**ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА**

**ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ**

**ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання

державних коштів» (зі змінами))

**1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державном реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:**

Новокостянтинівський будинок-інтернат для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю. 31523УкраїнаХмельницька областьс. Новокостянтиніввул. Центральна, 52/2

**2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі**

**поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):**

ДК 021:2015

**021:2015 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи**

**3. Ідентифікатор закупівлі**: — UA-2023-03-22-012236-a

**4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Одиниця виміру (кг)** | **Технічні вимоги продуктів харчування** |
| 1. **Яблука**
 | **300** | **Зовнішній вигляд та консистенція: свіжі, цілі, чисті, розвинені, без зайвої вологості, типові по формі і відповідають ботанічному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з плодоніжкою або без неї, без пошкодження шкірки плоду, без механічних ушкоджень. Розмір 60-65мм в діаметрі. Підшкірна плямистість та побуріння м’якоті не дозволяється. Зрілість: плоди однорідні по ступеню зрілості, але не перезрілі. Колір та смак: в залежності від ботанічного сорту, м’якуш соковитий Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.** |
| 1. **Банан**
 | **400** | **Зовнішній вигляд: форма і окрас типовий даному ботанічному і товарному сорту Плоди свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень, зрілі, цілі, без темних вкраплень, щільні, смак та запах – без сторонніх домішок.Відповідають вимогам діючого санітарного законодавства України. М’якоть щільна, шкіра легко відділяється. Недопустима перезрілість чи недозрілість** |
| 1. **Капуста білокачанна**
 | **850** | **Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.** |
| 1. **Морква**
 | **350** | **Зовнішній вигляд та консистенція: коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, без тріщин, без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками та хворобами, без залишків зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми та колір. Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.** |
| 1. **Цибуля**
 | **350** | **Цибулини доспілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, не пророслі, властиві для даного ботанічного сорту форми і кольору, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм, до 10% роздвоєних, які знаходяться під загальними сухими лусками. Не пошкоджені шкідниками. Мінімальна вага цибулини – не менше 50 гр.Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.** |
| **6.Бурякстоловий** | **466** | **Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів’ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищений від землі сухим способом. Без ГМО. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.** |
| **7. Клубніка** | **105** | **Ягоди дозрілі, але не перезрілі, тверді, без ознак механічного пошкодження, без ознак гнилі** |
| **8. Черешня** | **105** | **Ягоди дозрілі, але не перезрілі, тверді, без ознак механічного пошкодження, без ознак гнилі** |
| **9. Огірки** | **160** | **Плоди свіжі, сформовані, чисті, без грунту, цілі, неперезрілі, без плям, ознак пошкоджень** |
| **10. Помідори** | **160** | **Плоди свіжі, сформовані, чисті, цілі, неперезрілі, без плям, ознак пошкоджень** |

**5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення визначено згідно річного плану закупівель Новокостянтинівського будинку інтернату.**

**6. Очікувана вартість предмета закупівлі**: 194620грн.

**7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Очікувана вартість визначено виходячи з середньої ціни на ринку, яка склалась на даний час, шляхом

пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціни постачальників, що містяться у

відкритому доступі, на підставі розрахунку очікуваної вартості товарів/послуг методом порівняння

ринкових цін, беручи до уваги наказ Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження

примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі»

**8. Процедура закупівлі**:

Застосовується процедури відкритих торгів з особливостями