

Назва предмета закупівлі	Розмір бюджетного призначення	Очікувана вартість предмета закупівлі	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівель
Масло вершкове	161 250 (сто шістдесят одна тисяча двісті п'ятдесят) грн. 00 коп. з ПДВ	161 250 (сто шістдесят одна тисяча двісті п'ятдесят) грн. 00 коп. з ПДВ	Масова частка жиру – не менше 73 %, з розфасовкою пачками не більше 0,2 кг. Свіже, неморожене, натуральне без підсолоджувачів, рослинних наповнювачів, ароматизаторів, барвників та добавок. Оцінка якості: згідно ДСТУ 4399:2005 (або зареєстрованим еквівалентним ТУ). Товар повинен бути безпечним, придатним до вживання, правильно маркованим.
Масло пастеризоване	115 000 (сто п'ятнадцять тисяч) грн. 00 коп. з ПДВ	115 000 (сто п'ятнадцять тисяч) грн. 00 коп. з ПДВ	Молоко з умістом жиру не менше 2,5%, пастеризоване, неконцентроване, без додавання цукру чи інших підсолоджувачів, у первинних пакуваннях з чистим умістом не більше ніж 1л. Органолептичні та фізико - хімічні показники якості молока відповідають вимогам даного стандарту: - смак і запах: чисті, без сторонніх, не притаманних свіжому молоку присмаків та запахів. - колір: білий, рівномірний за всією масою, трохи з жовтуватим відтінком, однорідної не тягучої консистенції, без осаду, без додавання рослинних жирів, дефекти недопустимі. За мікробіологічними показниками молоко повинно відповідати нормам і вимогам ДСТУ 2661-2010. Термін реалізації – не більше 4 діб від дати виготовлення.
Сир твердий, сир кисломолочний	170 000 (сто сімдесят тисяч) грн. 00 коп. з ПДВ	170 000 (сто сімдесят тисяч) грн. 00 коп. з ПДВ	Фасований в головки ,поверхня покрита захисним парафіновим покриттям, повинен бути свіжим, без сторонніх запахів, не сирний продукт, мати масову частку жиру не менше ніж 45 %. Товар повинен бути безпечним, придатним до вживання, правильно маркованим, смакові якості мають відповідати нормам ДСТУ6003:2008. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад ,дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Сир кисломолочний має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним, в міру щільним, білого кольору, зі смаком

			<p>і запахом молока, жирністю не менше 9 %, свіжий, у тарі виробника. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто , склад ,дата виготовлення , термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без хімікатів та консервантів, без стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Загальний термін зберігання сиру кисломолочного повинен становити 9-15 діб</p>
--	--	--	--