

მისაწოდებელი
საქონლის
მახასიათებლები

№	პროდუქტის დასახელება	განზომილების ერთეული	რაოდენობა	ძირითადი მახასიათებლები	მიწოდების სიხშირე
1.	საქონლის ხორცი გაყინული I ხარისხის	კგ	2380	უნდა იყოს მშრალი გაყინვის მეთოდით(შოკირებული მეთოდით -18 გრადუსი ცელსიუსი). სუნი სპეციფიკური დამახასიათებელი ხორცისთვის. დაფასებული ქარხნული წესით 20- 25 კგ-იან მუყაოს ყუთებში (5კგ-იან შეკვრებად). არ უნდა იყოს გამღვალი და შემდეგ გაყინული. შესაბამისი მარკირებით , მითითებული უნდა იყოს შენახვის ვადები და პირობები. უნდა ახლდეს წარმოშობის და ხარისხის სერთიფიკატი. მიწოდებისას დაცული უნდა იყოს სანიტარული ნორმები, ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს მაცივარ- მანქანით(ტემპერატურა 00-600 გრადუსამდე)	შემსყიდველის მოთხოვნის შესაბამისად(თვეში ორჯერ)
2.	ქათმის ფილე	კგ	2800	უნდა იყოს მშრალი გაყინვის მეთოდით(შოკირებული მეთოდით -18 გრადუსი ცელსიუსი). სუნი სპეციფიკური დამახასიათებელი ხორცისთვის. უნდა იყოს მაღალი ხარისხის.	შემსყიდველის მოთხოვნის შესაბამისად (თვეში ორჯერ)

				დაფასოებული ქარხნული წესით 15-20 კგ-იან მუყაოს ყუთებში (2ან 5კგ-იან შეკვრებად). არ უნდა იყოს გამღვალი და შემდეგ გაყინული. შესაბამისი მარკირებით , მითითებული უნა იყოს შენახვის ვადები და პირობები. უნდა ახლდეს წარმოშობის და ხარისხის სერთიფიკატი. მიწოდებისას დაცული უნდა იყოს სანიტარული ნორმები, ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს მაცივარ-მანქანით(ტემპერატურა 00-600 გრადუსამდე)	
3.	სოსისი	კგ	1320	სოსისის შემადგენლობაში უნდა შედიოდეს მხოლოდ ძროხის ხორცი. ფერი, სუნი და გემო სოსისისათვის დამახასიათებელი. შებოღვის და სანელებლების ზომიერი არომატით. შეფუთული უნდა იყოს ქარხნული წესით ვაკუუმ პარკებში. თითოეული უნდა იწონიდეს 70 გრამს. ეტიკეტზე დატანილი უნდა იყოს: შემადგენლობა, მწარმოებელი და ვარგისიანობის ვადები. ტრანსპორტირებისას დაცული უნდა იყოს სანიტარული ნორმები.	შემსყიდველის მოთხოვნის შესაბამისად (თვეში ორჯერ)