

ՀԱՄԱՁԱՅՆԱԳԻՐ (ՊԱՅՄԱՆԱԳԻՐ) N ԻԿՎԾԻԿ-ԳՀԾՁԲ-20/04-2

2020 թվականի հունվարի 23-ին կնքված՝ Ֆուրշետների և ճաշկերույթների (ու նմանատիպ այլ ծառայությունների) մատուցման N ԻԿՎԾԻԿ-ԳՀԾՁԲ-20/04 պայմանագրում լրացում և փոփոխություն կատարելու վերաբերյալ

«10» հուլիսի 2020թ

քերական

«Իրավական կրթության և վերականգնողական ծրագրերի իրականացման կենտրոն» ՊՈԱԿ-ը (այսուհետ՝ Պատվիրատու), ի դեմս տնօրեն Աշոտ Հայրապետյանի, որը գործում է կազմակերպության կանոնադրության հիման վրա, մի կողմից և անհատ ձեռնարկատեր Տիգրան Բաղդասարյանը (այսուհետ՝ Կատարող), մյուս կողմից (այսուհետ՝ Կողմեր), հիմք ընդունելով Կողմերի միջև 2020 թվականի հունվարի 23-ին կնքված՝ Ֆուրշետների և ճաշկերույթների (ու նմանատիպ այլ ծառայությունների) մատուցման N ԻԿՎԾԻԿ-ԳՀԾՁԲ-20/04 պայմանագրի (այսուհետ՝ Պայմանագիր) 7.5 և 7.13 կետերը կնքեցին սույն համաձայնագիրը (այսուհետ՝ Համաձայնագիր), հետևյալի մասին:

1. ՀԱՄԱՁԱՅՆԱԳՐԻ ԱՌԱՐԿԱՆ

1.1 Պայմանագրի 4.1-րդ կետում նշված « 53 634 000 (հիսուներեք միլիոն վեց հարյուր երեսունչորս հազար)» թվերը ու բառերը փոխարինել «39 053 800 (երեսունինը միլիոն հիսուներեք հազար ութ հարյուր)» թվերով և բառերով:

1.2. Պայմանագրի հավելված N 1-ը («Տեխնիկական բնութագիր-գնման ժամանակացույց») շարադրել նոր խմբագրությամբ՝ համաձայն Համաձայնագրի անբաժանելի մաս հանդիսացող հավելված 1-ի:

1.3. Պայմանագրի հավելված N 2-ը («Վճարման ժամանակացույց») շարադրել նոր խմբագրությամբ՝ համաձայն Համաձայնագրի անբաժանելի մաս հանդիսացող հավելված 2-ի:

2. ԱՅԼ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐ

2.1. Սույն Համաձայնագիրն ուժի մեջ է մտնում Կողմերի ստորագրման պահից և հանդիսանում է Պայմանագրի անբաժանելի մասը:

2.2. Համաձայնագրով չկարգավորված Կողմերի իրավահարաբերությունները կարգավորվում են ՀՀ օրենսդրությամբ և Պայմանագրով:

2.3. Սույն Համաձայնագիրը կազմված է 1 (մեկ) էջից, հայերեն լեզվով, 2 (երկու) օրինակից, որոնք ունեն հավասար իրավաբանական ուժ, յուրաքանչյուր կողմին տրվում է մեկական օրինակ:

3. ԿՈՂՄԵՐԻ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ

ՊԱՏՎԻՐԱՏՈՐ

«Իրավական կրթության և վերականգնողական ծրագրերի իրականացման կենտրոն» ՊՈԱԿ

քերական, Մ. Բորենացու 162ա

ՀՀ ՖՆ աշխատակազմի գործառնական վարչություն

ՀՀ 900018004821

ՀՎՀՀ 02509478

Տնօրեն՝

Ա. Հայրապետյան

(ստորագրություն)

ԿԱՏԱՐՈՂ

Ա/Ձ «Տիգրան Բաղդասարյան»
(Վկայական N 01U916368)

Հասցե՝ ՀՀ Արագածոտնի մարզ, գ. Կարբի, 1-ին

փ. 4-րդ նրբ., տուն N 43

«Ինտերքանկ» ՓԲԸ

Հ/Հ 2051332048961001

ՀՎՀՀ 54642343

Ա/Ձ

Ս. Բաղդասարյան

(ստորագրություն)

Կ.Տ.

