

**Обґрунтування технічних, якісних характеристик та очікуваної вартості предмета закупівлі**  
**(оприлюднюється на виконання Постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» зі змінами)**

Найменування предмета закупівлі	Посилання на Prozorro	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі
<p>ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо (М'ясо для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго")</p>	<p>UA-2025-11-10-012847-а UA-2025-10-20-013078-а</p>	<p>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмету закупівлі за ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо (М'ясо для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго"): для забезпечення роботи ідальні філії «Дністровська ГЕС» виникла необхідність в закупівлі даного виду товару. Також для обґрунтування технічних та якісних характеристик предмету закупівлі враховані відповідні до чинного законодавства України нормативно правові документи та стандарти, які були використані при складанні технічного завдання: <b>Філе куряче</b> -Філе куряче свіже чи охолоджене повинно бути щільне, пружне, на колір від блідо-рожевого до рожевого. -Запах властивий доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. -Зовнішній вигляд не пошкоджений, не деформований. <b>Окорок курячий</b> -Окорок курячий має бути охолодженим. -На зовнішній вигляд: добре знекровлений з чистою поверхнею, без згустків крові. -Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см.Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м'язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. - Відсутні сліди заморожування. -За консистенцією охолодженого м'яса: м'язи щільні, пружні. За кольором м'язової тканини: від блідо-рожевого до рожевого; за кольором шкіри: блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього; за запахом: властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. <b>М'ясо свинина</b> -Свинина без кістки, пісна, охолоджена, порубана великими шматками. -Поверхня м'яса рівна, необвітрена, зачищене від сухожилля та грубих поверхневих плівок. -Колір і запах характерні для доброякісного м'яса, без сторонніх смаків і запахів, без крововиливів. -На розрізі не липке, консистенція без потемніння поверхні, без деформацій. <b>Печінка куряча</b> -Печінка куряча повинна бути охолоджена. -Зовнішня поверхня суха, не завітрена. -Запах властивий доброякісній курячій печінці. -Печінка повинна бути відділена від жовчного міхура, без жиру, без сторонніх запахів; чиста без кров'яних згустків, залишків зв'язок. -Колір повинен бути коричневий або червоно-коричневий. -Не дозволяється заморожена.</p>	<p>Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі за ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо (М'ясо для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго") здійснено в порівняльному аналізі цін (Додаток № 1) на підставі отриманих цінових пропозицій:  ФОП Білан А.Б. (црахунок №169 від 26.09.2025р.) Додаток №2.  ТОВ «М'ясний майстер» (рахунок №653 від 19.09.2025р) Додаток №3  ТОВ «М'ясний рай» (ком. пр № 482 від 18.09.2025р) Додаток №4.</p>

Начальник ВМТЗ



Володимир ДЕРЕН