

ЗВІТ

про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи закупівель
UA-2019-11-29-001680-с

1. Дата укладення договору: **28 листопада 2019 00:00**
2. Номер договору: **65/19 МЯ**
3. Найменування замовника: **Житомирський дошкільний навчальний заклад № 51**
4. Код згідно з ЄДРПОУ замовника: **22060340**
5. Місцезнаходження замовника: **10001, Україна, Житомирська обл., місто Житомир, вулиця Вокзальна, 18-а**
6. Найменування постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг (для юридичної особи) або прізвище, ім'я, по батькові (для фізичної особи), з яким укладено договір: **Фізична особа-підприємець Якімець Віктор Іванович**
7. Код згідно з ЄДРПОУ/реєстраційний номер облікової картки платника податків постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг: **2224708158**
8. Місцезнаходження постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг (для юридичної особи) або місце проживання (для фізичної особи) та номер телефону, телефаксу: **10007, Україна, Житомирська обл., Житомир, вул.Київське шосе,буд.127,кв.24 (0412) 49-60-61**
- 8¹. Вид предмета закупівлі: **Товари**
9. Конкретна назва предмета закупівлі: **М'ясо яловиче великий шматок**

10. Найменування (номенклатура, асортимент) товарів, робіт чи послуг	11. Кількість товарів, робіт чи послуг	12. Місце поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг	13. Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг
М'ясо яловиче великий шматок	40 кг	10001, Україна, Житомирська область, м. Житомир, вул. Вокзальна 18-а	по 31 січня 2019

14. Інформація про технічні та якісні характеристики товарів, робіт чи послуг:

М'ясо яловиче великий шматок - без кісток в великих шматках, в охолодженому (температура в товщі м'язів не перевищує від 0° до 4°C) або парному стані (температура в товщі м'язів стегна не нижче 35°C), з молодих туш; за показниками відповідає ветеринарній довідці, з незначною кількістю прожилок та плівок. М'якуш, отриманий від тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, без наявності залишків крові, субпродуктів. Краї зарівнені, без бахром. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без слизі; без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. Вага від 0,5 кг до 3 кг. Температура в товщі продукту від 0 до 6 С. Напівфабрикати пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м'яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту.

15. Ціна договору:

5 760,00 UAH з ПДВ

16. Строк дії договору:

**від 28 листопада 2019
до 31 грудня 2019**

17. Ідентифікатор договору

UA-2019-11-29-001680-с-с1

Найменування (номенклатура, асортимент) товарів, робіт чи послуг	18. Одиниця виміру	19. Ціна за одиницю
М'ясо яловиче великий шматок	кг	144 UAH з ПДВ