

**Інформація на виконання постанови Кабінету Міністрів України № 1266
від 16 грудня 2020 року**

Кури охолоджені; куряче філе охолоджене

17.06.2021 р.

На виконання постанови Кабінету Міністрів України № 1266 від 16 грудня 2020 року, що вносить зміни до постанови КМУ від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів», ДУ «Головний медичний центр МВС України» (код ЄДРПОУ 08735882; адреса: вулиця Бердичівська, 1, м. Київ, 04116) надає інформацію про процедуру відкритих торгів.

Назва предмету закупівлі: М'ясо (код ДК 021:2015 15110000-2) - кури охолоджені; куряче філе охолоджене.

Номер процедури закупівлі у електронній системі закупівель: UA-2021-06-16-006426-b .

Закупівля здійснюється за кошти державного бюджету згідно кошторисних призначень.

Визначення очікуваної вартості закупівлі здійснено згідно доповідної записки 22.03.2021 начальника їдальні Лоли ФІЛІПОВОЇ щодо проведеного інтернет моніторингу цін за предметом закупівлі, та, враховуючи потребу, виходячи з обсягів споживання за минулий період та кількість пацієнтів. Орієнтовна вартість закупівлі становить – 272 000,00 грн з ПДВ.

Технічні характеристики (вимоги) до предмету закупівлі наведені в тендерній документації відповідно до предмету закупівлі: М'ясо (код ДК 021:2015 15110000-2) - кури охолоджені; куряче філе охолоджене:

№	Найменування товару	Од. виміру	Кількість	Характеристика товару
1	кури охолоджені	кг	1300	Тушки курей. Поверхня тушки курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються тушки курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання. Вміст технологічно добавленої води (%) (тест «Крапля») 5,1 ДСТУ 3143:2013
2	куряче філе охолоджене	кг	1700	Філе бройлерних курчат має бути охолоджене, доставка в ящиках з харчової пластмаси. М'ясо має бути охолоджене, без сторонніх запахів. Філе має бути свіже, без кісток та хрящів, знекровлене, поверхня не завітрена, не липке. Поверхня філе курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються філе курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання. Вміст технологічно добавленої води (%) (тест «Крапля») 5,1 ДСТУ 3143:2013

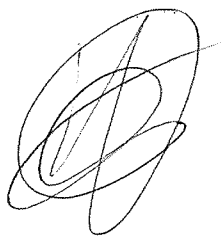
Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.

- для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним вимогам до предмета закупівлі учасник повинен надати відповідні документи у складі своєї пропозиції (декларація виробника; сертифікат відповідності (для продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації); скан-копії оригіналів протоколів контрольних випробувань харчової продукції тощо);

- поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника (з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих письмових заявок Покупцем, протягом 3 робочі днів від дати завки, з 08:00 до 15:00, з понеділка по п'ятницю.

строк поставки: до 31.12.2021 р.;
місце поставки: вулиця Бердичівська, 1, м. Київ, 04116,
Закупівля здійснюється з метою забезпечення належного харчування пацієнтів, відповідно до
вимог Постанови КМУ №426 від 29.03.2002 (норма 5).

Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Юлія СТЕЛЬНИКОВИЧ