**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** | *ДьяченкоЛюдмила Анатоліївна,головний бухгалтер, уповноважена особа, тел. +380682687080,+380485726603, ел. адреса: aiibuh@i.ua* |
| **2. Номер закупівлі в електронній системі закупівель Prozorro:**  |  |
| **3. Предмет закупівлі:**  |  |
| **Вид предмета закупівлі**  | *товари* |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | **свинина охолоджена (задня частина, лопатка),**  |
| **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 –* 270000,00 *грн.* |
| **5. Кількість** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *назва* | *К-сть (кг)* | *Ціна(грн.)* |
| *Свинина* | *2000* | *135* |

 |
| **6. Ціна за одиницю** |  |
| **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 2022 рік, виходячи з основних виробничих показників:- Постанови КМУ від 24/03/2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;- забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків з бюджету протягом бюджетного періоду.Технічні та якісні характеристики м’яса свинини та телятини (охолодженої), повинні відповідати вимогам чинного законодавства України, нормам харчування. М'ясо без кісток, поверхня свіжого зрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування.На упаковці всіхтоварів 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.**