**ՀՀ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

**Հ Ր Ա Վ Ե Ր**

**ՀՀ ՊՆ վարչական համալիրի աշխատակիցների սննդի կազմակերպման ծառայության մատուցման համար գնման պայմանագիր կնքելու նպատակով**

**«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով ընթացակարգի**

**ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ**

**ՀՀ ՊՆ վարչական համալիրի աշխատակիցների սննդի կազմակերպման ծառայության մատուցման համար գնման պայմանագիր կնքելու նպատակով**

**«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով ընթացակարգի** **հրավերի**

**ՄԱՍ I.**

1. Ընթացակարգի վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություն.

2. Ընթացակարգի և Հրավերի իրավական կարգավիճակը.

3. Ընթացակարգի առարկան.

4. Հրավերի պարզաբանումը և հրավերում փոփոխություն կատարելու կարգը.

5. Ընթացակարգի հայտերը ներկայացնելու կարգը.

6. Ընթացակարգի գնային առաջարկը.

7. Ընթացակարգի հայտի գործողության ժամկետը, հայտը հետ վերցնելու և դրանում փոփոխություն կատարելու կարգը.

8. Ընթացակարգի հայտերի բացումը.

9. Ընթացակարգի հայտերի գնահատումը.

10. Արդյունքների ամփոփումը.

11. Պայմանագրի կնքումը.

12. Ընթացակարգը չկայացած հայտարարելը.

13. Բողոքարկում.

14. Այլ դրույթներ:

**ՄԱՍ II. ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԻ ՀԱՅՏԸ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀՐԱՀԱՆԳ**

1. Ընդհանուր դրույթներ.

2. Ընթացակարգի հայտը.

3. Ընթացակարգի հայտը պատրաստելու կարգը.

4. Հավելվածներ 1-3:

**ՄԱՍ I.**

## 1. Ընթացակարգի վերաբերյալ ընդհանուր տեղեկություն

1.1 ՀՀ պաշտպանության նախարարությունը (իրավաբանական հասցե` ՀՀ, ք. Երևան, Բագրևանդի 5) (այսուհետ` Պատվիրատու) Հրավերի միջոցով հրավիրում է մասնավոր տնտեսվարողներին (այսուհետ` Մասնակից) ներկայացնելու առաջարկներ (այսուհետ՝ հայտեր) ՀՀ ՊՆ վարչական համալիրի աշխատակիցների սննդի կազմակերպման ծառայությունների մատուցման վերաբերյալ` ՀՀ պաշտպանության նախարարության հետ պայմանագրի կնքման հնարավորություն ստանալու նպատակով։

1.2 Հրավերը նպատակ ունի Պատվիրատուի կողմից առաջարկված ընթացակարգին (այսուհետ՝ Ընթացակարգ) մասնակցելու մտադրություն ունեցող մասնակիցներին տեղեկացնելու գնման ընթացակարգի պայմանների` գնման առարկայի, գնման ընթացակարգի անցկացման, հաղթողին որոշելու և նրա հետ պայմանագիր կնքելու մասին, ինչպես նաև օժանդակելու գնման ընթացակարգի հայտը պատրաստելիս։

1.3 Հայտի կազմման և մասնակցության վերաբերյալ ընթացակարգերն ու հրահանգները ներկայացված են ստորև։

1.4 Հրավերի տրամադրման համար գումար չի նախատեսվում։

## 2. Ընթացակարգի և Հրավերի իրավական կարգավիճակը

2.1 Ընթացակարգը մրցույթ չէ, այլև ԱՆՀ-ի /առաջարկների ներկայացման համար/ ընթացակարգ է։ Այն հանդիսանում է շուկայում առկա համապատասխան առաջարկների հավաքագրման գործընթաց, որի արդյունքում առաջարկներից լավագույնը կարող է ընդունվել։ Ընթացակարգը չի կարգավորվում ՀՀ Քաղաքացիական օրենսգրքի 463, 464, 465, 1043 և 1044 հոդվածներով և «Հրապարակային սակարկությունների մասին» ՀՀ օրենքով։

2.2 Ընթացակարգի Հրավերի հրապարակումը հայտ ներկայացնելու հրավեր է, և մասնակիցների կողմից պետք է դիտարկվի որպես այդպիսին։

2.3 Պատվիրատուի առաջարկն ունի օֆերտայի իրավական կարգավիճակ, որը պետք է ներառի պայմանագրի բոլոր էական պայմանները և պետք է դիտարկվի Մասնակցի կողմից սույն Հրավերի համաձայն։ Մասնակիցների հայտերը ենթակա չեն հետագա փոփոխությունների, բացառությամբ Հրավերով նախատեսված դեպքերի։

2.4 Ընթացակարգի արդյունքում կնքված պայմանագիրը ամրագրում է Կողմերի կողմից ձեռք բերված բոլոր համաձայնությունները։

2.5 Այն բոլոր հարցերում, որոնք չեն կարգավորվում Հրավերով, Կողմերը պետք է առաջնորդվեն ՀՀ օրենսդրությամբ։

2.6 Հրավերով սահմանված կարգով հայտ ներկայացնելու ուժով և իրենց հետկանչի իրավունքից չօգտվելու դեպքում մասնակիցները համաձայնում են Հրավերով նախատեսված ընթացակարգերին և դրույթներին։

## 3. Ընթացակարգի առարկան

## Ծառայության տեխնիկական բնութագրերը, ինչպես նաև մասնագիրը, տեխնիկական տվյալները և այլ ոչ գնային պայմանների ամբողջական և համարժեք նկարագրությունը կազմում են կնքվելիք պայմանագրի անբաժանելի մասը, որի նախագիծը ներկայացված է Հրավերի N 3 հավելվածում։

## Հայտերի պատրաստման կարգը նկարագրված է սույն հրավերի II մասում՝ «Ընթացակարգի հայտը պատրաստելու հրահանգ»-ում։

## Պայմանագրի կնքումից հետո Կատարողը կունենա երեքամսյա փորձաշրջան, որի ընթացքում կանցկացվի հաճախորդների գոհունակության եռամսյակային հարցում։ Եթե հաճախորդների գոհունակության ցուցանիշը բարձր կլինի, ապա պայմանագիրը կերկարացվի ևս 9 ամսով։ Յուրաքանչյուր տարվա վերջի երեք ամսում կանցկացվի հաճախորդների գոհունակության եռամսյակային հարցում: Եթե հաճախորդների գոհունակության ցուցանիշը բարձր կլինի, ապա պայմանագիրը կերկարացվի ևս 1 տարով։ Իսկ եթե կլինեն գոհունակության ցածր ցուցանիշներ, ապա սահմանված կարգով կլուծարվի պայմանագիրը և կհայտարարվի նոր մրցույթ:

## Հարցումը կկատարվի պատասխանատու ստորաբաժանման կողմից գրավոր հաճախորդների համապատասխան ղեկավարներին, որպեսզի վերջիններիս կողմից իրենց ենթակայությամբ կատարվի հարցումներ ճաշատեսակների համային, որակական ցուցանիշների, սանիտարահիգիենիկ պայմանների և սպասարկման վերաբերյալ, որից հետո գրավոր կտեղեկացվի պատասխանատու ստորաբաժանմանը տեղեկատվություն՝ գոհունակության վերաբերյալ: Պատասխանատու ստորաբաժանման կողմից կամփոփվեն բոլոր հարցումները և գրավոր կտեղեկացվի:

## Մասնակիցները կարող են ներկայացնեն առաջարկվող հավելյալ ծառայությունների ցանկը (բաց բուֆե, բուսական սնունդ, կոմպլեքս ուտեստներ (combo) և այլն)։

## Մատուցող անձնակազմի կողմից անգլերեն և ռուսերեն լեզուների իմացությունը կդիտարկվի որպես առավելություն։

**4. Հրավերի պարզաբանումը և հրավերում փոփոխություն կատարելու կարգը**

4.1 Մասնակիցն իրավունք ունի Պատվիրատուից պահանջել հրավերի պարզաբանում։

Սույն հրավերի վերաբերյալ պարզաբանումներ ստանալու համար Մասնակիցը կարող է դիմել Պատվիրատուին` գրավոր ձևով։ Այդպիսի պարզաբանումների պահանջները կարող են ներկայացվել ոչ ուշ, քան Ընթացակարգի հայտերի ընդունման վերջնաժամկետը լրանալուց առնվազն հինգ օրացուցային օր առաջ։

4.2 Պատվիրատուն պարզաբանումը տրամադրում է հարցումը ստանալու օրվան հաջորդող երեք օրացուցային օրվա ընթացքում։

4.3 Հարցման և պարզաբանումների բովանդակության մասին տեղեկությունը տրամադրվում է հնարավոր մասնակիցներին` հարցումը կատարած մասնակցին պարզաբանումը տրամադրելու օրվան հաջորդող օրը, առանց նշելու հարցումը կատարած մասնակցի տվյալները։

4.4 Պարզաբանում չի տրամադրվում, եթե հարցումը կատարվել է 4.1 կետով սահմանված ժամկետի խախտմամբ, ինչպես նաև, եթե հարցումը դուրս է Ընթացակարգի հրավերի բովանդակության շրջանակից։

4.5 Հայտերի ներկայացման վերջնաժամկետը լրանալուց առնվազն հինգ օրացուցային օր առաջ հրավերում կարող են կատարվել փոփոխություններ։

**5. Ընթացակարգի հայտերը ներկայացնելու կարգը**

5.1 Ընթացակարգին մասնակցելու համար Մասնակիցը Պատվիրատուին է ներկայացնում հայտ։ Մասնակիցը չի կարող նույն Ընթացակարգին ներկայացնել մեկից ավելի հայտ։ **Մասնակիցը հայտ է ներկայացնում ողջ չափաբաժնի համար։**

Հայտերը ներկայացվում են մինչև դրա համար հրավերով սահմանված ժամկետի ավարտը։

5.2 Մասնակիցը հայտը ՀՀ ՊՆ գնումների կազմակերպման վարչություն ներկայացնում է մինչև 2021թ. հուլիսի 22-ը, ժամը 1100-ն, ք. Երևան, Բագրևանդի 5 հասցեով /ՀՀ պաշտպանության նախարարություն, 2071 սենյակ/։ Ներկայացված հայտերն ընդունում, դրանց ներկայացման ճշտությունը ստուգում և հայտերի գրանցամատյանում գրանցումը կատարում է գնահատող հանձնաժողովի քարտուղար Մ. Ադոնցը (հեռ. 010-29-44-18, Էլ.փոստ` [m.adonts@mil.am](mailto:m.adonts@mil.am)), ծրարի վրա նշելով ստացման համարը, օրը և ժամը։ Գնահատող հանձնաժողովի քարտուղարը հայտերը գրանցում է գրանցամատյանում՝ ըստ ստացման հերթականության՝ գրանցամատյանում նշելով գրանցման համարը, օրը և ժամը։ Սույն կետի պահանջներին չհամապատասխանող հայտերը մերժվում են և առանց բացվելու վերադարձվում ներկայացնողին։

Հայտերը ներկայացնելու վերջնաժամկետը լրանալուց հետո ներկայացված հայտերը գրանցամատյանում չեն գրանցվում և դրանք` ստանալու օրվան հաջորդող երեք աշխատանքային օրվա ընթացքում քարտուղարի կողմից վերադարձվում են։

**6. Ընթացակարգի գնային առաջարկը**

6.1 Պայմանագրի գնի հաշվարկը պետք է ներառի տվյալ գնման պայմանագրի կատարումն ապահովելու նպատակով կատարվելիք բոլոր վճարները (ծախսերը), այդ թվում՝ հարկերի, տուրքերի, փոխադրման, ապահովագրման ծախսերը, պարգևավճարները և շահույթը։

6.2 Ընթացակարգի առաջարկի գինը ներկայացվում է Հայաստանի Հանրապետության դրամով։

6.3 Գնի վերաբերյալ առաջարկն անհրաժեշտ է ներկայացնել սույն հրավերի հավելված 2-ով նախատեսված տեսքով:

**7. Ընթացակարգի հայտի գործողության ժամկետը, հայտը հետ վերցնելու և դրանում փոփոխություն կատարելու կարգը.**

7.1 Ընթացակարգի հայտը վավեր է մինչև համապատասխան պայմանագրի կնքումը, Մասնակցի կողմից հայտի հետ վերցնելը, հայտի մերժումը կամ գնման գործընթացը չկայացած հայտարարվելը։

7.2 Մասնակիցը, մինչև սույն հրավերի 5.2 կետում նշված` հայտերի ներկայացման վերջնաժամկետը, կարող է փոփոխել կամ հետ վերցնել իր հայտը։

7.3 Հայտում փոփոխությունների մասին ծանուցումն ուղարկվում է սույն հրավերի II մասի` «Ընթացակարգի հայտը պատրաստելու հրահանգ»-ի 3.1 կետի պահանջներին համապատասխան կազմված ծրարով՝ դրա վրա ավելացնելով «փոփոխում» բառը։ Հայտը հետ վերցնելու դեպքում Մասնակիցը, մինչև ընթացակարգի հայտերի բացումը, ներկայացնում է այդ մասին գրավոր ծանուցում։

**8. Ընթացակարգի հայտերի բացումը**

8.1 Հայտերի բացումը կկատարվի գնահատող հանձնաժողովի կողմից 2021թ. հուլիսի 22-ին, ժամը 1100-ին հանձնաժողովի նիստում, ՀՀ ՊՆ գնումների կազմակերպման վարչության նիստերի դահլիճում՝ ՀՀ պաշտպանության նախարարություն, ք. Երևան, Բագրևանդի 5 հասցեով:

8.2 Հայտերի բացման և գնահատման նիստում հրապարակվում են.

1) հայտ ներկայացրած յուրաքանչյուր Մասնակցի անվանումը (անունը),

2) տեղեկություններ` հայտեր պարունակող ծրարների կազմման և ներկայացման` Հրավերի պահանջներին համապատասխանության վերաբերյալ,

3) տեղեկություններ` բացված յուրաքանչյուր ծրարում Հրավերով պահանջվող փաստաթղթերի առկայության վերաբերյալ,

4) տեղեկություններ` յուրաքանչյուր Մասնակցի ներկայացրած փաստաթղթերի` Հրավերով սահմանված վավերապայմաններին համապատասխանելու մասին,

5) յուրաքանչյուր Մասնակցի առաջարկած գինը,

6) տեղեկություններ՝ հայտերի հետկանչման կամ փոփոխությունների մասին։

8.3 Հայտերը բացվելուց հետո կազմվում է արձանագրություն, որը կցվում է Ընթացակարգի արձանագրությանը։ Արձանագրությունը ստորագրում են գնահատող հանձնաժողովի նիստին ներկա անդամները։ Արձանագրությունը պարունակում է.

1) տեղեկություն հայտերի բացման վայրի, օրվա և ժամի մասին.

2) հայտեր ներկայացրած մասնակիցների անվանումները (անունները) և հասցեները.

3) տվյալներ ծրարների կազմման և ներկայացման` Հրավերի պահանջ­ներին համապատասխանության մասին.

4) տվյալներ` բացված յուրաքանչյուր ծրարում Հրավերով պահանջվող փաստաթղթերի առկայության մասին.

5) տվյալներ` յուրաքանչյուր մասնակցի ներկայացրած փաստաթղթերի` Հրավերով սահմանված պայմաններին համապատասխան կազմած լինելու մասին.

6) յուրաքանչյուր մասնակցի առաջարկած գինը.

7) տվյալներ՝ ընտրված և հաջորդաբար տեղեր զբաղեցրած մասնակիցների վերաբերյալ.

8) Ընթացակարգը չկայացած հայտարարվելու դեպքում՝ դրա հիմնավորումը.

9) տեղեկատվություն՝ Ընթացակարգի հայտերի վերաբերյալ հարցումների և պատաս­խանների մասին.

10) հանձնաժողովի հաջորդ նիստի վայրը, օրը և ժամը.

11) նիստին ներկա հանձնաժողովի անդամների անունները և ազգանունները.

12) այլ անհրաժեշտ տեղեկություններ։

8.4 Եթե գնահատող հանձնաժողովի անդամը և (կամ) մասնակիցը հայտերի բացման և գնահատման վերաբերյալ ցանկանում է արտահայտել հայտերի բացման և գնահատման նիստի արձանագրության մեջ չներառված կարծիք (հատուկ կարծիք), ապա դա ներկայացնում է գրա­վոր՝ նիստի ընթացքում, որը կցվում է արձանագրությանը։

8.5 Մասնակիցները և նրանց ներկայացուցիչները կարող են ներկա գտնվել հանձնաժողովի նիստերին։

8.6 Հայտերի բացման և գնահատման նիստից անմիջապես հետո Ընթացակարգի առնչությամբ շահերի բախում ունեցող հանձնաժողովի անդամը ինքնաբացարկ է հայտնում Ընթացակարգից, հակառակ դեպքում նրան բացարկ է հայտնում հանձնաժողովի նախագահը։ Երբ Ընթացակարգի առնչությամբ շահերի բախում ունի հանձնաժողովի նախագահը, ապա նա հայտնում է ինքնաբացարկ՝ բացառելով իր մասնակցությունը Ընթացակարգին, իսկ Ընթացակարգում նրան փոխարինում է հանձնաժողովի մեկ այլ անդամ։ Հանձնաժողովի անդամները ստորագրում են շահերի բախման բացակայության մասին հայտարարություն։

8.7 Հայտերի բացման և գնահատման նիստի օրվան հաջորդող օրացուցային օրվա ընթացքում հայտերի բացման և գնահատման նիստի արձանագրության պատճենները տրամադրվում են այն մասնակիցներին, որոնք կամ որոնց ներկայացուցիչները չեն մասնակցել այդ նիստին։

8.8 Գնահատող հանձնաժողովի քարտուղարը հայտերի բացման և գնահատման նիստի օրվան հաջորդող երկու աշխատանքային օրվա ընթացքում հայտերը և դրանց գնահատման թերթիկները փոխանցում է գնահատող հանձնաժողովի անդամներին։ Գնահատող հանձնաժողովի յուրաքանչյուր անդամ`

1) գնահատում է ներկայացված հայտը.

2) գնահատման արդյունքներն արտացոլում է գնահատման թերթիկում.

3) իր ստորագրությամբ հաստատում է գնահատման թերթիկը.

4) հայտերն ստանալու օրվան հաջորդող հինգ աշխատանքային օրվա ընթացքում` հաստատված գնահատման թերթիկը փոխանցում է քարտուղարին։

8.9 Գնումները համակարգողը երեք աշխատանքային օրվա ընթացքում ամփոփում է գնահատող հանձնաժողովի անդամների ներկայացրած գնահատման թերթիկները և կազմում հայտերի բացման և գնահատման արձանագրություն, որն ստորագրում են հանձնաժողովի անդամները։

**9. Ընթացակարգի հայտերի գնահատումը**

9.1 Գնահատող հանձնաժողովը՝

1) գնահատում է հայտեր պարունակող ծրարները կազմելու և ներկայացվելու համա­պատասխանությունը Հրավերով սահմանված կարգին՝ (և բացում համապատասխանող ծրարները),

2) գնահատում է բացված յուրաքանչյուր ծրարում հրավերով պահանջվող (նախա­տեսված) փաստաթղթերի առկայությունը և դրանց համապատասխանությունը հրավերով սահմանված վավերապայմաններին,

3) հանձնաժողովի նախագահը հայտարարում է Ընթացակարգի յուրաքանչյուր մասնակցի գնային առաջարկը՝ մեկ թվով արտահայտված՝ հիմք ընդունելով տառերով գրվածը.

Բավարար են գնահատվում հրավերով նախատեսված պայմաններին համապատասխանող հայտերը:

9.2 Ընտրված (հաղթող) մասնակիցը որոշվում է բավարար գնահատված հայտեր ներկայացրած մասնակիցների թվից՝ նվազագույն գնային առաջարկ ներկայացրած մասնակցին նախապատվություն տալու սկզբունքով։ Մասնակիցների գնային առաջարկների գնահատումն ու համեմատումն իրականացվում են առանց սույն կետում նշված հարկի գումարի հաշվարկման:

**Հաղթող մասնակցի ընտրությունը կատարվելու է նվազագույն գնային առաջարկ ներկայացրած մասնակցին նախապատվություն տալու սկզբունքով, ընդ որում՝ մասնակիցները ծառայության համար գնային առաջարկը ներկայացնում է Հրավերի Հավելված N 2.1-ում ներառված** **ծառայության տողերի գների ընդհանուր հանրագումարի տեսքով, իսկ տողերի միավորների գները հաշվարկվելու են համաձայն հետևյալ բանաձևի՝**

**Մ.Գ. = Ա.Գ. / Ն.Գ. x Ն.Մ.Գ., որտեղ՝**

**Մ.Գ. – պայմանագրում ներառվող միավորի գին,**

**Ա.Գ. – մասնակցի առաջարկված միավորների գների հանրագումար,**

**Ն.Գ. – նախահաշվային միավորների գների հանրագումար,**

**Ն.Մ.Գ. - նախահաշվային միավորի գին:**

***Կնքվելիք պայմանագրի հավելված 1-ով նախատեսված հիմնական կերակրատեսակների ցանկում ներառված գները չեն կարող գերազանցել սույն հրավերի հավելված 2.1–ով սահմանված գները:***

9.3 Եթե հայտում անհամապատասխանություն է տեղ գտել տառերով և թվերով գրված գումարների միջև, ապա հիմք է ընդունվում տառերով գրված գումարը։

9.4 Առաջարկված նվազագույն գների հավասարության դեպքում կամ եթե առաջարկված նվազագույն գները գերազանցում են նախատեսված տողերի գների ընդհանուր հանրագումարը՝

1) հաղթողին որոշելու նպատակով հանձնաժողովի նիստում առաջարկված գների նվազեցման նպատակով ոչ գնային պայմանները բավարարող գնահատված բոլոր մասնակիցների հետ վարվում են միաժամանակյա բանակցություններ, եթե նիստին ներկա են բոլոր մասնակիցները (համապատասխան լիազորություն ունեցող ներկայացուցիչները).

2) հակառակ դեպքում հանձնաժողովի նիստը կասեցվում է, և մեկ աշխատանքային օրվա ընթացքում գնահատող հանձնաժողովի քարտուղարը բավարար գնահատված բոլոր մասնակիցներին էլեկտրոնային ձևով միաժամանակ ծանուցում է գների նվազեցման շուրջ միաժամանակյա բանակցությունների վարման օրվա, ժամի և վայրի մասին.

3) գների նվազեցման հնարավորության վերաբերյալ բանակցությունների տևողությունը սահմանվում է 30 րոպե.

4) բանակցությունները վարվում են ոչ ուշ, քան ծանուցումն ուղարկելու օրվան հաջորդող օրվանից հաշված երրորդ աշխատանքային օրը.

5) յուրաքանչյուր մասնակցի՝ տվյալ պահին ներկայացրած գնային առաջարկը հրապարակվում է մյուս մասնակիցների համար, և մինչև բանակցությունների համար նախատեսված վերջնաժամկետի ավարտը մասնակիցը կարող է վերանայել իր գնային առաջարկը.

6) բանակցությունների համար սահմանված վերջնաժամկետը լրանալու պահին, ըստ մասնակիցների ներկայացրած գների, որոշվում և հայտարարվում են ընտրված և հաջորդաբար տեղերը զբաղեցրած մասնակիցները։

Բանակցությունների արդյունքում եթե մասնակցի ներկայացրած գնային առաջարկը գերազանցում է նախահաշվային գինը, ապա մասնակցին առաջարկվում է առանձին հավելվածով ներկայացնել ըմպելիքների, սննդի, քաղցրեղենի, ճաշատեսակների և այլնի գների և բաղադրիչների ցանկը և ճաշատեսակների զուտ քաշը գրամներով:

9.5 Հայտի (հայտերի) ամբողջական և լիարժեք գնահատման արդյունքում գնահատող հանձնաժողովի կողմից անհամապատասխանություն արձանագրվելու (հայտնաբերվելու) դեպքում` գնումները համակարգողը երեք աշխատանքային օրվա ընթացքում դրա մասին տեղեկացնում է մասնակցին` առաջարկելով մեկ աշխատանքային օրվա ընթացքում շտկել անհամապատասխանությունը։ Արձանագրված անհամապատասխանությունը սահմանված ժամկետում`

ա. շտկելու դեպքում մասնակցի հայտը գնահատվում է բավարար.

բ. չշտկելու դեպքում, գնահատող հանձնաժողովի որոշմամբ, տվյալ մասնակցի հայտը մերժվում է։ Եթե ներկայացված բոլոր հայտերը չեն համապատասխանում հրավերի պայմաններին, ապա Ընթացակարգն այդ հիմքով չեղյալ է հայտարարվում։

9.6 Գնահատող հանձնաժողովը կարող է ստուգել մասնակցի ներկայացրած տվյալների իսկությունը` օգտագործելով պաշտոնական աղբյուրներց ստացված տվյալները կամ դրա մասին ստանալով իրավասու մարմինների գրավոր եզրակացությունը։ Եթե ներկայացրած տվյալների իսկության ստուգման արդյունքում տվյալները որակվում են իրականությանը չհամապատասխանող, ապա`

1) Ընթացակարգին տվյալ մասնակցի մասնակցությունը դադարեցվում է.

2) ի հայտ եկած հանգամանքների մասին տեղեկությունները պատվիրատուի կողմից ուղարկվում են ՀՀ գլխավոր դատախազություն` ի հայտ գալու օրվան հաջորդող երեք աշխատանքային օրվա ընթացքում։

**10. Արդյունքների ամփոփումը**

10.1 Պայմանագիր կնքվելու (ընթացակարգի արդյունքում պայմանագիր չկնքվելու) դեպքում՝ այդ հանգամանքը հայտնի դառնալու օրվան հաջորդող օրացուցային օրը հրավիրվում է արդյունքների ամփոփման նիստ, որի ընթացքում հայտարարվում են ընթացակարգի արդյունքները։

10.2 Ամփոփման նիստի վերաբերյալ կազմվում է արձանագրություն, որը կցվում է գնման ընթացակարգի արձանագրությունը։ Արձանագրությունը ստորագրում են հանձնաժողովի նիստին ներկա անդամները։

**11. Պայմանագրի կնքումը**

11.1 Պայմանագիր կնքվում է գնահատող հանձնաժողովի որոշման հիման վրա՝ պատվիրատուի կողմից։

11.2 Ընտրված մասնակից հայտարարվելուն հաջորդող չորս աշխատանքային օրվա ընթացքում պատվիրատուն ծանուցում է ընտրված մասնակցին՝ ներկայացնելով պայմանագիր կնքելու առաջարկը և պայմանագրի նախագիծը։

11.3 Եթե ընտրված մասնակիցը պայմանագիր կնքելու մասին ծանուցումը և պայմանագրի նախագիծը ստանալուց հետո 5 օրացուցային օրում չի ստորագրում պայմանագիրը, ապա նա զրկվում է պայմանագիրը ստորագրելու իրավունքից։ Այդ դեպքում պատվիրատուն գնման պայմանագիր կնքելու առաջարկ է ներկայացնում ընթացակարգում երկրորդ, իսկ վերջինիս կողմից առաջարկը չընդունվելու դեպքում՝ երրորդ և այլ տեղեր զբաղեցրած մասնակիցներին։

11.4 Մինչև 11.3 կետով նախատեսված ժամկետի ավարտը, կողմերի համաձայնությամբ կարող են պայմանագրի նախագծում կատարվել փոփոխություններ, սակայն դրանք չեն կարող հանգեցնել գնման առարկայի բնութագրերի փոփոխմանը, ներառյալ ընտրված մասնակցի առաջարկած գնի ավելացմանը։

11.5 Գնման հետ կապված կողմերի՝ գնումների մասին ՀՀ օրենսդրությամբ չկարգավորված հարաբերությունները կարգավորվում են պայմանագրով։

**12. Ընթացակարգը չկայացած հայտարարելը**

12.1 Ընթացակարգը չկայացած է հայտարարվում, եթե՝

1) հայտերից ոչ մեկը չի համապատասխանում հրավերի պայմաններին.

2) դադարում է գոյություն ունենալ գնման պահանջը.

3) ոչ մի հայտ չի ներկայացվել.

4) պայմանագիր չի կնքվում։

12.2 Ընթացակարգը չկայացած հայտարարվելուց հետո արգելվում է բացել չբացված հայտերը, որոնք վերադարձվում են մասնակիցներին։

## 13. Բողոքարկում

13.1 Ընթացակարգի, ինչպես նաև Պատվիրատուի և Մասնակիցների կողմից իրենց պարտականությունները կատարելու առնչությամբ առաջացած բոլոր վեճերն ու տարաձայնությունները պետք է կարգավորվեն բանակցությունների միջոցով։ Վեճերի կամ տարաձայնությունների վերաբերյալ պահանջ ստացող կողմը պետք է պատասխան ուղարկի մյուս կողմին պահանջը ստանալու օրից սկսած` 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում։ Վեճերի ծագման պահից` 30 օրվա ընթացքում լուծում չգտնելու դեպքում դրանք պետք է լուծվեն ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված դատական կարգով։

## 14. Այլ դրույթներ

14.1 Մասնակիցներն ինքնուրույն են հոգում հայտի պատրաստման և ներկայացման հետ կապված ծախսերը, մինչդեռ Պատվիրատուն որևէ պատասխանատվություն և պարտավորություն չի կրում այդ ծախսերի համար` անկախ Ընթացակարգի ընթացքից և արդյունքներից։

14.2 Պատվիրատուն ապահովում է մասնակիցներից ստացած բոլոր տեղեկությունների, այդ թվում նաև հայտերում նկարագրված տեղեկությունների գաղտնիությունը։ Տվյալ տեղեկությունների տրամադրումն այլ մասնակիցներին կամ երրորդ կողմին հնարավոր է միայն ՀՀ գործող օրենսդրությամբ նախատեսված դեպքերում։

14.3 Պատվիրատուն իրավունք ունի Ընթացակարգի անցկացմանն առնչվող գործընթացները կասեցնել Ընթացակարգի ավարտման օրվանից առնվազն 5 օր առաջ` այդ մասին համապատասխանաբար ծանուցելով Մասնակիցներին։ Պատվիրատուն պատասխանատվություն չի կրում Հրավերով նախատեսված գործընթացների կասեցման արդյունքում մասնակիցների կամ երրորդ անձանց կողմից կրած ծախսերի համար։

**ՄԱՍ II.**

**ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԻ ՀԱՅՏԸ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀՐԱՀԱՆԳ**

**1. Ընդհանուր դրույթներ**

1.1 Սույն հրահանգը նպատակ ունի օժանդակել մասնակիցներին գործընթացի հայտը պատրաստելիս։

1.2 Նպատակահարմարության դեպքում մասնակիցը պահանջվող տեղեկությունները կարող է ներկայացնել սույն հրահանգով առաջարկվող ձևերից տարբերվող՝ այլ ձևերով` պահպանելով պահանջվող վավերապայմանները։

1.3 Ընթացակարգի հայտերը (ներառվող բոլոր փաստաթղթերը) պետք է կազմված լինեն հայերեն։

**2. Ընթացակարգի հայտը**

2.1 Ընթացակարգին մասնակցելու համար անհրաժեշտ է Պատվիրատուին ներկայացնել Ընթացակարգի հայտ։

Ընթացակարգի հայտը սույն հրավերով նախատեսված կարգով Ընթացակարգին մասնակցելու ցանկություն ունեցող անձի կողմից նախապատրաստված և պատվիրատուին ներկայացված գնման առարկայի վերաբերյալ առաջարկն է՝

2.2 Մասնակիցները Ընթացակարգի հայտով ներկայացնում են.

