

ინფორმაცია მისაწოდებელი საქონლის რაოდენობის, ტექნიკური მაჩვენებლების და ფასების შესახებ

საქონლის დასახელება	ტექნიკური მახასიათებელი	განზ. ერთეული	რაოდენობა	ერთი ფასი	საერთო ფასი	წარმოშობის წყარო	მწარმოებელი
კარაქი	თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული რძის ნაღებისგან, მცენარეული ცხიმის გარეშე. ქარხნული წესით. ფერი, სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისთვის. დაჭრის დროს არ უნდა იფშვებოდეს. რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 80%, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 16%, ხოლო გაუცხიმოებელი(მოხდილი) რძის მშრალი ნაშთის შემცველობა არაუმეტეს 2%. არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 0,200-6კგ. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანარეფერატორით(მაცივარი). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.	კგ	256	14,5	3712	უკრაინა	ლუმბერსკი
არაყანი	თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს პასტერიზებული, ნორმალიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. ცხიმინაობა 12-15%. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე, არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1-4 კგ ჰერმეტიკულად დახურულ შეფუთვაში. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეფერატორით(მაცივარი). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.	კგ	38	4,5	171	საქართველო	ნატურალ +
ხაჭო	თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს პასტერიზებული, ნორმალიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. ხაჭოს მზა ნაწარმში რძის შემადგენელი კომპონენტის მასური წილი უნდა იყოს 75%-ზე მეტი. ცხიმინაობა 4-9%. თეთრი, მოყვითალო ფერის, სიმკვავისა და არადამახასიათებელი გემოს გარეშე, არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1-4 კგ ჰერმეტიკულად დახურულ შეფუთვაში. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეფერატორით(მაცივარი). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.	კგ	114	6,5	741	საქართველო	ნატურალ +
მაწონი	თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს პასტერიზებული, ნორმალიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. კოსისტენცია ერთგვაროვანი, ცხიმის მასური წილი 3,2%. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე, არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1-4 კგ ჰერმეტიკულად დახურულ შეფუთვაში. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეფერატორით(მაცივარი). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.	კგ	855	2,45	2094,75	საქართველო	ნატურალ +

რძე	<p>ითიოვული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს პასტერიზებული, ნორმალიზებული რძისგან, ქარხნული წესით. კოსისტენცია ერთგვაროვანი, ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 2,5%. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე, არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1ლტ. ტეტრა პარკის შეფუთვით. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეგულირებად (მაცივარში). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.</p>	ლტ	5985	2,36	14124,6	თურქეთი	შპს „გეოაინსი“
ყველი	<p>ითიოვული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს უმადლესი ხარისხის, ქარხნული წარმოების, ფერი თეთრი, სიმკვავისა და არადამახასიათებელი გემოს გარეშე ნატურალური რძისგან ბუნებრივი ფერმენტით, კოსისტენცია მშრალი რძისგან, საშუალოდ მარილიანი. არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1-4 კგ პერმეტულად დახურულ შეფუთვაში. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეგულირებად (მაცივარში). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.</p>	კგ	152	9,5	1444	საქართველო	ნატურალ +
ყველი სულგუნი	<p>ითიოვული პარტია უნდა იყოს პასტერიზებული, ნორმალიზებული რძისგან, ნაკლებად მარილიანი, ქარხნული წარმოების, წაბის რბილი ყველი, არადამახასიათებელი სუნის და გემოს გარეშე, სადაც მშრალი ნივთიერების შემცველობა არაუმცირებს 40%-ია, მშრალ ნივთიერებაში ცხიმის შემცველობა 40%, მარილი 0,5-15%. დაჭრის დროს არ იფშენებოდა. არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს. შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული 1-4 კგ პერმეტულად დახურულ შეფუთვაში. ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებულ მანქანარეგულირებად (მაცივარში). მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 80-85%. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.</p>	კგ	76	12	912	საქართველო	ნატურალ +
ჯამი					23199,35		

პრეტენდენტის ხელმოწერა -----