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

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **морква, часник, цибуля, капуста, помідора свіжа, кабачок, буряк, баклажан, огірок свіжий, редиска, перець салатний, зелень, лимони, апельсини, полуниця, слива, яблука за кодом 03220000-9 ДК 021:2015 «Овочі, фрукти та горіхи»** |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **03220000-9 ДК 021:2015 «Овочі, фрукти та горіхи»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)** | *Очікувана вартість закупівлі –* 199020,00 *грн.* |
| **5. Кількість** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | назва | К-сть (кг) | Ціна (грн) | | морква | 1400 | 11,20 | | часник | 30 | 95 | | цибуля | 1500 | 9 | | капуста | 1800 | 8,5 | | помідора свіжа | 250 | 35 | | кабачок | 100 | 25 | | буряк | 1400 | 11,20 | | баклажан | 200 | 25 | | огірок свіжий | 200 | 25 | | редиска | 50 | 20 | | перець салатний | 200 | 20 | | зелень | 20 | 100 | | лимони | 20 | 50 | | апельсини | 100 | 45 | | полуниця | 40 | 35 | | слива | 50 | 30 | | яблука | 5520 | 18 | |
| **6. Ціна за одиницю** | *Див табл..* |
| **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 дітей  Розрахунок 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва товару** | **Кількість (кг)** | **Характеристика** |
| морква | 1400 | Зовнішній вигляд: форма коренеплоду може бути яйцевидною і усічено-конусовидною, має помаранчевий колір, привабливий зовнішній вигляд. Коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нетріснуті, без механічних ушкоджень, ушкоджень шкідниками й хворобами. За смаком: солодка, без сторонніх присмаків, без гіркого присмаку |
| часник | 30 | Головки часнику повинні бути дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухим зовнішнім шолупинням, без стороннього запаху. |
| цибуля | 1500 | Цибулини повинні бути дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухим зовнішнім цибулинням, без стороннього запаху і смаку. |
| капуста | 1800 | Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. |
| Помідора свіжа | 250 | Зовнішній вигляд: свіжі, м’ясисті, без пошкоджень та псування, колір – червоні, смак – соковиті, солодкі, розмір – середні, з характерним запахом. |
| кабачок | 100 | Овочі мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зовнішній вигляд: чисті, здорові, сухі, не зів’ялі, без поверхневої вологи. |
| буряк | 1400 | Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. |
| баклажан | 200 | Овочі мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зовнішній вигляд: чисті, здорові, сухі, не зів’ялі, без поверхневої вологи. |
| Огірок свіжий | 200 | Зовнішній вигляд: свіжі, пружні, без пошкоджень та псування, зелені без жовтуватості; смак – соковиті, без гіркоти; розмір – циліндричні, близько 6-7 см. Тара для пакування повинна бути ціла, міцна, чиста,суха, без стороннього запаху. |
| редиска | 50 | Овочі мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зовнішній вигляд: чисті, здорові, сухі, не зів’ялі, без поверхневої вологи. |
| Перець салатний | 200 | Зовнішній вигляд: властивого кольору, смак та запах властивий, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття. |
| Зелень (петрушка) | 20 | Зеленого без жовтуватості кольору, чиста,не зів’яла, без стороннього запаху та без ознак гниття. |
| лимони | 20 | Лимони вищого ґатунку. Плоди свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| апельсини | 100 | Свіжі фрукти, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, чисті, соковиті, солодкі або кисло-солодкі, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без стороннього запаху і присмаку. |
| полуниця | 40 | Ягоди мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цілими, здоровими, без ознак гнилі, однорідними за розміром та кольором, непошкоджені, доброякісні, чисті, без шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і смаку, повинні бути без дефектів. |
| слива | 50 | Фрукти мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цілими, здоровими, без ознак гнилі, однорідними за розміром та кольором, непошкоджені, доброякісні, чисті, без шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і смаку, повинні бути без дефектів. |
| яблука | 5520 | Яблука повинні бути середнього розміру, свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, без біологічних ушкоджень (не ушкоджені шкідниками та хворобами, іншим), не можуть бути гнилими, зів'ялими, шкірка повинна бути пружна, на розрізі недопустима цвіль та ушкодження, недопустима перезрілість та недозрілість. |

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