

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)

<p>Найменування предмета закупівлі</p> <p>ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо (М'ясо для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго")</p>	<p>Посилання на РГОзго</p> <p>UA-2026-01-20-003167-a</p>	<p>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі</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.</p> <p>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:</p> <p>Філе куряче, охолоджене, перша категорія, ДСТУ 3143</p> <p>-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.</p> <p>Окіст курячий, охолоджений, ДСТУ 3143</p> <p>-Окорок курячий має бути охолодженим.</p> <p>-На зовнішній вигляд: добре знекровлений з чистою поверхнею, без згустків крові.</p> <p>-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.</p> <p>Лопатка свинна без кістки, охолоджена, ДСТУ 4590, 1 кг</p> <p>-Свинина без кістки, пісна, охолоджена, порубана великими шматками.</p> <p>-Поверхня м'яса рівна, необвітрена, зачищена від сухожилля та грубих поверхневих плівок.</p> <p>-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.</p> <p>Печінка куряча, охолоджена, ДСТУ 3143 -Печінка куряча повинна бути охолоджена. -Зовнішня поверхня суха, не завітрена.</p> <p>-Запах властивий доброякісній курячій печінці.</p> <p>-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>Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі</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:</p> <p>ФОП Білан А.Б. (цінова пропозиція від 14.01.2026р.) Додаток №2.</p> <p>ТОВ «М'ясний майстер» (рахунок №90 від 14.01.2026р.) Додаток №3</p> <p>ТОВ «М'ясний рай» (ком. пр №48 від 14.01.2026р.) Додаток №4.</p>
---	--	---	---

Начальник ВМТЗ



Володимир ДЕРЕН

Порівняльний аналіз

очікуваної вартості ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо. М'ясо для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго".

№ п/п	Найменування матеріалів	Од. виміру	Рекомендована ціна для розрахунку, грн без ПДВ	Цінова пропозиція, грн без ПДВ		
				ФОП Білан А.Б.	ТОВ М'ясний майстер»	ТОВ«М'ясний рай»
1	Філе куряче	кг	189,50	187,50	192,00	189,00
2	Окіст курячий	кг	101,23	100,00	102,00	101,70
3	М'ясо свинина	кг	192,90	191,70	195,00	192,00
4	Печінка куряча	кг	116,87	116,70	116,91	117,00

Начальник ВМТЗ

Інженер ВМТЗ

Володимир ДЕРЕН

Сергій МАРЕЦЬКИЙ

Вед. № 2

Фізична особа – підприємець

Білан Антон Борисович

23100, Вінницька обл., м. Жмеринка, вул. Одеська, буд. 63а кв. 13

ПІН 3175309695, р/р UA89 305299 00000 26000006111736, АТ КБ Приватбанк

Тел. +38(067)4330507 e-mail: 3175309695@ukr.net

« 14 » 01 2026 року

Приватне акціонерне товариство
«Укргідроенерго» директору філії
«Дністровська ГЕС»

ЦІНОВА ПРОПОЗИЦІЯ

на 2026 р.

№ п/п	Найменування	Кількість, кг	Ціна за 1 кг, грн. без ПДВ:	Сума без ПДВ:
1	Філе куряче, охолоджене	500,00	187,50	93750,00
2	Свинина, лопатка охолоджена	700,00	191,70	134190,00
3	Окіст курячий, охолоджений	230,00	100,00	23000,00
4	Печінка куряча	200,00	116,70	23340,00
			Всього без ПДВ:	274280,00
			ПДВ:	54856,00
			Всього з ПДВ:	329136,00

Фізична особа – підприємець



Антон БІЛАН



Додаток

Рахунок №90 від 14 січня 2026 року

Постачальник : ТОВ «М'ЯСНИЙ МАЙСТЕР»

ЄДРПОУ : 43084178

Чернівецька обл. м. Новодністровськ т. 0673336771

Одержувач : ФІЛІЯ "ДНІСТРОВСЬКА ГЕС" ПРАТ "УКРГІДРОЕНЕРГО"

60236, м. Новодністровськ, Чернівецька обл.,
тел.: (03741)3-60-33, 3-61-83,

№	Найменування	Кількість	Ціна без ПДВ, грн	Сума без ПДВ, грн
1	Філе куряче охолоджене	500 кг	192,00	96000,00
2	Свинина охолоджена (лопатка)	700 кг	195,00	136500,00
3	Окіст курячий охолоджений(окорок)	230 кг	102,00	23460,00
4	Печінка куряча	200кг	116,91	23382,00

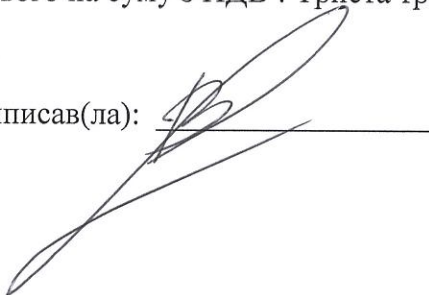
Разом : 279342,00

Сума ПДВ : 55868,40

Всього з ПДВ : 335210,40

Всього на суму з ПДВ : Триста тридцять п'ять тисяч двісті десять гривень 40 коп.

Виписав(ла):



№ 48, 24

Рахунок № 48 від 14 січня 2026 р.

Постачальник: **ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "М'ясний Рай"**
п/р UA983808050000000026005744165 у банку АТ "Райффайзен Банк",
місто Чернівці, проспект Соборності, будинок 26 тел.: +380504881323, код за ЄДРПОУ
32825104

Покупець: **Покупець Філія Дністровська ГЕС ПрАТ Укргідроенерго**

№	Артикул	Товар	Кількість		Ціна без ПДВ	Сума без ПДВ
1		Філе курки (охолод)	500	кг	189,00	94500,00
2		Лопатка свинна (охолод)	700	кг	192,00	134400,00
3		Окіст курки (охолод)	230	кг	101,70	23391,00
4		Куряча печінка	200	кг	117,00	23400,00

Разом: 275691,00
Сума ПДВ: 21525,00
Всього з ПДВ: 330829,20

Всього найменувань , 4 на суму 330829,20 грн.

Виконавець

