**ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

Предмет закупівлі: хліб пшеничний ДК 021-2015 15810000-9 хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби

Обґрунтування доцільності закупівлі. Для повноцінного раціону бурих ведмедів, які розміщені в реабілітаційному центрі НПП «Синевир», потрібно закупити для харчування, зокрема, хліб пшеничний.

Обґрунтування обсягів закупівлі. Обсяги визначено відповідно до наукового обгрунтування щодо утримання ведмедя бурого в напіввільних умовах, умовах неволі в НПП «Синевир», розробленому Міжнародним науково-дослідним центром менеджменту та інновацій. Утримання бурого ведмедя в напіввільних умовах, умовах неволі з метою реабілітації в реабілітаційному центрі дозволяє не лише проводити реабілітаційні заходи щодо бурих ведмедів, які постраждали через неналежні умови утримання, але і здійснювати наукову діяльність, а також сприятиме розвитку еколого-освітньої та рекреаційної діяльності НПП «Синевир».

Очікувана вартість предмета закупівлі була прорахована з урахуванням методики розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом МЕРіТУ № 275 від 18.02.2020, а саме методом порівняння ринкових цін, на підставі відкритих даних ринку про ціни на товар з відповідними параметрами з використанням Інтернет - ресурсу та прозоро маркету (який знаходиться у відкритому доступі), а також з урахуванням розміру індексу інфляції в Україні у 2024 році (дана інформація оприлюднена на офіційному сайті Міністерства фінансів України - <https://index.minfin.com.ua/ua/economy/index/inflation/>).

Розмір бюджетного призначення: 160183,68грн.

# Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі. Хліб пшеничний з борошна І-ІІ гатунку, без упаковки , вагою 1кг. Зовнішній вигляд повинен відповідати хлібній формі, в якій проводиться випічка з дещо випуклою верхньою кіркою. Поверхня гладка без великих тріщин і підривів. Колір: від світлого до темно – коричневого. Хліб повинен бути пропечений, не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Хліб свіжий, не черствий, не крихкий. Продукти харчування повинні відповідати умовам ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна.