

## ՆԿԱՐԱԳԻՐ

### առաջարկվող ապրանքի ամբողջական

«Էվելինա Գրիգորյան» Ա/Զ-ն ԱՍՀՆ-ՊՈԱԿ-ԷԱՃԱՊՁԲ-25/2-Գ ծածկագրով կազմակերպված Էլեկտրոնային աճուրդին մասնակցելու շրջանակում ներկայացնում է իր կողմից առաջարկվող ապրանքի ամբողջական նկարագիրը

| Չափաբաժնի համար | Առաջարկվող ապրանքի   |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|
|                 | Ֆիրմային անվանումը   | ապրանքային նշանը   | մակնիշը  | արտադրողի անվանումը  | տեխնիկական բնութագիրը  |
| 58              | Լուսակերտ ՍՊԸ ,<br>Սպիտակի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Էրեբունի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Ֆրոզեն միթ<br>ՍՊԸ, Տեղական<br>Ռուսական | Լուսակերտ ՍՊԸ ,<br>Սպիտակի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Էրեբունի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Ֆրոզեն միթ<br>ՍՊԸ, Տեղական<br>Ռուսական | Լուսակերտ ՍՊԸ ,<br>Սպիտակի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Էրեբունի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Ֆրոզեն միթ<br>ՍՊԸ, Տեղական<br>Ռուսական | Լուսակերտ ՍՊԸ ,<br>Սպիտակի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Էրեբունի<br>թռչնաֆաբրիկա<br>ՍՊԸ, Ֆրոզեն միթ<br>ՍՊԸ, Տեղական<br>Ռուսական | Պաղեցրած հավի բուրդ, մաքուր, արյունազրկված, առանց կողմնակի հոտերի, փաթեթավորված առավելագույնը 3-կգ-ոց պոլիէթիլենային թաղանթներով, պահված -1-ից մինչև +4 °C ջերմաստիճանի պայմաններում (համաձայն <<Թռչնամսի և դրա վերամշակման արտադրանքի անվտանգության մասին>> /ԵՏՄ ՏԿ 051/2021/ Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի), թարմ կշռածրարված, պիտանելիության |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 60%: Պարտադիր պայմաններ՝ տեղափոխումը միայն սանիտարական անձնագրով տրանսպորտային միջոցներով: Միսը պետք է լինի բացառապես սպանդանոցային ծագման և ուղեկցվի անասնաբուժական ուղեկցող համապատասխան փաստաթղթով /Ձև 5/, որը պետք է հանձնվի ՊՈԱԿ-ին ապրանքի մատակարարման ժամանակ: Պատվիրատուի հայեցողությամբ պայմանագրի գործողության ողջ ժամանակահատվածում ցանկացած մատակարարված խմբաքանակից փորձանմուշ կարող է մինչև 4 անգամ ուղարկվել փորձաքննության, որը կիրականացվի պատվիրատուի նախընտրած փորձաքննություն հրականացնող կազմակերպության կողմից: Իրականացված փորձաքննության դիմաց վճարումներն իրականացվում են մատակարարի կողմից:</p> |
|--|--|--|--|--|





## ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ

### предлагаемого товара

«Էլեկտրոնային Գործարարական» ԱԶ в качестве участника в рамках участия в электронном аукционе под кодом ԱՍՀՆ-ՊՈԱԿ-ԷԱՃԱՊՁԲ-25/2-Գ ниже представляет полное описание предлагаемого им товара.

| Номер лота | Предлагаемый товар   |  |  |  |   |
|------------|--|--|--|--|---|
|            | фирменное наименование   | товарный знак  | марка  | наименование производителя   | технические характеристики  |
| 58         | ООО «Лусакерт»,<br>ООО «Спитакская птицефабрика»,<br>ООО<br>«Птицефабрика «Эребуни», ООО<br>«Замороженное мясо», Местное,<br>Русское | ООО «Лусакерт»,<br>ООО «Спитакская птицефабрика»,<br>ООО<br>«Птицефабрика «Эребуни», ООО<br>«Замороженное мясо», Местное,<br>Русское | ООО «Лусакерт»,<br>ООО «Спитакская птицефабрика»,<br>ООО<br>«Птицефабрика «Эребуни», ООО<br>«Замороженное мясо», Местное,<br>Русское | ООО «Лусакерт»,<br>ООО «Спитакская птицефабрика»,<br>ООО<br>«Птицефабрика «Эребуни», ООО<br>«Замороженное мясо», Местное,<br>Русское | Окорок куриный замороженный, чистый, обескровленный, без посторонних запахов, упакованный в полиэтиленовые пленки массой до 3 кг, хранящийся при температуре от -1 до +4 °С (согласно <<О безопасности мяса птицы и продуктов ее переработки>> / ЭТМУ ТС 051/2021/Технический регламент Евразийского экономического союза), свежий, взвешенный, остаточный срок годности не менее 60%. Обязательные условия: перевозка только транспортными |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  | <p>средствами, имеющими санитарный паспорт. Мясо должно быть исключительно боенского происхождения и сопровождаться соответствующим сопроводительным ветеринарным документом /Форма 5/, который должен быть передан в SНОС во время поставки продукта. По усмотрению клиента, в течение всего срока действия договора, тестовый образец из любой поставленной партии может быть отправлен на экспертизу до 4 раз, которая будет проводиться организацией, проводящей экспертизу по выбору клиента. . Оплата за проведенную экспертизу производится поставщиком.</p> |
|--|--|--|--|---|