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

Предмет закупівлі: риба свіжоморожена типу «Путасу» ДК 021-2015 15220000-6 риба, рибне філе та інше м'ясо риби мороженої

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

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: 1120000грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі. Риба морожена, сухої заморозки, стандартна, повинна мати чисту поверхню без зовнішніх пошкоджень; консистенція і запах після відтавання властивий даному виду риби, без ознак псування, без повторної заморозки. Риба заморожена блоками. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Фасування – від 10 кг до 20 кг Упаковка – пакети або лотки з полімерних матеріалів, ящики з гофрованого картону або полімерні, риба повинна бути попередньо упакована в харчову плівку.