Հավելված N 1
2020 թվականի հուլիսի 10-ին ներկայացված
«ԻԿԿԾԻԿ-9 ՀՇՁԲ-20/04»-2 ծածկագրով համաձայնագրի
Հավելված N 1
2020 թվականի հունվարի 23-ին կնքված
«ԻԿԿԾԻԿ-9 ՀՇՁԲ-20/04» ծածկագրով պայմանագրի

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ - ԳՆԱՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ*

ՀՀ դրամ

Ծառայության						
Իրավերով նախատեսված ածխածնի համարը	գնումների պատճեն նախատեսված միջանցիկ ծածկագիրը՝ ըստ ԳՄԱ դասակարգման (CPV)	տեխնիկական բնութագիրը	չափման միավորը	ընդհանուր գինը/ՀՀ դրամ	ընդհանուր բանակը	հասցեն
1	55500000	1-ին աշխատանքային օր 1. 09:30 – Վարակի շիկա՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ տուրճ՝ 200մլ., կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր. ջնձ (մրգային՝ առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր., բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.: 2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ տուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր. (թխվածքային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր. (առնվազն մրգի երեք տեսակ), զազալորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ: 3. 13:00 – Սպա՝ 400գր. հնդկամավարով փլավ՝ 250գր., կոտլետ (տավարի մսով)՝ 150գր., արցան «Կորեական»՝ 150գր. զազալորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից	Մարդօր՝	29 561 840	95,98%	Կարող համայնքի 1-ին փուլից, 4 րդ նորանցի N 56 շենք
						17.02.2020թ.-18.12.2020թ.

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

								<p>4. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ` 200մլ, թխվածք` 100 գր.(թխվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր` 150 գր.(ամնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>5. 18:00- Բրնձով փլավ՝ 200գր.,տապակած հավի կրծքամիս 150 գր., լոծվող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ` 200մլ, թխվածք (թխվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր., բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:</p>
				<p>3-րդ աշխատանքային օր</p>				<p>1. 09:30 -Ապիտակաճավարի շիլա՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ` 200մլ, կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր, ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տալիքեր տեսակի)՝ 80գր, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ` 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(թխվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 - Հալված ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր - հավի փափուկ միս, սպագետտի՝ 250գր., տավարի մսով սոուս՝ 150գր, արցան <<վեբեգետ>>՝ 150գր, գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ,բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից</p>

				<p>պատրաստված հաց՝ 200գր. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(թխվելիս խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>5. 18:00 – Կարտոֆիլ խլուա՝ 200գր., կտուխ(տավարի մսով)՝ 150գր., լոծվող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ, թխվածք (թխվելիս խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), 100գր, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:</p> <p>4-րդ աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 –Մեկ հատ խաշած ծու և մեկ հատ խաշած հավի նրբերշիկ, սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ ՝ 200մլ, կարագ (սերուցքային 82% լուրջնությամբ)՝ 30գր, ցեմ (մրգային առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(թխվելիս խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 – Սև կով ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր – սունկ,ուգբեկական փլավ հավի մսով ընդհանուր 400գր՝ 250գր- փլավ, 150գր-միս,կարամբոլ աղցան՝ 150գր, գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ ցորենի</p>
--	--	--	--	---

					այլուրից պատրաստված հաց՝ 200գր. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկող սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(փսկվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/զաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամռնական մրգի եղբ տեսակ). զազավորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ: 18:00 – Հնդկանապուրով փլավ՝ 200գր., լանգետ (տավարի մսով) 150գր., լոծկող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ, թխվածք (փսկվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/զաթա) 100գր, բարձր որակի սպիտակ գորենի այլուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:	
					5-րդ աշխատանքային օր 1. 09:30 –Կաթնով՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկող սուրճ ՝ 200մլ, կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր, ջեմ (մրգային՝ անմական 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր, բարձր որակի սպիտակ գորենի այլուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.: 2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկող սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(փսկվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/զաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամռնական մրգի եղբ տեսակ). զազավորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ: 3. 13:00 – Ուսումը ապուր՝ 400գր. կարտոֆիլի տապակահա՝ 350գր. նրբերշիկ հավի՝ 2հատ, բազուկով աղցան՝ 150գր, զազավորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ գորենի այլուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.	

		<p>4. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոմվոր սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(քիսկիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>5. 18:00 - Վերոյշելով փլավ՝ 200գր., տապակած հավի կրծքամիս 150 գր., լոմվոր սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ, թխվածք (քիսկիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր. բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:</p> <p>Վերոնշյալ մենյուի ճաշատեսակները (ներառյալ բոլոր տաք ուտեստները և թխվածքները) պետք է պատրաստված լինեն կարագով (սերուցքային՝ 82% յուղամուգամբ), իսկ բախարդատոմսերը և դրանց պատրաստման հետ կապված այլ հարցերը պետք է համաձայնեցվեն (մինչև դրանց պատրաստումը):</p>				
2	55500000	<p>1-ին աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 - Վարսակի շրջա՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոմվոր սուրճ՝ 200մլ, կարագ (սերուցքային՝ 82% յուղամուգամբ)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոմվոր սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(քիսկիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 - Սպաս՝ 400գր, հնդկաձավադով փլավ՝ 250գր, կոտլետ (տավարի մսով)՝ 150գր, արցան</p>	Մարդկօր՝	2 590 280	841**	<p>Կարգի համայնքի 1-ին փուլից 4-րդ կտրանցքի N 56 շենք</p> <p>17.02.2020թ.-06.11.2020թ.</p>