2.2.1 **Ընթացակարգին մասնակցելու դիմում-հայտարարություն (Հավելված 1).**

2.2.2 **գնային առաջարկ (Հավելված 2)**.

2.2.3 գործակալության պայմանագրի պատճենը և դրա կողմ հանդիսացող անձի տվյալները, եթե պայմանագիրն իրականացվելու է գործակալության միջոցով.

2.2.4 համատեղ գործունեության պայմանագիրը, եթե մասնակիցները գնման ընթացակարգին մասնակցում են համատեղ գործունեության կարգով (կոնսորցիումով).[[1]](#footnote-2)

**3. Ընթացակարգի հայտը պատրաստելու կարգը**

3.1. Մասնակիցը հայտը ներկայացնում է Հրավերով սահմանված կարգով։

Մասնակցի հայտը, դրան վերաբերող բոլոր փաստաթղթերը դրվում են ծրարի մեջ, որը սոսնձվում և կնքվում է այն ներկայացնողի ղեկավար մարմնի կողմից։ Ծրարում ներառված փաստաթղթերը, կազմվում են բնօրինակից և առնվազն 2 օրինակ պատճեններից։ Փաստաթղթերի փաթեթների վրա համապատասխանաբար գրվում են «բնօրինակ» և «պատճեն» բառերը։ Եթե Ընթացակարգի հայտը ներկայացնում է գործակալը, ապա ներկայացվում է վերջինիս այդ լիազորությունը վերապահված լինելու մասին փաստաթուղթ։

3.2. Սույն հրահանգի 3.1 կետում նշված ծրարի վրա Ընթացակարգիհայտը կազմելու լեզվով նշվում են՝

ա) ՀՀ պաշտպանության նախարարություն, ք. Երևան, Բագրևանդի 5.

բ) «ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4».

գ) «Չբացել մինչև հայտերի բացման նիստը» բառերը.

դ) մասնակցի անվանումը (անունը), գտնվելու վայրը և հեռախոսա­համարը։

3.3. Սույն կետի 3.1 և 3.2 ենթակետերի պահանջներին չհամապատասխանող հայտերը գնահատող հանձնաժողովը հայտերի բացման և գնահատման նիստում մերժում է և նույնությամբ վերադարձնում ներկայացնողին։

Հավելված 1

«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով

Ընթացակարգի հրավերի

###### Ընթացակարգին մասնակցելու

###### դիմում-հայտարարություն

-ը հայտնում է, որ ցանկություն ունի մասնակցել

մասնակցի անվանումը

ՀՀ պաշտպանության նախարարության կողմից «ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով հայտարարված Ընթացակարգին և Հրավերի պահանջներին համապատասխան ներկայացնում է հայտ:

-ն հայտնում և հավաստում է, որ հանդիսանում է

մասնակցի անվանումը

ռեզիդենտ:

երկրի անվանումը

-ի՝

մասնակցի անվանումը

* հարկ վճարողի հաշվառման համարն է` .

հարկի վճարողի հաշվառման համարը

* էլեկտրոնային փոստի հասցեն է` .

էլեկտրոնային փոստի հասցեն

* գործունեության հասցեն է՝ .

գործունեության հասցեն

* հեռախոսահամարն է՝ .

հեռախոսի համարը

Սույնով -ն հայտարարում և հավաստում է, որ՝

մասնակցի անվանումը

ա) ունի գնման պայմանագրով նախատեսված պարտավորությունների կատարման համար պահանջվող իրավունք, մասնագիտական գործունեության համապատասխանություն պայմանագրով նախատեսված գործունեությանը, մասնագիտական փորձառություն, տեխնիկական միջոցներ, ֆինանսական միջոցներ, աշխատանքային ռեսուրսներ.

բ) դատական կարգով սնանկ ճանաչված չէ,

գ) -ն կամ նրա գործադիր մարմնի ներկայացուցիչը հայտը ներկայացնելու

մասնակցի անվանումը

պահին նախորդող երեք տարիների ընթացքում դատապարտված չի եղել տնտեսական գործունեության կամ պետական ծառայության դեմ ուղղված հանցագործության համար.

դ) ներառված չէ գնումների գործընթացին մասնակցելու իրավունք չունեցող մասնակիցների ցուցակում.

ե) թույլ չի տվել և (կամ) թույլ չի տալու գերիշխող դիրքի չարաշահում և հակամրցակցային համաձայնություն.

զ) բացակայում է հրավերով սահմանված` -ին փոխկապակցված անձանց և

մասնակցի անվանումը

(կամ) -ի կողմից հիմնադրված կամ ավելի քան հիսուն տոկոս

մասնակցի անվանումը

-ին պատկանող բաժնեմաս (փայաբաժին) ունեցող կազմակերպությունների

մասնակցի անվանումը

միաժամանակյա մասնակցության դեպք:

է) ստորև ներկայացնում է հայտը ներկայացնելու օրվա դրությամբ այն ֆիզիկական անձի (անձանց) տվյալները, ով ուղղակի կամ անուղղակի ունի մասնակցի կանոնադրական կապիտալում քվեարկող բաժնետոմսերի (բաժնեմասերի, փայերի) ավել քան տաս տոկոսը, ներառյալ ըստ ներկայացնողի բաժնետոմսերը, կամ այն անձի (անձանց) տվյալները, ով իրավունք ունի նշանակելու կամ ազատելու մասնակցի գործադիր մարմնի անդամներին, կամ ստանում է մասնակցի կողմից իրականացվող ձեռնարկատիրական կամ այլ գործունեության արդյունքում ստացված շահույթի տասնհինգ տոկոսից ավելին (իրական շահառուներ)\* և հավաստում, որ իրական շահառուների մասին ներկայացված տեղեկատվությունը իրական է և չի պարունակում ոչ հավատի տեղեկություններ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Անունը Ազգանունը Հայրանունը | ՀՀ քաղաքացիների համար` նույնականացման քարտի կամ անձնագրի կամ ՀՀ օրենսդրությամբ նախատեսված անձը հաստատող փաստաթղթի տեսակը և համարը | Օտարերկրյա քաղաքացիների համար համապատասխան երկրի օրենսդրությամբ նախատեսված անձը հաստատող փաստաթղթի տեսակը և համարը |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ մասնակցի անվանումը (ղեկավարի պաշտոնը, անուն ազգանունը) ստորագրությունը

Կ. Տ.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021թ.

(ամսաթիվը, ամիսը)

Հավելված 2

«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով

Ընթացակարգի հրավերի

**Գնային առաջարկ**

## Ուսումնասիրելով «ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով Ընթացակարգի հրավերը, այդ թվում` կնքվելիք պայմանագրի նախագիծը, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-ն առաջարկում է պայմանագիրը

մասնակցի անվանումը

## կատարել հետևյալ գներով։

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Չափա-**  **բաժինների համարները** | **Ծառայության անվանումը** | **Արժեք**  **(ինքնարժեքի և կանխատեսվող շահույթի հանրագումարը)**  **/տառերով և թվերով/** | **ԱԱՀ\***  **/տառերով և թվերով/** | **Ընդհանուր գինը**  **/տառերով և թվերով/** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5=3+4** |
| **1** | <<Գնման առարկայի չափաբաժնի անվանում N1>> |  |  |  |

\* Եթե Մասնակիցն ավելացված արժեքի հարկ վճարող է, ապա տվյալ պայմանագրի գծով Հայաստանի Հանրապետության պետական բյուջե վճարվելիք ավելացված արժեքի հարկի գումարը նշվում է 4-րդ սյունակում։

**Մասնակիցը գնային առաջարկը ներկայացնում է մեկ թվով՝ միավորների գների ընդհանուր հանրագումարով, ընդ որում Հավելված N 2-ում լրացվում է Հավելված 2.1-ում ներառված կերակրատեսակների միավորների գների ընդհանուր հանրագումարը /Ընդամենը ստացվող գումարը/:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ մասնակցի անվանումը (ղեկավարի պաշտոնը, անուն ազգանունը) ստորագրությունը

Կ. Տ.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021թ.

(ամսաթիվը, ամիսը)

Հավելված 2.1

«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով

Ընթացակարգի հրավերի

**Սննդի կազմակերպման ծառայություն**

**ՑԱՆԿ**

**ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ**

| **Հ/Հ** | **Կերակրատեսակ** | **Բաղադրություն** | **Քաշը գրամ** | **Միավորի գինը**  **/ՀՀ դրամ/** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Հաց** | | |  |  |
| 1 | Հաց սպիտակ (Տեսակը` ռուսական կաղապարային) | ՀԱՏ 31-101 մինչև 500 գրամանոց կաղապարային, տեսակը` ռուսական բատոն, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի ու “Սննդամթերքի անվտանգության մասին “ ՀՀ օրենքի 9-րդ հովածի։ | 200 գ | 80 |
| 2 | Հաց սև (Տեսակը` ռուսական կաղապարային) | ՀԱՏ 31-101 մինչև 500 գրամանոց կաղապարային, տեսակը` ռուսական բատոն, փաթետավորված կամ առանց փաթեթավորման։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի ու “Սննդամթերքի անվտանգության մասին “ ՀՀ օրենքի 9-րդ հովածի։ | 200 գ | 80 |
| **Սառը նախուտեստներ** | | |  |  |
| 1 | Աղցան` Մայրաքաղաքային | Տավարի թարմ միս, գազար, ոլոռ, կարտոֆիլ, ձու, թթվասեր, մայոնեզ, թթու վարունգ, համեմունք | 150 | 400 |
| 2. | Աղցան` Վինեգրետ | Բազուկ, լոբի, կարտոֆիլ, թթու վարունգ, գազար, կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 300 |
| 3. | Աղցան `Թաբուլե | Բլղուր, տոմատ, մառոլ, կանաչ սոխ, լոլիկ, մաղադանոս, կիտրոն, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 300 |
| 4. | Աղցան` Մարոլով | Մառոլ, կանաչ սոխ, համեմ, կանաչ սխտոր, բոլոկի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 250 |
| 5. | Աղցան` Բազուկով | Բազուկ, թթվասեր, մայոնեզ, ընկույզ, սամիթ, համեմունք | 150 | 250 |
| 6. | Աղցան` Կորեական | Գազար, համեմունքներ | 150 | 250 |
| 7 | Աղցան` բանջարեղենային | Կաղամբ, գազար, ձեթ, համեմունքներ | 150 | 200 |
| 8. | Աղցան` կաղամբով | Կաղամբ, գազար, թարմ կանաչի, կիտրոնի հյութ, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 200 |
| 9 | Աղցան` կարտոֆիլով և վարունգով | Թթու վարունգ, կարտոֆիլ, սոխ, ծիտրոն, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 250 |
| 10 | Աղցան` կարմիր լոբով | Կարմիր լոբի, թթու վարունգ, գազար, թարմ պղպեղ, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 | 300 |
| 11 | Աղցան քամած մածունով՝ հավի կրծքամսով | Հավի կրծքամիս, սխտոր, մարոլ, թարմ վարունգ, քամած մածուն, եգիպտացորեն, համեմունք | 150 | 350 |
| 12 | Աղցան տավարի փափկամսով | Տավարի փափկամիս, նուռ, ընկույզ, թարմ կանաչի, թթվասեր, մայոնեզ | 150 | 550 |
| 13 | Ցեզր | Ապխտած հավի կրծքամիս, լոլիկ, հոլանդական պանիր, մարոլ, չորահաց, սոուս | 150 | 400 |
| 14 | Բանջարեղենային աղցան՝ սեզոնային | Դդմիկ, պղպեղ, լոլիկ, գազար, կանաչի, համեմունք | 150 | 200 |
| 15 | Սմբուկով աղցան | Սմբուկ, պղպեղ, լոլիկ, կանաչի, սխտոր, համեմունք | 150 | 250 |
| 16 | Սնկով աղցան | Սունկ, թթու վարունգ, կանաչ սոխ, սամիթ, համեմունք, կիտրոնի հյութ, բուսական յուղ | 150 | 350 |
|  | **Առաջին կերակրատեսակներ** | |  |  |
| 1 | Բորշչ | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 400 |
| 2 | Բորշչ լոբով | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչ լոբի | 500 | 400 |
| 3 | Բորշչ՝ մսով | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ տավարի միս | 450/50 | 600 |
| 4 | Սուպ խարչո | Բրինձ, ձավար, տավարի միս, կարտոֆիլ, սոխ, տոմատ, սխտոր, տխեմալի, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 500 |
| 5 | Աղապուր` | Տավարի թարմ միս, խոզապուխտ, թռչնի միս, նրբերշիկ, սոխ, թթու վարունգ, լիմոն, ձիթապտուղ, կապերս, թթվասեր, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 700 |
| 6 | Բրնձով ապուր | Կարտոֆիլ, բրինձ, գազար, արգանակ, թարմ կանաչի, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 360 |
| 7 | Դեղին ոլոռով ապուր | Արգանակ, ոլոռ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 360 |
| 8 | Կանաչ ոլոռով ապուր | Արգանակ, ոլոռ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 360 |
| 9 | Մակարոնեղենով ապուր | Կարտոֆիլ, մակարոնեղեն, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 360 |
| 10 | Ոսպով ապուր | Կարտոֆիլ, ոսպ, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 360 |
| 11 | Կարմիր լոբով ապուր | Կարտոֆիլ, կարմիր լոբի, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 450 |
| 12 | Կանաչ լոբով ապուր | Կարտոֆիլ, կանաչ լոբի, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 450 |
| 13 | Սպաս | Մածուն, ձավար, թարմ կանաչի, թթվասեր, կարագ, ձու | 500 | 400 |
| 14 | Գյուղական ապուր | Փիփերթ, կարտոֆիլ, բլղուր, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչի | 500 | 400 |
| 15 | Ավելուկով ապուր | Ավելուկ, կարտոֆիլ, բլղուր կամ ոսպ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչի | 500 | 400 |
| 16 | Սնկով ապուր | Սունկ՝ շամպինիոն, բրինձ, թարմ կանաչի, գազար, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ, կարտոֆիլ | 500 | 400 |
| 17 | Աջաբսանդալ | Սմբուկ, լոլիկ, կանաչ պղպեղ, բամիա, սոխ, կարտոֆիլ, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 500 | 400 |
|  | **Երկրորդ կերակրատեսակներ** | |  |  |
| 1 | Շոգեխաշած տավարի միս | Տավարի թարմ միս, դափնու տերև, համեմունք | 70 | 500 |
| 2 | Տապակած խոզի միս | Խոզի թարմ փափուկ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 70 | 500 |
| 3 | Խոզի ժարկո՝ մանրակտոր | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 70 | 500 |
| 4 | Տավարի կոտլետ | Տավարի թարմ միս, սոխ, հաց, թարմ կանաչի, համեմունք, պաքսիմատ | 1 հատ | 360 |
| 5 | Տավարի գուլյաշ | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 | 500 |
| 6 | Լանգետ տավարի ֆիլեից | Տավարի թարմ միս, համեմեունք, բուսական յուղ | 100 | 600 |
| 7 | Տժվժիկ | Տավարի թարմ սիրտ, թոք, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 500 |
| 8 | Մակարոն` նավաստիական | Տավարի միս, մակարոնեղեն, , սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200/50 | 400 |
| 9 | Դոլմա | Տավարի թարմ միս, բրինձ, սոխ, կաղամբ, տոմատ, կարագ համեմեունք, բուսական յուղ | 250 | 450 |
| 10 | Գյառնի- յարախ | Տավարի թարմ միս, սոխ, սմբուկ, թարմ կանաչի, լոլիկ, համեմեունք, բուսական յուղ | 200/50 | 450 |
| 11 | Հավի կրծքամիս | Հավի կրծքամիս, համեմեունք, բուսական յուղ | 70 | 400 |
| 12 | Հավի գուլյաշ | Հավի միս սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 | 400 |
| 13 | Քարաջիկը սոուսում | Հավի քարաջիկ, սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 | 400 |
| 14 | Ճուտ՝ տապակած | Հավի թարմ ճուտ, համեմեունք, բուսական յուղ | 220 | 700 |
| 15 | Հավի ազդրամիս տապակած | Հավի թարմ ազդրամիս, համեմեունք, բուսական յուղ | 170 | 400 |
| 16 | Հավի թևիկներ՝ տապակած | Հավի թարմ թևիկներ, աջիկա, համեմեունք, բուսական յուղ | 100 | 350 |
| 17 | Քյուֆթա | Տավարի թարմ փափկամիս, ձու, սոխ, այլուր, կոնյակ, կարագ, համեմեունք | 120 | 500 |
| 18 | Տապակած ձուկ | Ձուկ պանգասիուս, սոխ, տոմատ, մայոնեզ, համեմեունք, բուսական յուղ | 120 | 400 |
| 19 | Խաշած ձուկ՝ իշխան | Ձուկ իշխան, համեմունք, դափնու տերև, կիտրոն, թարխուն | 220 | 600 |
| 20 | Խինկալի | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, սխտոր, ալյուր, ձու, կարագ, համեմեունք | 400  /3 հատ | 500 |
| 21 | Պելմենի | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, սխտոր, ալյուր, ձու, կարագ, համեմեունք | 250 | 500 |
| 22 | Նրբերշիկ | Բարձր I և II տեսակների, պատրաստված տավարի և խոզի, տավարի և հորթի մսերից, ԳՕՍՏ 23670-79, անվտանգությունը ըստ` N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի | 150 | 450 |
| 23 | Սարդելկա | Բարձր, I և II տեսակների, պատրաստված տավարի և խոզի, տավարի և հորթի մսերից, ԳՕՍՏ 23670-79, անվտանգությունը ըստ` N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի | 150 | 450 |
| 24 | Խոզի փափկամիս՝ թարմ ֆիլեից | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 150 | 750 |
| 25 | Էսկալոպ՝ խոզի թարմ չալաղաջ | Խոզի թարմ չալաղաջ, սունկ, հոլանդական պանիր, համեմեունք, բուսական յուղ | 150 | 750 |
| 26 | Խոզի մսով ռուլետ՝ թարմ տեղական մսով | Խոզի թարմ միս, սունկ, հոլանդական պանիր, կանաչ սոխ, թթվասեր, համեմունք | 120 | 750 |
| 27 | Խոզի լանգետ ֆիլեից | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 120 | 600 |
| 28 | Հարիսա | Ձավար, հավի թարմ փափկամիս, համեմունք, կարագ, | 480/20 | 500 |
| **Խավարտներ** | | |  |  |
| 1 | Հնդկաձավարի | Հնդկաձավար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 250 |
| 2 | Բրնձով | Բրինձ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 200 |
| 3 | Բրնձով ոսպով | Բրինձ, ոսպ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 250 |
| 4 | Բրնձով գազարով | Բրինձ, գազար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 250 |
| 5 | Սպագետտի | Սպագետտի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 200 |
| 6 | Մակարոնեղենով | Մակարոնեղեն, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 200 |
| 7 | Տապակած կանաչ լոբի | Կանաչ լոբի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 400 |
| 8 | Հաճարով | Հաճար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 250 |
| 9 | Հաճարը՝ սնկով | Հաճար, սունկ համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 400 |
| 10 | Դեղին ոլոռով պյուրե | Դեղին ոլոռ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 200 |
| 11 | Լոլիկով ձվածեղ | Լոլիկ, ձու, թարմ կանաչ պղպեղ, կանաչի, համեմունք, կարագ | 200 | 300 |
| 12 | Տապակած բանջարեղեն | Լոլիկ, սմբուկ, պղպեղ, սոխ, սխտոր, կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 350 |
| 13 | Տապակած կարտոֆիլ | Կարտոֆիլ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 350 |
| 14 | Տապակած կանաչի | Սեզոնային կանաչի, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 400 |
| 15 | Շոգեխաշած կաղամբ | Կաղամբ, գազար, սոխ, տոմատ, դափնու տերև, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 250 |
| 16 | Գազարով պերեց | Գազար, պղպեղ, սոխ, կանաչի համեմունք, բուսական յուղ, տոմատ | 200 | 350 |
| 17 | Կարտոֆիլի պյուրե | Կարտոֆիիլ, կարագ, աղ | 200 | 350 |
| 18 | Կարտոֆիլի ֆրի | Կարտոֆիլ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 350 |
| 19 | Տապակած կանաչ լոբի | Կանաչ լոբի, սոխ, սխտոր, սամիթ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 | 400 |
|  | **Ըմպելիքներ** | |  |  |
| 1 | Հանքային ջուր, | Խմելու բուժիչ սեղանի ջուր, հիդրոկարբոնատային, նատրումական, սիլիկատային բորային գազավորված 0.5լ. պոլիմերյան տարաներում կամ ապակյա շշերում, ՀՍՏ 191 - 2000։ Պահպանման ժամկետը մեկ տարի։ | Հատ | 180 |
| 2 | Բնական ջուր | Խմելու սեղանի ջուր, 0.5լ. պոլիմերյան տարաներում և ապակյա շշերում, ՀՍՏ 191 - 2000։ Պահպանման ժամկետը մեկ տարի: | Հատ | 150 |
| 3 | Բնական հյութ | Պատրաստված թարմ մրգերից և պտուղներից, պտղամասով, շաքարի օշարակի հավելումով կամ առանց դրա, արտաքին տեսքով պարզ` նստված-քի զանգվածային մասը 0,2% ոչ ավելի և ոչ պարզ` 0, 8% ոչ պակաս, փաթեթավորումը` 1լ-նոց ստվարաթղթե տուփերով կամ շշալցված` ապակե տարայով։ | Հատ | 600 |
| 4 | Կոկա-կոլա, ֆանտա, սպրայթ | Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք <Կոկա կոլա, Ֆանտա, Սպրայթ>, 0.5 լ. պլաստմասե շշերով։ Պարունակությունը` ջուր, շաքար, ածխածնի երկօքսիդ, գունանյութ / շաքարային կոլեր IV/, թթվանյության կարգավորիչ /ֆոսֆորաթթու/, բուսական թուրմեր, կոֆեին։ Պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, մեկ փաթեթի մեջ 12 շիշ։ Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման օրվանից ոչ պակաս քան 20%։ | Հատ | 300 |
| 5 | Լիմոնադ | Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք` Տարբեր համերի’ տեսակի, 0. 5 լ-ոց ապակյա շշերով։ Բաղադրությունը` խմելու աղբյուրի ջուր, բնական համբուրավետիչ <Տարբեր համեր>, կիտրոնաթթու, նատրիումի բենզոնատ, ածխածնի երկօքսիդ։ | Հատ | 150 |
| 6 | Կոմպոտ թարմ մրգերից | Միրգ, հատապտուղ, շաքարավազ, կիտրոն | Բաժակ | 150 |
| 7 | Թան | Թան 0.5լ-ոց պլաստմասե շշերով, բաղադրությունը` անարատ կաթ, յուղա-զուրկ կաթ, մակարդ, աղ, սպիտակուցներ 1.4 գր. յուղ 1.3 գր., ածխաջրեր 1.9 գր., էներգետիկ արժեքը 25 կկալ /100 գր-ում/։ | հատ | 200 |
| 8 | Մածնաբրդոշ | Մածուն, վարունգ, սամիթ, աղ, | Բաժակ | 250 |
| 9 | Սառը թեյ | Սառը թեյ, 18 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար 94%, լուծվող սև թեյ 3. 6%, լիմոնաթթու 1. 3%, ասկորբինաթթու 0. 6%, բնականին նույնանման բուրմունքանյութ <Տարբեր համերի> 0. 5%։ | Բաժակ | 200 |
| **Բուֆետների համար** | | |  |  |
| **Տաք ըմպելիքներ** | | |  |  |
| 1 | Կիսել | Մրգային, թարմ, 250 գր. , տուփերով, անվտանգությունը` Սան Պին 2. 3. 2-560-96, ռուսական արտադրության կամ համարժեք։ | Բաժակ | 150 |
| 2 | Թեյ | Թեյ թղթյա տուփով, ԳՕՍՏ-1937-90 | Բաժակ | 150 |
| 3 | Սուրճ | Բնական սուրճ` աղացած, 1-ին տեսակի, ԳՕՍՏ 6805-97, | Բաժակ | 70 |
| 4 | Տաք շոկոլադ | Կակաոյի լուծվող ըմպելիք, 20 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար, կակաոյի փոշի, սերուծքի փոխարինիչ, մալտոդեքստրին, աղ, բնականին նույնանման բուրմուն-քանյութեր <Շոկոլադ, վանլիր, կարամել>, խտացուցիչ <քսանտային բուսախեժ>, գնդավորմանը արգելք հանդիսացող նյութ` սիլիցիումի երկօքսիդ, քաղցրացուցիչ <կալցիումի, ացեսուլֆամ, նատրիումի սախարինատ, նատրիումի ցիկլամիտ>։ | Բաժակ | 250 |
| 5 | Մակ սուրճ | Լուծվող սրճային ըմպելիք /3-ը 1-ում/, 20 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար, սերուծքի փոխարինիչ /գլյուկոզայի օշարակ, բուսական յուղեր, կազեին, լակտոզա, կայունացուցիչներ / E 340 i i, E 341 i i, E 452 i / և էմուլգատորներ /E 471, E 472 e/, մարտոդեքստրին, լուծվող բնական սուրճ։ | Բաժակ | 250 |
| 6 | Լուծվող սուրճ | Լուծվող սուրճ 2 գր-ոց փայլաթիթեղային և պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, | Բաժակ | 250 |
| **Բուտերբրոտներ** | | |  |  |
| 1 | Ապխտած խոզի մսով | Հաց, ապխտած խոզի միս, հավելում\* | 80/40/5 | 350 |
| 2 | Ապխտած տավարի մսով | Հաց, ապխտած տավարի միս, հավելում\* | 80/40/5 | 400 |
| 3 | Ապխտած երշիկով | Հաց, ապխտած երշիկ, հավելում\* | 80/40/5 | 400 |
| 4 | Վետչինայով | Հաց, վետչինա, հավելում\* | 80/40/5 | 350 |
| 5 | Հոլանդական պանրով | Հաց հոլանդական պանիր, հավելում\* | 80/40/5 | 400 |
| 6 | Լոռի պանրով | Հաց, լոռի պանիր, հավելում\* | 80/40/5 | 350 |
| 7 | Նրբերշիկով | Հաց, նրբերշիկ, հավելում\* | 80/40/5 | 300 |
| 8 | Հավի կրծքամսով | Հաց, հավի կրծքամիս, հավելում\* | 80/40/5 | 350 |
| 9 | Խոզի մանրակտորներով | Հաց, խոզի միս մանրակտորներով, հավելում\* | 80/40/5 | 400 |

