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

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **Четверть курина, філе курине** |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **за кодом 15110000-2 ДК 021:2015 «М’ясо»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)**  | *Очікувана вартість закупівлі –* 198948,00 *грн.* |
| **5. Кількість** | *Четверть курина – 1261 кг**Філе курине 1245,173 кг* |
| **6. Ціна за одиницю** | *Четверть курина -61 грн**Філе курине – 98 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 дітейРозрахунок 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: поверхня суха, колір шкіри біло-жовтий або світло-жовтий, без стороннього запаху. М’язова тканина щільна, пружна, злегка волога, з чистим притаманним для птиці запахом. Не допускається наявність ознак псування тощоМ’ясо куряче (філе охолоджене): Філе куряче повинне бути вітчизняного виробника, охолоджене відповідно до діючого ДСТУ на даний вид товару. Філе куряче охолоджене повинно бути світлого кольору, без стороннього запаху, не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень. Колір відповідає м’ясу даного виду птиці. Вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень визначених згідно гігієнічних вимог. Запах повинен бути доброякісного м’яса, без стороннього запаху. На упаковці обох товарів повинна бути етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, найменування та вид, термічний стан, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, данні про харчову та енергетичну цінність, позначення нормативних документів. Обов’язкова наявність посвідчення про якість. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Без ГМО |

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