

ЗВІТ

про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи закупівель
UA-2019-12-05-000432-a

1. Дата укладення договору: **05 грудня 2019 00:00**
2. Номер договору: **129/19 МЯ**
3. Найменування замовника: **Житомирський дошкільний навчальний заклад № 3**
4. Код згідно з ЄДРПОУ замовника: **22061806**
5. Місцезнаходження замовника: **10002, Україна, Житомирська обл., місто Житомир, вулиця Слобідська, будинок 7**
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, печінка яловича**

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
Мясо яловиче великий шматок	20 кг	10002, Україна, Житомирська область, м.Житомир, вулиця Слобідська, будинок 7	по 31 грудня 2019
печінка яловича	10 кг	10002, Україна, Житомирська область, м.Житомир, вулиця Слобідська, будинок 7	по 31 грудня 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°С) або парному стані (температура в товщі м'язів стегна не нижче 35°С), 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. Печінка яловича - за зовнішнім виглядом чиста без кров'яних згустків, залишків лімфатичних вузлів, зв'язок, жиру, патологічних змін, без сторонніх запахів. Колір коричневий або червоно-коричневий. Відповідність державним стандартам України або технічним умовам виробника. Не дозволяється заморожена печінка, печінка яка втратила типове забарвлення поверхні з розрізами і розривами. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.

15. Ціна договору:

3 544,80 UAH з ПДВ

16. Строк дії договору:

**від 05 грудня 2019
до 31 грудня 2019**

16¹. Джерело фінансування закупівлі:

Джерело фінансування закупівлі	Опис	Сума
Місцевий бюджет		3544.8 UAH

17. Ідентифікатор договору

UA-2019-12-05-000432-a-c1

Найменування (номенклатура, асортимент) товарів, робіт чи послуг	18. Одиниця виміру	19. Ціна за одиницю
М'ясо яловиче великий шматок	кг	143.94 UAH з ПДВ
печінка яловича	кг	66.6 UAH з ПДВ