**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 державному**

**реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:**

КСМЗ «Меджибізький дитячий будинок-інтернат» 31530 Хмельницька обл.смт Меджибіж вул.Жовтнева 106

**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):**

**код ДК021:2015-– 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» ( яблука, апельсини, виноград, банани, абрикос, капуста білокачанна, капуста молода, буряк столовий, морква столова, цибуля ріпчаста, цибуля молода зелена, огірки свіжі, помідори свіжі, кабачки свіжі)**

**3. Ідентифікатор закупівлі**: — UA-2023-01-19-12994-а

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

Якісні вимоги до код ДК021:2015-– 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» ( яблука, апельсини, виноград, банани, абрикос, капуста білокачанна, капуста молода, буряк столовий, морква столова, цибуля ріпчаста, цибуля молода зелена, огірки свіжі, помідори свіжі, кабачки свіжі)

Якість відповідає вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» або ТУ (без ГМО) виробника певного виду товару. Вищого або першого товарного сорту. Яблука - достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжі дозрілі в поперечному діаметрі від 5 до 10 см. Колір відповідно до сорту, без плям. Яблука мають бути солодкі або кисло-солодкі на смак, не в’ялі, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, без хвороб та пошкоджень, із властивим для яблук запахом. Яблука повинні бути запаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою без сторонніх запахів. Апельсини - Повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів’ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість.Овочі по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Товари повинен бути без ГМО. Якість згідно з ДСТУ 7037-2009 або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типові для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень с/г шкідниками. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Пакування: сітка. що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначено з урахуванням реальних потреб

і оптимального співвідношення ціни та якості.

**5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення визначено згідно річного плану закупівель.КСМЗ «Меджибізький дитячий будинок-інтернат»**

**6. Очікувана вартість предмета закупівлі**: 453500,00грн.

**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