|  | **Կերակրատեսակ** | **Բաղադրություն** | **հում մթ-ի քարշը**  **(գր)** | **եփած մթ-ի քարշ**  **(գր)** | **Միավորի գինը /ՀՀ դրամ/** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Տավարի մսով** | |  |  |  |
| 1 | Բիֆշտեքս | տավարի միս, սոխ, ձու ձեթ | 130 | 80 | 500 |
| 2 | Տավարի մսով ծտի բույն | տավարի միս, սոխ, կարտոֆիլ, ձու, ոլոռ, ձեթ … | 130 | 80 | 240 |
| 3 | Տավարի միս սպագետտիով | տավարի միս, սոխ, սպագետտի, ձեթ … | 110 | 70 | 400 |
| 4 | Տավարի մսով ազու | տավարի միս, կարտոֆիլ, տոմատ, սոյայի սոուս, տաքդեղ, սոխ, ձեթ … | 180 | 170 | 240 |
| 5 | Մանթիներ | միս, ալյուր, կարագ | 50 | 30 | 80 |
| 6 | Տավարի միս սնկով, պանրով | տավարի միս, սունկ, պանիր, մակարոն, տոմատ, ձեթ | 160 | 170 | 360 |
| 7 | Տավարի հյութալի կոտլետ բանջարեղենով | Միս, կաղամբ, սոխ, ձեթ, պղպեղ … | 120 | 70 | 300 |
| 8 | Պասուց դոլմա | սիսեռ, սոխ, բանջարեղեն, կարագ, բրինձ …. . . | 140 | 90 | 200 |
| 9 | Տավարի միս լոբով | տավարի միս, լոբի, ընկույզ, աջիկա, ձեթ . . | 150 | 170 | 240 |
| 10 | Տավարի մսով ու բանջարեղենով ճաշ | միս, բուլղարական պղպեղ, բրոկոլի, սոյայի սոուս, ձեթ … | 160 | 190 | 350 |
| 11 | Ամառային դոլմա | միս, սոխ, բանջարեղեն, կարագ, բրինձ …. . . | 120 | 70 | 150 |
| 12 | Մսով լցոնած կարտոֆիլ | միս, սոխ, մաքրած կարտոֆիլ, հոլանդական պանիր, ձեթ … | 170 | 130 | 360 |
| 13 | Տավարի քյաբաբ | միս, սոխ, կարագ … | 110 | 70 | 400 |
| 14 | Ֆիրմային կոտլետ ընկույզով | միս, սոխ, պաքսիմատ, ընկույզ, ձեթ … | 100 | 60 | 150 |
| 15 | Սնկով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, սունկ, պանիր, ձեթ. . . | 110 | 70 | 350 |
| 16 | Տավարի մսով ռուլետ | տավարի միս, պանիր, կաթնաշոռ, ձեթ | 90 | 60 | 300 |
| 17 | Կեր ու սուս | միս, ոլոռ, կարտոֆիլ, տոմատ, թթվասեր, ձեթ…. | 130 | 170 | 400 |
| 18 | ֆիրմային ճաշ | միս, սունկ, կարտոֆիլ, ձեթ, տոմատ…. | 160 | 170 | 240 |
| 19 | Օստրի | միս, սոխ, սոյայի սոուս, տաքդեղ, համեմ, ձեթ, տոմատ…. | 150 | 160 | 300 |
| 20 | Մադամ բովարի տավարի մսով | միս, հոլանդական պանիր, սունկ, ձեթ. . | 150 | 170 | 400 |
| 21 | թփով դոլմա | միս, սոխ, թուփ, կարագ, բրինձ…. . . | 40 | 30 | 60 |
| 22 | Իշլի քյուֆթա | միս, բլղուր, կարագ… | 110 | 70 | 350 |
| 23 | Տապակած քյուֆթա | քյուֆթա, սոխ, կարագ… | 140 | 90 | 200 |
| 24 | նրբաբլիթ | միս, ալյուր, սոխ, կաթ, ձեթ, … | 120 | 70 | 240 |
| 25 | ուզբեկական ղավուրմա | միս, կարագ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ . . | 210 | 180 | 234 |
| 26 | ղավուրմա բրնձով | միս, բրինձ, սոխ, կարագ | 220 | 130 | 234 |
| 27 | չաքապուլի | միս, սալոր, թարխուն, համեմ, սոխ, կարագ. . | 160 | 130 | 210 |
| 28 | սուլթանի քյաբաբ | միս, ժիդկիյ դիմ, կարագ, մուսկաթի արեխ . . . | 120 | 70 | 400 |
| 29 | տավարի սուվլակի | միս, պղպեղ, կարագ… | 110 | 70 | 400 |
| 30 | ամառային խաշլամա | միս, սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, սոխ, կարագ | 220 | 200 | 250 |
| 31 | Հորթի մսով չինական ճաշ | միս, բրոկոլի, բուլղարական պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 160 | 150 | 198 |
| 32 | Սուլի մանթի սիսեռով | միս, ալյուր, կարագ, սիսեռ… | 70 | 50 | 90 |
| 33 | տավարի միս գարեջրով, դոշաբով | միս, գարեջուր, դոշաբ, տոմատ, ձեթ | 160 | 170 | 198 |
| **Խոզի մսով** | | |  |  |  |
| 1 | Օսո-բուկո | խոզի միս, քյարաուզ, գինի, սոխ, ձեթ | 140 | 190 | 300 |
| 2 | խոզի լանգետ սոուսով | միս, մեղր, սոյայի սոուս, տոմատ, ձեթ, . . | 150 | 90 | 550 |
| 3 | խոզի լանգետ ասորտի | միս, ընկույզ, գազար, սունկ, թթվասեր, հոլ. պանիր, ձեթ… | 140 | 80 | 550 |
| 4 | Խոզի մսով չինական ճաշ | միս, բրոկոլի, բուլղարական պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 170 | 180 | 234 |
| 5 | Օջախուրի | կարտոֆիլ, միս, ձեթ, աջիկա, մեղր, սխտոր, սոխ, բուլղարական պղպեղ, սունելի | 220 | 230 | 450 |
| 6 | Խոզի լանգետով ծրարներ | խոզի միս, եգիպտացորեն, ոլոռ, ձեթ… | 150 | 90 | 234 |
| 7 | խոզապուխտով լցոնած կարտոֆիլ | միս, կարտոֆիլ, պանիր, ձեթ . . | 140 | 80 | 250 |
| 8 | վետչինայով և սնկով լցոնած կարտոֆիլ | վետչինա, սունկ, կարտոֆիլ, պանիր | 155 | 90 | 250 |
| 9 | Սոուս ասորտի | հավի միս, տավարի միս, խոզի միս, բրոկոլի, սունկ, տաքդեղ, ձեթ . . . | 170 | 200 | 240 |
| 10 | ժարկո կարտոֆիլով | կարտոֆիլ, խոզի փափուկ միս, ձեթ, սոխ, պղպեղ … | 200 | 230 | 420 |
| 11 | Խոզի ալբանական կոտլետ | միս, ձու, տաքդեղ, սոխ, կարագ … | 130 | 80 | 350 |
| 12 | ռուլետ խոզի մսով, սպանախով | խոզի միս, սպանախ, պանիր, լոլիկ, ձեթ… | 130 | 80 | 350 |
| 13 | Պալիբո խոզի մսով | խոզի միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 130 | 80 | 210 |
| 14 | Խոզի տեֆտելի | խոզի միս, սոխ, ձեթ… | 100 | 70 | 210 |
| 15 | Մադամ բովարի խոզի մսով | խոզի միս, հոլանդական պանիր, շամպինյոն, ձեթ, սումախ, ժիդկիյ դիմ . . | 150 | 170 | 500 |
| 16 | խոզի շաուրմա | լավաշ, միս, կարտոֆիլ, կաղամբ, ձեթ, . | 260 | 290 | 600 |
| 17 | Խոզի մատեր | միս, կարտոֆիլ տոմատ, ձեթ … | 190 | 120 | 450 |
| 18 | Ամանորյա խոզի բուդ | խոզի միս, սխտոր, գազար, չաման, ձեթ. Դափնու տերև, համեմունք | 140 | 60 | 360 |
| 19 | Խոզի նագետիներ | խոզի միս, պակսիմատ, ձեթ | 90 | 60 | 240 |
| 20 | խոզի միս գինիով | միս, սոխ, ձեթ, գինի | 170 | 190 | 300 |
| 21 | խոզի միս սնկով | միս, սոխ, ձեթ, սունկ | 160 | 170 | 300 |
| 22 | խոզի միս բանջարեղենով | միս, սոխ, ձեթ, խառը բանջ. . . | 180 | 190 | 400 |
| 23 | պրոշուտո | միս, ձեթ, . . | 130 | 80 | 300 |
| 24 | բուրիտո | լոշիկ, միս, լոբի, ձեթ, | 230 | 250 | 450 |
| **Հավի մսով** | | |  |  |  |
| 1 | Հավով կաչատորա | Հավի միս, տոմատ, սոխ, գինի, աջիկա, ձեթ… | 150 | 160 | 300 |
| 2 | Հավի մսով, ռոքֆորով սոուս | միս, բանջարեղեն, ռոքֆոր պանիր, սոյայի սոուս, ձեթ… | 150 | 160 | 250 |
| 3 | Հավի նագետիներ | միս, ալյուր, ձու, ձեթ | 80 | 50 | 250 |
| 4 | Հավի մսով, չինական ճաշ | միս, բանջարեղեն, բուլղ. պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 170 | 180 | 234 |
| 5 | Բլինչիկ Հավով ու սնկով | հավի միս, սունկ, կաթ, ձեթ… | 80 | 50 | 240 |
| 6 | Հավի էսկալոպ | միս, հոլանդական պանիր, սունկ, ձեթ, . . | 140 | 90 | 400 |
| 7 | Ֆրիկասե | հավի միս, սունկ, գինի, անանաս, ալյուր, կարագ… | 170 | 190 | 240 |
| 8 | Հավով գարմոշկա | հավի միս, սմբուկ, ձեթ… | 140 | 90 | 240 |
| 9 | Խորոված կրծքամիս | միս, թթվասեր, ժիդկիյ դիմ, ձեթ, քարի . . | 130 | 80 | 300 |
| 10 | Հաց, լցոնած հավով | Հաց, հավի կրծքամիս, սուլուգունի, մաննի, ձու, տաքդեղ, ձեթ … | 260 | 170 | 240 |
| 11 | Հավի կոտլետ բանջարեղենով | միս, սոխ, բանջարեղեն, պաքսիմատ, ձեթ | 140 | 90 | 200 |
| 12 | Պալիբո հավի մսով | հավի միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ | 190 | 120 | 240 |
| 13 | հավի կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ… | 120 | 80 | 300 |
| 14 | Հավի քյաբաբ | միս, սալ, սոխ, կարագ … | 100 | 60 | 350 |
| 15 | Հավի մսով պիցայոլա | հավի միս, գինի, տոմատ, սոխ, ձեթ… | 130 | 80 | 250 |
| 16 | կիևյան կոտլետ | միս, կարագ, պաքսիմատ … | 140 | 80 | 400 |
| 17 | հավի մսով, սնկով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ, սունկ, պանիր | 140 | 90 | 360 |
| 18 | պանրով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ, պանիր | 140 | 90 | 360 |
| 19 | հավի մսով շաուրմա | լավաշ, միս, կարտոֆիլ, կաղամ, ձեթ... | 270 | 300 | 400 |
| 20 | Հավով ժարկո | կարտոֆիլ, հավի միս, ձեթ, սոխ, պղպեղ | 160/60 | 230 | 360 |
| 21 | Հավի լանգետ սոուսով | միս, սոյաի սոուս, թթվասեր, . . | 140 | 90 | 450 |
| 22 | Հավի լանգետ | միս, ձեթ.. | 130 | 80 | 400 |
| 23 | Լանգետ պանրով ու պոմիդորով | միս, պանիր, պոմիդոր, ձեթ | 150 | 90 | 450 |
| 24 | Լցոնած կրծքամիս | միս, գազար, եգիպտ, ձեթ. . . | 140 | 90 | 450 |
| 25 | Չքմեռուլի | միս, թթվասեր, պանիր, կարագ, սոխ | 220 | 180 | 400 |
| 26 | Հավի միս աջիկայով | Հավի միս, աջիկա, տոմատ, ձեթ … | 170 | 180 | 240 |
| 27 | Կուչմաչի | սիրտ ու թոք, սոխ, սխտոր, աճիկա, խմելի-սունելի, ընկույզ, տոմատ, գինի, ձեթ. . . | 180 | 190 | 240 |
| 28 | Քարաջիկով ձվածեղ | քարաջիկ, դդմիկ, ձու, սոխ, ձեթ | 220 | 180 | 300 |
| 29 | Շնիցել | միս, գազար, ձեթ, … | 130 | 80 | 360 |
| 30 | Հավով հիացմունք | հավի միս, կարտոֆիլ, պանիր, սոխ, թթվասեր, . . | 140 | 90 | 250 |
| 31 | Հավով ու բանջարեղենով ճաշ | միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 180 | 190 | 250 |
| 32 | Հավի մսով ու սնկով ճաշ | միս, սունկ, թթվասեր, ձեթ, . . | 200 | 180 | 360 |
| 33 | Հավի ձողիկներ | միս, պաքսիմատ, ձու, ձեթ | 80 | 50 | 240 |
| 34 | Կեսադիլյա | ալյուր, ձեթ, տոմատ, հավի միս, ձու | 220 | 210 | 400 |
| 35 | Կեսադիլյա տաքդեղով | տաքդեղ, ձեթ, տոմատ, հավի միս, ձու | 230 | 220 | 450 |
| 36 | Խաշլամա հավի մսով | միս, կարտոֆիլ, պղպեղ, պոմիդոր, սոխ, կարագ… | 220 | 240 | 270 |
| 37 | Հավով ու սնկով ժուլյեն | միս, սունկ, կարագ, թթվասեր. | 190 | 170 | 400 |
| 38 | Ալբանական կոտլետ | միս, ձու, սոխ, կարագ… | 130 | 80 | 270 |
| 39 | Հավով կուլյոկ | Հավի կրծքամիս, կուկուռուզ, գարոխ, թթվասեր | 130 | 80 | 240 |
| 40 | Արաբական | հավի միս, սմբուկ, սխտոր, կարագ…. | 180 | 180 | 240 |
| 41 | Վրացական Ճաշ | Հավի միս, ընկույզ, թթվասեր, կանաչիներ, ձեթ… | 150 | 180 | 210 |
| 42 | Հավի կոտլետով էսկալոպ | միս, սոխ, լոլիկ, պղպեղ, ձեթ… | 140 | 90 | 210 |
| 43 | Ֆրիկասե | հավի միս, սունկ, գինի, անանաս, ալյուր, կարագ … | 170 | 180 | 270 |
| 44 | Հավի ռուլետ բաստուրմայով | միս, բաստուրմա, ձու, ձեթ. . . | 160 | 100 | 400 |
| 45 | Կորդոն բլյու | հավի միս, հոլանդական պանիր, վիչինա, պակսիմատ | 130 | 80 | 270 |
| 46 | Բուրիտո | լոշիկ, միս, լոբի, ձեթ, | 250 | 290 | 400 |
| 47 | Լավաշով հավով ռուլետ | լավաշ, միս, գազար, սոխ, թթվասեր | 150 | 100 | 360 |
| 48 | Գուլյաշ | միս, սոխ, համեմ, ձեթ տոմատ, պղպեղ | 170 | 180 | 240 |
| 49 | Հավ` տոմատի ու ընկույզի սոուսով | Հավի միս, ընկույզ, տոմատ, ձեթ 10գր… | 160 | 190 | 300 |
| 50 | Հավի գրպանիկ սնկով և պանրով | հավի կրծքամիս, սունկ, պանիր, ձեթ… | 130 | 80 | 240 |
| 51 | Հավով ու սպանախով փախլավա | լավաշ, միս, սպանախ, թթվասեր | 210 | 140 | 240 |
| 52 | Հավ մեղրի սոուսով | միս, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 150 | 180 | 240 |
| 53 | Անտրիկոդ | միս, թթվասեր, սոխ, կարագ, պանիր | 210 | 200 | 240 |
| 54 | Չախոբիլի | միս, սոխ, տոմատ, ձեթ | 170 | 180 | 400 |
| 55 | Տապակած բդիկ, մեղրով | միս, մեղր, տոմատ, ձեթ | 220 | 140 | 390 |
| 56 | Տապակած բդիկ | միս, ձեթ | 200 | 130 | 360 |
| 57 | Հավի կրծքամիս լցոնած սնկով և պանրով | Հավի միս, սունկ, պանիր, ձեթ… | 160 | 100 | 450 |
| 58 | Տապակած հավ | միս, ձեթ | 160 | 100 | 350 |
| 59 | Փայտիկով խորոված | միս, կարտոֆիլ, ձեթ | 150 | 90 | 400 |
| **Ձուկ** | | |  |  |  |
| 1 | Իշխան լավաշով | իշխան լավաշ, կարագ, … | 220 | 140 | 360 |
| 2 | Իշխան սպանախով | իշխան, սպանախ, պանիր, կարագ, … | 220 | 140 | 360 |
| 3 | Իշխան անանասով | իշխան, անանաս, պոմիդոր, կարագ, … | 220 | 140 | 360 |
| 4 | Սիգ շոգեխաշած | սիգ, կարագ, … | 140 | 90 | 240 |
| 5 | Սիգ տապակած | սիգ, ձեթ, … | 140 | 90 | 240 |
| 6 | Սիգ խորոված | սիգ, կարագ, … | 140 | 90 | 240 |
| 7 | Սիգ լավաշով | սիգ, լավաշ, կարագ, … | 170 | 110 | 250 |
| 8 | Սիգ անանասով | սիգ, անանաս, պոմիդոր, կարագ, … | 170 | 100 | 240 |
| 9 | Տապակած խեկ, օկուն, … | խեկ, ձեթ | 140 | 90 | 250 |
| 10 | Կոտլետ | ձուկ, կարտոֆիլ, ձեթ, . . | 130 | 80 | 300 |
| 11 | Կուպատի կարտոֆիլով | Կուպատի, կարտոֆի, տոմատ, ձեթ …. | 200 | 230 | 240 |
| 12 | Կուպատի | Կուպատի, ձեթ …. | 150 | 120 | 300 |
| **Գառնիրներ** | | |  |  |  |
| 1 | Հավի բդիկներով, ֆիլեով, եգիպտ. , գազարով, բրնձով փլավ | հավի միս, ֆիլե, եգիպտացորեն, բրինձ, գազար, ձեթ . . |  | 200 | 210 |
| 2 | Բրինձ սամիթով | բրինձ, սամիթ, ձեթ |  | 200 | 200 |
| 3 | Բրինձ բանջարեղենով | բրինձ, բանջարեղեն, ձեթ |  | 200 | 200 |
| 4 | Բրինձ` հավով ու եգիպտացորենով | բրինձ, հավի միս, եգիպտացորեն, ձեթ |  | 200 | 210 |
| 5 | Բրինձ` ոլոռով ու եգիպտացորենով | բրինձ, ոլոռ, եգիպտացորեն, ձեթ |  | 200 | 150 |
| 6 | Բրինձ`պոմիդորով ու սամիթով | բրինձ, պոմիդոր, ձեթ, սամիթ |  | 200 | 150 |
| 7 | Բրինձ` սիսեռով ու գազարով | բրինձ, սիսեռ, գազար, ձեթ |  | 200 | 150 |
| 8 | Բրինձ` չամիչով ու պնդուկով | բրինձ, չամիչ, պնդուկ, ձեթ |  | 200 | 150 |
| 9 | Բրինձ` հավով ու ռեհանով | բրինձ, հավի միս, ձեթ, ռեհան |  | 200 | 210 |
| 10 | բրինձ` տավարի մսով | բրինձ, միս, սունկ, լոլիկ, գազար, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 11 | Բրինձ` բասմատի | բրինձ, համեմունք, ձեթ |  | 200 | 200 |
| 12 | չիքն քարրի | բրինձ, հավի միս, սմբուկ, ձեթ |  | 200 | 210 |
| 13 | ուզբեկական փլավ հավի մսով | բրինձ, միս, գազար, ձեթ |  | 200 | 350 |
| 14 | ուզբեկական տավարի մսով | բրինձ, միս, գազար, ձեթ, … |  | 200 | 400 |
| 15 | բրինձ` սնկով ու սամիթով | բրինձ, սունկ, սամիթ, ձեթ … |  | 200 | 180 |
| 16 | բրինձ` լավաշով ու ձվածեղով | բրինձ, լավաշ, ձու, ձեթ, … |  | 200 | 150 |
| 17 | ռիզոտտո հավով ու սպանախով | բրինձ, միս, սպանախ, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 18 | ռիզոտտո հավով ու սնկով | բրինձ, միս, սունկ, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 19 | բրինձ` վետչինայով, ոլոռով, եգիպտացորենով | բրինձ, վետչ. , ոլոռ, եգիպտ, ձեթ, … |  | 200 | 180 |
| 20 | հաճարը հավով | հաճարաձավար, միս, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 21 | հաճարը հավով ու սնկով | հաճարաձավար, սունկ, հավ, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 22 | հաճարը քարաճիկով | հաճարաձավար, քարաճիկ, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 23 | հաճար քյուֆթայով | հաճարաձավար, քյուֆթա, ձեթ, … |  | 200 | 210 |
| 24 | Զապիկանկա բանջարեղենով ու պանրով | Բանջարեղեն, հոլանդական պանիր, ձեթ … |  | 200 | 210 |
| 25 | սպագետի նավատորմային | սպագետի, միս. , ձեթ…. |  | 200 | 400 |
| 26 | Սպագետտի տոմատով | սպագետի, տոմատ, ձեթ |  | 200 | 210 |
| 27 | սպագետի վետչինայով ու գազարով | սպագետի, վետչինա, գազար, ձեթ…. |  | 200 | 240 |
| 28 | սպագետի բոլոնեզ | սպագետի, միս. , գազար, ձեթ…. |  | 200 | 360 |
| 29 | սպագետի կարբոնարա | սպագետի, սունկ. , բեշամել, ձեթ…. |  | 200 | 360 |
| 30 | սպագետի կարբոնարա վետչինայով | սպագետի, վետչ, սունկ, բեշամել, ձեթ. . . |  | 200 | 360 |
| 31 | սպագետի սոուսով | սպագետի, ռեհան, սուլուգունի, պանիր, ձեթ …. |  | 200 | 300 |
| 32 | սպագետի ֆետուչինո ալֆրեդո | սպագետի, հավ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 | 240 |
| 33 | սպագետի սպանախով ու պանրով | սպագետի, սպանախ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 34 | սպագետի բանջարեղենով | սպագետի, բանջ. , ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 35 | սպագետի չինական ձևով | սպագետի, սոյայի սոուս, բանջ. , ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 36 | վերմիշելով փլավ | վերմիշել, ձեթ |  | 200 | 200 |
| 37 | Բլղուրով փլավ | բլղուր, ձեթ |  | 200 | 150 |
| 38 | բլղուր հավով | բլղուր, պոմիդոր, հավի միս, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 39 | բլղուր սնկով | բլղուր, պոմիդոր, սունկ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 40 | բլղուր ոսպով | բլղուր, պոմիդոր, ոսպ, լիմոն, ձեթ |  | 200 | 210 |
| 41 | բլղուր ոսպով ու սիսեռով | բլղուր, ոսպ, սիսեռ, տոմատ, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 42 | բլղուրով իչ | բլղուր, պոմիդոր, պղպեղ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 43 | բրնձ, չամիչով փլավ | բրինձ, չամիչ, ձեթ. . |  | 200 | 350 |
| 44 | Չինական մակարոն, սոյայի սոուսով | մակարոն, սոյայի սոուս, բանջ. , ձեթ |  | 200 | 210 |
| 45 | մակարոն վետչինայով ու գազարով | մակարոն, վետչ. , գազար, ձեթ…. |  | 200 | 90 |
| 46 | Լափշա բանջարեղենով | լափշա, բանջարեղեն, ձեթ. . |  | 200 | 180 |
| 47 | մակարոնով բոլոնեզ | մակարոն, միս. գազար, ձեթ…. |  | 200 | 360 |
| 48 | Լափշա | լափշա, ձեթ |  | 200 | 180 |
| 49 | Մակարոն բլղուրով, ոսպով | մակարոն, բլղուր, ոսպ, համեմունք, ձեթ |  | 200 | 180 |
| 50 | մակարոն կարբոնարա | մակարոն, սունկ, բեշամել, ձեթ…. |  | 200 | 360 |
| 51 | մակարոն կարբոնարա վետչինայով | մակարոն, վետչ. , սունկ, բեշամել, ձեթ. . |  | 200 | 360 |
| 52 | մակարոն ֆետուչինո ալֆրեդո | մակարոն, հավ. , պանիր, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 53 | մակարոն սպանախով ու պանրով | մակարոն, սպանախ, պանիր, ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 54 | մակարոն բանջարեղենով | մակարոն, բանջ. , ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 55 | մակարոն սնկով | մակարոն, սունկ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 56 | ոսպ շոգեխաշած | ոսպ, համեմունք, ձեթ |  | 200 | 200 |
| 57 | ոսպով սնկով փլավ | ոսպ, պոմիդոր, սունկ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 | 250 |
| 58 | Ոսպով, սիսեռով փլավ | ոսպ, սիսեռ, ձեթ |  | 200 | 90 |
| 59 | ռագու` ոսպով | ոսպ, լոլիկ, նանա, բիբար, տոմատ, ձեթ. . |  | 200 | 180 |
| 60 | Քյալագոշ | ոսպ, թթվասեր, լավաշ, ձեթ |  | 200 | 350 |
| 61 | էրիշտա | էրիշտա, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 62 | Ֆալաֆել | սիսեռ, կիտրոն, ձեթ… |  | 200 | 90 |
| 63 | Սիսեռ շոգեխաշած | սիսեռ, ձեթ |  | 200 | 90 |
| 64 | սիսեռով, հավով ռագու | սիսեռ, հավի միս, դդում, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 65 | սիսեռով ռագու | սիսեռ, գազար, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 66 | ոսպով ու սնկով ռագու | ոսպ, սունկ, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 67 | Հնդկաձավար լոբով | հնդկաձավար, լոբի, համեմունք, ձեթ… |  | 200 | 90 |
| 68 | հնդկաձավար նրբերշիկով | հնդկաձավար, նրբերշիկ, ձեթ, կարագ…. |  | 200 | 150 |
| 69 | հնդկաձավար սնկով | հնդկաձավար, սունկ, ձեթ, կարագ…. |  | 200 | 150 |
| 70 | Ձավարով, ոսպով, սիսեռեռով փլավ | ձավար, ոսպ, սիսեռ, սոխ, ձեթ… |  | 200 | 180 |
| 71 | կորկոտ | ցորեն, խոզի միս, կարագ…. |  | 200 | 300 |
| 72 | դեղին ոլոռով ռագու | ոլոռ, բանջարեղեն, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 73 | կանաչ ոլոռով ձվածեղ | ոլոռ, լոլիկ, ձու, կարտոֆիլ, սոխ, ձեթ …. |  | 200 | 210 |
| 74 | կանաչ ոլոռով ռագու | ոլոռ, տոմատ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 75 | Կարմիր լոբի շոգեխաշած | կարմիր լոբի, համեմունք, ձեթ |  | 200 | 250 |
| 76 | Կարմիր լոբով ռագու | կարմիր լոբի, տաքդեղ, գազար, ձեթ… |  | 200 | 180 |
| 77 | լոբիո /վրացական/ | լոբի, լոլիկ, տոմատ, տաքդեղ, սոխ, սխտոր, աղ, ընկույզ, համեմունք, խմելի սունելի, ձեթ…. |  | 200 | 240 |
| 78 | սպիտակ լոբի մեքսիկական | լոբի, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 79 | վերմիշելով փլավ | վերմիշել, կարագ, ձեթ…. |  | 200 | 200 |
| 80 | բոված մակարոն նրբերշիկով | մակարոն, նրբերշիկ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 81 | Նրբերշիկով, տաք-դեղով ձվածեղ | նրբերշիկ, ձու, տաքդեղ, ձեթ… |  | 200 | 180 |
| 82 | սպագետի նրբերշիկով | սպագետի, նրբերշիկ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 83 | ոսպով կոտլետ | ոսպ, ձու, ալյուր, ձեթ |  | 200 | 210 |
| **Կարտոֆիլով ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | տապ. կարտոֆիլ կանաչիով | կարտոֆիլ, կանաչի, ձեթ, սոխ |  | 200 | 120 |
| 2 | խորոված կարտոֆիլ | կարտոֆիլ, կարագ…. |  | 200 | 150 |
| 3 | կարտոֆիլով կոտլետ | կարտոֆիլ, սոխ, գազար, ձեթ…. |  | 200 | 150 |
| 4 | գյուղական կարտոֆիլ | կարտոֆի, սոխ, պղպեղ, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 5 | Կարտոֆիլ, վիչինայով և գազար | կարտոֆիլ, վիչինա, գազար, ոլոռ, ձու, ձեթ. . |  | 200 | 210 |
| 6 | նոր կարտոֆիլ, սնկով, | նոր կարտոֆիլ, սունկ, ձեթ…. |  | 200 | 360 |
| 7 | նոր կարտոֆիլ, սամիթով | նոր կարտոֆիլ, սամիթ, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 8 | բուղլամա կարտոֆիլով, դդումով | կարտոֆիլ, դդում, ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 9 | բուղլամա կարտոֆիլով, թոքով | կարտոֆիլ, թոք, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 10 | պյուրե կարտոֆիլով ու դդումով | կարտոֆիլ, դդում, կարագ…. |  | 200 | 90 |
| 11 | պյուրե կարտոֆիլով ու գազարով | կարտոֆիլ, գազար, կարագ…. |  | 200 | 90 |
| 12 | բուղլամա կարտոֆիլով, սնկով | կարտոֆիլ, սունկ, ձեթ, տոմատ …. |  | 200 | 90 |
| **Բանջարեղենային ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | Ամառային աղցան | Սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, ձեթ … |  | 200 | 210 |
| 2 | Բազուկով աղցան | Բազուկ, թթվ, ձեթ … |  | 200 | 250 |
| 3 | Սմբուկով, սիսեռով աղցան | սմբուկ, սիսեռ, տոմատ, ձեթ … |  | 200 | 180 |
| 4 | Իմամ բայալթի դդմիկով և սմբուկով | սմբուկ, դդմիկ, տաքդեղ, սոխ, պոմիդոր, կարտոֆիլ, ձեթ …. |  | 200 | 210 |
| 5 | մութաբալ դդմիկով և սմբուկով | սմբուկ, դդմիկ, թահին, լիմոն |  | 200 | 210 |
| 6 | խորոված բանջարեղեն կոմբո | սմբուկ, տաքդեղ, պոմիդոր, կարագ |  | 200 | 180 |
| 7 | խորոված բանջարեղենով ճաշ | սմբուկ, տաքդեղ, պոմիդոր, կարագ, սոխ |  | 200 | 180 |
| 8 | Զապիկանկա բանջարեղենով | բանջարեղեն, դդմիկ, կարտոֆիլ, լոլիկ, ձեթ… |  | 200 | 240 |
| 9 | Տապակած մանդակ ձվով | մանդակ, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 240 |
| 10 | տապակած կաղամբ տաքդեղով | կաղամբ, գազար, տաքդեղ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 | 90 |
| 11 | Մարինացված բանջարեղեն | սմբուկ, գազար, տաքդեղ, դդմիկ, ձեթ… |  | 200 | 150 |
| 12 | տապակած կաղամբ բազուկով | կաղամբ, գազար, բազուկ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 | 150 |
| 13 | տապակած կանաչ լոբի ձվով | կանաչ լոբի, ձու, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 14 | դդմիկով ձվածեղ | դդմիկ, պոմիդոր, ձու |  | 200 | 210 |
| 15 | տաքդեղով ձվածեղ, պոմիդորով, սոխով | տաքդեղ, պոմիդոր, ձու, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 16 | խորոված տաքդեղով ձվածեղ +պանիր | տաքդեղ, ձու, պանիր, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 17 | Շոգեխաշած գազար, բազուկ | գազար, բազուկ, կանաչի, ձեթ |  | 200 | 90 |
| 18 | խորոված տաքդեղ ոլոռով լցոնած+ ձվածեղ | տաքդեղ, ձու, ոլոռ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 19 | Տապակած շրեշտ | շրեշտ (խառը բանջար), գազար, ձու, ձեթ |  | 200 | 90 |
| 20 | ծաղկակաղամբ և շամպինյոն տապակած ձվով | ծաղկակաղամբ, շամպինյոն, ձու, ձեթ …. |  | 200 | 240 |
| 21 | սմբուկով, սամիթով ձվածեղ | սմբուկ, սամիթ, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 22 | սմբուկ` սամիթով և թթվասերով | սմբուկ, սամիթ, թթվասեր, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 23 | ծաղկակաղամբ տապակած` գազարով | ծաղկակաղամբ, ձու, պաքսիմատ, գազար, ձեթ …. |  | 200 | 210 |
| 24 | ծաղկակաղամբ տապակած` պաքսիմատով | ծաղկակաղամբ, ձու, պաքսիմատ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 25 | ծաղկակաղամբ ձվով տապակած | ծաղկակաղամբ, ձու …. |  | 200 | 210 |
| 26 | Շոգեխաշած ծաղկակաղամբ | ծաղկակաղամբ, գազար, կանաչի, ձեթ… |  | 200 | 200 |
| 27 | Խորոված դդմիկ` ընկույզով | դդմիկ, ընկույզ, ձեթ … |  | 200 | 180 |
| 28 | ծաղկակաղամբ տոմատով, կոլոլակով | ծաղկակաղամբ, միս, բրինձ, տոմատ, սոխ, տաքդեղ, ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 29 | Շոգեխաշած դդմիկ | դդմիկ, ձեթ |  | 200 | 90 |
| 30 | պոմիդոր` ուրցով խորոված | պոմիդոր, ուրց, ձեթ …. |  | 200 | 180 |
| 31 | սպանախ ձվով տապակած | սպանախ, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 32 | տարբեր բանջարներ ձվով տապակած | բանջարեղեն, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 33 | դանդուռով ճաշ | դանդուռ, քացախ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 34 | գառնիյարախ բանջարեղենային | սմբուկ, դդմիկ, տաքդեղ, պոմիդոր, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 35 | Խորոված լոլիկ | լոլիկ, կանաչի, ձեթ… |  | 200 | 90 |
| 36 | ծառի սունկ ձվով | ծառի սունկ, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 37 | ծառի սունկ սոխով | ծառի սունկ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 300 |
| 38 | բանջարեղենով ժարկո | Կարտոֆիլ, ծաղկակաղամբ, սմբուկ, տաքդեղ, սոխ, ձեթ …. |  | 200 | 210 |
| 39 | տաքդեղ մարինացված | տաքդեղ, ծաղկակաղամբ, գազար, ձեթ…. |  | 200 | 150 |
| 40 | կարմիր տաքդեղ քյարավուզով | կարմիր տաքդեղ, քյարավուզ, քացախ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 41 | կանաչ տաքդեղ տոմատի սոուսի մեջ | կանաչ տաքդեղ, տոմատ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 42 | ավելուկ | ավելուկ, ընկույզ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 43 | բամիայով ճաշ | բամիա, սմբուկ, տաքդեղ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 44 | բամիայով ձվածեղ | բամիա, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 90 |
| 45 | հիմալայ ճաշ | գազար, ոլոռ, սոխ, պոմիդոր, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 46 | Տապակած դդմիկ, տաքդեղ, սմբուկ | դդմիկ, սմբուկ, տաքդեղ, ձեթ… |  | 200 | 180 |
| 47 | Տապակած տաքդեղ ձվով | Տաքդեղ, ձու, ալյուր, ձեթ… |  | 200 | 210 |
| 48 | Լոլիկով, տաքդեղով, գազարով պերեց | լոլիկ, գազար, տաքդեղ, ձեթ |  | 200 | 210 |
| 49 | կանաչ լոբով կարտոֆիլով ճաշ | կանաչ լոբի, կարտոֆիլ, պոմիդոր, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 50 | բրնձով, դդմիկով պյուրե | բրինձ, դդմիկ, ձեթ…. |  | 200 | 90 |
| 51 | բլղուրով, սիսեռով կոլոլակներ, տոմատի սոուսի մեջ | բլղուր, սիսեռ, տոմատ, տաքդեղ, ձեթ…. |  | 200 | 90 |
| 52 | տապակած քյարավուզ լոլիկով | քյարավուզ, լոլիկ, ձու, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 53 | բանջ, ռագու | սեզոնային բանջարեղեն, սոյայի սոուս, ձեթ…. |  | 200 | 210 |
| 54 | ռատատույ | սմբուկ, դդմիկ, պոմիդոր, պղպեղ, ձեթ…. |  | 200 | 180 |
| 55 | բանջ, կոտլետ | բանջարեղեն, ալյուր, ձու, ձեթ …. |  | 200 | 200 |
| 56 | մուսակա | տավարի միս, սմբուկ, պանիր, ձեթ, լոլիկ, սոխ, սխտոր, գազար, կարմիր գինի, կարտոֆիլ, սամիթ…. |  | 200 | 240 |
| **Սուպեր, կրեմ ապուրներ** | | |  |  |  |
| 1 | կոլոլակով սուպ | բրինձ, կարտոֆիլ, աղացած միս, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 2 | հավի բուլյոն բրնձով | բրինձ, կարտոֆիլ, հավի միս, կարագ . . . |  | 440 | 210 |
| 3 | Հնդկաձավարով ապուր | հնդկաձավար, կարտոֆիլ, գազար, կանաչի, ձեթ… |  | 440 | 90 |
| 4 | հավի սուպ բրնձով, կարտոֆիլով | բրինձ, կարտ. , սունկ, կարագ. . . |  | 440 | 180 |
| 5 | Բրնձով ապուր | բրինձ, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 | 360 |
| 6 | հավով, կարտոֆիլով սոուս | միս, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 | 210 |
| 7 | հավով, մակարոնով սուպ | միս, մակարոն, կարագ. . . |  | 440 | 180 |
| 8 | փիփերթով, բլղուրով սուպ | փիփերթ, կարտոֆիլ, բլղուր, կարագ. . . |  | 440 | 90 |
| 9 | եղինջով, բլղուրով սուպ | եղինջ, կարտոֆիլ, բլղուր, կարագ. . . |  | 440 | 90 |
| 10 | սիսեռով սուպ | սիսեռ, կարտոֆիլ, տոմատ, կարագ… |  | 440 | 90 |
| 11 | տավարի մսով, սիսեռով սուպ | սիսեռ, կարտոֆիլ, տավարի միս, տոմատ, կարագ… |  | 440 | 210 |
| 12 | դանդուռով ճաշ | դանդուռ, կարտոֆիլ, բլղուր, ձեթ… |  | 440 | 90 |
| 13 | քռչիկ | թթու կաղամբ, սիսեռ, ոսպ, լոբի, բլղուր,կարտոֆիլ, համեմունքեր, կարագ. . . |  | 440 | 150 |
| 14 | Գերմանական ապուր | հավի միս, կարտոֆիլ, թթվասեր … |  | 440 | 180 |
| 15 | Սպանախով ճաշ | սպանախ, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 | 120 |
| 16 | Չխրթմա | Հավի միս, ալյուր, ձու, ձեթ |  | 440 | 210 |
| 17 | կարմիր լոբով, բլղուրով ճաշ | լոբի, բլղուր, ընկույզ, կարագ… |  | 440 | 90 |
| 18 | կանաչ լոբով, մսով սուպ | լոբի, միս, ընկույզ, կարագ … |  | 440 | 210 |
| 19 | մակարոնով, մսով սուպ | մակարոն, կարտոֆիլ, միս, կարագ . . . |  | 440 | 180 |
| 20 | բրնձով, մսով, գազարով սուպ | բրինձ, կարտոֆիլ, միս, կարագ . . . |  | 440 | 180 |
| 21 | հավով, ծաղկակաղամբով սուպ | ծաղկակաղամբ, հավ, բրինձ, կարագ . . . |  | 440 | 180 |
| 22 | բամիայով սուպ | բամիա, կարտոֆիլ, պղպեղ, կարագ… |  | 440 | 180 |
| 23 | Վերմիշելով ապուր | վերմիշել, կարտոֆիլ, գազար, կանաչի, կարագ |  | 440 | 90 |
| 24 | վերմիշելով, հավով սուպ | վերմիշել, կարտոֆիլ, միս, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 25 | վերմիշելով, մսով սուպ | վերմիշել, կարտոֆիլ, միս, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 26 | սնկով, բլղուրով, մսով սուպ | բլղուր, միս, սունկ, կարագ… |  | 440 | 210 |
| 27 | սնկով, բրնձով, հավով սուպ | բրինձ, միս, կարտոֆիլ, սունկ, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 28 | սնկով, կարտոֆիլով, մակարոնով սուպ | մակարոն, կարտոֆիլ, սունկ, կարագ . . . |  | 440 | 180 |
| 29 | խորոված բանջ. , մսով սուպ | սմբուկ, տաքդեղ, միս, պոմիդոր, կարտոֆիլ, կարագ. |  | 440 | 210 |
| **Կրեմ ապուրներ** | | |  |  |  |
| 1 | Բրոկոլիով կրեմ ապուր | բրոկոլի, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ … |  | 440 | 210 |
| 2 | Դդմիկով կրեմ ապուր | դդմիկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ . . . |  | 440 | 210 |
| 3 | Կարմիր ոսպով կրեմ ապուր | ոսպ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 | 180 |
| 4 | Հավով կրեմ ապուր | հավ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 5 | Սնկով կրեմ ապուր | սունկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 | 210 |
| 6 | Հավով ու սնկով կրեմ ապուր | հավ, սունկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ . . . |  | 440 | 210 |
| **Աղցաններ** | | |  |  |  |
| 1 | Մարինացված ծառի սունկ | ծառի սունկ, գազար, ձեթ… | 160 | 110 | 210 |
| 2 | բրոկոլի և գազար | բրոկոլի, գազար, կաղամբ, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 3 | Բրոկոլի և բեկոն | բրոկոլի, բեկոն, լոլիկ, մանանեխ, ձեթ . . . | 150 | 110 | 210 |
| 4 | Գազարով և սնկով կորեական | սունկ, գազար, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 5 | Աղցան կաղամբով, նռով | Կաղամբ, նուռ | 160 | 110 | 90 |
| 6 | Աղցան գազաովր, եգիպտացորենով | Գազար, եգիպտ., քացախ, մայոնեզ. . . | 150 | 110 | 120 |
| 7 | Աղցան գազարով, սպանախով | Գազար, սպանախ, թթվասեր… | 150 | 110 | 150 |
| 8 | Աղցան ավանդական | կարտոֆի, կռաբ, թթու վարունգ, եգիպտ, թթվասեր | 150 | 110 | 150 |
| 9 | Շառլոտկա | Հավի միս, սունկ, ոլոռ, վարունգ, թթու վարունգ, ձեթ. . . | 150 | 110 | 210 |
| 10 | Գույնզգույն | Գուն. Բիբար, սունկ, պանիր, վիչինա, ձեթ լ… | 150 | 110 | 210 |
| 11 | Պիկադո | Հավի միս, գազար, ոլոռ, մառոլ, ձեթ. . . | 150 | 110 | 210 |
| 12 | Աղցան, նռով, անանասով | հազար, նուռ, անանաս, լիմոն, ձեթ … | 150 | 110 | 150 |
| 13 | Ոսպով ու սոխով աղցան | Ոսպ, կանաչ սոխ, պետրուշկա, ձեթ … | 150 | 110 | 90 |
| 14 | Միմոզա | հավի միս, ձու, մառոլ, ձեթ | 150 | 110 | 210 |
| 15 | բաբաղանուջ | սմբուկ, բիբար, լոլիկ, թթվասեր | 160 | 110 | 210 |
| 16 | Սմբուկով և սնկով աղցան | սմբուկ, սունկ, սամիթ, ձեթ | 160 | 110 | 210 |
| 17 | Սմբուկով և եգիպտացորենով աղցան | սմբուկ, եգիպտացորեն, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 | 180 |
| 18 | Սմբուկով և տաքդեղով | սմբուկ, տաքդեղ, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 | 180 |
| 19 | Ժարիտ դդմիկ, գազարով | դդմիկ, գազար, թթվասեր, ձեթ … | 150 | 110 | 90 |
| 20 | Լոլիկով և բրոկոլիով | լոլիկ, բրոկոլի, ձեթ | 150 | 110 | 180 |
| 21 | Սմբուկով և բրոկոլիով | սմբուկ, բրոկոլի, ձեթ | 160 | 110 | 180 |
| 22 | Ժարիտ դդմիկ, միս, գազարով | միս, դդմիկ, գազար, ձեթ … | 150 | 110 | 210 |
| 23 | Փարիզյան | Կաղամբ, վիչինա, հոլ. Պանիր, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 24 | Կանաչ լոբով, քացախով, գուն. բիբարներով, սամիթով | լոբի, քացախ, բիբար, ձեթ. . | 150 | 110 | 180 |
| 25 | Տաքդեղ, լոլիկ | Տաքդեղ, լոլիկ, ձեթ, սամիթ … | 140 | 110 | 180 |
| 26 | Մարինացված սունկ պանրով | սունկ, հոլ. պանիր, մառոլ, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 27 | Մառոլ, ժարիտ վետչինա, պոմիդոր | վետչինա, մառոլ, լոլիկ, ձեթ … | 150 | 110 | 210 |
| 28 | Կաղամբով, վարունգով, լոլիկով աղցան | կաղամբ, լիմոն, վարունգ, լոլիկ, թթվ … | 150 | 110 | 210 |
| 29 | Կաղամբով, վարունգ | կաղամբ, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 | 90 |
| 30 | Մառոլով գազարով | մառոլ, գազար, ձեթ … | 140 | 110 | 90 |
| 31 | Ոլոռով գազարով | Ոլոռ, գազար, ձեթ… | 150 | 110 | 90 |
| 32 | Մառոլով վարունգով | մառոլ, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 | 90 |
| 33 | Թաբուլե, հնդկաձավարով | հնդկաձավար, տոմատ, պոմիդոր, կանաչի, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 34 | Կաղամբ, եգիպտ. | կաղամբ, եգիպտ, կանաչի, շաքարավազ, ձեթ… | 150 | 110 | 90 |
| 35 | տավարի միս, խնձոր | Հավ, խնձոր, թթու վարունգ, լիմոն, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 36 | Հավ, խնձոր, | Հավ, խնձոր, վարունգ, կանաչ զեյթուն, ձեթ… | 140 | 110 | 210 |
| 37 | Հավ, գազար, վարունգ | Հավ, գազար, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 | 210 |
| 38 | Տավարի մսով, տաքդեղով | տավարի միս, թթվասեր, տաքդեղ… | 150 | 110 | 210 |
| 39 | Տավարի մսով, սնկով, անանասով | տավարի միս, անանաս, սունկ, մայոնեզ… | 150 | 110 | 210 |
| 40 | Վարունգով, եգիպտացորենով, լիմոնով | լիմոն, վարունգ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 41 | Տավարի մսով, ընկույզով | տավարի միս, եգիպտ, սունկ, ընկույզ, մայոնեզ … | 150 | 110 | 210 |
| 42 | Տավարի մսով, ընկույզով, նռով | տավարի միս, նուռ, ընկույզ, մայոնեզ … | 150 | 110 | 210 |
| 43 | Կաղամբով, վարունգով, եգիպացորենով | կաղամբ, վարունգ, եգիպտ, թթվ . … | 150 | 110 | 90 |
| 44 | Լոլիկով, թթվասերով | լոլիկ, թթվ. … | 150 | 110 | 90 |
| 45 | Լոլիկով, վարունգով | վարունգ, լոլիկ, թթվ. … | 150 | 110 | 150 |
| 46 | 4 բանջարեղենով աղցան | մառոլ, կաղամբ, վարունգ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 | 150 |
| 47 | Նորույթ աղցան | մառոլ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 | 90 |
| 48 | Մառոլով պոմիդորով | մառոլ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 | 90 |
| 49 | Գարնանային | պոմիդոր, վարունգ, մառոլ, ձեթ … | 150 | 110 | 150 |
| 50 | Բազուկով կորեական | բազուկ, քացախ, ձեթ … | 150 | 110 | 90 |
| 51 | Բազուկով, անանասով | բազուկ, անանաս, ձեթ… | 150 | 110 | 150 |
| 52 | Մալականի թթու | կաղամբ, գազար, կանաչ սոխ, ձեթ. . . | 150 | 110 | 90 |
| 53 | Տորթ | կարտոֆիլ, գազար, բազուկ, թթու վարունգ, թթվասեր, ձու… | 150 | 110 | 150 |
| 54 | Ծառի սունկ սոխով | ծառի սունկ, սոխ, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 55 | Ծառի սունկ գազարով | ծառի սունկ, գազար, ձեթ … | 150 | 110 | 210 |
| 56 | Դանդուռով | դանդուռ, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 | 90 |
| 57 | Հավով, նուշով, խաղողով | հավի միս, ձու, հոլ. Պանիր, նուշ, խաղող, ձեթ. . . | 150 | 110 | 210 |
| 58 | Մեքսիկական | պոմիդոր, պղպեղ, մառոլ, տոմատ, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 59 | Հոլ. պանրով ու վետչինայով | հոլ պանիր, վետչինա, եգիպտ. , թթու վարունգ, գունավոր բիբար, ձեթ | 150 | 110 | 210 |
| 60 | Սիսեռ, ոսպ, կանաչի, ձեթ | սիսեռ, ոսպ, կանաչիձեթ… | 130 | 110 | 90 |
| 61 | Հումուս | սիսեռ, թահին, ձեթ… | 140 | 110 | 210 |
| 62 | Մութաբալ | սմբուկ, ձեթ, թահին… | 160 | 110 | 210 |
| 63 | Հավով ու վետչինայով | հավի միս, վետչինա, թթվ. , տաքդեղ, զեյթուն . . | 150 | 110 | 210 |
| 64 | Ֆիլադելֆիա | սպիտակ լոբի, տոմատ, ձեթ, մառոլ… | 150 | 110 | 180 |
| 65 | Գազարով և հավով կորեական | հավի միս, գազար, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 66 | Հավով, ընկույզով | հավի միս, ընկույզ, անանաս, ձեթ … | 150 | 110 | 210 |
| 67 | Հավով, անանասով | հավի միս, սունկ, անանաս, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 68 | Ձաձիկա | հոլ. Պանիր, քամած մածուն, վարունգ | 150 | 110 | 210 |
| 69 | Սմբուկով և դդմիկով | սմբուկ, դդմիկ, բիբար, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 | 180 |
| 70 | Կանաչ լոբով | կանաչ լոբի, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 71 | Լցոնած ձու | ձու, կարագ… | 150 | 110 | 120 |
| 72 | Բուլղարական | պղպեղ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 73 | Լոլիկ, վարունգ, ֆիլե | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, ֆիլե, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 74 | Հայկական | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, լոռի պանիր, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 75 | Ֆաթուշ | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, ձեթ, լավաշ… | 150 | 110 | 210 |
| 76 | 7 բանջարեղենով աղցան | կաղամբ, գազար, բազուկ, պոմիդոր, վարունգ, բիբար, զեյթուն, եգիպտ, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 77 | Վիտամին | կարտոֆիլ, գազար, բազուկ, թթու կաղամբ, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 78 | Սիրողական | Հավի միս, սունկ, գազար, վարունգ, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 79 | Կռաբով, վարունգով | կռաբ, վարունգ, եգիպտ. , թթվասեր … | 150 | 110 | 210 |
| 80 | Կռաբով, սնկով | կռաբ, կարտոֆիլ, սունկ, թթվասեր… | 150 | 110 | 180 |
| 81 | Կռաբով | կռաբ, կաղամբ, գազար, հավ, եգիպտ. , թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 82 | Սնկով և թթվով | Սունկ, թթու վարունգ, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 83 | Աշնանային | Ծաղկակաղամբ, հավ, թթու վարունգ, թթվ. … | 150 | 110 | 210 |
| 84 | Արաբական | Մառոլ, միս, թթու վարունգ, թթվ. … | 150 | 110 | 210 |
| 85 | Արարատյան | Սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, թթվ… | 150 | 110 | 150 |
| 86 | Սմբուկով և թթվասերով | Սմբուկ, թթվասեր… | 150 | 110 | 210 |
| 87 | Լցոնած պոմիդոր | Պոմիդոր, լոռի, մայոնեզ… | 150 | 110 | 90 |
| 88 | Լցոնած պղպեղ | Պղպեղ, լոռի, մայոնեզ… | 150 | 110 | 90 |
| 89 | Լոբով պաշտետ | Կարմիր լոբի, կարագ… | 130 | 110 | 180 |
| 90 | Հունական | Պոմիդոր, վարունգ, զեյթուն, հոլ. պանիր, ձեթ… | 150 | 110 | 210 |
| 91 | Թբիլիսո | Կարմիր լոբի, սոխ, կանաչի, տղեմալի… | 130 | 110 | 90 |
| 92 | Հատ | Կաղամբ, խնձոր, սիսեռ, հոլ. պանիր, մայոնեզ … | 150 | 110 | 180 |
| 93 | Արբատ | Կաղամբ, սունկ, եգիպտ, թթվ… | 150 | 110 | 180 |
| 94 | Արբատ մսով | Կաղամբ, հավ, եգիպտ. , թթվ. … | 150 | 110 | 180 |
| 95 | Իտալական | Հում սպանախ, հում սունկ, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 96 | Գազարով, ոլոռով | Գազար, ոլոռ, ձեթ … | 150 | 110 | 120 |
| 97 | Ամառային | Սմբուկ, պղպեղ, մառոլ, պոմիդոր, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 98 | Սնկով և զեյթունով | Սունկ, գազար, զեյթուն, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 99 | Սնկով և մառոլով | Սունկ, գազար, մառոլ, ձեթ… | 150 | 110 | 190 |
| 100 | Բրոկոլի, լոլիկ, ծաղկակաղամբ | բրոկոլի, լոլիկ, ծաղկակաղամբ, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 101 | Սնկով, եգիպտացորենով | Ծառի սունկ, բիբար, ոլոռ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 102 | Պիկանտ | Մառոլ, հավ, գազար, թթվ… | 150 | 110 | 195 |
| 103 | Արևելյան | սմբուկ, միս, թթվասեր… | 160 | 110 | 195 |
| 104 | Վրացական | սմբուկ, սոխ, ընկույզ, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 105 | Քամած մածուն | քամած մածուն, մածուն, ընկույզ… | 150 | 110 | 180 |
| 106 | Քամած մածուն վարունգով | քամած մածուն, վարունգ… | 150 | 110 | 180 |
| 107 | Մանանա | քամած մածուն, թթվասեր, ելակ, անանաս, բանան… | 170 | 110 | 195 |
| 108 | Փունջ | թունաձուկ, կարտոֆիլ, հոլ. պանի, մայոնեզ… | 150 | 110 | 195 |
| 109 | տապակած սմբուկ թթվասերով | սմբուկ, թթվասեր, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 110 | Սմբուկով ռուլետ | սմբուկ, կաթնաշոռ, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 | 195 |
| 111 | Սմբուկով, հավով ռուլետ | սմբուկ, հավի միս, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 | 195 |
| 112 | Սմբուկով, տավարի մսով ռուլետ | սմբուկ, տավարի միս, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 | 195 |
| 113 | Լավաշով ռուլետ | լավաշ, հավ, մառոլ, թթու վար. , մայոնեզ… | 150 | 110 | 190 |
| 114 | Քամած մածուն սպանախով | քամած մածուն, սպանախ … | 150 | 110 | 195 |
| 115 | Բանջարեղենային | ոլոռ, եգիպտ., սունկ, ձեթ … | 150 | 110 | 120 |
| 116 | Պաստա | մակարոն, հավի միս, զեյթուն, թթվ. … | 150 | 110 | 195 |
| 117 | Սնկով, ֆիլեյով | ֆիլե, հոլ. պանիր, կանաչ ոլոռ, սունկ, թթվասե… | 150 | 110 | 195 |
| 118 | Սնկով, պանրով | վարունգ, գազար, հոլ. պանիր, սունկ, ձեթ… | 150 | 110 | 195 |
| 119 | Հավով ու ռեհանով | հավ, լոլիկ, ռեհան, թթվ. , ընկույզ … | 150 | 110 | 180 |
| 120 | Հավով | հավ, թթվ. , ընկույզ … | 150 | 110 | 195 |
| 121 | Հավով ռաֆաելո | հավի միս, քամած մածուն, կաթնաշոռ, թթվ. … | 150 | 110 | 198 |
| 122 | Ռաֆաելո | քամած մածուն, կաթնաշոռ, թթվ… | 150 | 110 | 180 |
| 123 | Բիֆստրոգանոֆ | տավարի միս, պոմիդոր, թթվասեր… | 150 | 110 | 180 |
| 124 | Կրեմլյովսկի | հավ, սունկ, կետչուպ, թթվ… | 150 | 110 | 180 |
| 125 | Հավով ու սնկով | հավ, սունկ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 | 180 |
| 126 | Գուրման | հավ, սունկ, թթվ. … | 150 | 110 | 195 |
| **Խմորով ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | Կարտոֆիլով կարկանդակ | ալյուր, կարտոֆիլ, ձեթ … |  | 130 | 200 |
| 2 | Նրբերշիկով կարկանդակ | ալյուր, նրբերշիկ, ձեթ… |  | 130 | 200 |
| 3 | Վետչինայով կարկանդակ | ալյուր, վետչինա, ձեթ, պանիր… |  | 130 | 250 |
| 4 | Մեգրելական | ալյուր, սուլուգունի, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, ձու… |  | 150 | 200 |
| 5 | Աչմա | ալյուր, սուլուգունի, կարագ, հոլ. պանիր, լոռի, ձու… |  | 180 | 200 |
| 6 | Պանրով կարկանդակ | ալյուր, սուլուգունի, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի … |  | 130 | 200 |
| 7 | Սնկով կարկանդակ | ալյուր, սուլուգունի, սունկ, ձեթ… |  | 130 | 250 |
| 8 | Սինաբոն | ալյուր, կարագ, շաքար, կաթ… |  | 140 | 200 |
| 9 | Խաչապուրի մեծ | ալյուր, կաթնաշոռ, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, մարգարին… |  | 140 | 250 |
| 10 | Խաչապուրի փոքր | ալյուր, կաթնաշոռ, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, մարգարին… |  | 130 | 150 |
| 11 | Մրգային շերտուկ | ալյուր, կաթնաշոռ, միրգ, մարգարին, շաքար… |  | 110 | 150 |
| 12 | Խորոված սուլուգունի | սուլուգունի, ալյուր, ձեթ. . . |  | 110 | 400 |
| 13 | Պիցցա | ալյուր, սուլուգունի, կարագ, սունկ, վետչինա, ձեթ, տոմատ, մայոնեզ… |  | 150 | 300 |
| 14 | Բանջարեղենով կարկանդակ | ալյուր, բնաջարեղեն, ձեթ … |  | 140 | 200 |
| 15 | Ժենգյալով հաց | ալյուր, կանաչի, ձեթ… |  | 130 | 300 |
| 16 | Հավի մսով կարկանդակ | ալյուր, միս, ձեթ, տոմատ, սոխ… |  | 150 | 200 |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  | **140 924** | | |

