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

(відповідно до пункту 4-1 постанови КМУ від 11.10.2016 року № 710 « 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:** | **Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником** | **Вид та іденти-фікатор закупівлі** | **Очікувана вартість предмета закупівлі** | **Джерело фінансу-вання** | **Кількість (обсяг) предмета закупівлі** | **Обгрунтування** |
| **Очікуваної вартості предмета закупівлі** | **Технічних та якісних характеристик предмета закупівлі** |
| Менський зоологічний парк загальнодержавного значення, вул. Чернігівський шлях, 32, м. Мена, Чернігівська обл., Україна, 15600, код ЄДРПОУ 05530010, категорія - 3 (підприємства, установи, організації, зазначені у п.3 ч.1 ст.2 Закону) | М’ясо ялове заморожене (напівтушки І категорії) (код за ЄЗС ДК 021:2015 15110000-2 М’ясо) | Відкриті торги з особливо-стями, ідентифі- катор закупівлі:  | 84000,00 грн | Кошти місцевого бюджету | 700 кг | Очікувана вартість предмета закупівлі була визначена із застосуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом МЕРТУ від 18.02.2020 року № 275 методом порівняння ринкових цін очікуваної вартості на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної відкритої інформації про ціни, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі та моніторингом електронної системи публічних закупівель <https://prozorro.gov.ua/> щодо визначених очікуваних вартостей схожого предмету закупівлі Замовниками за період, при оголошенні закупівель  | Обсяги закупівлі визначено згідно раціонів годівлі тварин та потреби кормів на 2023 рік. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням загальноприйнятих норм і стандартів для зазначеного предмету закупівлі.М’ясо повинно постачатись у вигляді повздовжніх напівтуш, заморожених (температура в товщі м’язів не вище -8 ℃); поверхня м’яса не зволожена, м’язи при розмерзанні еластичні. Напівтуші (дорослої худоби (не старої) та молодих тварин) не повинні мати ушкоджену поверхню, без великої кількості жиру, без ознак пошкоджень та дефектів. На шматках м’яса не повинно бути залишків внутрішніх органів, згустків крові, забруднень. Колір і запах повинні бути характерні для доброякісного м’яса, з малиновим відтінком, з яскраво вираженою мармуровістю, наявність прошарків жирової тканини на поперечному зрізі м’язів добре угодованих тварин. |

Уповноважена особа Т.Ф. Сипченко