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

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **ковбаса, паштет м’ясний, печінковий, шпик, свинячий окіст**  |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **ковбаса, паштет м’ясний, печінковий, шпик, свинячий окіст за кодом 15130000-8 ДК 021:2015 «М’ясопродукти»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)**  | *Очікувана вартість закупівлі –* 197796,00 *грн.* |
| **5. Кількість** | *Ковбаса варена в/г – 610 кг**Паштет м’ясний, печінковий – 120 кг**Шпик – 168 кг**Свинячий окіст – 700 кг* |
| **6. Ціна за одиницю** | *Ковбаса варена в/г – 120 грн**Паштет м’ясний, печінковий – 132,50 грн**Шпик – 70 грн**Свинячий окіст –138,48 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.**Ковбаса.** Повинна відповідати вимогам цього стандарту та бути вироблені за технічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса» На смак ковбасні вироби мають бути смачні, запах має бути свіжим та без сторонніх запахів. Зовнішній вигляд: повинні бути з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш, рівномірно перемішаний, без порожніх та сірих плям. За фізико-хімічними показниками ковбасні вироби повинні відповідати нормативним вимогам. Упаковка, яка відповідає вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.**Паштет.** Консерви повинні бути герметично закупорені і простерилізовані. Зовнішній вигляд – однорідна дрібно-мелена маса з незначною кількістю виплавленого жиру. Колір від рожево-сірого до коричнево-сірого. Запах та смак властивий м'ясному(печінковому) паштету з ароматом прянощів без стороннього запаху та присмаку. Жестяна банка.**Сало-шпик** - солене з додаванням спецій повинно відповідати вимогам чинного законодавства на цей вид продукції ДСТУ 4668:2006, Закону України «Про основні принципи та вимогу до забезпеченості та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. Зовнішній вигляд – пласти шпика без шкури, краї рівні, поверхня чиста, без залишків щетини,забруднень, плям, синців. Форма – прямокутна. Товщина шару шпику в тонкій частині бути не менше 4 см. Транспортне пакування – картонні ящики, які повинні бути міцними, сухими, чистими та без стороннього запаху. Маркування виконане державною мовою згідно з законодавством України, в доступній для сприймання формі.**М’ясо свинини** повинно бути вітчизняного виробника, в великих шматках, без кісткок. Має відповідати органолептичним показникам для даного виду товару. М'ясо повинно мати характерний запах доброякісного м’яса, без стороннього затхлого та гнилісного запаху. **Зовнішній вигляд**: поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. **Колір:** від рожевого до червоного. **Запах:** доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Обов’язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, ДСТУ, дати виготовлення, пакування, умов зберігання.Кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документами, що підтверджують його якість (висновок СЕС або копія посвідчення про якість або відповідності, або декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, година виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. |

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