**Ստացվող ընդամենը թիվը լրացվում է Հավելված N 2-ի համապատասխան տողում:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

մասնակցի անվանումը (ղեկավարի պաշտոնը, անուն ազգանունը) ստորագրությունը

Կ. Տ.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021թ.

(ամսաթիվը, ամիսը)

Հավելված 3

«ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4» ծածկագրով

Ընթացակարգի հրավերի

**ՀՀ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՉԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐԻ ՃԱՇԱՐԱՆՈՒՄ ԵՎ ԲՈՒՖԵՏՆԵՐՈՒՄ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՄԱՏՈՒՑՄԱՆ**

**ՊԱՅՄԱՆԱԳԻՐ**

**N ԾՁԲ-21-7/4-**

ք. Երևան 2021թ.

ՀՀ պաշտպանության նախարարությունը, ի դեմս ՀՀ պաշտպանության նախարարի տեղակալ Ս. Սահակյանի, ով գործում է նախարարության կանոնադրության հիման վրա (այսուհետ` Պատվիրատու), մի կողմից և \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-ն, ի դեմս ընկերության տնօրեն \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-ի, ով գործում է ընկերության կանոնադրության հիման վրա (այսուհետև` Կատարող), մյուս կողմից, երկուսը միասին` Կողմեր, կնքեցին սույն պայմանագիրը հետևյալի մասին.

