**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (картопля)**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Замовник:** | **Андрієво-Іванівська загальноосвітня школа-інтернат І-ІІ ступенів для дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування** |
| **Код за ЄДРПОУ** | *20992771* |
| **Місцезнаходження** | *67021, Одеська область, Миколаївський район, село Андрієво-Іванівка, вулиця Центральна, 49* |
| **Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасником** | *Інжестойков Віктор Іванович, голова тендерного комітету,директор школи-інтернату, тел. +380962988220,+380485726609, ел. адреса: ingik67@gmail.com* |
| **2. Номер закупівлі в електронній системі закупівель Prozorro:** |  |
| **3. Предмет закупівлі:** |  |
| **Вид предмета закупівлі** | *товари* |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | Картопля |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **картопля за кодом 15310000-4 ДК 021:2015 «Картопля та картопляні вироби»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)** | *Очікувана вартість закупівлі –* 198800,00  *грн.* |
| **5. Кількість** | Картопля – 14200 кг |
| **6. Ціна за одиницю** | Картопля – 14 грн |
| **7. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** | Очікувана вартість закупівлі визначена в порядку, передбаченому виробничими та організаційно-розпорядчими документами Замовника з урахуванням затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020  № 275 із змінами).  Мета використання Товару: для харчування дітей  Розрахунок потреби на 2021 рік, виходячи з основних виробничих показників:  - Постанови КМУ від 22.11.04. №1591 «Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;  - забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків з бюджету протягом бюджетного періоду.  Зовнішній вигляд – бульби цілі, чисті, здорові, сухі, не перерослі, без ознак в’ялості, однорідні за формою та забарвленням, наявність органічних та мінеральних домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) не допускається; Оцінка якості – згідно з ДСТУ 4506:2005; Смак – властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку; Сфера застосування- харчова, для приготування страв; Безпечність продукції – вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітритів не повинен перевищувати допустимі рівні встановлених МБТ та СН №5061-89, ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000-2001; За внутрішньою структурою – наявність гнилості не припустиме, наявність потемнінь м’якуша картоплі недопустиме; Критерії прийому картоплі: - вміст роздавлених бульб, половинок та частин бульб не допускається, - вміст підморожених бульб, запарених, з ознаками «задухи» не допускається, - вміст бульб, що пошкоджені гризунами, не допускається, - вміст бульб уражених вологою, сухою, кільцевою цвіллю чи фітофторою не допускається. Наявність налипання землі допускається не більше 1%. Без ГМО. Фасування в сітках. |

**Директор школи-інтернат Інжестойков В.І.**