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

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **сир твердий, бринза, сир кисломолочний** |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **«сирні продукти» за кодом 15540000-5 ДК 021:2015**  |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)**  | *Очікувана вартість закупівлі –* ***182340,00*** *грн.* |
| **5. Кількість** | *Сир твердий -460 кг**Бринза- 300 кг**Сир кисломолочний 590 кг* |
| **6. Ціна за одиницю** | *Сир твердий -210,50 грн**Бринза- 127,70грн**Сир кисломолочний – 80,00 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.**Сир твердий** (НЕ продукт сирний). Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Дозволено незначні відбитки перфорації на поверхні сиру. Запах і смак: відповідає даному виду товару, сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція: тіло пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке. Колір: однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Сир твердий, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУ У 10,5-31259168-002:2019, ДСТУ), масова частка жиру 50,0% .**Бринза** - з відсутньою кіркою , поверхня чиста, рівна без відбитків перфорації (дозволена незначна деформація ). Смак і запах чистий кисломолочний, в міру солоний, без сторонніх присмаків та запахів (для бринзи з коров’ячого та овечого молока незначний присмак, властивий для овечого молока). Консистенція пластична, в міру щільна. Тісто бринзи злегка ламке, але не крихке. Колір від білого до слабко-жовтого, однорідний за всією масою чи обумовлений кольором внесених наповнювачів. Маркування на пакуванні повинно містити інформацію: назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва; назву сиру з зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; умови зберігання; масу нетто. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).**Сир кисломолочний** Консистенція та зовнішній вигляд: м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Запах і смак: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Сир кисломолочний, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ 4554:2006), масова частка жиру 9%, затвердженим у встановленому законодавством України порядку. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). |

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