**1. Պայմանագրի առարկան**

1.1. Պատվիրատուն Կատարողին հանձնարարում է, սույն պայմանագրի պահանջներին համապատասխան մատուցել սննդի կազմակերպման (ճաշարանի և բուֆետների շահագործման) ծառայություններ (այսուհետ՝ Ծառայություններ), իսկ Պատվիրատուն պարտավորվում է նշված Ծառայությունների մատուցման համար Կատարողին անհատույց օգտագործման հանձնել խոհանոցային սպասք, գույք, սարքավորումներ (այսուհետ՝ Գույք), ճաշարանի 883.5 մ2, բուֆետների 363.1 մ2 և պահեստային 333.7 մ2 մակերեսներով տարածքներ (այսուհետ՝ Տարածք):

1.2. Ծառայությունների մատուցման ընթացքում մատուցվող սննդամթերքի տեխնիկական բնութագիրը, հիմնական կերակրատեսակների ցանկը և գնացուցակը ներկայացված են սույն պայմանագրի անբաժանելի մասը կազմող Հավելված N 1-ում, իսկ ճաշարանի և բուֆետների համար անհրաժեշտ գույքի ցանկը Հավելված N 2-ում:

1.3. Ճաշարանը և Բուֆետները գործում են ինքնասպասարկման (self-service) սկզբունքի հիման վրա։

**2. Կողմերի իրավունքները և պարտականությունները**

2.1. Կատարողը իրավունք ունի`

2.1.1. Ինքնուրույն որոշել Ծառայությունների մատուցման եղանակները:

2.1.2. Իրեն պատկանող կամ տրամադրված Գույքը երրորդ անձի կողմից կոտրելու, փչացնելու կամ վնասելու դեպքում, իր հայեցողությամբ, տվյալ անձից գանձել համապատասխան գումար՝ Տարածքներում բոլորին տեսանելի վայրում (վայրերում) փակցված քաղաքականությանը համապատասխան։

2.2 Կատարողը պարտավոր է`

2.2.1. Ապահովել ամենօրյա ճաշացանկն ամբողջությամբ և բավարար քանակությամբ՝ Պատվիրատուի յուրաքանչյուր աշխատանքային օրվա, ժամը 12։30-14։30-ն ընկած ժամանակահատվածում։

2.2.2 Ապահովել ամենօրյա ապրանքների /ճաշատեսակների/ այլընտրանքային տարբերակներ (օրինակ՝ հաց՝ լավաշ, սև հաց, սպիտակ հաց և այլն, հյութեր՝ գազավորված, թարմ քամած, բնական և այլն, ճաշատեսակներ՝ խաշած, շոգեխաշած և տապակած տարբերակներ և այլն, բանջարեղեններ և այլն)։

2.2.3 Ապահովել պատրաստի ապրանքների մատակարարների դիվերսիֆիկացիա (օրինակ՝ կաթնամթերքի դեպքում ապահովել մեկից ավելի հայրենական արտադրողների ապրանքատեսականին)։

2.2.4.Ապահովել ճաշատեսակների բարձր որակ, մատուցել միայն նույն օրը պատրաստված թարմ սննդամթերք, իսկ ճաշատեսակներում օգտագործել բացառապես թարմ, կենսաբանական մաքուր, ոչ ջերմոցային (բացառությամբ այն դեպքերի, երբ տվյալ ժամանակահատվածում հնարավոր չէ մթերքն աճեցնել բնական պայմաններում), որակյալ, պահպանման ժամկետներում գտնվող և սանիտարահիգիենիկ ու որակի չափանիշներին համապատասխանող մթերք։

2.2.5 Ապահովել համապատասխան ջերմաստիճանային և հիգենիկ պայմաններ` ինչպես սննդի պահպանման, այնպես էլ ընդհանուր սննդի մատուցման համար:

2.2.6 Ունենալ պրոֆեսիոնալ անձնակազմ /համապատասխան արտահագուստով/՝ խոհարարական անձնակազմ առնվազն 10 խոհարար /ներկայացվում են նրանց հավաստագրերը (լիցենզիաներ)/ սպասարկող անձնակազմ - հաց կտրող` 1 հոգի, սպասք լվացող` 3 հոգի, մատուցող` 3 հոգի, յուրաքանչյուր բուֆետում բուֆետապան և օգնական: Ողջ անձնակազմը պետք է ունենա սանիտարակական հետազոտման հավաստագրեր:

2.2.7 Ապահովել իր աշխատակիցների, ՀՀ օրենսդրությամբ և նորմատիվ ակտերով նախատեսված, տվյալ ոլորտի համապատասխան աշխատակիցներից պահանջվող առողջության, որը պետք է հավաստվի համապատասխան փաստաթղթով, մաքրության, մասնագիտական հմտությունների, բժշկական անհրաժեշտ բոլոր փաստաթղթերի առկայությունը, դատվածության, ալկահոլի և թմրանյութերի հանդեպ կախվածության բացակայությունը։

2.2.8 Ապահովել իր ողջ անձնակազմի փոխարինելիությունը` աշխատակազմից որևէ մեկի արձակուրդի, հիվանդության դեպքում աշխատանքը հնարավոր լինի իրականացնել նույն որակով, նույն քանակությամբ և նույն ժամանակահատվածում։

2.2.9 Ապահովել Գույքի, Տարածքների ընթացիկ մաքրությունը, ամենօրյա հաճախակի անհրաժեշտ օդափոխությունը` սանիտարահիգենիկ պայմաններին համապատասխան։

2.2.10 Ապահովել ընդհանուր սննդից օգտվելու համար անհրաժեշտ Գույք (օրինակ` հացբռնիչ, գդալ, պատառաքաղ, մեկանգամյա կամ բազմակի օգտագործման սպասք և այլն):

2.2.11 Ապահովել մեկանգամյա օգտագործման ամաններով սնունդ տրամադրելու հնարավորություն՝ Տարածքից դուրս սնունդ տանելու (take away) նպատակով։

2.2.12 Ապահովել կողմնակի անձանց նկատմամբ արգելք` խոհանոցի, սննդի մշակման, պահպանման և այլ հատուկ տարածքներ մտնելու, և շփումը` սննդի և գույքի հետ, բացառությամբ պատասխանատու ստորաբաժանման ներկայացուցիչների, ովքեր իրավունք ունեն իրականացնել սննդի որակի և Տարածքի սանիտարական վիճակի նկատմամբ ստուգումներ։

2.2.13 Ապահովել մսամթերքի աղալը համապատասխան տարածքում` բացառելով աղացած վիճակում գնված մսամթերքը։

2.2.14 Ապահովել սննդի մատուցումը և հավաքումը անհատական սկուտեղների միջոցով` դրանց համար անհրաժեշտ պայմաններով (հավաքման դարսակ և/կամ արկղ):

2.2.15 Ձեթը չօգտագործել մեկ անգամից ավել։

2.2.16 Ճաշարանի ներսում չպատրաստել և ՀՀ ՊՆ տարածքից դուրս չհանել սնունդ, Գույք (անձնական կամ այլ նպատակների համար)։

2.2.17 Հիմնական ճաշատեսակների համար սահմանել մինիմալ կշիռներ (և դրանց համապատասխան գներ)։ Դրամարկղի մոտակայքում ապահովել հսկիչ կշեռքի առկայություն՝ յուրաքանչյուր պատվեր վճարելուց առաջ ըստ ցանկության կշռելու համար (վճարումը կկատարվի ֆիքսված քաշի համար և քաշը չապահովելու պարագայում՝ քաշը կարգավորելուց հետո ըստ փաստացի ստացված քաշի համար)։

2.2.18 Իրեն հատկացված Տարածքներն բացառապես օգտագործել իրենց նպատակային նշանակությանը համապատասխան` սույն պայմանագրի նպատակների իրականացման համար։

2.2.19 Ծառայությունների մատուցման ընթացքում առաջացած աղբը, սննդի մնացորդները հավաքել Պատվիրատուի կողմից հատկացված հատուկ վայրում, իսկ տեղափոխման անհրաժեշտության դեպքում` պահպանել սանիտարահիգենիկ պայմանները։

2.2.20 Ապահովել Տարածքում դրամարկղի առկայություն` կանխիկ և անկանխիկ վճարումների համար։

2.2.21 Կատարողի մեղքով Գույքի կորստի, ինչպես նաև դրանց տեխնիկական անձնագրերում նշված շահագործման ընթացքում (ժամկետներում) առաջացած վնասվածքի դեպքում իր հաշվին վերանորոգել այն կամ փոխարինել նոր Գույքով կամ փոխհատուցել Գույքի վերանորոգման կամ փոխարինման նպատակով Պատվիրատուի կատարված ծախսերը։

2.2.22 Պատվիրատուի կողմից Կատարողին տրամադրված սարքավորումները կամ սպասքը վնասելու դեպքում կրել իր կողմից պատճառած բոլոր վնասները` ամբողջական ցանկին համապատասխանեցնելու նպատակով: Եթե անհրաժեշտ են հավելյալ սպասք կամ սարքավորումներ, ապա դրանք պետք է գնվեն մասնակցի կողմից:

2.2.23 Տարածքներում բոլորին տեսանելի վայրում (վայրերում) փակցնել ուղեցույց` վարչական անձնակազմի կողմից իրականացվող քաղաքականության, անվտանգության, Ճաշարանից և սննդից օգտվելու (մատուցում և հավաքում) կանոնների, աշխատանքային ժամերի, չափաբաժինների, գների և այլ անհրաժեշտ պայմանների մասին։

2.2.24 Ծառայությունները մատուցվում են սույն Պայմանագրի, ՀՀ օրենսդրությանը և որակի բոլոր չափանիշներին (ստանդարտներին) համապատասխան` սանիտարահիգենիկ պայմանների խստագույնս պահպանմամբ։

2.2.25 Վճարել օգտագործված էլեկտրաէներգիայի, աղբահանության և ջրի վարձավճարները` առանձնացված չափիչներին համապատասխան:

2.3 Պատվիրատուի իրավունք ունի`

2.3.1. Կատարողի համար սահմանել աշխատանքային ժամեր` առանց խոչընդոտելու վերջինիս` սույն Պայմանագրով ստանձնած գործունեությանը:

2.3.2. Ցանկացած ժամանակ իր աշխատակիցների միջոցով ստուգել Կատարողի կողմից մատուցվող Ծառայությունների ընթացքը, սննդի որակը, Տարածքի սանիտարական վիճակը և համապատաս-խանությունը սույն պայմանագրի և ՀՀ օրենսդրության պահանջներին՝ առանց խոչընդոտելու վերջինիս գործունեությանը:

2.3.3. Անհրաժեշտության դեպքում Կատարողի կողմից մատուցվող սնունդը ներկայացնել բժշկական, սանիտարահիգիենիկ, համաճարակային և այլ փորձաքննությունների։

2.3.4 Սահմանված պայմանների խախտման դեպքում սահմանել թերությունների վերացման ողջամիտ ժամկետ: Նշված ժամանակահատվածում թերությունները չվերացնելու դեպքում Պատվիրատուն իրավունք ունի միակողմանիորեն լուծարել պայմանագիրը:

2.4 Պատվիրատուն պարտավոր է`

2.4.1. Չխոչընդոտել Կատարողի կողմից մատուցվող ծառայության ընթացքին, իսկ Կատարողից համապատասխան ծանուցում ստանալու պահից անհապաղ վերացնել Կատարողի կողմից մատուցվող Ծառայություններին խոչընդոտող հանգամանքները, որոնք Կողմերը փոխադարձ համաձայնությամբ կճանաչեն որպես այդպիսին։

2.4.2. Ապահովել սննդի որակի և Տարածքների սանիտարական վիճակի նկատմամբ հսկողություն իրականացնող իր աշխատակիցների միջոցով, ՀՀ օրենսդրությամբ և նորմատիվ ակտերով նախատեսված, որը պետք է հավաստվի համապատասխան փաստաթղթով, տվյալ ոլորտի համապատասխան աշխատակիցներից պահանջվող առողջության, մաքրության, մասնագիտական հմտությունների, բժշկական անհրաժեշտ բոլոր փաստաթղթերի առկայությունը, դատվածության, ալկահոլի և թմրանյութերի հանդեպ կախվածության բացակայությունը։

2.4.3 Կատարողին սարքավորումները և սպասքը տրամադրել ցանկով (հավելված N 2)՝ ընդունման-հանձնման ակտի կազմման միջոցով:

**3. Կողմերի պատասխանատվությունը և պայմանագրի լուծման կարգը**

3.1. Կողմերից յուրաքանչյուրը կարող է ցանկացած ժամանակ լուծել Պայմանագիրը, նախօրոք՝ 3 (երեք) ամիս առաջ այդ մասին գրավոր ծանուցելով մյուս կողմին։

3.2. Սույն պայմանագրով 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 իրավիճակներ են երկրաշարժը, ջրհեղեղը, հրդեհը, պատերազմը, ռազմական և արտակարգ դրություն հայտարարելը, քաղաքական հուզումները, գործադուլները, հաղորդակցության 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։

3.3 Արգելվում է Տարածքից դուրս հանել Գույք կամ սնունդ՝ բացառությամբ սույն Պայմանագրի 2.2.11 կետում նշված դեպքի։

3.4 Պատվիրատուի կողմից Կատարողին սույն պայմանագրի գործողության ընթացքում անհատույց օգտագործման տրամադրված Գույքի կորստի, ինչպես նաև դրանց տեխնիկական անձնագրերում նշված շահագործման ժամկետներում առաջացած վնասվածքի ռիսկը կրում է Կատարողը:

**4. Այլ դրույթներ**

4.1. Սույն պայմանագիրը ուժի մեջ է մտնում կողմերի ստորագրման պահից և գործում է 3 ամիս ժամկետով։ Ծառայության մատուցման ժամկետը կարող է երկարաձգվել մինչև սույն պայմանագրով այդ ժամկետը լրանալը ՀՀ ՊՆ-ԾՁԲ-21-7/4 ծածկագրով գնման ընթացակարգի հրավերի 1-ին մասի 3-րդ բաժնով նախատեսված հարցման արդյունքների բարձր ցուցանիշի դեպքում` պայմանով, որ Պատվիրատուի մոտ չի վերացել գնման առարկայի օգտագործման պահանջը:

4.2 Սույն պայմանագրում փոփոխություններ և լրացումներ կարող են կատարվել միայն Կողմերի փոխադարձ համաձայնությամբ՝ համաձայնագիր կնքելու միջոցով, որը կհանդիսանա սույն պայմանագրի անբաժանելի մասը։

Պայմանագրով ընմելիքների, սննդի, քաղցրեղենի և այլնի գները, բաղադրիչները և զուտ քաշը (գրամներով) ենթակա չեն փոփոխման առանց նախապես պատվիրատու ստորաբաժանման հետ համաձայնեցնելու:

4.3. Ծառայությունների մատուցման արդյունավետությունը բարձրացնելու ուղղությամբ բոլոր հարցերը քննարկվում և որոշվում են համատեղ։

4.4. Անհրաժեշտության դեպքում Ծառայությունների մատուցման հետ կապված տեխնիկական հարցերը լուծելու նպատակով Կողմերը կազմում և ստորագրում են համապատասխան լրացուցիչ փաստաթուղթ, որը կհանդիսանա սույն պայմանագրի անբաժանելի մասը։

4.5. Սույն պայմանագրի պատշաճ կատարման պայմաններում Կողմերի (Կատարող կամ Պատվիրատու) օգուտները (խնայողություններ) կամ կրած վնասները տվյալ կողմի օգուտը կամ կրած վնասն են։ Սույն պայմանագրի Կողմերի` երրորդ անձանց նկատմամբ պարտավորությունները՝ ներառյալ պայմանագրի կատարման շրջանակում Կողմերի կնքած այլ գործարքները և դրանցից բխող պարտավորությունները, դուրս են սույն Պայմանագրի կարգավորման դաշտից և չեն կարող ազդել սույն Պայմանագրի կատարման արդյունքների վրա։ Այդ գործարքների և դրանցից բխող պարտավորությունների կատարման հետ կապված հարաբերությունները կարգավորվում են այդ գործարքների հետ կապված հարաբերությունները կարգավորող նորմերով, և դրանց համար պատասխանատու է Կողմը։

4.6. Կատարողի աշխատակիցների՝ Պատվիրատուի տարածք մուտք գործելու և ելքի, ինչպես նաև Ծառայությունների մատուցման համար անհրաժեշտ սննդամթերք, Գույք և այլ առարկաներ ՀՀ պաշտպանության նախարարության վարչական համալիրի տարածք բերելու համար, ինչպես նաև անվտանգության այլ հարցերով Կողմերը գրավոր կսահմանեն երկուստեք աշխատակարգ-համաձայնություն (Կատարողի կողմից մատուցվող ծառայությունների բնականոն ընթացքն ապահովելու և դրան չխոչընդոտելու նպատակով), որը կհանդիսանա սույն Պայմանագրի անբաժանելի մասը։

4.7. Սույն պայմանագրի կապակցությամբ ծագած վեճերը լուծվում են բանակցությունների միջոցով։ Համաձայնություն ձեռք չբերելու դեպքում վեճերը լուծվում են ՀՀ դատարաններում։

4.8. Սույն պայմանագիրը կազմված է \_\_\_ էջից, կնքվում է երկու օրինակից, որոնք ունեն հավասարազոր իրավաբանական ուժ։ Սույն պայմանագրի N 1 և N 2 հավելվածները հանդիսանում են սույն Պայմանագրի անբաժանելի մասը, յուրաքանչյուր կողմին տրվում մեկ օրինակ։

4.9. Սույն պայմանագրից ծագած կողմի վճարային պարտավորությունը չի կարող դադարել այլ պայմանագրից ծագած՝ հակընդդեմ պարտավորության հաշվանցով, առանց կողմերի գրավոր և կնիքով հաստատված համաձայնության։ Սույն պայմանագրից ծագած պահանջի իրավունքը չի կարող փոխանցվել այլ անձի, առանց պարտապան կողմի գրավոր համաձայնության։

4.10. Սույն պայմանագրի նկատմամբ կիրառվում է Հայաստանի Հանրապետության իրավունքը։

4.11. Պատասխանատու ստորաբաժանում է հանդիսանում ՀՀ ԶՈՒ թիկունքի վարչությունը:

**5. Կողմերի հասցեները, բանկային վավերապայմանները և ստորագրությունները**

|  |  |
| --- | --- |
| **ՊԱՏՎԻՐՏՈՒ**  ՀՀ պաշտպանության նախարարություն  ՀՀ, ք. Երևան, Բագրևանդի 5  ՀՀ ՖՆ գործառնական վարչություն  Հ/Հ  ՀՎՀՀ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **ԿԱՏԱՐՈՂ**  Հ/Հ  ՀՎՀՀ  տնօրեն  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Հավելված N 1**

**№ ԾՁԲ-21-7/4- պայմանագրի**

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈւԹԱԳԻՐ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Հ/Հ** | **Անվանում** | **Տեխնիկական հատկանիշներ** |
| 1 | ՀՀ ՊՆ վարչական համալիրի աշխատակիցների սննդի կազմակերպման ծառայության | * **Ընկերության ճաշարանում մատուցվող սնունդն ու ընմեպլիքները պետք է պատրաստված լինեն բացառապես թարմ մթերքներից։** * **Տաք/սառը մսային ուտեստները պետք է պատրաստված լինեն թարմ տեղական (չներկրված) մսից։** * **Սնունդը մատուցվում Է բաց բուֆեի/պահարանի վրա շարված` ճաշարանի աշխատակցի օգնությամբ։** * **Յուրաքանչյուր օր մատուցվող մսից պատրաստված կերակրատեսակները, աղցանները, խավարտները, 1-ին և 2-րդ ճաշատեսակները պետք է լինեն օրական ոչ պակաս քան 3-4 տեսակի /մենյուն պետք է փոփոխվի յուրաքանչյուր օր/։** * **Սնունդը պատրաստելու և մատուցելու համար Պատվիրատուն Կատարողին տրամադրում է տարածք՝ անհատույց օգտագործման իրավունքով։** * **Կատարողն իր հաշվին պետք է ապահովի անձեռոցիկների, ատամի փայտիկների, կերակրի աղի և պղպեղների (կարմիր և սև) առկայությունը ճաշարանում։** * **Ճաշարանը պետք է աշխատի շաբաթական առնվազն` 5 օր, 09։00-ից մինչև 16։00-ն /ընդմիջման ժամը 1230-1430/։** * **Բուֆետները պետք է աշխատեն շաբաթական առնվազն` 5 օր, 09։00-ից մինչև 18։00-ն /ընդմիջման ժամը 12:30-14:30/։** * **Առանձին դեպքերում պատասխանատուի կողմից տարբեր միջոցառումների ժամանակ կտրվի անհրաժեշտ քանակի սննդամթերք, միջոցառմանը ներգրավված անձնակազմի կերակրման կազմակերպման համար, բայց ոչ ավելի քան տարեկան 5 անգամ /սպասարկումը և պատրաստումը պետք է կատարվի մասնակցի կողմից անվճար/:** * **Յուրաքաչյուր շաբաթ օր գործում է առնվազն 1 հերթապահ բուֆետ 09։00-ից մինչև 13։00-ն:** * **Ճաշարանի տարածքի ընդհանուր մակերեսը կազմում է` 883.5 մ2։** * **Բուֆետները` 363.1 մ2:** * **Պահեստային տարածք 333.7 մ2:** * **Այցելուների թիվը կարող է լինել օրական շուրջ 600 հոգի, սակայն այս թիվը երաշխավորված չէ և կախված է հաճախորդների գոհունակությունից։** |

**Ծանոթություն՝**

Ծառայության կատարման վայրը Բագրևանդի 5 հասցեում գտնվող ճաշարանում` միջինը 600 աձի համար։

Տավարի թարմ միս է համարվում ցլիկի, հորթի, կովի և երինջի մսերը:

1. Պատրաստի սառը ուտեստի մեկ չափաբաժինն ելքը ոչ պակաս 120 գրամից։

2. Պատրաստի առաջին ճաշատեսակի մեկ չափաբաժնի ելքը 450-ից 500 գրամ, չոր նյութերի պարունակությունը 45-50 %։

3. Պատրաստի երկրորդ ճաշատեսակի միկ չափաբաժնի ելքը 200 գրամ ոչ պակաս։

4. Պատվիրատուի պահանջով ճաշատեսակները կարող են հատկացվել նաև 0.5 չափաբաժնով:

Կտրականապես արգելվում ` ոգելից խմիչքի վաճառքը։

|  |  |
| --- | --- |
| **ՊԱՏՎԻՐՏՈՒ**  ՀՀ պաշտպանության նախարարություն  ՀՀ, ք. Երևան, Բագրևանդի 5  ՀՀ ՖՆ գործառնական վարչություն  Հ/Հ  ՀՎՀՀ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **ԿԱՏԱՐՈՂ**  Հ/Հ  ՀՎՀՀ  տնօրեն  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**ՑԱՆԿ**

**ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ**

| **Հ/Հ** | **Կերակրատեսակ** | **Բաղադրություն** | **Քաշը գրամ** | **Միավորի գինը**  **/ՀՀ դրամ/** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Հաց** | | |  |  |
| 1 | Հաց սպիտակ (Տեսակը` ռուսական կաղապարային) | ՀԱՏ 31-101 մինչև 500 գրամանոց կաղապարային, տեսակը` ռուսական բատոն, փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի ու “Սննդամթերքի անվտանգության մասին “ ՀՀ օրենքի 9-րդ հովածի։ | 200 գ |  |
| 2 | Հաց սև (Տեսակը` ռուսական կաղապարային) | ՀԱՏ 31-101 մինչև 500 գրամանոց կաղապարային, տեսակը` ռուսական բատոն, փաթետավորված կամ առանց փաթեթավորման։ Անվտանգությունը` ըստ N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի ու “Սննդամթերքի անվտանգության մասին “ ՀՀ օրենքի 9-րդ հովածի։ | 200 գ |  |
| **Սառը նախուտեստներ** | | |  |  |
| 1 | Աղցան` Մայրաքաղաքային | Տավարի թարմ միս, գազար, ոլոռ, կարտոֆիլ, ձու, թթվասեր, մայոնեզ, թթու վարունգ, համեմունք | 150 |  |
| 2. | Աղցան` Վինեգրետ | Բազուկ, լոբի, կարտոֆիլ, թթու վարունգ, գազար, կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 3. | Աղցան `Թաբուլե | Բլղուր, տոմատ, մառոլ, կանաչ սոխ, լոլիկ, մաղադանոս, կիտրոն, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 4. | Աղցան` Մարոլով | Մառոլ, կանաչ սոխ, համեմ, կանաչ սխտոր, բոլոկի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 5. | Աղցան` Բազուկով | Բազուկ, թթվասեր, մայոնեզ, ընկույզ, սամիթ, համեմունք | 150 |  |
| 6. | Աղցան` Կորեական | Գազար, համեմունքներ | 150 |  |
| 7 | Աղցան` բանջարեղենային | Կաղամբ, գազար, ձեթ, համեմունքներ | 150 |  |
| 8. | Աղցան` կաղամբով | Կաղամբ, գազար, թարմ կանաչի, կիտրոնի հյութ, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 9 | Աղցան` կարտոֆիլով և վարունգով | Թթու վարունգ, կարտոֆիլ, սոխ, ծիտրոն, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 10 | Աղցան` կարմիր լոբով | Կարմիր լոբի, թթու վարունգ, գազար, թարմ պղպեղ, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 11 | Աղցան քամած մածունով՝ հավի կրծքամսով | Հավի կրծքամիս, սխտոր, մարոլ, թարմ վարունգ, քամած մածուն, եգիպտացորեն, համեմունք | 150 |  |
| 12 | Աղցան տավարի փափկամսով | Տավարի փափկամիս, նուռ, ընկույզ, թարմ կանաչի, թթվասեր, մայոնեզ | 150 |  |
| 13 | Ցեզր | Ապխտած հավի կրծքամիս, լոլիկ, հոլանդական պանիր, մարոլ, չորահաց, սոուս | 150 |  |
| 14 | Բանջարեղենային աղցան՝ սեզոնային | Դդմիկ, պղպեղ, լոլիկ, գազար, կանաչի, համեմունք | 150 |  |
| 15 | Սմբուկով աղցան | Սմբուկ, պղպեղ, լոլիկ, կանաչի, սխտոր, համեմունք | 150 |  |
| 16 | Սնկով աղցան | Սունկ, թթու վարունգ, կանաչ սոխ, սամիթ, համեմունք, կիտրոնի հյութ, բուսական յուղ | 150 |  |
|  | **Առաջին կերակրատեսակներ** | |  |  |
| 1 | Բորշչ | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 2 | Բորշչ լոբով | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչ լոբի | 500 |  |
| 3 | Բորշչ՝ մսով | Կարտոֆիլ, կաղամբ, գազար, բազուկ, սոխ, կանաչի, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ տավարի միս | 450/50 |  |
| 4 | Սուպ խարչո | Բրինձ, ձավար, տավարի միս, կարտոֆիլ, սոխ, տոմատ, սխտոր, տխեմալի, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 5 | Աղապուր` | Տավարի թարմ միս, խոզապուխտ, թռչնի միս, նրբերշիկ, սոխ, թթու վարունգ, լիմոն, ձիթապտուղ, կապերս, թթվասեր, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 6 | Բրնձով ապուր | Կարտոֆիլ, բրինձ, գազար, արգանակ, թարմ կանաչի, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 7 | Դեղին ոլոռով ապուր | Արգանակ, ոլոռ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 8 | Կանաչ ոլոռով ապուր | Արգանակ, ոլոռ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 9 | Մակարոնեղենով ապուր | Կարտոֆիլ, մակարոնեղեն, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 10 | Ոսպով ապուր | Կարտոֆիլ, ոսպ, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 11 | Կարմիր լոբով ապուր | Կարտոֆիլ, կարմիր լոբի, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 12 | Կանաչ լոբով ապուր | Կարտոֆիլ, կանաչ լոբի, գազար, արգանակ, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
| 13 | Սպաս | Մածուն, ձավար, թարմ կանաչի, թթվասեր, կարագ, ձու | 500 |  |
| 14 | Գյուղական ապուր | Փիփերթ, կարտոֆիլ, բլղուր, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչի | 500 |  |
| 15 | Ավելուկով ապուր | Ավելուկ, կարտոֆիլ, բլղուր կամ ոսպ, գազար, սոխ, տոմատ, համեմունք, բուսական յուղ, թարմ կանաչի | 500 |  |
| 16 | Սնկով ապուր | Սունկ՝ շամպինիոն, բրինձ, թարմ կանաչի, գազար, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ, կարտոֆիլ | 500 |  |
| 17 | Աջաբսանդալ | Սմբուկ, լոլիկ, կանաչ պղպեղ, բամիա, սոխ, կարտոֆիլ, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 500 |  |
|  | **Երկրորդ կերակրատեսակներ** | |  |  |
| 1 | Շոգեխաշած տավարի միս | Տավարի թարմ միս, դափնու տերև, համեմունք | 70 |  |
| 2 | Տապակած խոզի միս | Խոզի թարմ փափուկ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 70 |  |
| 3 | Խոզի ժարկո՝ մանրակտոր | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 70 |  |
| 4 | Տավարի կոտլետ | Տավարի թարմ միս, սոխ, հաց, թարմ կանաչի, համեմունք, պաքսիմատ | 1 հատ |  |
| 5 | Տավարի գուլյաշ | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 |  |
| 6 | Լանգետ տավարի ֆիլեից | Տավարի թարմ միս, համեմեունք, բուսական յուղ | 100 |  |
| 7 | Տժվժիկ | Տավարի թարմ սիրտ, թոք, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 8 | Մակարոն` նավաստիական | Տավարի միս, մակարոնեղեն, , սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200/50 |  |
| 9 | Դոլմա | Տավարի թարմ միս, բրինձ, սոխ, կաղամբ, տոմատ, կարագ համեմեունք, բուսական յուղ | 250 |  |
| 10 | Գյառնի- յարախ | Տավարի թարմ միս, սոխ, սմբուկ, թարմ կանաչի, լոլիկ, համեմեունք, բուսական յուղ | 200/50 |  |
| 11 | Հավի կրծքամիս | Հավի կրծքամիս, համեմեունք, բուսական յուղ | 70 |  |
| 12 | Հավի գուլյաշ | Հավի միս սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 |  |
| 13 | Քարաջիկը սոուսում | Հավի քարաջիկ, սոխ, թարմ կանաչի, համեմունք, տոմատ, ալյուր, բուսական յուղ թթվասեր | 200 |  |
| 14 | Ճուտ՝ տապակած | Հավի թարմ ճուտ, համեմեունք, բուսական յուղ | 220 |  |
| 15 | Հավի ազդրամիս տապակած | Հավի թարմ ազդրամիս, համեմեունք, բուսական յուղ | 170 |  |
| 16 | Հավի թևիկներ՝ տապակած | Հավի թարմ թևիկներ, աջիկա, համեմեունք, բուսական յուղ | 100 |  |
| 17 | Քյուֆթա | Տավարի թարմ փափկամիս, ձու, սոխ, այլուր, կոնյակ, կարագ, համեմեունք | 120 |  |
| 18 | Տապակած ձուկ | Ձուկ պանգասիուս, սոխ, տոմատ, մայոնեզ, համեմեունք, բուսական յուղ | 120 |  |
| 19 | Խաշած ձուկ՝ իշխան | Ձուկ իշխան, համեմունք, դափնու տերև, կիտրոն, թարխուն | 220 |  |
| 20 | Խինկալի | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, սխտոր, ալյուր, ձու, կարագ, համեմեունք | 400  /3 հատ |  |
| 21 | Պելմենի | Տավարի թարմ միս, սոխ, թարմ կանաչի, սխտոր, ալյուր, ձու, կարագ, համեմեունք | 250 |  |
| 22 | Նրբերշիկ | Բարձր I և II տեսակների, պատրաստված տավարի և խոզի, տավարի և հորթի մսերից, ԳՕՍՏ 23670-79, անվտանգությունը ըստ` N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի | 150 |  |
| 23 | Սարդելկա | Բարձր, I և II տեսակների, պատրաստված տավարի և խոզի, տավարի և հորթի մսերից, ԳՕՍՏ 23670-79, անվտանգությունը ըստ` N 2-III-4, 9-01-2003 (ՌԴ Սան Պին 2, 3, 2-1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի և “Սննդամթերքի անվտանգության մասին” ՀՀ օրենքի 9-րդ հոդվածի | 150 |  |
| 24 | Խոզի փափկամիս՝ թարմ ֆիլեից | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 150 |  |
| 25 | Էսկալոպ՝ խոզի թարմ չալաղաջ | Խոզի թարմ չալաղաջ, սունկ, հոլանդական պանիր, համեմեունք, բուսական յուղ | 150 |  |
| 26 | Խոզի մսով ռուլետ՝ թարմ տեղական մսով | Խոզի թարմ միս, սունկ, հոլանդական պանիր, կանաչ սոխ, թթվասեր, համեմունք | 120 |  |
| 27 | Խոզի լանգետ ֆիլեից | Խոզի թարմ միս, համեմունք, սոխ բուսական յուղ | 120 |  |
| 28 | Հարիսա | Ձավար, հավի թարմ փափկամիս, համեմունք, կարագ, | 480/20 |  |
| **Խավարտներ** | | |  |  |
| 1 | Հնդկաձավարի | Հնդկաձավար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 2 | Բրնձով | Բրինձ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 3 | Բրնձով ոսպով | Բրինձ, ոսպ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 4 | Բրնձով գազարով | Բրինձ, գազար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 5 | Սպագետտի | Սպագետտի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 6 | Մակարոնեղենով | Մակարոնեղեն, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 7 | Տապակած կանաչ լոբի | Կանաչ լոբի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 8 | Հաճարով | Հաճար, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 9 | Հաճարը՝ սնկով | Հաճար, սունկ համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 10 | Դեղին ոլոռով պյուրե | Դեղին ոլոռ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 11 | Լոլիկով ձվածեղ | Լոլիկ, ձու, թարմ կանաչ պղպեղ, կանաչի, համեմունք, կարագ | 200 |  |
| 12 | Տապակած բանջարեղեն | Լոլիկ, սմբուկ, պղպեղ, սոխ, սխտոր, կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 13 | Տապակած կարտոֆիլ | Կարտոֆիլ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 14 | Տապակած կանաչի | Սեզոնային կանաչի, սոխ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 15 | Շոգեխաշած կաղամբ | Կաղամբ, գազար, սոխ, տոմատ, դափնու տերև, թարմ կանաչի, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 16 | Գազարով պերեց | Գազար, պղպեղ, սոխ, կանաչի համեմունք, բուսական յուղ, տոմատ | 200 |  |
| 17 | Կարտոֆիլի պյուրե | Կարտոֆիիլ, կարագ, աղ | 200 |  |
| 18 | Կարտոֆիլի ֆրի | Կարտոֆիլ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
| 19 | Տապակած կանաչ լոբի | Կանաչ լոբի, սոխ, սխտոր, սամիթ, համեմունք, բուսական յուղ | 200 |  |
|  | **Ըմպելիքներ** | |  |  |
| 1 | Հանքային ջուր, | Խմելու բուժիչ սեղանի ջուր, հիդրոկարբոնատային, նատրումական, սիլիկատային բորային գազավորված 0.5լ. պոլիմերյան տարաներում կամ ապակյա շշերում, ՀՍՏ 191 - 2000։ Պահպանման ժամկետը մեկ տարի։ | Հատ |  |
| 2 | Բնական ջուր | Խմելու սեղանի ջուր, 0.5լ. պոլիմերյան տարաներում և ապակյա շշերում, ՀՍՏ 191 - 2000։ Պահպանման ժամկետը մեկ տարի: | Հատ |  |
| 3 | Բնական հյութ | Պատրաստված թարմ մրգերից և պտուղներից, պտղամասով, շաքարի օշարակի հավելումով կամ առանց դրա, արտաքին տեսքով պարզ` նստված-քի զանգվածային մասը 0,2% ոչ ավելի և ոչ պարզ` 0, 8% ոչ պակաս, փաթեթավորումը` 1լ-նոց ստվարաթղթե տուփերով կամ շշալցված` ապակե տարայով։ | Հատ |  |
| 4 | Կոկա-կոլա, ֆանտա, սպրայթ | Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք <Կոկա կոլա, Ֆանտա, Սպրայթ>, 0.5 լ. պլաստմասե շշերով։ Պարունակությունը` ջուր, շաքար, ածխածնի երկօքսիդ, գունանյութ / շաքարային կոլեր IV/, թթվանյության կարգավորիչ /ֆոսֆորաթթու/, բուսական թուրմեր, կոֆեին։ Պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, մեկ փաթեթի մեջ 12 շիշ։ Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման օրվանից ոչ պակաս քան 20%։ | Հատ |  |
| 5 | Լիմոնադ | Գազավորված զովացուցիչ ըմպելիք` Տարբեր համերի’ տեսակի, 0. 5 լ-ոց ապակյա շշերով։ Բաղադրությունը` խմելու աղբյուրի ջուր, բնական համբուրավետիչ <Տարբեր համեր>, կիտրոնաթթու, նատրիումի բենզոնատ, ածխածնի երկօքսիդ։ | Հատ |  |
| 6 | Կոմպոտ թարմ մրգերից | Միրգ, հատապտուղ, շաքարավազ, կիտրոն | Բաժակ |  |
| 7 | Թան | Թան 0.5լ-ոց պլաստմասե շշերով, բաղադրությունը` անարատ կաթ, յուղա-զուրկ կաթ, մակարդ, աղ, սպիտակուցներ 1.4 գր. յուղ 1.3 գր., ածխաջրեր 1.9 գր., էներգետիկ արժեքը 25 կկալ /100 գր-ում/։ | հատ |  |
| 8 | Մածնաբրդոշ | Մածուն, վարունգ, սամիթ, աղ, | Բաժակ |  |
| 9 | Սառը թեյ | Սառը թեյ, 18 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար 94%, լուծվող սև թեյ 3. 6%, լիմոնաթթու 1. 3%, ասկորբինաթթու 0. 6%, բնականին նույնանման բուրմունքանյութ <Տարբեր համերի> 0. 5%։ | Բաժակ |  |
| **Բուֆետների համար** | | |  |  |
| **Տաք ըմպելիքներ** | | |  |  |
| 1 | Կիսել | Մրգային, թարմ, 250 գր. , տուփերով, անվտանգությունը` Սան Պին 2. 3. 2-560-96, ռուսական արտադրության կամ համարժեք։ | Բաժակ |  |
| 2 | Թեյ | Թեյ թղթյա տուփով, ԳՕՍՏ-1937-90 | Բաժակ |  |
| 3 | Սուրճ | Բնական սուրճ` աղացած, 1-ին տեսակի, ԳՕՍՏ 6805-97, | Բաժակ |  |
| 4 | Տաք շոկոլադ | Կակաոյի լուծվող ըմպելիք, 20 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար, կակաոյի փոշի, սերուծքի փոխարինիչ, մալտոդեքստրին, աղ, բնականին նույնանման բուրմուն-քանյութեր <Շոկոլադ, վանլիր, կարամել>, խտացուցիչ <քսանտային բուսախեժ>, գնդավորմանը արգելք հանդիսացող նյութ` սիլիցիումի երկօքսիդ, քաղցրացուցիչ <կալցիումի, ացեսուլֆամ, նատրիումի սախարինատ, նատրիումի ցիկլամիտ>։ | Բաժակ |  |
| 5 | Մակ սուրճ | Լուծվող սրճային ըմպելիք /3-ը 1-ում/, 20 գրամ հերմետիկ պոլիէթիլենային փաթեթով, բաղադրությունը` շաքար, սերուծքի փոխարինիչ /գլյուկոզայի օշարակ, բուսական յուղեր, կազեին, լակտոզա, կայունացուցիչներ / E 340 i i, E 341 i i, E 452 i / և էմուլգատորներ /E 471, E 472 e/, մարտոդեքստրին, լուծվող բնական սուրճ։ | Բաժակ |  |
| 6 | Լուծվող սուրճ | Լուծվող սուրճ 2 գր-ոց փայլաթիթեղային և պոլիէթիլենային փաթեթավորմամբ, | Բաժակ |  |
| **Բուտերբրոտներ** | | |  |  |
| 1 | Ապխտած խոզի մսով | Հաց, ապխտած խոզի միս, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 2 | Ապխտած տավարի մսով | Հաց, ապխտած տավարի միս, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 3 | Ապխտած երշիկով | Հաց, ապխտած երշիկ, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 4 | Վետչինայով | Հաց, վետչինա, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 5 | Հոլանդական պանրով | Հաց հոլանդական պանիր, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 6 | Լոռի պանրով | Հաց, լոռի պանիր, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 7 | Նրբերշիկով | Հաց, նրբերշիկ, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 8 | Հավի կրծքամսով | Հաց, հավի կրծքամիս, հավելում\* | 80/40/5 |  |
| 9 | Խոզի մանրակտորներով | Հաց, խոզի միս մանրակտորներով, հավելում\* | 80/40/5 |  |

