

ՆԿԱՐԱԳԻՐ

առաջարկվող ապրանքի ամբողջական

ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ-Ն ՍՀԱԿ-ԷԱՃԱՊՁԲ-25/2 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
4	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	Հաց մատնաքաշ	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	Հաց մատնաքաշ ցորենի 1-ին տեսակի այլուրից պատրաստված: Արտաքին տեսքը Ձևը-երկարավուն-օվալաձև, օվալաձև կամ կլոր: Մակերևույթը-առանց խոշոր ճեղքերի, թույլատրվում է 3 սմ-ից ոչ մեծ տրամագծի փուչիկներով: Գույնը-ոսկեգույնից մինչև բաց շագանակագույն: Փուչիկների տեղերը ավելի մուգ գույնի են, չի թույլատրվում վառվածության և գունատության նշանները: Կեղևը-վերին կեղևի հաստությունը չպետք է գերազանցի 0,15 սմ-ից, իսկ ներքին կեղևները՝ 0,2 սմ: Չի

թույլատրվում կեղևի անջատում
միջուկից: Միջուկի վիճակը
Էլաստիկությունը- պետք է լինի
Էլաստիկ, մատներով սեղմումից
հետո միջուկը պետք է ընդունի
նախկին ձևը: Թարմությունը-
թարմ,չփշրվող: Թխվածությունը-լավ
թխված, շոշոփման ժամանակ
խոնավ չլինի: Ճակոտկենությունը-
խոշոր, ոչ հավասարաչափ: Համը-
բնորոշ հայկական
<<մատնաքաշին>> ոչ թթու,
առանց կողմնակի համի, ոչ աղի:
Հոտը- առանց կողմնակի հոտի:
Ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշները
Միջուկի խոնավությունը- ոչ բարձր
30.0%-33.0% Թթվայնության
աստիճանը- ոչ բարձր 3.0-3.5
աստիճան: : Հացը վառարանից
դուրս գալուց հետո պետք է
մատակարարվի 8 ժամվա
ընթացքում: Հացը մատակարարել
միայն «Հաց, հացաբուլկեղեն»
սննդամթերք տեղափոխող
փոխադրամիջոցի սանիտարական
անձնագիր ունեցող
տրանսպորտային միջոցով, ամեն օր
ժամը 06:00-ից մինչև 06:30-ը`
օրեկան 100-130կգ:

Մատակարարման քանակը որոշվում է պատվիրատուի կողմից մատակարարման նախորդ օրը հեռախոսազանգով պատվիրելու միջոցով: ԳՕՍՏ 8227-56 Անվտանգությունը, փաթեթաորումը և մակնշումը համաձայն՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ և 9-րդ հոդվածների: Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 021/2011) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 881 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի մակնշման մասին» (ՄՄ ՏԿ 022/2011) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2012 թվականի հուլիսի 20-ի N 58 որոշմամբ հաստատված «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և

				<p>տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներ» (ՄՄ ՏԿ 029/2012) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի N 769 որոշմամբ հաստատված «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 005/2011) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ՝ միայն սննդամթերքի հետ շփվող փաթեթվածքի համարճևորդն իրավունք ունի տարվա ընթացքում պարվիրել առավելագույն ընդհանուր քանակից քիչ քանակ, որը չի կարող հանգեցնել պայմանագրի կողմերի պարտականությունների ոչ պատշաճ կատարման: Ապրանքի տեղափոխումն ու բեռնաթափումը պետք է իրացնի մատակարարը:</p>
--	--	--	--	---

ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ

предлагаемого товара

МЕЛАНИЯ БАРСЕГЯН САРИБЕКИ в качестве участника в рамках участия в электронном аукционе под кодом UZU4-EUQU7QF-25/2 ниже представляет полное описание предлагаемого им товара.

Номер лота	Предлагаемый товар				
	фирменное наименование	товарный знак	марка	наименование производителя	технические характеристики
4	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	Հաց մատնաքաշ	ՄԵԼԱՆՅԱ ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ ՍԱՐԻԲԵԿԻ Ա/Ձ	Хлеб из пшеничной муки 1-го вида. Появление Форма - продолговато-овальная, овальная или круглая. Поверхность - без крупных трещин, допускаются пузырьки диаметром не более 3 см. Цвет - от золотистого до светло-коричневого. Места пузырьков имеют более темный цвет, признаки жжения и бледности не допускаются. Корка - Толщина верхней корки не должна превышать 0,15 см, а внутренней корки - 0,2 см. Отделение оболочки от сердцевины не допускается.

				<p>Основное состояние Эластичность – должна быть эластичной, после нажатия пальцами сердцевина должна принять прежнюю форму.</p> <p>Свежесть – свежий, не осыпаящийся. Запеченная – молодец, не размокшая на ощупь.</p> <p>Пористость – крупная, неравномерная. Вкус типичный армянский «пальчиковая кожа», не кислый, без привкуса, не соленый.</p> <p>Запах – без постороннего запаха.</p> <p>Физико-химические показатели</p> <p>Влажность сердцевины – невысокая 30,0%-33,0% Уровень кислотности – не выше 3,0-3,5 градусов. . Хлеб необходимо доставить в течение 8 часов после выхода из печи. Хлеб доставляете только автотранспортом с санитарным паспортом продовольственного транспорта «Хлеб, хлебопекарня», ежедневно с 06:00 до 06:30 – 100-130 кг в сутки. Количество поставки определяется заказчиком путем заказа по телефону накануне поставки. ГОСТ 8227-56.</p> <p>Безопасность, упаковка и маркировка в соответствии с</p>
--	--	--	--	--

гигиеническими нормами N 2-III-4.9-01-2010 и статьями 8 и 9 Закона РА «О безопасности пищевых продуктов». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (ТС 021/2011).

Технический регламент Таможенного союза «О маркировке пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881 (ММ ТС 022/2011).

Технический регламент Таможенного союза «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58 (ТС ТК 029/2012). Технический регламент Таможенного союза, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769 «О безопасности упаковки» (ММ ТС 005/2011), для

					<p>упаковки, контактирующей только с пищевыми продуктами, приводит к ненадлежащее исполнение обязательств сторон по договору. Транспортировку и обработку продукта должен осуществлять поставщик.</p>
--	--	--	--	--	---