						<p>«Կորեական»՝ 150գր. գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ. բարձր որակի ափսոսակ ցրենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.:</p> <p>4. 15:20 - Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ սուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր. (թխվելիքային խմորից պատրաստված և /կամ/ գաթա), մրգեր՝ 150 գր. (տոնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>5. 18:00 - Վերոմիշելով վիպակ՝ 200գր., Լորեշիկ հավի՝ 2հատ, լոծկոլ սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ. թխվածք (թխվելիքային խմորից պատրաստված և /կամ/ գաթա)՝ 100գր. բարձր որակի ափսոսակ ցրենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2-րդ աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 - Ձվածեղ՝ երկու ձվից պատրաստված., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ սուրճ՝ 200մլ. կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ տոնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր. բարձր որակի ափսոսակ ցրենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20 - Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ սուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր. (թխվելիքային պատրաստված և /կամ/ գաթա), մրգեր՝ 150 գր. (տոնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 - Բոլշ(տավարի մսով) ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր. - փափուկ միս, կարտոֆիլի խյուս՝ 400գր. կաղամբով աղցան՝ 150գր. գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ. բարձր որակի ափսոսակ ցրենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.</p> <p>4. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոլ սուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր. (թխվելիքային խմորից</p>
--	--	--	--	--	--	---

					պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամնվազն մրգի երեք տեսակ), զազալորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:
					5. 18:00- Բրնձով փլավ՝ 200գր.,տապակած հավի կոծրամիս 150 գր., լոծվող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ., թխվածք (բիսկվիթային խնորից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր., բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:
					3-րդ աշխատանքային օր
					1. 09:30 -Սպիտակաձավարի շիա՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ՝ 200մլ., կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ անվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր., բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:
					2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ՝ 200մլ., թխվածք՝ 100 գր.(բիսկվիթային պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամնվազն մրգի երեք տեսակ), զազալորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:
					3. 13:00 - Հալով ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր -հավի փափուկ միս, սպագետտի՝ 250գր., տավարի մսով սոճա՝ 150գր, աղցան <<վինեգրետ>>՝ 150գր, զազալորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ,բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.
					4. 15:20. Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծվող սուրճ՝ 200մլ., թխվածք՝ 100 գր.(բիսկվիթային պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(ամնվազն մրգի երեք տեսակ), զազալորված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:
					5. 18:00 - Կարտոֆիլե խյուս՝

						<p>200գր., կուտել(տավարի մսով)՝ 150գր. լուծվող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ. թխվածք (թխվիության խնդրից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր. բարձր որակի ապխտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.</p> <p>4-րդ աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 – Սեն հատ խաշած ձու և սեն հատ խաշած հավի նրբերշիկ, սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լուծվող սուրճ՝ 200մլ. կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր. բարձր որակի ապխտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20 – Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լուծվող սուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր.(թխվիության խնդրից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն միգի երեք տեսակ), զազափրկված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 – Սնկով ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր – սոսիս, ուզգեմկան փլավ հավի մսով ընդհանուր 400գր՝ 250գր-փլավ, 150գր- միս, կադամբով աղցան՝ 150գր. զազափրկված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ. բարձր որակի ապխտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.</p> <p>4. 15:20 – Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լուծվող սուրճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր.(թխվիության խնդրից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն միգի երեք տեսակ), զազափրկված ընկելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>5. 18:00 – Հերկածավարով փլավ՝ 200գր., լսեհեռ (տավարի մսով) 150գր., լուծվող սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ. թխվածք (թխվիության խնդրից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր. բարձր որակի ապխտակ ցորենի ալյուրից</p>
--	--	--	--	--	--	---

պատրաստված հաց՝ 100գր:

5-րդ աշխատանքային օր

1. 09:30 -Կաթնով՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոտ սուրճ՝ 200մլ, կարագ (սերուցքային՝ 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր, ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարրեր տեսակի)՝ 80գր. բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:

2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոտ սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(բիսկվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), զազախորված ըմպելիք (տարրեր համերի)՝ 500մլ:

3. 13:00 – Ոսպով ապուր՝ 400գր. կարտոֆիլի տապակա՝ 350գր, նրբերշիկ հալի՝ 2հատ, բազուկով աղցան՝ 150գր, զազախորված ըմպելիք (տարրեր համերի)՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.