|  | **Կերակրատեսակ** | **Բաղադրություն** | **հում մթ-ի քարշը**  **(գր)** | **եփած մթ-ի քարշ**  **(գր)** | **Միավորի գինը /ՀՀ դրամ/** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Տավարի մսով** | |  |  |  |
| 1 | Բիֆշտեքս | տավարի միս, սոխ, ձու ձեթ | 130 | 80 |  |
| 2 | Տավարի մսով ծտի բույն | տավարի միս, սոխ, կարտոֆիլ, ձու, ոլոռ, ձեթ … | 130 | 80 |  |
| 3 | Տավարի միս սպագետտիով | տավարի միս, սոխ, սպագետտի, ձեթ … | 110 | 70 |  |
| 4 | Տավարի մսով ազու | տավարի միս, կարտոֆիլ, տոմատ, սոյայի սոուս, տաքդեղ, սոխ, ձեթ … | 180 | 170 |  |
| 5 | Մանթիներ | միս, ալյուր, կարագ | 50 | 30 |  |
| 6 | Տավարի միս սնկով, պանրով | տավարի միս, սունկ, պանիր, մակարոն, տոմատ, ձեթ | 160 | 170 |  |
| 7 | Տավարի հյութալի կոտլետ բանջարեղենով | Միս, կաղամբ, սոխ, ձեթ, պղպեղ … | 120 | 70 |  |
| 8 | Պասուց դոլմա | սիսեռ, սոխ, բանջարեղեն, կարագ, բրինձ …. . . | 140 | 90 |  |
| 9 | Տավարի միս լոբով | տավարի միս, լոբի, ընկույզ, աջիկա, ձեթ . . | 150 | 170 |  |
| 10 | Տավարի մսով ու բանջարեղենով ճաշ | միս, բուլղարական պղպեղ, բրոկոլի, սոյայի սոուս, ձեթ … | 160 | 190 |  |
| 11 | Ամառային դոլմա | միս, սոխ, բանջարեղեն, կարագ, բրինձ …. . . | 120 | 70 |  |
| 12 | Մսով լցոնած կարտոֆիլ | միս, սոխ, մաքրած կարտոֆիլ, հոլանդական պանիր, ձեթ … | 170 | 130 |  |
| 13 | Տավարի քյաբաբ | միս, սոխ, կարագ … | 110 | 70 |  |
| 14 | Ֆիրմային կոտլետ ընկույզով | միս, սոխ, պաքսիմատ, ընկույզ, ձեթ … | 100 | 60 |  |
| 15 | Սնկով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, սունկ, պանիր, ձեթ. . . | 110 | 70 |  |
| 16 | Տավարի մսով ռուլետ | տավարի միս, պանիր, կաթնաշոռ, ձեթ | 90 | 60 |  |
| 17 | Կեր ու սուս | միս, ոլոռ, կարտոֆիլ, տոմատ, թթվասեր, ձեթ…. | 130 | 170 |  |
| 18 | ֆիրմային ճաշ | միս, սունկ, կարտոֆիլ, ձեթ, տոմատ…. | 160 | 170 |  |
| 19 | Օստրի | միս, սոխ, սոյայի սոուս, տաքդեղ, համեմ, ձեթ, տոմատ…. | 150 | 160 |  |
| 20 | Մադամ բովարի տավարի մսով | միս, հոլանդական պանիր, սունկ, ձեթ. . | 150 | 170 |  |
| 21 | թփով դոլմա | միս, սոխ, թուփ, կարագ, բրինձ…. . . | 40 | 30 |  |
| 22 | Իշլի քյուֆթա | միս, բլղուր, կարագ… | 110 | 70 |  |
| 23 | Տապակած քյուֆթա | քյուֆթա, սոխ, կարագ… | 140 | 90 |  |
| 24 | նրբաբլիթ | միս, ալյուր, սոխ, կաթ, ձեթ, … | 120 | 70 |  |
| 25 | ուզբեկական ղավուրմա | միս, կարագ, կարտոֆիլ, գազար, սոխ . . | 210 | 180 |  |
| 26 | ղավուրմա բրնձով | միս, բրինձ, սոխ, կարագ | 220 | 130 |  |
| 27 | չաքապուլի | միս, սալոր, թարխուն, համեմ, սոխ, կարագ. . | 160 | 130 |  |
| 28 | սուլթանի քյաբաբ | միս, ժիդկիյ դիմ, կարագ, մուսկաթի արեխ . . . | 120 | 70 |  |
| 29 | տավարի սուվլակի | միս, պղպեղ, կարագ… | 110 | 70 |  |
| 30 | ամառային խաշլամա | միս, սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, սոխ, կարագ | 220 | 200 |  |
| 31 | Հորթի մսով չինական ճաշ | միս, բրոկոլի, բուլղարական պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 160 | 150 |  |
| 32 | Սուլի մանթի սիսեռով | միս, ալյուր, կարագ, սիսեռ… | 70 | 50 |  |
| 33 | տավարի միս գարեջրով, դոշաբով | միս, գարեջուր, դոշաբ, տոմատ, ձեթ | 160 | 170 |  |
| **Խոզի մսով** | | |  |  |  |
| 1 | Օսո-բուկո | խոզի միս, քյարաուզ, գինի, սոխ, ձեթ | 140 | 190 |  |
| 2 | խոզի լանգետ սոուսով | միս, մեղր, սոյայի սոուս, տոմատ, ձեթ, . . | 150 | 90 |  |
| 3 | խոզի լանգետ ասորտի | միս, ընկույզ, գազար, սունկ, թթվասեր, հոլ. պանիր, ձեթ… | 140 | 80 |  |
| 4 | Խոզի մսով չինական ճաշ | միս, բրոկոլի, բուլղարական պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 170 | 180 |  |
| 5 | Օջախուրի | կարտոֆիլ, միս, ձեթ, աջիկա, մեղր, սխտոր, սոխ, բուլղարական պղպեղ, սունելի | 220 | 230 |  |
| 6 | Խոզի լանգետով ծրարներ | խոզի միս, եգիպտացորեն, ոլոռ, ձեթ… | 150 | 90 |  |
| 7 | խոզապուխտով լցոնած կարտոֆիլ | միս, կարտոֆիլ, պանիր, ձեթ . . | 140 | 80 |  |
| 8 | վետչինայով և սնկով լցոնած կարտոֆիլ | վետչինա, սունկ, կարտոֆիլ, պանիր | 155 | 90 |  |
| 9 | Սոուս ասորտի | հավի միս, տավարի միս, խոզի միս, բրոկոլի, սունկ, տաքդեղ, ձեթ . . . | 170 | 200 |  |
| 10 | ժարկո կարտոֆիլով | կարտոֆիլ, խոզի փափուկ միս, ձեթ, սոխ, պղպեղ … | 200 | 230 |  |
| 11 | Խոզի ալբանական կոտլետ | միս, ձու, տաքդեղ, սոխ, կարագ … | 130 | 80 |  |
| 12 | ռուլետ խոզի մսով, սպանախով | խոզի միս, սպանախ, պանիր, լոլիկ, ձեթ… | 130 | 80 |  |
| 13 | Պալիբո խոզի մսով | խոզի միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 130 | 80 |  |
| 14 | Խոզի տեֆտելի | խոզի միս, սոխ, ձեթ… | 100 | 70 |  |
| 15 | Մադամ բովարի խոզի մսով | խոզի միս, հոլանդական պանիր, շամպինյոն, ձեթ, սումախ, ժիդկիյ դիմ . . | 150 | 170 |  |
| 16 | խոզի շաուրմա | լավաշ, միս, կարտոֆիլ, կաղամբ, ձեթ, . | 260 | 290 |  |
| 17 | Խոզի մատեր | միս, կարտոֆիլ տոմատ, ձեթ … | 190 | 120 |  |
| 18 | Ամանորյա խոզի բուդ | խոզի միս, սխտոր, գազար, չաման, ձեթ. Դափնու տերև, համեմունք | 140 | 60 |  |
| 19 | Խոզի նագետիներ | խոզի միս, պակսիմատ, ձեթ | 90 | 60 |  |
| 20 | խոզի միս գինիով | միս, սոխ, ձեթ, գինի | 170 | 190 |  |
| 21 | խոզի միս սնկով | միս, սոխ, ձեթ, սունկ | 160 | 170 |  |
| 22 | խոզի միս բանջարեղենով | միս, սոխ, ձեթ, խառը բանջ. . . | 180 | 190 |  |
| 23 | պրոշուտո | միս, ձեթ, . . | 130 | 80 |  |
| 24 | բուրիտո | լոշիկ, միս, լոբի, ձեթ, | 230 | 250 |  |
| **Հավի մսով** | | |  |  |  |
| 1 | Հավով կաչատորա | Հավի միս, տոմատ, սոխ, գինի, աջիկա, ձեթ… | 150 | 160 |  |
| 2 | Հավի մսով, ռոքֆորով սոուս | միս, բանջարեղեն, ռոքֆոր պանիր, սոյայի սոուս, ձեթ… | 150 | 160 |  |
| 3 | Հավի նագետիներ | միս, ալյուր, ձու, ձեթ | 80 | 50 |  |
| 4 | Հավի մսով, չինական ճաշ | միս, բանջարեղեն, բուլղ. պղպեղ, սոյայի սոուս, ձեթ… | 170 | 180 |  |
| 5 | Բլինչիկ Հավով ու սնկով | հավի միս, սունկ, կաթ, ձեթ… | 80 | 50 |  |
| 6 | Հավի էսկալոպ | միս, հոլանդական պանիր, սունկ, ձեթ, . . | 140 | 90 |  |
| 7 | Ֆրիկասե | հավի միս, սունկ, գինի, անանաս, ալյուր, կարագ… | 170 | 190 |  |
| 8 | Հավով գարմոշկա | հավի միս, սմբուկ, ձեթ… | 140 | 90 |  |
| 9 | Խորոված կրծքամիս | միս, թթվասեր, ժիդկիյ դիմ, ձեթ, քարի . . | 130 | 80 |  |
| 10 | Հաց, լցոնած հավով | Հաց, հավի կրծքամիս, սուլուգունի, մաննի, ձու, տաքդեղ, ձեթ … | 260 | 170 |  |
| 11 | Հավի կոտլետ բանջարեղենով | միս, սոխ, բանջարեղեն, պաքսիմատ, ձեթ | 140 | 90 |  |
| 12 | Պալիբո հավի մսով | հավի միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ | 190 | 120 |  |
| 13 | հավի կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ… | 120 | 80 |  |
| 14 | Հավի քյաբաբ | միս, սալ, սոխ, կարագ … | 100 | 60 |  |
| 15 | Հավի մսով պիցայոլա | հավի միս, գինի, տոմատ, սոխ, ձեթ… | 130 | 80 |  |
| 16 | կիևյան կոտլետ | միս, կարագ, պաքսիմատ … | 140 | 80 |  |
| 17 | հավի մսով, սնկով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ, սունկ, պանիր | 140 | 90 |  |
| 18 | պանրով լցոնած կոտլետ | միս, սոխ, պաքսիմատ, ձեթ, պանիր | 140 | 90 |  |
| 19 | հավի մսով շաուրմա | լավաշ, միս, կարտոֆիլ, կաղամ, ձեթ... | 270 | 300 |  |
| 20 | Հավով ժարկո | կարտոֆիլ, հավի միս, ձեթ, սոխ, պղպեղ | 160/60 | 230 |  |
| 21 | Հավի լանգետ սոուսով | միս, սոյաի սոուս, թթվասեր, . . | 140 | 90 |  |
| 22 | Հավի լանգետ | միս, ձեթ.. | 130 | 80 |  |
| 23 | Լանգետ պանրով ու պոմիդորով | միս, պանիր, պոմիդոր, ձեթ | 150 | 90 |  |
| 24 | Լցոնած կրծքամիս | միս, գազար, եգիպտ, ձեթ. . . | 140 | 90 |  |
| 25 | Չքմեռուլի | միս, թթվասեր, պանիր, կարագ, սոխ | 220 | 180 |  |
| 26 | Հավի միս աջիկայով | Հավի միս, աջիկա, տոմատ, ձեթ … | 170 | 180 |  |
| 27 | Կուչմաչի | սիրտ ու թոք, սոխ, սխտոր, աճիկա, խմելի-սունելի, ընկույզ, տոմատ, գինի, ձեթ. . . | 180 | 190 |  |
| 28 | Քարաջիկով ձվածեղ | քարաջիկ, դդմիկ, ձու, սոխ, ձեթ | 220 | 180 |  |
| 29 | Շնիցել | միս, գազար, ձեթ, … | 130 | 80 |  |
| 30 | Հավով հիացմունք | հավի միս, կարտոֆիլ, պանիր, սոխ, թթվասեր, . . | 140 | 90 |  |
| 31 | Հավով ու բանջարեղենով ճաշ | միս, խառը բանջարեղեն, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 180 | 190 |  |
| 32 | Հավի մսով ու սնկով ճաշ | միս, սունկ, թթվասեր, ձեթ, . . | 200 | 180 |  |
| 33 | Հավի ձողիկներ | միս, պաքսիմատ, ձու, ձեթ | 80 | 50 |  |
| 34 | Կեսադիլյա | ալյուր, ձեթ, տոմատ, հավի միս, ձու | 220 | 210 |  |
| 35 | Կեսադիլյա տաքդեղով | տաքդեղ, ձեթ, տոմատ, հավի միս, ձու | 230 | 220 |  |
| 36 | Խաշլամա հավի մսով | միս, կարտոֆիլ, պղպեղ, պոմիդոր, սոխ, կարագ… | 220 | 240 |  |
| 37 | Հավով ու սնկով ժուլյեն | միս, սունկ, կարագ, թթվասեր. | 190 | 170 |  |
| 38 | Ալբանական կոտլետ | միս, ձու, սոխ, կարագ… | 130 | 80 |  |
| 39 | Հավով կուլյոկ | Հավի կրծքամիս, կուկուռուզ, գարոխ, թթվասեր | 130 | 80 |  |
| 40 | Արաբական | հավի միս, սմբուկ, սխտոր, կարագ…. | 180 | 180 |  |
| 41 | Վրացական Ճաշ | Հավի միս, ընկույզ, թթվասեր, կանաչիներ, ձեթ… | 150 | 180 |  |
| 42 | Հավի կոտլետով էսկալոպ | միս, սոխ, լոլիկ, պղպեղ, ձեթ… | 140 | 90 |  |
| 43 | Ֆրիկասե | հավի միս, սունկ, գինի, անանաս, ալյուր, կարագ … | 170 | 180 |  |
| 44 | Հավի ռուլետ բաստուրմայով | միս, բաստուրմա, ձու, ձեթ. . . | 160 | 100 |  |
| 45 | Կորդոն բլյու | հավի միս, հոլանդական պանիր, վիչինա, պակսիմատ | 130 | 80 |  |
| 46 | Բուրիտո | լոշիկ, միս, լոբի, ձեթ, | 250 | 290 |  |
| 47 | Լավաշով հավով ռուլետ | լավաշ, միս, գազար, սոխ, թթվասեր | 150 | 100 |  |
| 48 | Գուլյաշ | միս, սոխ, համեմ, ձեթ տոմատ, պղպեղ | 170 | 180 |  |
| 49 | Հավ` տոմատի ու ընկույզի սոուսով | Հավի միս, ընկույզ, տոմատ, ձեթ 10գր… | 160 | 190 |  |
| 50 | Հավի գրպանիկ սնկով և պանրով | հավի կրծքամիս, սունկ, պանիր, ձեթ… | 130 | 80 |  |
| 51 | Հավով ու սպանախով փախլավա | լավաշ, միս, սպանախ, թթվասեր | 210 | 140 |  |
| 52 | Հավ մեղրի սոուսով | միս, տոմատ, մեղր, ձեթ, . . | 150 | 180 |  |
| 53 | Անտրիկոդ | միս, թթվասեր, սոխ, կարագ, պանիր | 210 | 200 |  |
| 54 | Չախոբիլի | միս, սոխ, տոմատ, ձեթ | 170 | 180 |  |
| 55 | Տապակած բդիկ, մեղրով | միս, մեղր, տոմատ, ձեթ | 220 | 140 |  |
| 56 | Տապակած բդիկ | միս, ձեթ | 200 | 130 |  |
| 57 | Հավի կրծքամիս լցոնած սնկով և պանրով | Հավի միս, սունկ, պանիր, ձեթ… | 160 | 100 |  |
| 58 | Տապակած հավ | միս, ձեթ | 160 | 100 |  |
| 59 | Փայտիկով խորոված | միս, կարտոֆիլ, ձեթ | 150 | 90 |  |
| **Ձուկ** | | |  |  |  |
| 1 | Իշխան լավաշով | իշխան լավաշ, կարագ, … | 220 | 140 |  |
| 2 | Իշխան սպանախով | իշխան, սպանախ, պանիր, կարագ, … | 220 | 140 |  |
| 3 | Իշխան անանասով | իշխան, անանաս, պոմիդոր, կարագ, … | 220 | 140 |  |
| 4 | Սիգ շոգեխաշած | սիգ, կարագ, … | 140 | 90 |  |
| 5 | Սիգ տապակած | սիգ, ձեթ, … | 140 | 90 |  |
| 6 | Սիգ խորոված | սիգ, կարագ, … | 140 | 90 |  |
| 7 | Սիգ լավաշով | սիգ, լավաշ, կարագ, … | 170 | 110 |  |
| 8 | Սիգ անանասով | սիգ, անանաս, պոմիդոր, կարագ, … | 170 | 100 |  |
| 9 | Տապակած խեկ, օկուն, … | խեկ, ձեթ | 140 | 90 |  |
| 10 | Կոտլետ | ձուկ, կարտոֆիլ, ձեթ, . . | 130 | 80 |  |
| 11 | Կուպատի կարտոֆիլով | Կուպատի, կարտոֆի, տոմատ, ձեթ …. | 200 | 230 |  |
| 12 | Կուպատի | Կուպատի, ձեթ …. | 150 | 120 |  |
| **Գառնիրներ** | | |  |  |  |
| 1 | Հավի բդիկներով, ֆիլեով, եգիպտ. , գազարով, բրնձով փլավ | հավի միս, ֆիլե, եգիպտացորեն, բրինձ, գազար, ձեթ . . |  | 200 |  |
| 2 | Բրինձ սամիթով | բրինձ, սամիթ, ձեթ |  | 200 |  |
| 3 | Բրինձ բանջարեղենով | բրինձ, բանջարեղեն, ձեթ |  | 200 |  |
| 4 | Բրինձ` հավով ու եգիպտացորենով | բրինձ, հավի միս, եգիպտացորեն, ձեթ |  | 200 |  |
| 5 | Բրինձ` ոլոռով ու եգիպտացորենով | բրինձ, ոլոռ, եգիպտացորեն, ձեթ |  | 200 |  |
| 6 | Բրինձ`պոմիդորով ու սամիթով | բրինձ, պոմիդոր, ձեթ, սամիթ |  | 200 |  |
| 7 | Բրինձ` սիսեռով ու գազարով | բրինձ, սիսեռ, գազար, ձեթ |  | 200 |  |
| 8 | Բրինձ` չամիչով ու պնդուկով | բրինձ, չամիչ, պնդուկ, ձեթ |  | 200 |  |
| 9 | Բրինձ` հավով ու ռեհանով | բրինձ, հավի միս, ձեթ, ռեհան |  | 200 |  |
| 10 | բրինձ` տավարի մսով | բրինձ, միս, սունկ, լոլիկ, գազար, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 11 | Բրինձ` բասմատի | բրինձ, համեմունք, ձեթ |  | 200 |  |
| 12 | չիքն քարրի | բրինձ, հավի միս, սմբուկ, ձեթ |  | 200 |  |
| 13 | ուզբեկական փլավ հավի մսով | բրինձ, միս, գազար, ձեթ |  | 200 |  |
| 14 | ուզբեկական տավարի մսով | բրինձ, միս, գազար, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 15 | բրինձ` սնկով ու սամիթով | բրինձ, սունկ, սամիթ, ձեթ … |  | 200 |  |
| 16 | բրինձ` լավաշով ու ձվածեղով | բրինձ, լավաշ, ձու, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 17 | ռիզոտտո հավով ու սպանախով | բրինձ, միս, սպանախ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 18 | ռիզոտտո հավով ու սնկով | բրինձ, միս, սունկ, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 19 | բրինձ` վետչինայով, ոլոռով, եգիպտացորենով | բրինձ, վետչ. , ոլոռ, եգիպտ, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 20 | հաճարը հավով | հաճարաձավար, միս, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 21 | հաճարը հավով ու սնկով | հաճարաձավար, սունկ, հավ, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 22 | հաճարը քարաճիկով | հաճարաձավար, քարաճիկ, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 23 | հաճար քյուֆթայով | հաճարաձավար, քյուֆթա, ձեթ, … |  | 200 |  |
| 24 | Զապիկանկա բանջարեղենով ու պանրով | Բանջարեղեն, հոլանդական պանիր, ձեթ … |  | 200 |  |
| 25 | սպագետի նավատորմային | սպագետի, միս. , ձեթ…. |  | 200 |  |
| 26 | Սպագետտի տոմատով | սպագետի, տոմատ, ձեթ |  | 200 |  |
| 27 | սպագետի վետչինայով ու գազարով | սպագետի, վետչինա, գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 28 | սպագետի բոլոնեզ | սպագետի, միս. , գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 29 | սպագետի կարբոնարա | սպագետի, սունկ. , բեշամել, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 30 | սպագետի կարբոնարա վետչինայով | սպագետի, վետչ, սունկ, բեշամել, ձեթ. . . |  | 200 |  |
| 31 | սպագետի սոուսով | սպագետի, ռեհան, սուլուգունի, պանիր, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 32 | սպագետի ֆետուչինո ալֆրեդո | սպագետի, հավ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 33 | սպագետի սպանախով ու պանրով | սպագետի, սպանախ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 34 | սպագետի բանջարեղենով | սպագետի, բանջ. , ձեթ …. |  | 200 |  |
| 35 | սպագետի չինական ձևով | սպագետի, սոյայի սոուս, բանջ. , ձեթ…. |  | 200 |  |
| 36 | վերմիշելով փլավ | վերմիշել, ձեթ |  | 200 |  |
| 37 | Բլղուրով փլավ | բլղուր, ձեթ |  | 200 |  |
| 38 | բլղուր հավով | բլղուր, պոմիդոր, հավի միս, ձեթ… |  | 200 |  |
| 39 | բլղուր սնկով | բլղուր, պոմիդոր, սունկ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 |  |
| 40 | բլղուր ոսպով | բլղուր, պոմիդոր, ոսպ, լիմոն, ձեթ |  | 200 |  |
| 41 | բլղուր ոսպով ու սիսեռով | բլղուր, ոսպ, սիսեռ, տոմատ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 42 | բլղուրով իչ | բլղուր, պոմիդոր, պղպեղ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 |  |
| 43 | բրնձ, չամիչով փլավ | բրինձ, չամիչ, ձեթ. . |  | 200 |  |
| 44 | Չինական մակարոն, սոյայի սոուսով | մակարոն, սոյայի սոուս, բանջ. , ձեթ |  | 200 |  |
| 45 | մակարոն վետչինայով ու գազարով | մակարոն, վետչ. , գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 46 | Լափշա բանջարեղենով | լափշա, բանջարեղեն, ձեթ. . |  | 200 |  |
| 47 | մակարոնով բոլոնեզ | մակարոն, միս. գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 48 | Լափշա | լափշա, ձեթ |  | 200 |  |
| 49 | Մակարոն բլղուրով, ոսպով | մակարոն, բլղուր, ոսպ, համեմունք, ձեթ |  | 200 |  |
| 50 | մակարոն կարբոնարա | մակարոն, սունկ, բեշամել, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 51 | մակարոն կարբոնարա վետչինայով | մակարոն, վետչ. , սունկ, բեշամել, ձեթ. . |  | 200 |  |
| 52 | մակարոն ֆետուչինո ալֆրեդո | մակարոն, հավ. , պանիր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 53 | մակարոն սպանախով ու պանրով | մակարոն, սպանախ, պանիր, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 54 | մակարոն բանջարեղենով | մակարոն, բանջ. , ձեթ …. |  | 200 |  |
| 55 | մակարոն սնկով | մակարոն, սունկ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 56 | ոսպ շոգեխաշած | ոսպ, համեմունք, ձեթ |  | 200 |  |
| 57 | ոսպով սնկով փլավ | ոսպ, պոմիդոր, սունկ, լիմոն, ձեթ… |  | 200 |  |
| 58 | Ոսպով, սիսեռով փլավ | ոսպ, սիսեռ, ձեթ |  | 200 |  |
| 59 | ռագու` ոսպով | ոսպ, լոլիկ, նանա, բիբար, տոմատ, ձեթ. . |  | 200 |  |
| 60 | Քյալագոշ | ոսպ, թթվասեր, լավաշ, ձեթ |  | 200 |  |
| 61 | էրիշտա | էրիշտա, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 62 | Ֆալաֆել | սիսեռ, կիտրոն, ձեթ… |  | 200 |  |
| 63 | Սիսեռ շոգեխաշած | սիսեռ, ձեթ |  | 200 |  |
| 64 | սիսեռով, հավով ռագու | սիսեռ, հավի միս, դդում, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 65 | սիսեռով ռագու | սիսեռ, գազար, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 66 | ոսպով ու սնկով ռագու | ոսպ, սունկ, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 67 | Հնդկաձավար լոբով | հնդկաձավար, լոբի, համեմունք, ձեթ… |  | 200 |  |
| 68 | հնդկաձավար նրբերշիկով | հնդկաձավար, նրբերշիկ, ձեթ, կարագ…. |  | 200 |  |
| 69 | հնդկաձավար սնկով | հնդկաձավար, սունկ, ձեթ, կարագ…. |  | 200 |  |
| 70 | Ձավարով, ոսպով, սիսեռեռով փլավ | ձավար, ոսպ, սիսեռ, սոխ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 71 | կորկոտ | ցորեն, խոզի միս, կարագ…. |  | 200 |  |
| 72 | դեղին ոլոռով ռագու | ոլոռ, բանջարեղեն, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 73 | կանաչ ոլոռով ձվածեղ | ոլոռ, լոլիկ, ձու, կարտոֆիլ, սոխ, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 74 | կանաչ ոլոռով ռագու | ոլոռ, տոմատ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 75 | Կարմիր լոբի շոգեխաշած | կարմիր լոբի, համեմունք, ձեթ |  | 200 |  |
| 76 | Կարմիր լոբով ռագու | կարմիր լոբի, տաքդեղ, գազար, ձեթ… |  | 200 |  |
| 77 | լոբիո /վրացական/ | լոբի, լոլիկ, տոմատ, տաքդեղ, սոխ, սխտոր, աղ, ընկույզ, համեմունք, խմելի սունելի, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 78 | սպիտակ լոբի մեքսիկական | լոբի, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 79 | վերմիշելով փլավ | վերմիշել, կարագ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 80 | բոված մակարոն նրբերշիկով | մակարոն, նրբերշիկ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 81 | Նրբերշիկով, տաք-դեղով ձվածեղ | նրբերշիկ, ձու, տաքդեղ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 82 | սպագետի նրբերշիկով | սպագետի, նրբերշիկ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 83 | ոսպով կոտլետ | ոսպ, ձու, ալյուր, ձեթ |  | 200 |  |
| **Կարտոֆիլով ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | տապ. կարտոֆիլ կանաչիով | կարտոֆիլ, կանաչի, ձեթ, սոխ |  | 200 |  |
| 2 | խորոված կարտոֆիլ | կարտոֆիլ, կարագ…. |  | 200 |  |
| 3 | կարտոֆիլով կոտլետ | կարտոֆիլ, սոխ, գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 4 | գյուղական կարտոֆիլ | կարտոֆի, սոխ, պղպեղ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 5 | Կարտոֆիլ, վիչինայով և գազար | կարտոֆիլ, վիչինա, գազար, ոլոռ, ձու, ձեթ. . |  | 200 |  |
| 6 | նոր կարտոֆիլ, սնկով, | նոր կարտոֆիլ, սունկ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 7 | նոր կարտոֆիլ, սամիթով | նոր կարտոֆիլ, սամիթ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 8 | բուղլամա կարտոֆիլով, դդումով | կարտոֆիլ, դդում, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 9 | բուղլամա կարտոֆիլով, թոքով | կարտոֆիլ, թոք, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 10 | պյուրե կարտոֆիլով ու դդումով | կարտոֆիլ, դդում, կարագ…. |  | 200 |  |
| 11 | պյուրե կարտոֆիլով ու գազարով | կարտոֆիլ, գազար, կարագ…. |  | 200 |  |
| 12 | բուղլամա կարտոֆիլով, սնկով | կարտոֆիլ, սունկ, ձեթ, տոմատ …. |  | 200 |  |
| **Բանջարեղենային ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | Ամառային աղցան | Սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, ձեթ … |  | 200 |  |
| 2 | Բազուկով աղցան | Բազուկ, թթվ, ձեթ … |  | 200 |  |
| 3 | Սմբուկով, սիսեռով աղցան | սմբուկ, սիսեռ, տոմատ, ձեթ … |  | 200 |  |
| 4 | Իմամ բայալթի դդմիկով և սմբուկով | սմբուկ, դդմիկ, տաքդեղ, սոխ, պոմիդոր, կարտոֆիլ, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 5 | մութաբալ դդմիկով և սմբուկով | սմբուկ, դդմիկ, թահին, լիմոն |  | 200 |  |
| 6 | խորոված բանջարեղեն կոմբո | սմբուկ, տաքդեղ, պոմիդոր, կարագ |  | 200 |  |
| 7 | խորոված բանջարեղենով ճաշ | սմբուկ, տաքդեղ, պոմիդոր, կարագ, սոխ |  | 200 |  |
| 8 | Զապիկանկա բանջարեղենով | բանջարեղեն, դդմիկ, կարտոֆիլ, լոլիկ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 9 | Տապակած մանդակ ձվով | մանդակ, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 10 | տապակած կաղամբ տաքդեղով | կաղամբ, գազար, տաքդեղ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 11 | Մարինացված բանջարեղեն | սմբուկ, գազար, տաքդեղ, դդմիկ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 12 | տապակած կաղամբ բազուկով | կաղամբ, գազար, բազուկ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 13 | տապակած կանաչ լոբի ձվով | կանաչ լոբի, ձու, տոմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 14 | դդմիկով ձվածեղ | դդմիկ, պոմիդոր, ձու |  | 200 |  |
| 15 | տաքդեղով ձվածեղ, պոմիդորով, սոխով | տաքդեղ, պոմիդոր, ձու, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 16 | խորոված տաքդեղով ձվածեղ +պանիր | տաքդեղ, ձու, պանիր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 17 | Շոգեխաշած գազար, բազուկ | գազար, բազուկ, կանաչի, ձեթ |  | 200 |  |
| 18 | խորոված տաքդեղ ոլոռով լցոնած+ ձվածեղ | տաքդեղ, ձու, ոլոռ, պանիր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 19 | Տապակած շրեշտ | շրեշտ (խառը բանջար), գազար, ձու, ձեթ |  | 200 |  |
| 20 | ծաղկակաղամբ և շամպինյոն տապակած ձվով | ծաղկակաղամբ, շամպինյոն, ձու, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 21 | սմբուկով, սամիթով ձվածեղ | սմբուկ, սամիթ, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 22 | սմբուկ` սամիթով և թթվասերով | սմբուկ, սամիթ, թթվասեր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 23 | ծաղկակաղամբ տապակած` գազարով | ծաղկակաղամբ, ձու, պաքսիմատ, գազար, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 24 | ծաղկակաղամբ տապակած` պաքսիմատով | ծաղկակաղամբ, ձու, պաքսիմատ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 25 | ծաղկակաղամբ ձվով տապակած | ծաղկակաղամբ, ձու …. |  | 200 |  |
| 26 | Շոգեխաշած ծաղկակաղամբ | ծաղկակաղամբ, գազար, կանաչի, ձեթ… |  | 200 |  |
| 27 | Խորոված դդմիկ` ընկույզով | դդմիկ, ընկույզ, ձեթ … |  | 200 |  |
| 28 | ծաղկակաղամբ տոմատով, կոլոլակով | ծաղկակաղամբ, միս, բրինձ, տոմատ, սոխ, տաքդեղ, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 29 | Շոգեխաշած դդմիկ | դդմիկ, ձեթ |  | 200 |  |
| 30 | պոմիդոր` ուրցով խորոված | պոմիդոր, ուրց, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 31 | սպանախ ձվով տապակած | սպանախ, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 32 | տարբեր բանջարներ ձվով տապակած | բանջարեղեն, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 33 | դանդուռով ճաշ | դանդուռ, քացախ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 34 | գառնիյարախ բանջարեղենային | սմբուկ, դդմիկ, տաքդեղ, պոմիդոր, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 35 | Խորոված լոլիկ | լոլիկ, կանաչի, ձեթ… |  | 200 |  |
| 36 | ծառի սունկ ձվով | ծառի սունկ, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 37 | ծառի սունկ սոխով | ծառի սունկ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 38 | բանջարեղենով ժարկո | Կարտոֆիլ, ծաղկակաղամբ, սմբուկ, տաքդեղ, սոխ, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 39 | տաքդեղ մարինացված | տաքդեղ, ծաղկակաղամբ, գազար, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 40 | կարմիր տաքդեղ քյարավուզով | կարմիր տաքդեղ, քյարավուզ, քացախ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 41 | կանաչ տաքդեղ տոմատի սոուսի մեջ | կանաչ տաքդեղ, տոմատ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 42 | ավելուկ | ավելուկ, ընկույզ, սոխ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 43 | բամիայով ճաշ | բամիա, սմբուկ, տաքդեղ, կարտոֆիլ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 44 | բամիայով ձվածեղ | բամիա, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 45 | հիմալայ ճաշ | գազար, ոլոռ, սոխ, պոմիդոր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 46 | Տապակած դդմիկ, տաքդեղ, սմբուկ | դդմիկ, սմբուկ, տաքդեղ, ձեթ… |  | 200 |  |
| 47 | Տապակած տաքդեղ ձվով | Տաքդեղ, ձու, ալյուր, ձեթ… |  | 200 |  |
| 48 | Լոլիկով, տաքդեղով, գազարով պերեց | լոլիկ, գազար, տաքդեղ, ձեթ |  | 200 |  |
| 49 | կանաչ լոբով կարտոֆիլով ճաշ | կանաչ լոբի, կարտոֆիլ, պոմիդոր, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 50 | բրնձով, դդմիկով պյուրե | բրինձ, դդմիկ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 51 | բլղուրով, սիսեռով կոլոլակներ, տոմատի սոուսի մեջ | բլղուր, սիսեռ, տոմատ, տաքդեղ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 52 | տապակած քյարավուզ լոլիկով | քյարավուզ, լոլիկ, ձու, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 53 | բանջ, ռագու | սեզոնային բանջարեղեն, սոյայի սոուս, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 54 | ռատատույ | սմբուկ, դդմիկ, պոմիդոր, պղպեղ, ձեթ…. |  | 200 |  |
| 55 | բանջ, կոտլետ | բանջարեղեն, ալյուր, ձու, ձեթ …. |  | 200 |  |
| 56 | մուսակա | տավարի միս, սմբուկ, պանիր, ձեթ, լոլիկ, սոխ, սխտոր, գազար, կարմիր գինի, կարտոֆիլ, սամիթ…. |  | 200 |  |
| **Սուպեր, կրեմ ապուրներ** | | |  |  |  |
| 1 | կոլոլակով սուպ | բրինձ, կարտոֆիլ, աղացած միս, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 2 | հավի բուլյոն բրնձով | բրինձ, կարտոֆիլ, հավի միս, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 3 | Հնդկաձավարով ապուր | հնդկաձավար, կարտոֆիլ, գազար, կանաչի, ձեթ… |  | 440 |  |
| 4 | հավի սուպ բրնձով, կարտոֆիլով | բրինձ, կարտ. , սունկ, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 5 | Բրնձով ապուր | բրինձ, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 |  |
| 6 | հավով, կարտոֆիլով սոուս | միս, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 |  |
| 7 | հավով, մակարոնով սուպ | միս, մակարոն, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 8 | փիփերթով, բլղուրով սուպ | փիփերթ, կարտոֆիլ, բլղուր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 9 | եղինջով, բլղուրով սուպ | եղինջ, կարտոֆիլ, բլղուր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 10 | սիսեռով սուպ | սիսեռ, կարտոֆիլ, տոմատ, կարագ… |  | 440 |  |
| 11 | տավարի մսով, սիսեռով սուպ | սիսեռ, կարտոֆիլ, տավարի միս, տոմատ, կարագ… |  | 440 |  |
| 12 | դանդուռով ճաշ | դանդուռ, կարտոֆիլ, բլղուր, ձեթ… |  | 440 |  |
| 13 | քռչիկ | թթու կաղամբ, սիսեռ, ոսպ, լոբի, բլղուր,կարտոֆիլ, համեմունքեր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 14 | Գերմանական ապուր | հավի միս, կարտոֆիլ, թթվասեր … |  | 440 |  |
| 15 | Սպանախով ճաշ | սպանախ, կարտոֆիլ, կարագ… |  | 440 |  |
| 16 | Չխրթմա | Հավի միս, ալյուր, ձու, ձեթ |  | 440 |  |
| 17 | կարմիր լոբով, բլղուրով ճաշ | լոբի, բլղուր, ընկույզ, կարագ… |  | 440 |  |
| 18 | կանաչ լոբով, մսով սուպ | լոբի, միս, ընկույզ, կարագ … |  | 440 |  |
| 19 | մակարոնով, մսով սուպ | մակարոն, կարտոֆիլ, միս, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 20 | բրնձով, մսով, գազարով սուպ | բրինձ, կարտոֆիլ, միս, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 21 | հավով, ծաղկակաղամբով սուպ | ծաղկակաղամբ, հավ, բրինձ, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 22 | բամիայով սուպ | բամիա, կարտոֆիլ, պղպեղ, կարագ… |  | 440 |  |
| 23 | Վերմիշելով ապուր | վերմիշել, կարտոֆիլ, գազար, կանաչի, կարագ |  | 440 |  |
| 24 | վերմիշելով, հավով սուպ | վերմիշել, կարտոֆիլ, միս, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 25 | վերմիշելով, մսով սուպ | վերմիշել, կարտոֆիլ, միս, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 26 | սնկով, բլղուրով, մսով սուպ | բլղուր, միս, սունկ, կարագ… |  | 440 |  |
| 27 | սնկով, բրնձով, հավով սուպ | բրինձ, միս, կարտոֆիլ, սունկ, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 28 | սնկով, կարտոֆիլով, մակարոնով սուպ | մակարոն, կարտոֆիլ, սունկ, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 29 | խորոված բանջ. , մսով սուպ | սմբուկ, տաքդեղ, միս, պոմիդոր, կարտոֆիլ, կարագ. |  | 440 |  |
| **Կրեմ ապուրներ** | | |  |  |  |
| 1 | Բրոկոլիով կրեմ ապուր | բրոկոլի, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ … |  | 440 |  |
| 2 | Դդմիկով կրեմ ապուր | դդմիկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ . . . |  | 440 |  |
| 3 | Կարմիր ոսպով կրեմ ապուր | ոսպ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 4 | Հավով կրեմ ապուր | հավ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 5 | Սնկով կրեմ ապուր | սունկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ. . . |  | 440 |  |
| 6 | Հավով ու սնկով կրեմ ապուր | հավ, սունկ, ալյուր, պանիր, թթվասեր, կարագ . . . |  | 440 |  |
| **Աղցաններ** | | |  |  |  |
| 1 | Մարինացված ծառի սունկ | ծառի սունկ, գազար, ձեթ… | 160 | 110 |  |
| 2 | բրոկոլի և գազար | բրոկոլի, գազար, կաղամբ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 3 | Բրոկոլի և բեկոն | բրոկոլի, բեկոն, լոլիկ, մանանեխ, ձեթ . . . | 150 | 110 |  |
| 4 | Գազարով և սնկով կորեական | սունկ, գազար, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 5 | Աղցան կաղամբով, նռով | Կաղամբ, նուռ | 160 | 110 |  |
| 6 | Աղցան գազաովր, եգիպտացորենով | Գազար, եգիպտ., քացախ, մայոնեզ. . . | 150 | 110 |  |
| 7 | Աղցան գազարով, սպանախով | Գազար, սպանախ, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 8 | Աղցան ավանդական | կարտոֆի, կռաբ, թթու վարունգ, եգիպտ, թթվասեր | 150 | 110 |  |
| 9 | Շառլոտկա | Հավի միս, սունկ, ոլոռ, վարունգ, թթու վարունգ, ձեթ. . . | 150 | 110 |  |
| 10 | Գույնզգույն | Գուն. Բիբար, սունկ, պանիր, վիչինա, ձեթ լ… | 150 | 110 |  |
| 11 | Պիկադո | Հավի միս, գազար, ոլոռ, մառոլ, ձեթ. . . | 150 | 110 |  |
| 12 | Աղցան, նռով, անանասով | հազար, նուռ, անանաս, լիմոն, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 13 | Ոսպով ու սոխով աղցան | Ոսպ, կանաչ սոխ, պետրուշկա, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 14 | Միմոզա | հավի միս, ձու, մառոլ, ձեթ | 150 | 110 |  |
| 15 | բաբաղանուջ | սմբուկ, բիբար, լոլիկ, թթվասեր | 160 | 110 |  |
| 16 | Սմբուկով և սնկով աղցան | սմբուկ, սունկ, սամիթ, ձեթ | 160 | 110 |  |
| 17 | Սմբուկով և եգիպտացորենով աղցան | սմբուկ, եգիպտացորեն, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 |  |
| 18 | Սմբուկով և տաքդեղով | սմբուկ, տաքդեղ, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 |  |
| 19 | Ժարիտ դդմիկ, գազարով | դդմիկ, գազար, թթվասեր, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 20 | Լոլիկով և բրոկոլիով | լոլիկ, բրոկոլի, ձեթ | 150 | 110 |  |
| 21 | Սմբուկով և բրոկոլիով | սմբուկ, բրոկոլի, ձեթ | 160 | 110 |  |
| 22 | Ժարիտ դդմիկ, միս, գազարով | միս, դդմիկ, գազար, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 23 | Փարիզյան | Կաղամբ, վիչինա, հոլ. Պանիր, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 24 | Կանաչ լոբով, քացախով, գուն. բիբարներով, սամիթով | լոբի, քացախ, բիբար, ձեթ. . | 150 | 110 |  |
| 25 | Տաքդեղ, լոլիկ | Տաքդեղ, լոլիկ, ձեթ, սամիթ … | 140 | 110 |  |
| 26 | Մարինացված սունկ պանրով | սունկ, հոլ. պանիր, մառոլ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 27 | Մառոլ, ժարիտ վետչինա, պոմիդոր | վետչինա, մառոլ, լոլիկ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 28 | Կաղամբով, վարունգով, լոլիկով աղցան | կաղամբ, լիմոն, վարունգ, լոլիկ, թթվ … | 150 | 110 |  |
| 29 | Կաղամբով, վարունգ | կաղամբ, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 30 | Մառոլով գազարով | մառոլ, գազար, ձեթ … | 140 | 110 |  |
| 31 | Ոլոռով գազարով | Ոլոռ, գազար, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 32 | Մառոլով վարունգով | մառոլ, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 33 | Թաբուլե, հնդկաձավարով | հնդկաձավար, տոմատ, պոմիդոր, կանաչի, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 34 | Կաղամբ, եգիպտ. | կաղամբ, եգիպտ, կանաչի, շաքարավազ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 35 | տավարի միս, խնձոր | Հավ, խնձոր, թթու վարունգ, լիմոն, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 36 | Հավ, խնձոր, | Հավ, խնձոր, վարունգ, կանաչ զեյթուն, ձեթ… | 140 | 110 |  |
| 37 | Հավ, գազար, վարունգ | Հավ, գազար, վարունգ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 38 | Տավարի մսով, տաքդեղով | տավարի միս, թթվասեր, տաքդեղ… | 150 | 110 |  |
| 39 | Տավարի մսով, սնկով, անանասով | տավարի միս, անանաս, սունկ, մայոնեզ… | 150 | 110 |  |
| 40 | Վարունգով, եգիպտացորենով, լիմոնով | լիմոն, վարունգ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 41 | Տավարի մսով, ընկույզով | տավարի միս, եգիպտ, սունկ, ընկույզ, մայոնեզ … | 150 | 110 |  |
| 42 | Տավարի մսով, ընկույզով, նռով | տավարի միս, նուռ, ընկույզ, մայոնեզ … | 150 | 110 |  |
| 43 | Կաղամբով, վարունգով, եգիպացորենով | կաղամբ, վարունգ, եգիպտ, թթվ . … | 150 | 110 |  |
| 44 | Լոլիկով, թթվասերով | լոլիկ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 45 | Լոլիկով, վարունգով | վարունգ, լոլիկ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 46 | 4 բանջարեղենով աղցան | մառոլ, կաղամբ, վարունգ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 47 | Նորույթ աղցան | մառոլ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 48 | Մառոլով պոմիդորով | մառոլ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 49 | Գարնանային | պոմիդոր, վարունգ, մառոլ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 50 | Բազուկով կորեական | բազուկ, քացախ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 51 | Բազուկով, անանասով | բազուկ, անանաս, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 52 | Մալականի թթու | կաղամբ, գազար, կանաչ սոխ, ձեթ. . . | 150 | 110 |  |
| 53 | Տորթ | կարտոֆիլ, գազար, բազուկ, թթու վարունգ, թթվասեր, ձու… | 150 | 110 |  |
| 54 | Ծառի սունկ սոխով | ծառի սունկ, սոխ, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 55 | Ծառի սունկ գազարով | ծառի սունկ, գազար, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 56 | Դանդուռով | դանդուռ, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 57 | Հավով, նուշով, խաղողով | հավի միս, ձու, հոլ. Պանիր, նուշ, խաղող, ձեթ. . . | 150 | 110 |  |
| 58 | Մեքսիկական | պոմիդոր, պղպեղ, մառոլ, տոմատ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 59 | Հոլ. պանրով ու վետչինայով | հոլ պանիր, վետչինա, եգիպտ. , թթու վարունգ, գունավոր բիբար, ձեթ | 150 | 110 |  |
| 60 | Սիսեռ, ոսպ, կանաչի, ձեթ | սիսեռ, ոսպ, կանաչիձեթ… | 130 | 110 |  |
| 61 | Հումուս | սիսեռ, թահին, ձեթ… | 140 | 110 |  |
| 62 | Մութաբալ | սմբուկ, ձեթ, թահին… | 160 | 110 |  |
| 63 | Հավով ու վետչինայով | հավի միս, վետչինա, թթվ. , տաքդեղ, զեյթուն . . | 150 | 110 |  |
| 64 | Ֆիլադելֆիա | սպիտակ լոբի, տոմատ, ձեթ, մառոլ… | 150 | 110 |  |
| 65 | Գազարով և հավով կորեական | հավի միս, գազար, քացախ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 66 | Հավով, ընկույզով | հավի միս, ընկույզ, անանաս, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 67 | Հավով, անանասով | հավի միս, սունկ, անանաս, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 68 | Ձաձիկա | հոլ. Պանիր, քամած մածուն, վարունգ | 150 | 110 |  |
| 69 | Սմբուկով և դդմիկով | սմբուկ, դդմիկ, բիբար, լոլիկ, ձեթ | 160 | 110 |  |
| 70 | Կանաչ լոբով | կանաչ լոբի, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 71 | Լցոնած ձու | ձու, կարագ… | 150 | 110 |  |
| 72 | Բուլղարական | պղպեղ, պոմիդոր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 73 | Լոլիկ, վարունգ, ֆիլե | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, ֆիլե, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 74 | Հայկական | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, լոռի պանիր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 75 | Ֆաթուշ | պոմիդոր, վարունգ, բիբար, ձեթ, լավաշ… | 150 | 110 |  |
| 76 | 7 բանջարեղենով աղցան | կաղամբ, գազար, բազուկ, պոմիդոր, վարունգ, բիբար, զեյթուն, եգիպտ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 77 | Վիտամին | կարտոֆիլ, գազար, բազուկ, թթու կաղամբ, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 78 | Սիրողական | Հավի միս, սունկ, գազար, վարունգ, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 79 | Կռաբով, վարունգով | կռաբ, վարունգ, եգիպտ. , թթվասեր … | 150 | 110 |  |
| 80 | Կռաբով, սնկով | կռաբ, կարտոֆիլ, սունկ, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 81 | Կռաբով | կռաբ, կաղամբ, գազար, հավ, եգիպտ. , թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 82 | Սնկով և թթվով | Սունկ, թթու վարունգ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 83 | Աշնանային | Ծաղկակաղամբ, հավ, թթու վարունգ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 84 | Արաբական | Մառոլ, միս, թթու վարունգ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 85 | Արարատյան | Սմբուկ, պղպեղ, պոմիդոր, թթվ… | 150 | 110 |  |
| 86 | Սմբուկով և թթվասերով | Սմբուկ, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 87 | Լցոնած պոմիդոր | Պոմիդոր, լոռի, մայոնեզ… | 150 | 110 |  |
| 88 | Լցոնած պղպեղ | Պղպեղ, լոռի, մայոնեզ… | 150 | 110 |  |
| 89 | Լոբով պաշտետ | Կարմիր լոբի, կարագ… | 130 | 110 |  |
| 90 | Հունական | Պոմիդոր, վարունգ, զեյթուն, հոլ. պանիր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 91 | Թբիլիսո | Կարմիր լոբի, սոխ, կանաչի, տղեմալի… | 130 | 110 |  |
| 92 | Հատ | Կաղամբ, խնձոր, սիսեռ, հոլ. պանիր, մայոնեզ … | 150 | 110 |  |
| 93 | Արբատ | Կաղամբ, սունկ, եգիպտ, թթվ… | 150 | 110 |  |
| 94 | Արբատ մսով | Կաղամբ, հավ, եգիպտ. , թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 95 | Իտալական | Հում սպանախ, հում սունկ, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 96 | Գազարով, ոլոռով | Գազար, ոլոռ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 97 | Ամառային | Սմբուկ, պղպեղ, մառոլ, պոմիդոր, զեյթունի ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 98 | Սնկով և զեյթունով | Սունկ, գազար, զեյթուն, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 99 | Սնկով և մառոլով | Սունկ, գազար, մառոլ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 100 | Բրոկոլի, լոլիկ, ծաղկակաղամբ | բրոկոլի, լոլիկ, ծաղկակաղամբ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 101 | Սնկով, եգիպտացորենով | Ծառի սունկ, բիբար, ոլոռ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 102 | Պիկանտ | Մառոլ, հավ, գազար, թթվ… | 150 | 110 |  |
| 103 | Արևելյան | սմբուկ, միս, թթվասեր… | 160 | 110 |  |
| 104 | Վրացական | սմբուկ, սոխ, ընկույզ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 105 | Քամած մածուն | քամած մածուն, մածուն, ընկույզ… | 150 | 110 |  |
| 106 | Քամած մածուն վարունգով | քամած մածուն, վարունգ… | 150 | 110 |  |
| 107 | Մանանա | քամած մածուն, թթվասեր, ելակ, անանաս, բանան… | 170 | 110 |  |
| 108 | Փունջ | թունաձուկ, կարտոֆիլ, հոլ. պանի, մայոնեզ… | 150 | 110 |  |
| 109 | տապակած սմբուկ թթվասերով | սմբուկ, թթվասեր, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 110 | Սմբուկով ռուլետ | սմբուկ, կաթնաշոռ, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 |  |
| 111 | Սմբուկով, հավով ռուլետ | սմբուկ, հավի միս, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 |  |
| 112 | Սմբուկով, տավարի մսով ռուլետ | սմբուկ, տավարի միս, թթվասեր, ընկույզ… | 150 | 110 |  |
| 113 | Լավաշով ռուլետ | լավաշ, հավ, մառոլ, թթու վար. , մայոնեզ… | 150 | 110 |  |
| 114 | Քամած մածուն սպանախով | քամած մածուն, սպանախ … | 150 | 110 |  |
| 115 | Բանջարեղենային | ոլոռ, եգիպտ., սունկ, ձեթ … | 150 | 110 |  |
| 116 | Պաստա | մակարոն, հավի միս, զեյթուն, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 117 | Սնկով, ֆիլեյով | ֆիլե, հոլ. պանիր, կանաչ ոլոռ, սունկ, թթվասե… | 150 | 110 |  |
| 118 | Սնկով, պանրով | վարունգ, գազար, հոլ. պանիր, սունկ, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 119 | Հավով ու ռեհանով | հավ, լոլիկ, ռեհան, թթվ. , ընկույզ … | 150 | 110 |  |
| 120 | Հավով | հավ, թթվ. , ընկույզ … | 150 | 110 |  |
| 121 | Հավով ռաֆաելո | հավի միս, քամած մածուն, կաթնաշոռ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| 122 | Ռաֆաելո | քամած մածուն, կաթնաշոռ, թթվ… | 150 | 110 |  |
| 123 | Բիֆստրոգանոֆ | տավարի միս, պոմիդոր, թթվասեր… | 150 | 110 |  |
| 124 | Կրեմլյովսկի | հավ, սունկ, կետչուպ, թթվ… | 150 | 110 |  |
| 125 | Հավով ու սնկով | հավ, սունկ, եգիպտացորեն, ձեթ… | 150 | 110 |  |
| 126 | Գուրման | հավ, սունկ, թթվ. … | 150 | 110 |  |
| **Խմորով ուտեստներ** | | |  |  |  |
| 1 | Կարտոֆիլով կարկանդակ | ալյուր, կարտոֆիլ, ձեթ … |  | 130 |  |
| 2 | Նրբերշիկով կարկանդակ | ալյուր, նրբերշիկ, ձեթ… |  | 130 |  |
| 3 | Վետչինայով կարկանդակ | ալյուր, վետչինա, ձեթ, պանիր… |  | 130 |  |
| 4 | Մեգրելական | ալյուր, սուլուգունի, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, ձու… |  | 150 |  |
| 5 | Աչմա | ալյուր, սուլուգունի, կարագ, հոլ. պանիր, լոռի, ձու… |  | 180 |  |
| 6 | Պանրով կարկանդակ | ալյուր, սուլուգունի, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի … |  | 130 |  |
| 7 | Սնկով կարկանդակ | ալյուր, սուլուգունի, սունկ, ձեթ… |  | 130 |  |
| 8 | Սինաբոն | ալյուր, կարագ, շաքար, կաթ… |  | 140 |  |
| 9 | Խաչապուրի մեծ | ալյուր, կաթնաշոռ, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, մարգարին… |  | 140 |  |
| 10 | Խաչապուրի փոքր | ալյուր, կաթնաշոռ, ձեթ, հոլ. պանիր, լոռի, մարգարին… |  | 130 |  |
| 11 | Մրգային շերտուկ | ալյուր, կաթնաշոռ, միրգ, մարգարին, շաքար… |  | 110 |  |
| 12 | Խորոված սուլուգունի | սուլուգունի, ալյուր, ձեթ. . . |  | 110 |  |
| 13 | Պիցցա | ալյուր, սուլուգունի, կարագ, սունկ, վետչինա, ձեթ, տոմատ, մայոնեզ… |  | 150 |  |
| 14 | Բանջարեղենով կարկանդակ | ալյուր, բնաջարեղեն, ձեթ … |  | 140 |  |
| 15 | Ժենգյալով հաց | ալյուր, կանաչի, ձեթ… |  | 130 |  |
| 16 | Հավի մսով կարկանդակ | ալյուր, միս, ձեթ, տոմատ, սոխ… |  | 150 |  |
|  | **ԸՆԴԱՄԵՆԸ** |  |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ՊԱՏՎԻՐՏՈՒ**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **ԿԱՏԱՐՈՂ**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Հավելված N 2**

