



УКРАЇНА

ОДЕСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ СОЦІАЛЬНОЇ ТА СІМЕЙНОЇ ПОЛІТИКИ  
НОВОСАВИЦЬКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГІЧНИЙ БУДИНОК-ІНТЕРНАТ

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

*Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:*

*Новосавицький психоневрологічний будинок інтернат, 67143, Одеська область, Роздільнянський район, с.Новосавицьке, вул. Центральна буд 95.*

*код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань - 03189110.*

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): *Овочі, фрукти.* Код ДК021-2015: 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи».

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2025-01-31-014613-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 233945,50 грн.

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 №275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося із застосуванням одного з методів вищевказаного порядку, а саме проведений моніторинг цін, шляхом здійснення пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», а також виходячи із середніх цін представлених на сайті minfin.com.ua, тощо.

**Розмір бюджетного призначення:** Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до Кошторису на 2025 рік, з врахуванням норм Постанови КМУ від 13 березня 2002 р. № 234 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики».

Процедура закупівлі здійснюється відповідно до вимог пункту 11.2 Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування», з дотриманням принципів здійснення публічних закупівель, зокрема максимальної економії, ефективності, запобігання корупційним діям і зловживанням. Вид закупівлі: використання електронного каталогу для закупівлі товару (запит ціни пропозиції), відповідно до Порядку формування та використання електронного каталогу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 14 вересня 2020 р. № 822, з урахуванням положень, визначених Особливостями.

Категорія замовника передбачена п. 3 ч. 4 ст. 2 Закону.

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

Термін постачання з дати укладання договору по 30.06.2025 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості .Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**Овочі, фрукти***(показник національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" - 03220000-9-Овочі, фрукти та горіхи)***1. Замовник закуповує:**

№ з/п	Найменування продукції	Одиниця вимірювання	Кількість	Вимоги до товару
1.	Капуста білоголова, свіжа, пізньостигла	кг	2500	Капуста білокачанна врожаю 2024 року. Головки капусти свіжі, здорові, чисті, цілі, цілком сформовані. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Зріз головки має бути чистим. За формою і забарвленню типові даному ботанічному сорту. Забарвлення зовнішніх листків - зелене з різними відтінками. Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічного пошкодження та ушкоджень шкідниками і хворобами. Придатна для транспортування. Розмір - качани середнього і великого розміру. Середня вага – від 1,5 кг. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, смак солодкий, консистенція ніжна, соковита, без стороннього запаху і присмаку. Сорт – характеризуються середньою щільністю качанів. Не допускається – качани дрібні за розміром, пророслі, тріснуті, розірвані, запарені, морожені, забруднені землею, зі стороннім запахом, з зайвою зовнішньою вологістю, з ознаками слизу, плісняви та гнилу, пошкоджені глибиною понад три облягаючи листя, в тому числі з листям, що пожовкло чи підсохло.
2.	Буряк	кг	1350	Буряк врожаю 2024 року. Коренеплоди свіжі, здорові, чисті, цілі, достатньої зрілості. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, обрізані врівень з плечиками коренеплоду або з довжиною черешків після обрізування не більше ніж 2,0 см. Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічного пошкодження та ушкоджень шкідниками і хворобами. Придатні для транспортування. Допустимі коренеплоди з відхиленнями за формою, але не потворні. Допустимі показники землі, що прилипла до коренеплодів, % до маси, не більше 0,5. Маса буряків сягає від 160 гр. Запах і смак властиві ботанічному виду, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова - м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %. Сорти буряків з темнозабарвленою м'якоттю і невеликою кількістю білих кілець на розрізі, плоско-округлої форми. Не допускається – коренеплоди з механічними пошкодженнями, тріщинами, що зарубцювалися, з порізами головок, легким в'яненням у сукупності, дрібні за розміром, надламані, запарені, підморожені, тріснуті, з надмірною зовнішньою вологістю, з ознаками загнивання, забруднені, з дефектами поверхні шкіри у вигляді точок і плям, тощо.
3.	Морква	кг	1000	Морква врожаю 2024 року. Коренеплоди свіжі, здорові, чисті, цілі, достатньої зрілості, обрізані врівень з плечиками коренеплоду, без ознак загнивання у ділянці черешків. Типові для ботанічного сорту за формою забарвленням. Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічного пошкодження та ушкоджень шкідниками і хворобами. Придатні для транспортування та тривалого зберігання. Допустимі коренеплоди незначними відхиленнями за формою, але не потворні. Коренеплоди середнього і великого розміру. Вага коренеплоду має бути не менше 100 грамів. Запах і смак властиві ботанічному виду, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова -

				<p>м'якуш коренеплоду твердий, соковитий, солодкий. Сорти моркви з яскраво-оранжевою м'якоттю, невеликою серцевиною і рівною гладенькою поверхнею. Не допускається – коренеплоди дрібні за розміром, забруднені, зеленуватого кольору, поламани, зів'ялі, запарені, зморшкуваті, підморожені, тріснуті, з відкритою або задерев'янілою серцевиною, з надмірною зовнішньою вологою, з ознаками загнивання, наявність плям або тріщин на коренеплоді. У кожній упаковці або партії моркви не повинно міститися ніяких відходів, тобто прилиплої або відпалої від коренеплодів землі і сторонніх предметів.</p>
4.	Цибуля	кг	1000	<p>Цибуля суха врожаю 2024 року. Цибулини мають бути чисті, здорові, цілі, сухі, добре визрілі, з типовою для сорту сформованої "сорочкою", з добре просушеним шкаралупинням. За формою і забарвленням властиві певному сорту, цибулина – білого кольору. Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічного пошкодження та ушкоджень шкідниками і хворобами. Цибулини середнього і великого розміру, мають бути придатними для транспортування і тривалого зберігання. Запах і смак властиві даному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова - м'якуш соковитий. Не допускається – цибулини дрібні за розміром, зеленуватого чи жовтуватого кольору, зів'ялі, запарені, зморшкуваті, підморожені, тріснуті, забруднені, пророслі, з товстою шкірою, запліснявілі, пошкоджені личинками мухи цибулевої, нематодою і вражений пероноспорозом, гнилями донця і шийки, з надмірною зовнішньою вологою, не придатні до тривалого зберігання, з дефектами поверхні шкіри у вигляді точок і плям, тощо.</p>
5.	Яблука	кг	1000	<p>Яблука врожаю 2024 року. Смак - мають бути солодкі, кисло-солодкі. Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям.</p>
6.	Лимони	кг	100	<p>Лимони свіжі сезону 2024 року. Плоди лимонів повинні бути свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі</p>