



საჯარო სამართლის იურიდიული პირი -
ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის
წ ა რ მ ო მ ა დ გ ე ნ ლ ო ბ ი თ ი ს ა ბ ჭ ო

გ ა დ ა წ ყ ვ ე ტ ი ლ ე ბ ა № 07-01/30

ქ. ბათუმი

25 მაისი, 2022 წელი

ბსუ-ს დასავლეთ საქართველოს რეგიონული ქრომატოგრაფიული ცენტრში
ჩასატარებული სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და პროდუქციის
ლაბორატორიული ანალიზის საფასურის განსაზღვრის თაობაზე

„უმაღლესი განათლების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-18 მუხლის, ბსუ-ს
წესდების მე-10 მუხლის, ბსუ-ს საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ჯანდაცვის
ფაკულტეტის დებულების (N04, 17.07.2017 წ.), წარმომადგენლობითი საბჭოს 2022
წლის 25 მაისის სხდომის №07-02-01 ოქმისა და წარმომადგენლობითი საბჭოს
რეგლამენტის საფუძველზე წარმომადგენლობითმა საბჭომ

გ ა დ ა წ ყ ვ ე ტ ა :

1. ბსუ-ს საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ჯანდაცვის ფაკულტეტის
დასავლეთ საქართველოს რეგიონული ქრომატოგრაფიული ცენტრში
ჩასატარებული სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და პროდუქციის
ლაბორატორიული ანალიზის საფასური განისაზღვროს წინამდებარე
გადაწყვეტილების N1 დანართის შესაბამისად.
2. გადაწყვეტილება გამოქვეყნდეს ბსუ-ს ვებგვერდზე (ველებში:
საუნივერსიტეტო სამართლებრივი აქტები, წარმომადგენლობითი საბჭოს
გადაწყვეტილებები).
3. გადაწყვეტილება დაეგზავნოს ბსუ-ს ადმინისტრაციის ხელმძღვანელს,
რექტორის აპარატს, ბსუ-ს საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ჯანდაცვის
ფაკულტეტს, დასავლეთ საქართველოს რეგიონული ქრომატოგრაფიული
ცენტრს, ბსუ-ს დამოუკიდებელ სამეცნიერო-კვლევით ერთეულებს, საფინანსო-
ეკონომიკურ დეპარტამენტს, მატერიალური რესურსების მართვის
დეპარტამენტს, საქმისწარმოების სამსახურს (კანცელარია) და საინფორმაციო
ტექნოლოგიების სამსახურს.
4. გადაწყვეტილება ძალაშია ხელმოწერისთანავე.
5. გადაწყვეტილება შეიძლება გასაჩივრდეს მისი ვებგვერდზე გამოქვეყნებიდან
ერთი თვის ვადაში ბათუმის საქალაქო სასამართლოში (ქ. ბათუმი, სტეფანე
ზუბალაშვილის №30).

წარმომადგენლობითი საბჭოს სპიკერი,

პროფესორი

დავით ბარათაშვილი

ბსუ-ს წარმომადგენლობითი საბჭოს 2022 წლის 25 მაისის

№07-01/30 გადაწყვეტილების დანართი 1

ბსუ-ს საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ჯანდაცვის ფაკულტეტის სტრუქტურული ერთეულის დასავლეთ საქართველოს რეგიონულ ქრომატოგრაფიულ ცენტრში ჩატარებული სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და პროდუქციის ლაბორატორიული ანალიზის საფასური (ღირებულება)

	მარცვლეული		ღირებულება
	ანალიზის დასახელება	ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	სუნი, ფერი	გოსტ 10967	14
2	ტენიანობა	გოსტ 13586.5,iso 712	33
3	მჟავიანობა	გოსტ 10844	39
4	საერთო ცხიმის განსაზღვრა	გოსტ 29033,iso 7302	56
5	მინარევები	გოსტ 30483,iso 7970	28
6	მარცვლოვანი მინარევები	გოსტ 30483,iso 7970	33
7	პროტეინი	გოსტ 10846,iso 1871	58
8	მეტალომაგნიტური მინარევები	გოსტ 30483	21
9	აღმოცენებადობა	გოსტ 12039	33
10	დასენიანება და დაზიანება	გოსტ 13586.4,iso6639	23
11	1000 მარცვლის მასა	გოსტ 10842,iso 520	33
12	ტიპური შედგენილობა	გოსტ 10940	28
13	ნატურა	გოსტ 10840	23
14	ზომა	გოსტ 30483	19
15	საერთო ნაცარი	გოსტ 10847,iso 2171	37
16	წებოგვარას რაოდენობა	გოსტ 13586.1,iso 712	42
17	წებოგვარას ხარისხი	გოსტ 13586.1	23
18	მინისებურობა	გოსტ 13586.5,iso 712	19
19	ვარდნის რიცხვი	გოსტ 13586.5,iso 712	37
20	აღმოცენების უნარი და ენერგია	გოსტ 10968	47
	ეთერზეთოვანი ნედლეული		ღირებულება
	ანალიზის დასახელება	ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	ტენიანობა	გოსტ 17082.2	34
2	დაზიანებული ნედლეული	გოსტ 27493	16
3	დასენიანება	iso 11050	22
4	ცხიმის მჟაური რიცხვი	iso 7305	37
5	ეთერზეთის შემცველობა		109
	ცხიმოვანი კულტურები		ღირებულება
	ანალიზის დასახელება	ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	სუნი, ფერი	გოსტ 27988	16
2	ტენიანობა	გოსტ 10856, iso 665	34
3	მინარევები	გოსტ 10854, iso 658	16
4	დასენიანობა	გოსტ 10853	22

