

ЗВІТ

про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи закупівель
UA-2022-01-11-002888-a

Дата договору/документа:	11 січня 2022 13:11
Номер договору/документа, що підтверджують придбання товару (товарів), робіт та послуги (послуг):	9-Б/21
Найменування замовника	КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА КЛІНІЧНА ЛІКАРНЯ" ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ
Категорія замовника:	Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Ідентифікаційний код замовника в ЄДР:	02006716
Місцезнаходження замовника:	69600, Україна, Запорізька обл., м.Запоріжжя, ОРИХІВСЬКЕ ШОСЕ, 10
Найменування (для юридичної особи) або прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) (для фізичної особи) постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг, з яким укладено договір про закупівлю:	ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО "Смарт Фуд ПП"
Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДР або реєстраційний номер облікової картки платника податків або серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті) постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг:	44573573
Місцезнаходження (для юридичної особи) або місце проживання (для фізичної особи) постачальника товарів, виконавця робіт чи надавача послуг та номер телефону:	69083, Україна, Запорізька область, місто Запоріжжя, вул.Стратосферна будинок 13
Вид предмета закупівлі:	Товари

Назва предмета закупівлі:

М'ясна продукція заморожена

Код за Єдиним закупівельним словником:

ДК 021:2015:15110000-2: М'ясо

Назва номенклатурної позиції предмета закупівлі	Кількість товарів, робіт чи послуг	Місце поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг	Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг	Одиниця виміру	Ціна за одиницю
М'ясна продукція заморожена	6 найменувань	69600, Україна, Запорізька область, Запоїжжя, Орхівське шосе, 10	з 11 січня 2022 по 31 грудня 2022	найменувань	

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

Курчата-бройлери 1 категорії патрані (заморожені) Виробниче фасування по 1 шт., вага 1 шт. не менше 1,5 кг. М'язи тушок мають бути добре розвинуті, наявні відкладення підшкірного жиру, добре знекровлені з чистою поверхнею, без залишків пір'я, пеньків. Шкіра - чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям, синців, для замороженого м'яса - відсутні холодильні опіки. Кісткова система без переломів і деформацій. Колір шкіри тушки від «білого» до жовтого; підшкірного та внутрішнього жиру - блідо жовтого або жовтого кольору; м'язової частини - від блідо - рожевого до рожевого. Запах - властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. При варінні м'яса бульйон прозорий ароматний. Смак бульйону відповідає показникам доброякісного продукту. Сторонні запахи відсутні. Пакування: виробниче фасування по 1 шт. в полімерні індивідуальні пакети та запаковані тушки покладені у ящики з гофрованого картону. Гомілка курчати-бройлера напівфабрикат кулінарний заморожений ваговий, без води, розсипом. Гомілки повинні бути: 1) цілі, без пошкоджень, беручи до уваги упакування; 2) чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові; 3) без стороннього запаху; 4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних; 5) без поламаних кісток, що стирчать; 6) без серйозних ударів. Пакування: виробниче фасування в полімерні пакети та запаковані напівфабрикати покладені у ящики з гофрованого картону. Філе курчат - бройлерів заморожені напівфабрикат кулінарний заморожений ваговий, без води, розсипом, суха заморозка. Філе курчати-бройлера без шкіри і кістки. Філе куряче заморожене без стороннього запаху, блідо - жовтого кольору з рожевим відтінком, поверхня не ушкоджена; суха, не завітрена; без згустків крові; без льодяної глазури та снігу. У розмороженому вигляді: м'язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем ямка, що утворилася, швидко вирівнюється. Запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Пакування: виробниче фасування в полімерні пакети та запаковані напівфабрикати покладені у ящики з гофрованого картону. Стегно курчат - бройлерів заморожені напівфабрикат кулінарний заморожений ваговий, без води, розсипом, суха заморозка, на кістки без хребта. Стегно куряче заморожене без залишків пір'я без стороннього запаху, поверхня не ушкоджена. Стегно куряче заморожене: 1) ціле, без пошкоджень, беручи до уваги упакування; 2) чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові; 3) без стороннього запаху; 4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних; 5) без поламаних кісток, що стирчать; 6) без серйозних ударів. Пакування: виробниче фасування в полімерні пакети та запаковані напівфабрикати покладені у ящики з гофрованого картону. Печінка яловича заморожена Печінка повинна бути чиста, без згустків крові, судин, вузлів, проток, жиру, фрагментів зв'язок, у неї не повинно бути невластивих свіжому продукту запахів. Яловича печінка має коричневий, червоно-коричневий колір. Запах — характерний доброякісної печінки, без стороннього запаху. Консистенція - ніжна, м'яка. Максимальний обсяг води на дефростацію не повинен перевищувати 5%. Пакування: виробниче фасування в полімерні пакети та запаковані напівфабрикати покладені у ящики з гофрованого картону. М'ясо яловичини заморожене Зовнішній вигляд: м'якуш, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок; краї зарівнені; поверхня чиста незавітрена без ослизнювання. Колір: від рожевого до червоного. Запах: доброякісного мяса без стороннього запаху. Пакування: виробниче фасування в полімерні пакети та запаковані напівфабрикати покладені у ящики з гофрованого картону.

Ціна договору:

49 913,00 UAH

Строк виконання договору:

від 11 січня 2022
до 31 грудня 2022

Джерело фінансування закупівлі:

Джерело фінансування закупівлі	Опис	Сума
Власний бюджет (кошти від господарської діяльності підприємства)		49913 UAH

Ідентифікатор договору

UA-2022-01-11-002888-a-a1