**№ ԾՁԲ-21-7/4- պայմանագրի**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÐÐ äÜ ×³ß³ñ³ÝÇ ¨ µáõý»Ý»ñÇ Ñ³Ù³ñ ³ÝÑñ³Å»ßï ëå³ëùÇ, ·áõÛùÇ ¨ ë³ñù³íáñáõÙÝ»ñÇ ó³ÝÏÁ** | | | |
|  |  |  |  |
| **Ð/Ñ** | **²Ýí³ÝáõÙÁ** | **ø³Ý³ÏÁ** | **î»ËÝÇÏ³Ï³Ý µÝáõÃ³·ÇñÁ** |
|  | **Ö³ß³ñ³ÝÇ ë³ñù³íáñáõÙÝ»ñ** | | |
| 1 | ¾É»Ïïñ³ë³ÉÇÏ Ñ³ñÃ ¨ ³Ïáë³íáñ | 1 | 70/70 FTRE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 700\*700\*850, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 9 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 3ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 2 | ÎáÝí»ÏóÇáÝ í³é³ñ³ÝÇ ë³ÛÉ³Ï | 1 | CPS 10T Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 760\*600\*1580 |
| 3 | ì³é³ñ³ÝÇ û¹³÷áËÇã | 1 | â³÷ë»ñÁ 965\*1200\*435 |
| 4 | ´³Ýç³ñ»Õ»Ý ¨ ÙÇñ· Ïïñ»Éáõ Ù»ù»Ý³ | 1 | SIRMAN Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 510\*280\*460, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.7 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 3ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 5 | Ð³ó³ÏïñÇã ³å³ñ³ï | 1 | GEO Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.37 Ïíï, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 6 | êå³ëù Éí³Éáõ Ù»ù»Ý³ | 1 | OPT 1310 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 635\*710\*1480, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 8.9 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 3ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 7 | ´»éÝÙ³Ý ë»Õ³Ý Éí³ó³ñ³Ýáí | 1 | â³÷ë»ñÁ 1200\*700\*850 |
| 8 | ´»éÝ³Ã³÷Ù³Ý ë»Õ³Ý | 1 | â³÷ë»ñÁ 1200\*550\*850 |
| 9 | ê»Õ³Ý - ë³éÝ³ñ³Ý | 2 | PN999 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1790\*700\*870, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.44 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 10 | ê³éáõÛó ³ñï³¹ñáÕ Ù»ù»Ý³, 130 Ï·/ûñ | 1 | CB 130 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 840\*740\*1075, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.05Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 11 | ò³Íñ ç»ñÙ³ëïÇ×³Ý³ÛÇÝ ë³éÝ³ñ³Ý | 1 | CB170 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 720\*820\*2100, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.8 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 12 | ØÇçÇÝ ç»ñÙ³ëïÇ×³Ý³ÛÇÝ ë³éÝ³ñ³Ý | 1 | CE2140 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1440\*820\*2100, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.9 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 13 | Ð³í³ùáíÇ ë³éÝ³ñ³Ý³ÛÇÝ ËóÇÏ | 2 | K145A Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 2530\*1930\*2120, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.2 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 14 | Ð³í³ùáíÇ ë³éÝ³ñ³Ý³ÛÇÝ ËóÇÏ | 1 | TN Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 2000\*2800\*2200, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.2 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 15 | Ð³í³ùáíÇ ó³Íñ ç»ñÙ³ëïÇ×³Ý³ÛÇÝ ËóÇÏ | 1 | TB Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 2000\*2800\*2200, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.5 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 16 | ÊáÑ³Ýáó³ÛÇÝ ëå³ëùÇ Éí³ó³ñ³Ý | 1 | â³÷ë»ñÁ 1200\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 17 | êå³ëùÇ Éí³ó³ñ³Ý, 2 Ã³ëáí | 2 | â³÷ë»ñÁ 1200\*600\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 18 | êå³ëùÇ Éí³ó³ñ³Ý, 1 Ã³ëáí | 5 | â³÷ë»ñÁ 600\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 19 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý, Éí³ó³ñ³Ýáí | 1 | â³÷ë»ñÁ 1200\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 20 | ´³ßËÇã ë»Õ³Ý | 2 | DTA-715 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1400\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 21 | ê»Õ³Ý, ÙÝ³óáñ¹Ý»ñÇ Ñ³Ù³ñ | 1 | â³÷ë»ñÁ 1000\*600\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 22 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 5 | â³÷ë»ñÁ 1000\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 23 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 9 | â³÷ë»ñÁ 1500\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 24 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 3 | â³÷ë»ñÁ 1400\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 25 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 6 | â³÷ë»ñÁ 1500\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 26 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 3 | â³÷ë»ñÁ 700\*600\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 27 | ä³ïÇÝ ³Ùñ³óíáÕ å³Ñ³ñ³Ý | 5 | ET311A Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1100\*400\*700 |
| 28 | Øë³Ñ³ïÙ³Ý ë»Õ³Ý, åáÉÇ¿ÃÇÉ»Ý³ÛÇÝ Í³ÍÏáí | 1 | â³÷ë»ñÁ 500\*500\*850 |
| 29 | ä³Ñ³ñ³Ý Ñ³óÇ Ñ³Ù³ñ | 1 | DA4P-20614 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1400\*600\*2000 |
| 30 | ä³Ñ³ñ³Ý ëå³ëùÇ Ñ³Ù³ñ | 1 | DA4P-20720 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 2000\*700\*2000 |
| 31 | ä³Ñ³ñ³Ý ëåÇï³Ï»Õ»ÝÇ Ñ³Ù³ñ | 3 | DA4P-20614 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1400\*600\*2000 |
| 32 | ä³Ñ³ñ³Ý Ñ³·áõëïÇ Ñ³Ù³ñ | 23 | â³÷ë»ñÁ 600\*500\*2000 |
| 33 | êï»É³Å | 6 | SG415 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1550\*600\*1870, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 34 | êï»É³Å | 2 | SG411 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1550\*600\*1870, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 35 | êï»É³Å | 3 | SG411 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1550\*600\*1870, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 36 | î³Ï¹Çñ | 11 | SA, 120 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1200\*800\*160, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 37 | ²ñÏÕ µ³Ýç³ñ»Õ»ÝÇ Ñ³Ù³ñ | 8 | DMCA-606 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 610\*400\*700 |
| 38 | ´³Ýç³ñ»Õ»ÝÇ Éí³óÙ³Ý ë³ÛÉ³Ï | 1 | DVAR-606 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 570\*470\*600, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 39 | ´»éÝ³ï³ñ ë³ÛÉ³Ï | 1 | DCD1R-511 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1050\*530\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 40 | ²åñ³Ýù³ÛÇÝ Ïß»éù, 150 Ï· | 1 | GM150 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 600\*830\*1730 |
| 41 | Ø³ïáõóáÕÇ ë³ÛÉ³Ï | 6 | DC2R-508 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 830\*530\*900, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 42 | ê³ÛÉ³Ï ï³ñ³Ý»ñÇ Ñ³Ù³ñ | 3 | DCVT16R-706 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 660\*650\*1600, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 43 | ê³ÛÉ³Ï û·ï³·áñÍí³Í ëÏáõï»ÕÝ»ñÇ Ñ³Ù³ñ | 8 | 1476SU Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 940\*600\*1550, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 44 | òÝóáõÕ Éí³ó³ñ³ÝÇ Ñ³Ù³ñ | 3 | DGD Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù |
| 45 | êå³ëù ï»Õ³÷áË»Éáõ ë³ÛÉ³Ï | 2 | DCPP1R - 608 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 800\*600\*800, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 46 | êå³ë³ñÏÙ³Ý ·ÍÇ ¹³Ý³Ï-å³ï³é³ù³ÕÇ Ù³ïáõó³ñ³Ý | 2 | DVPP/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 766\*650\*1780, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 47 | êå³ë³ñÏÙ³Ý ·ÍÇ ë³éÁ óáõó³÷»ÕÏ | 1 | V-PRC 12/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1200\*700\*1350, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.57 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 48 | êå³ë³ñÏÙ³Ý ·ÍÇ ë³éÁ óáõó³÷»ÕÏ | 1 | PRG 12/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1200\*700\*1350, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.56 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 49 | 2 áõï»ëï»Õ»ÝÇ Ù³ïáõó³ñ³Ý | 1 | EBMG 12/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1200\*700\*1350, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 2.18 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 50 | 2 áõï»ëï»Õ»ÝÇ Ù³ïáõó³ñ³Ý | 1 | EBMG 12/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1200\*700\*1350, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 2.18 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 51 | 1 áõï»ëï»Õ»ÝÇ Ù³ïáõó³ñ³Ý | 1 | EAC 12/7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1200\*700\*1350, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 2.59 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 52 | Ü»Ûïñ³É ë»Õ³Ý | 1 | ENG 08/07 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 800\*700\*900, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 53 | ¶³ÝÓ³å³ÑÇ ë»Õ³Ý | 2 | KPAX /7 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`, 1200\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| **Ð³Ý¹ÇëáõÃÛáõÝÝ»ñÇ ëñ³ÑÇ ËáÑ³ÝáóÇ ë³ñù³íáñáõÙÝ»ñ** | | |  |
| 54 | ØÇçÇÝ ç»ñÙ³ëïÇ×³Ý³ÛÇÝ ë³éÝ³ñ³Ý | 2 | 600 TNE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`710\*710\*2050, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.34 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 55 | ØÇçÇÝ ç»ñÙ. ë³éÝ³ñ³Ý ³å³ÏÛ³ ¹éÝáí | 1 | 600 TNVE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 710\*710\*2050, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.34 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 56 | Þ³ñÅ³Ï³Ý óáõó³÷»ÕÏ ë³éÝ³ñ³Ý | 1 | Ð½áñáõÃÛáõÝÁ 0.57 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 57 | ÊáÑ³ÝáóÇ ³Ù³ÝÝ»ñÇ Éí³ó³ñ³Ý | 1 | â³÷ë»ñÁ 1200\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 58 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 3 | â³÷ë»ñÁ 1000\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 59 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý, ï³ù³óáõÙáí | 1 | DTAEA-715 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1500\*700\*850, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 2 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý,, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 60 | ê»Õ³Ý ÙÝ³óáñ¹Ý»ñÇ Ñ³Ù³ñ | 1 | â³÷ë»ñÁ 1000\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 61 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 1 | â³÷ë»ñÁ 1500\*700\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 62 | ê³ÛÉ³Ï Ù³ïáõóáÕÝ»ñÇ | 2 | DC2R-508 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 830\*530\*900, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
|  | **Ö³ß³ñ³ÝÇ ëå³ëù** | | |
| 63 | ²÷ë» ËáñÁ 1 ×³ßÇ Ñ³Ù³ñ | 30 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 64 | ²÷ë» 2 ×³ßÇ , Ù»Í | 30 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 65 | ²÷ë» Ñ³óÇ Ñ³Ù³ñ | 80 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 66 | Þ³ù³ñ³Ù³Ý ¨ Ùáõñ³µ³Ù³Ý ë»Õ³ÝÝ»ñÇÝ ¹ñíáÕ | 3 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 67 | ²ÝÓ»éáóÇÏÇ ³Ù³Ý ë»Õ³ÝÝ»ñÝ ¹ñíáÕ | 10 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 68 | ²Õ³Ù³ÝÇ ¨ µÇµ³ñ³Ù³ÝÇ ÏáÙåÉ»Ïï | 5 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 69 | ¶ñ³ýÇÝ | 12 | ²å³ÏÛ³ |
| 70 | Ö³ßÇ ¹³Ý³Ï | 50 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 71 | Ü³Ëáõï»ëïÇ ¹³Ý³Ï | 160 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 72 | Ü³Ëáõï»ëïÇ å³ï³é³ù³Õ | 10 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 73 | ÈÇÙáÝ³¹Ç µ³óÇã | 12 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 74 | äÉ³ëïÇÏ ëÏáõï»Õ | 50 | â³÷ë»ñÁ 36\*46 |
| 75 | Î³Ãë³ 2É Ù»Ï µéÝÇãáí | 2 | â³÷ë»ñÁ 16\*11 |
| 76 | Î³Ãë³ 5-6É | 4 | â³÷ë»ñÁ 24\*15 |
| 77 | Î³Ãë³ 8-10É | 4 | â³÷ë»ñÁ 28\*17 |
| 78 | Î³Ãë³ 20É | 1 | â³÷ë»ñÁ 36\*22 |
| 79 | Î³Ãë³ 47É | 2 | â³÷ë»ñÁ 40\*40 |
| 80 | Î³Ãë³ 42.5É | 2 | â³÷ë»ñÁ 45\*28 |
| 81 | Â³í³ 24 | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 82 | Â³í³ 32 | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 83 | Â³í³ 40 | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 84 | Â³í³ 80 | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 85 | î³ñ³ ã/å | 6 | â³÷ë»ñÁ 35\*32\*40 |
| 86 | î³ñ³ ã/å | 6 | â³÷ë»ñÁ 32\*26\*10 |
| 87 | î³ñ³ ã/å | 6 | â³÷ë»ñÁ 32\*26\*15 |
| 88 | î³ñ³ - ù³ÙÇã ã/å | 2 | â³÷ë»ñÁ 65\*53\*15 |
| 89 | î³ñ³ - ù³ÙÇã ã/å | 2 | â³÷ë»ñÁ 35\*32\*10 |
| 90 | ¸áõÛÉ óÇÝÏ³å³ï | 5 | î³ñáÕáõÃÛáõÝÁ 12É, Ù»ï³ÕÛ³ µéÝ³Ïáí, ³é³Ýó Ï³÷³ñÇãÇ: ö³Ã»Ã³íáñáõÙÁ- ëïí³ñ³ÃÕÃÇ ³ñÏÕ»ñÇ Ù»ç, Ûáõñ³ù³ÝãÛáõñ ³ñÏÕÇ íñ³ å»ïù ¿ Ýßí³Í ÉÇÝÇ ³ñï³¹ñáÕ ·áñÍ³ñ³ÝÇ ³Ýí³ÝáõÙÁ, ³ñÏÕáõÙ »Õ³Í ³åñ³ÝùÇ ù³Ý³ÏáõÃÛáõÝÁ: |
| 91 | ¸áõÛÉ ¿Ù³É³å³ï | 2 | î³ñáÕáõÃÛáõÝÁ 12É, µéÝ³Ïáí, Ï³÷³ñÇãÁ ¿Ù³É³å³ï µéÝ³Ïáí: ö³Ã»Ã³íáñáõÙÁ- ëïí³ñ³ÃÕÃÇ ³ñÏÕ»ñÇ Ù»ç, Ûáõñ³ù³ÝãÛáõñ ³ñÏÕÇ íñ³ å»ïù ¿ Ýßí³Í ÉÇÝÇ ³ñï³¹ñáÕ ·áñÍ³ñ³ÝÇ ³Ýí³ÝáõÙÁ, ³ñÏÕáõÙ »Õ³Í ³åñ³ÝùÇ ù³Ý³ÏáõÃÛáõÝÁ: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 92 | Þ»ñ»÷ ËáÑ³ñ³ñÇ | 2 | î³ñáÕáõÃÛáõÝÁ 0,22É |
| 93 | Þ»ñ»÷ ËáÑ³ñ³ñÇ | 1 | î³ñáÕáõÃÛáõÝÁ 0,45É |
| 94 | Þ»ñ»÷ ËáÑ³ñ³ñÇ | 1 | î³ñáÕáõÃÛáõÝÁ 1,4É |
| 95 | ö÷É³íù³ÙÇã | 2 | ÎÇë³ßñç³Ý³Ó¨, ß³é³íÇÕÁ 175 ÙÙ ³ÉÛáõÙÇÝ» |
| 96 | ø³÷ÏÇñ | 3 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 97 | ´éÝÇã | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 98 | ´éÝÇã | 10 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 99 | ´éÝÇã | 10 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 100 | ØÇë Ñ³Ý»Éáõ å³ï³é³ù³Õ | 1 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 101 | ØëËÇã å³ï³é³ù³Õ | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 102 | ´³Ï ÙÃ»ñ³Ã³÷áõÏÝ»ñÇ | 2 | òÇÝÏ³å³ï |
| 103 | Ø»ï³ÕÛ³ ·á·³ÃÇ³Ï | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 104 | Î³Ãë³ Éí³Ý³Éáõ Ëá½³Ý³Ï | 2 | ö³ïÛ³ |
| 105 | êÏáõï»Õ | 100 | äáÉÇåñáåÇÉ»Ý» |
|  | **´áõý»ïÝ»ñÇ ë³ñù³íáñáõÙÝ»ñ** | | |
| 106 | ê³É³Ù³Ý¹ñ | 7 | SA 936 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 610\*305\*190, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 2 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 107 | îáëï»ñ | 4 | A 6,M Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 470\*230\*460, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.7 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 108 | Â»ÛÝÇÏ | 7 | WKT-D20 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.7 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 109 | Ð³ñÇã ÏáÏï»ÛÉÇ Ñ³Ù³ñ | 6 | BL-V Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.85 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 110 | ê³éÝ³ñ³Ý³ÛÇÝ óáõó³å³Ñ³ñ³Ý | 7 | 600TNVE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 710\*710\*2100, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.37 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 111 | ê³éÝ³ñ³Ý | 7 | CE2140 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1440\*820\*2100, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.9 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 112 | ê³éÝ³ñ³Ý³ÛÇÝ í³×³é³ë»Õ³Ý | 7 | ZQ99 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1340\*700\*1300, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.6 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 113 | ²Ù³ÝÝ»ñÇ Éí³ó³ñ³Ý | 7 | â³÷ë»ñÁ 1200\*600\*850 |
| 114 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 8 | â³÷ë»ñÁ 1200\*600\*850 |
| 115 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 12 | â³÷ë»ñÁ 900\*600\*850 |
| 116 | Î³ËáíÇ ¹³ñ³Ï ³÷ë»Ý»ñÇ Ñ³Ù³ñ | 14 | ET311A Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1100\*400\*700 |
| 117 | êï»É³Å | 8 | SG411 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1150\*600\*1800 |
| 118 | ØÇÏñá³ÉÇù³ÛÇÝ í³é³ñ³Ý | 6 | SA 32S Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 522\*312\*499, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 119 | ²ñï³¹ñ³Ï³Ý ë»Õ³Ý | 2 | â³÷ë»ñÁ 1000\*600\*850 |
| 120 | êñ×»÷ | 2 | 8754.00CP1.00 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 121 | ä³ïñ³ëïÇ áõï»ëï»Õ»Ý ï»Õ³÷áË»Éáõ Ã»ñÙáë | 7 | G220.60020.MA Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 460\*670\*630 |
|  | **´áõý»ïÝ»ñÇ ëå³ëù** | | |
| 122 | Ö³ßÇ ·¹³É | 200 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 123 | Ö³ßÇ å³ï³é³ù³Õ | 280 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 124 | Ö³ßÇ ¹³Ý³Ï | 280 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 125 | Â»ÛÇ ·¹³É | 210 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 126 | Ü³Ëáõï»ëïÇ ¹³Ý³Ï | 20 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 127 | Ü³Ëáõï»ëïÇ å³ï³é³ù³Õ | 120 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 128 | äÉ³ëïÇÏ ëÏáõï»Õ | 80 | â³÷ë»ñÁ 32\*44 |
| 129 | î³ñ³ ã/å | 14 | â³÷ë»ñÁ 65\*53\*10 |
| 130 | î³ñ³ ã/å | 14 | â³÷ë»ñÁ 65\*53\*10 |
| 131 | î³ñ³ ã/å | 14 | â³÷ë»ñÁ 35\*32\*40 |
| 132 | î³ñ³ ã/å | 14 | â³÷ë»ñÁ 32\*26\*10 |
| 133 | î³ñ³ ã/å | 14 | â³÷ë»ñÁ 32\*18\*65 |
| 134 | Î³Ãë³ 47É | 4 | â³÷ë»ñÁ 40\*40 |
| 135 | Î³Ãë³ 54É | 5 | â³÷ë»ñÁ 50\*30 |
| 136 | ¸³Ý³Ï ËáÑ³ñ³ñÇ | 7 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 137 | ´³Ï ÙÃ»ñ³Ã³÷áõÏÝ»ñÇ | 7 | òÇÝÏ³å³ï |
| 138 | äÉ³ëïÙ³ë³Û» Ù³ëÝ³ïÙ³Ý ï³Ëï³Ï | 10 | â³÷ë»ñÁ 40\*30 |
| **ÈáÕ³í³½³ÝÇ µ³ñ»ñÇ ë³ñù³íáñáõÙÝ»ñ** | | | |
| 139 | ²ßË³ï³Ýù³ÛÇÝ ë»Õ³Ý, ëÉ³Û¹ ¹éÝ»ñáí | 3 | DTAA-712 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1200\*700\*850 |
| 140 | ÐÛáõÃ³ù³ÙÇã Ù»ù»Ý³ | 1 | CE 2083/L Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`, 250\*400\*460, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.4 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 141 | ê»Õ³Ý ë³éÝ³ñ³Ý, 3 ¹áõé | 2 | TRV3 - TN Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1920\*700\*850, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.44 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 142 | ê³éáõÛó å³ïñ³ëïáÕ ë³ñù | 2 | CB246 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 390\*460\*610, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 24 Ï·/24 Å³ÙáõÙ, 0.35 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 143 | Èí³ó³ñ³Ý 1 ï»Õ³Ýáó | 2 | â³÷ë»ñÁ 500\*500\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 144 | ØÇÏñá³ÉÇù³ÛÇÝ í³é³ñ³Ý | 2 | SA 32S Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 522\*312\*499, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 145 | ´³ñÇ Ñ³Ù³ñ Ý³Ë³ï»ëí³Í ÏáÙµ³ÛÝ | 1 | TFA3P Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 330\*430\*48/0, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 1.2 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 146 | Èí³ó³ñ³Ý 2 ï»Õ³Ýáó | 1 | â³÷ë»ñÁ, 1200\*600\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 147 | ä³ïÇÝ ³Ùñ³óíáÕ å³Ñ³ñ³Ý, ëÉ³Û¹ ¹éÝ»ñáí | 1 | DPS - 12 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`1200\*400\*630 |
| 148 | ²ßË³ï³Ýù³ÛÇÝ ë»Õ³Ý, ëÉ³Û¹ ¹éÝ»ñáí | 1 | DTAA - 610 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1000\*600\*850, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 149 | êï»É³Å | 1 | DSF - 414 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1400\*400\*1600, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 150 | êï»É³Å | 1 | DSL - 414 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1400\*400\*1600, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 151 | ê³éÝ³ñ³Ý ÙÇçÇÝ ç»ñÙ³ëïÇ×³Ý³ÛÇÝ | 3 | 400 TNE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`610\*610\*1870, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.15 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 152 | êï»É³Å | 3 | DSL - 412 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 1200\*400\*1600, ãÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 153 | Â»ÛÝÇÏ | 2 | WKT-D20 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.7 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 154 | ê³éÝ³ñ³Ý å³Ñ³ñ³Ý 400É | 1 | 400 TNE Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ`610\*610\*1870, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0.15 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
| 155 | Ð³ñÇã | 1 | P102 Ù³ÏÝÇßÇ Ï³Ù Ñ³Ù³ñÅ»ù, ã³÷ë»ñÁ` 200\*200\*460, Ñ½áñáõÃÛáõÝÁ 0,4 Ïíï, Ñáë³ÝùÇ ï»ë³ÏÁ 1ý, 2007-2008ÃÃ. ³ñï³¹ñáõÃÛ³Ùµ: Úáõñ³ù³ÝãÛáõñ ÙÇ³íáñ å»ïù ¿ ÉÇÝÇ ·áñÍ³ñ³Ý³ÛÇÝ Ïáßï ÷³Ã»Ã³íáñÙ³Ùµ: ÂáÕ³ñÏÙ³Ý ·áñÍ³ñÏÙ³Ý ³ßË³ï³ÝùÝ»ñÁ Çñ³Ï³Ý³óíáõÙ ¿ Ù³ï³Ï³ñ³ñÇ áõÅ»ñáí: Ø³ï³Ï³ñ³ñí³Í ³åñ³ÝùÇ »ñ³ßËÇù³ÛÇÝ Å³ÙÏ»ïÁ Ù»Ï ï³ñÇ ÃáÕ³ñÏáõÙ ·áñÍ³ñÏáõÙÇó Ñ»ïá: ²åñ³ÝùÇ Ñ³ÝÓÝÙ³Ý Å³Ù³Ý³Ï å»ïù ¿ Ñ»ïÁ Ý»ñÏ³Û³óíÇ áñ³ÏÇ ë»ñïÇýÇÏ³ï: |
|  | **ÈáÕ³í³½³ÝÇ µ³ñÇ ëå³ëù** | | |
| 156 | ÈáõÍíáÕ ëáõñ×Ç µ³Å³Ï ³÷ë»Ûáí | 71 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 157 | ²÷ë» Ñ³óÇ Ñ³Ù³ñ | 60 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |
| 158 | Â»ÛÇ ·¹³É | 48 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 159 | Ü³Ëáõï»ëïÇ ¹³Ý³Ï | 24 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 160 | Ü³Ëáõï»ëïÇ å³ï³é³ù³Õ | 24 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 161 | Þ»Ûù»ñ, 07 ÉÇïñ | 2 | âÅ³Ý·áïíáÕ åáÕå³ïÇó |
| 162 | ÐÛáõÃÇ µ³Å³Ï | 20 | ÎÇë³×»Ý³å³ÏÛ³ |

|  |  |
| --- | --- |
| **ՊԱՏՎԻՐՏՈՒ**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **ԿԱՏԱՐՈՂ**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

1. *Համատեղ գործունեության կարգով (կոնսորցիումով) մասնակցելու դեպքում հայտում ներառվող` մասնակցի կողմից հաստատվող փաստաթղթերը պետք է հաստատված լինեն կոնսորցիումի բոլոր անդամների կողմից:* [↑](#footnote-ref-2)