греческий салат | 200 гр |
| 5. Куриные наггетсы | 200 гр |
| 6. Хлеб, лаваш | 150 гр |
| 7. Ассорти сыров | 100 гр |
| 8. Ассортимент мяса | 100 гр |
| 9. Столичный салат | 200 гр |

Виды супов, мясных блюд, гарниров, напитков и салатов в представленном меню могут быть изменены, предложены заказчиком и согласованы с заказчиком.

**Приложение N 1.4**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лот 1 - услуги кофе-брейка для нужддля нужд гостевого дома ЕГУ*** | |
| ***Название*** | ***Размер*** *гр/ шт* |
| Выпечка (эклеры, с медом, муравейник) 2 вида | 2 штука |
| Выпечка (эклеры) 2 вида | 2 штука |
| Пирог (с сыром и грибами) 2 вида | 2 штука |
| Фрукты | 200 гр |
| Вода | 1 стакан |
| Натуральный сок | 1 стакан |
| Черный и растворимый кофе | 1 стакан |
| Черный и зеленый чай | 1 стакан |

**Приложение N 1.5**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Порция 1 - услуги по приготовлению блюд по специальному меню для праздничных мероприятий для нужддля нужд гостевого дома ЕГУ*** | |
| ***Название*** | ***Размер*** *гр/ шт* |
| сырное ассорти | 300 гр |
| соленья | 300 гр |
| мясное ассорти | 300 гр |
| Оливки и лимон | 250 гр |
| помидоры, огурцы | 250 гр |
| Курица с кукурузой | 250 гр. |
| Салат цезарь | 250 гр |
| Ассорти из шашлыка | 350гр |
| Кюфта | 200 гр |
| Картофель по-деревенски | 150 гр. |
| Полба с грибами | 100 гр. |
| Кола, фанта, спрайт 0,5 л | шт |
| Вода, минеральная вода 0,5 л | шт |
| Домашний компот графин | 500 гр |
| Алкогольные напитки | 0․50 гр |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Порция 2 - услуги по приготовлению блюд по специальному меню для праздничных мероприятий для нужд ЕГУ*** | |
| ***Название*** | ***Размер*** *гр/ шт* |
| сырное ассорти | 300 гр |
| соленья | 300 гр |
| мясное ассорти | 300 гр |
| Оливки и лимон | 250 гр |
| помидоры, огурцы | 250 гр |
| Столичный салат | 250 гр. |
| Греческий Салат | 250 гр |
| Ассорти из шашлыка | 350гр |
| Кюфта | 200 гр |
| Картофель по-деревенски | 150 гр. |
| Полба с грибами | 100 гр. |
| Кола, фанта, спрайт 0,5 л | шт |
| Вода, минеральная вода 0,5 л | шт |
| Домашний компот графин | 500 гр |
| Алкогольные напитки | 0․50 гр |

***Примечание***

***\* Количество гостей, пользующихся приготовленным питанием, включающим завтрак, обед и ужин, не может превышать 3100 человек. При заказе завтрака, обеда или ужина отдельно количество персон не ограничивается (в этом случае количество заказов ограничивается общей стоимостью Договора).***

***\*\* В случае предоставления только завтрака каждому человеку, сдача-приёмка результатов Договора осуществляется в размере 1/3 (одной трети) стоимости Договора на человека в сутки.***

***\*\*\* В случае предоставления только обеда или ужина каждому человеку, сдача-приёмка результатов Договора осуществляется в размере 1/2 (одной второй) стоимости Договора на человека в сутки.***

***\*\*\*\* По желанию Заказчика Поставщик обязуется предоставлять услуги по организации кофе-брейков в соответствии с Приложением 1.4 к Договору, при этом сдача-приёмка результатов Договора осуществляется в размере 1/4 (одной четвертой) стоимости Договора на одного человека.***

***\*\*\*\*\* В случае проведения праздничных мероприятий, по заявке Заказчика, Поставщик обязуется оказывать услуги в соответствии с меню, представленным в Приложении 1.5 к Договору, при этом сдача-приёмка результатов Договора осуществляется из расчёта двукратной договорной стоимости на одного человека.***

***\*\*\*\*\*\* Оплата услуг производится за фактически оказанные объёмы.***

1. [↑](#footnote-ref-1)