

## ՆԿԱՐԱԳԻՐ

### առաջարկվող ապրանքի ամբողջական

ԷՍ ԹԻ ԷՅ-ն ՀԱՊԱԿ-ԷԱՃԱՊՁԲ-2025/01-1 ծածկագրով կազմակերպված Էլեկտրոնային աճուրդին մասնակցելու շրջանակում  
Ներկայացնում է իր կողմից առաջարկվող ապրանքի ամբողջական նկարագիրը

Չափաբաժնի համար	Առաջարկվող ապրանքի			
	ապրանքային նշանը	մակնիշը	արտադրողի անվանումը	տեխնիկական բնութագիրը
1	ԷՍ ԹԻ ԷՅ	ԷՍ ԹԻ ԷՅ	ԷՍ ԹԻ ԷՅ	Փափուկ միս տեղական, առանց ոսկորի, պահված 0C-ից մինչև 4oC ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 6 ժամից ոչ ավելի, I-ին կարգի պարարտության, թարմ մսի մակերեսը չպետք է լինի խոնավ, մսի հարաբերակցությունը՝ համապատասխանաբար 0% և 100%: Անվտանգությունը մակնշումը ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ, հոկտեմբերի 19-ի N1560-Ն որոշմամբ հաստատված “Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնագրքի” և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: ՀՀ կառավարության 2017թ. մարտի 9-ի 10-րդ նիստի արձանագրության: Մսամթերքի տեղափոխումը կատարել համապատասխան սառնարան մեքենաերով, որը ապահովվում է համապատասխան ջերմաստիճան: N1-ին և 2-րդ չափաբաժինների ապրանքները ամեն

				<p>անգամ մատակարարելիս ներկայացնել անսնաբուժական և լաբարոտարիական փորձաքննության փասթաթղթերը: Ի նկատի ունենալ , որ պատվիրատուն մատակարարված ապրանքը կարող է ներկայացնել լաբորատորիական փորձաքննության: ՀՍ 342-2011:</p>
--	--	--	--	---





## ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ

### предлагаемого товара

СТА ООО в качестве участника в рамках участия в электронном аукционе под кодом ՀՈՊՈՇ-ԷԱՃՈՊՁԲ-2025/01-1 ниже представляет полное описание предлагаемого им товара.

Номер лота	Предлагаемый товар			
	товарный знак	марка	наименование производителя	технические характеристики
1	Эс ти Эй		Эс ти Эй	<p>Мясо местное мягкое, бескостное, хранящееся при температуре от 0°С до 4°С не более 6 часов, I степени жирности, поверхность свежего мяса не должна быть влажной, коэффициент содержания мяса 0% и 100% соответственно. Маркировка безопасности соответствует Техническому кодексу мяса и мясных продуктов, утвержденному постановлением Правительства РА №1560 от 19 октября 2006 года, и статьей 8 Закона РА «О безопасности пищевых продуктов». 2017 года Правительства Республики Армения к протоколу 10-го заседания от 9 марта. Перевозка мясной продукции должна осуществляться соответствующими рефрижераторами, в которых обеспечена соответствующая температура. Предоставляйте документы о пищевых продуктах и</p>

				<p>лабораторных исследованиях каждый раз при поставке дозированных продуктов N1 и 2. Обращаем ваше внимание, что заказчик может передать поставленный товар на лабораторное исследование. АСТ 342-2011.</p>
--	--	--	--	---