

ტექნიკური დოკუმენტაცია

1. მისაწოდებელი პროდუქტების ჩამონათვალი

შესყიდვის ობიექტს წარმოადგენს ქვემოთ ჩამოთვლილი საკვებიპროდუქტების შესყიდვა შესაბამის ვადებში:

№	დასახელება	აღწერილობა	განზ.	რაოდენობა	მიწოდების სიხშირე
1	რძე	დამზადებულიაქარხნულწესით, პასტერიზებული. ცხიმოვნობა-2,5%,არაღამახასიათებელი გემოს გარეშე. არ შეიცავსმავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური დაქიმიური მაჩვენებელი .შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული1ლ ჰერმეტიკულად დახურულ შეფუთვაში.ტრანსსპორტირება ხორციელდება სპეციალიზირებულიმანქანა-რეფრიკერატორი (მაცივარი) მოწოდებული საქონლისდარჩენილი ვარგისიანობის ვადა იქნება საერთო ვადის95%, ეთიკეტით	ლ	3000	ყოველკვირა
2	კარაქი	ნაღების, ფერი მოყვითალო, სუნი დაგემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისთვის.ცხიმოანობა - 82,9%. ტენიანობა -15,7%კკალ 740. მარკირებით არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრო ბიოლოგიური და ფიზიქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდესსტანდარტს. მითითებული უნდა იყოს დამზადებისა დავარგისიანობის ვადა. პროდუქტის უვნებლობა, ხარისხი,ეტიკეტირება, შეფუთვა/ტარა და ტრანსპორტირებისპირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოშიმოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს დამოქმედ სტანდარტებს. მიწოდებული საქონლისდარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთოვადის არანაკლებ 80%,ეთიკეტით.	კგ	2250	თვეში ერთხელ

3	ყველი	ნატურალური რძით დამზადებული, ქარხნული წესით, ცელოფნით დახურულ შეფუთვით, სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ინტენსივობის, მოწოდებისას დაცული უნდა იყოს სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები, არ უნდა ქონდეს სიმჟავის, არასასიამოვნოსუნის და გემო, არ უნდა იყოს ხმელი და არც არ ძალიან რბილი, უნდა იყოს საშუალოდ მარილიანი და საშუალოდ ცხიმოვანი გარკვეულ ნიშნულთან შედარებაში.	კპ	1350	თვეში ორჯერ
4	ხაჭო	დამზადებული პასტერიზებული ნორმალიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. თეთრი მოყვითალო ფერის, სიმჟავის დაარაღამახასიათებელი გემოს გარეშე. არ შეიცავს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებელი, ჰერმეტიკული და დახურულ შეფუთვაში. ტრანსჰორტორება ხორციელდება სპეციალიზირებული მანქანა - რეფრეკტორი (მაცივარი), ცხიმოვანობა - 6%, ეთიკეტით. უნდა იყოს შესაბამისი ზომის ტარებით	კპ	1350	კვირაში ერთხელ
5	არაყანი	სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიშნისთვის. დამზადებული პასტერიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. არ შეიცავს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებელი ტრანსჰორტორება ხორციელდება სპეციალიზირებული მანქანა - რეფრეკტორი (მაცივარი), ცხიმოვანობა - 15%, ეთიკეტით. უნდა იყოს შესაბამისი ზომის ტარებით	კპ	300	კვირაში ერთხელ
6	მაწონი	სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიშნისთვის. უნდა იყოს დამზადებული და ჰერმეტიკული დაფასოებული ქარხნული. მარკირებით არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ფიზიქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს სტანდარტს. მითითებული უნდა იყოს დამზადებისა და ვარგისიანობის ვადა. დამზადებული ნატურალური რძით. უნდა იყოს სქელი დანაკლებად მჟავი. ტრანსჰორტორება ხორციელდება სპეციალიზირებული მანქანა - რეფრეკტორი (მაცივარი). ცხიმოვანობა - 3,2%, ეთიკეტით. უნდა იყოს შესაბამისი ზომის ტარებით	კპ	6937	კვირაში ერთხელ