5	ცხიმინაობა	გოსტ 10857, iso 659	93
6	ჩენჩო	გოსტ 10855	16
7	მჟაური რიცხვი	გოსტ 10858, iso 729	47

ფქვილი და ქატო			ღირებულება
ანალიზის დასახელება		ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	სუნი, ფერი, გემო	გოსტ 27558	16
2	ტენინაობა	გოსტ 9404	34
3	დასენინაობა	გოსტ 27559	22
4	ზომა	გოსტ 27560	16
5	წებოგვარას რაოდენობა	გოსტ 27839, iso 7495	56
6	წებოგვარას ხარისხი	გოსტ 27839, iso 7495	43
7	ნაცრიანობა	გოსტ 27494	62
8	მეტალომაგნიტური მინარევები	გოსტ 20239	22
9	მჟავიანობა	გოსტ 27493	47
10	ცხიმის მჟაური რიცხვი	iso 7305	47
ღვინო და ღვინომასალები			
ანალიზის დასახელება		ანალიზის მეთოდი	ღირებულება (ლარი)
1	გარე სახე		9
2	ეთილის სპირტი	გოსტ 13191 OIV-MA-AS312-01B	22
3	ტიტრული მჟავიანობა	გოსტ 14252 OIV-MA-AS313-01	16
4	აქროლადი მჟავები	გოსტ 13193 OIV-MA-AS313-02	22
5	შაქრის კონცენტრაცია წვენი	გოსტ 13192	16
6	დაყვანილი ექსტრაქტი	გოსტ 14251	22
7	გოგირდის ანჰიდრიდის კონცენტრაცია	გოსტ 14351	22
8	ფოლინ-თიოქალთაუს Folin-Ciocalteu Index	OIV-MA-AS2-10	22
9	შაქრები by HPLC	OIV-MA-AS311-03	109
10	Malvidin diglucoside მალვიდინის დიგლუკოზიდი	OIV-MA-AS315-03	78
11	ძირითადი ანტოციანები წითელ ღვინოში HPLC	OIV-MA-AS315-11	202
12	მქროლავი ნაერთები gas chromatography	OIV-MA-AS315-27	202

მცენარეული ზეთები			ღირებულება
ანალიზის დასახელება		ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	ფერი, სუნი და გამჭვირვალობა	გოსტ 5472	22
2	საპნის შემცველობა	გოსტ 5480	34
3	მჟაური რიცხვი, მჟავიანობა	გოსტ 5476, iso 660	43
4	ზეჟანგური რიცხვი	გოსტ 26593, iso 3960	74
5	ტენი, მქროლავი ნაერთები	გოსტ 11812, iso 662	37
6	გასაპნის რიცხვი	გოსტ 5478, iso 3657	37
7	ფერიანობა	გოსტ 5477	37
8	გაუსაპნავი ნივთიერებები	გოსტ 5479, iso 3596	62

9	იოდური რიცხვი	გოსტ 5475	62
10	მინარევები	გოსტ 5481	53
11	ფოსფორშემცველი მინარევები	გოსტ 7824	78
12	ნაცრიანობა	გოსტ 5474, iso 6884	47
13	გარდატეხის მაჩვენებელი	გოსტ 5478	37
14	მინერალური მჟავების შემცველობა	გოსტ 5485	37

ჩაი			ღირებულება
ანალიზის დასახელება		ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	ფერი, სუნი და ექსტრაქტის ფერი		16
2	ექსტრაქტული ნივთიერება		22
3	ალკალოიდები	HPLC	93
4	კუთრი წონა		9
მიკრობიოლოგიური და სხვა ანალიზი			ღირებულება
ანალიზის დასახელება		ანალიზის მეთოდი	ლარი**
1	მიკრობიოლოგიური ანალიზი	გოსტ 10444	171
2	ვიტამინების ანალიზი	HPLC	155
3	მიკოტოქსინები	HPLC	155
4	კათიონები	HPLC	109
5	ანიონები	HPLC	109
6	ეთერზეთის და სპირტის აირ-სითხური ქრომატოგრაფიული ანალიზი	GC	202
7	HPLC (UPLC) უცნობი ნაერთების ქრომატოგრაფიული ანალიზი	HPLC	310
8	აზოტოვანი სასუქის 1 ნიმუშის ქიმიური ანალიზის		62
9	წყლის 1 ნიმუშის გამარტივებული (7 ძირითადი კომპონენტი) ქიმიური ანალიზი	HPLC	155
10	მოცვის ღვინის ტექნოლოგიური ინსტრუქციის შემუშავება და 5 წლით ჩამოსხმის უფლების გადაცემა		4650
11	მოცვის ღვინის საცდელი პარტიის წარმოება*	ერთი ბოთლი 2 ლარი	0

* წარმოებისათვის საჭირო მასალები მოწოდებული უნდა იქნეს დამკვეთის მიერ

** 10-ზე მეტი ნიმუშის ერთდროულად წარმოდგენის შემთხვევაში ღირებულება შემცირდება 20%-ის ოდენობით (ფასდაკლება)

ცენტრში ჩატარებული ლაბორატორიული ანალიზის შედეგად მიღებული შემოსავლებიდან პერსონალზე გასაცემი შრომის ანაზღაურების თანხა არ უნდა აღემატებოდეს 60%-ს