4. 15:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոծկոտ սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(բիսկվիթային պատրաստված և /կամ/գաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), զազախորված ըմպելիք (տարրեր համերի)՝ 500մլ:

5. 18:00 – Կերակրելով փլավ՝ 200գր., տապակած հալի կրծքամիս 150 գր., լոծկոտ սուրճ կամ սև և /կամ/ կանաչ թեյ՝ 200մլ, թխվածք (բիսկվիթային խմորից պատրաստված և /կամ/գաթա)՝ 100գր. բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր:

Վերոնշյալ մենյուի ճաշատեսակները (սերտոյալ բոլոր տաք ուտեստները և թխվածքները) պետք է պատրաստված լինեն կարագով (սերուցքային՝ 82% յուղայնությամբ), իսկ բարդարտոմները և դրանց պատրաստման հետ կապված

					<p>կարմրով աղցան՝ 150գր. գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500սլ. բարձր որակի սպիտակ գորենի պյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.</p> <p>3-րդ աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 -Սպիտակաձավարի շիլա՝ 200գր., սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոճկոտ տորճ՝ 200մլ. կարագ (սերուցքային 82% յուրախությունը)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր., բարձր որակի սպիտակ գորենի պյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոճկոտ տորճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր.(թխվիթային պատրաստված և /կամ/գարթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500մլ:</p> <p>3. 13:00 - Հավով ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր, 150գր -հավի փափուկ միս, սպագետտի՝ 250գր., տավարի մսով տոմս՝ 150գր. աղցան <<փնեգրետ>>՝ 150գր. գազավորված ըմպելիք (տարբեր համերի)՝ 500սլ.բարձր որակի սպիտակ գորենի պյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.</p> <p>4-րդ աշխատանքային օր</p> <p>1. 09:30 -Մեկ հատ խաշած ձու և մեկ հատ խաշած հավի նրբեղջիկ, սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոճկոտ տորճ՝ 200մլ. կարագ (սերուցքային 82% յուրախությունը)՝ 30գր. ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարբեր տեսակի)՝ 80գր. բարձր որակի սպիտակ գորենի պյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:</p> <p>2. 11:20- Սև և /կամ/ կանաչ թեյ կամ լոճկոտ տորճ՝ 200մլ. թխվածք՝ 100 գր.(թխվիթային պատրաստված և /կամ/գարթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), գազավորված ըմպելիք (տարբեր</p>
--	--	--	--	--	---

համերի՝ 500մլ:

3. 13:00 – Մնալով ապուր ընդհանուր 500գր՝ 350գր- ապուր. 150գր – սունկ, ուզբեկական փլավ հավի մսով ընդհանուր 400գր՝ 250գր-փլավ, 150գր- միս, կարամբոլ արցան՝ (տարբեր զազակորված ըմպելիք համերի՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.

5-րդ աշխատանքային օր

1. 09:30 –Կաթնով՝ 200գր., սև և /կան/ կանաչ թեյ կամ լոմփող սուրճ՝ 200մլ, կարագ (սերուցքային 82% յուղայնությամբ)՝ 30գր, ջեմ (մրգային՝ առնվազն 2 տարիներ տեսակի)՝ 80գր, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 100գր.:

2. 11:20- Սև և /կան/ կանաչ թեյ կամ լոմփող սուրճ՝ 200մլ, թխվածք՝ 100 գր.(բիսկվիթային խնորից պատրաստված և /կան/զաթա), մրգեր՝ 150 գր.(առնվազն մրգի երեք տեսակ), զազակորված ըմպելիք (տարբեր համերի՝ 500մլ:

3. 13:00 – Ոսպով ապուր՝ 400գր, կարտոֆիլի տապակա՝ 350գր, նրբերշիկ հավի՝ 2հատ, բազումով արցան՝ 150գր, զազակորված ըմպելիք (տարբեր համերի՝ 500մլ, բարձր որակի սպիտակ ցորենի ալյուրից պատրաստված հաց՝ 200գր.

Վերոնշյալ մենյուի ճաշատեսակները (մերատոյալ բոլոր տաք ուտեստները և թխվածքները) պետք է պատրաստված լինեն կարագով (սերուցքային՝ 82% յուղայնությամբ), իսկ բախարդատոմսերը և դրանց պատրաստման հետ կապված այլ հարցերը պետք է համաձայնեցվեն (մինչև դրանց պատրաստումը):

Կատարողը ծառայությունը մատուցում է Հայաստանի Հանրապետության Արագածոտնի մարզի, Կարբի համայնքի 1-ին փողոցի, 4-րդ նորակցքի N 56

