Додаток 2

 до особливостей здійснення оборонних закупівель

 на період дії правового режиму воєнного стану, затверджених постановою КМУ від 11.11.2022 № 1275

**Оголошення про закупівлю**

*(інформація, яка включається до оголошення про закупівлю)*

1. Найменування та код згідно з ЄДРПОУ державного замовника, його категорія:
	1. найменування державного замовника: Ліщинівський психоневрологічний будинок-інтернат
	2. код згідно з ЄДРПОУ державного замовника: 03189191
	3. категорія державного замовника: Юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду згідно з Єдиним закупівельним словником та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Крупа рисова, крупа гречана, крупа пшоно, крупа ячна, крупа пшенична, крупа перлова, крупа вівсяна, горох, булгур, 15610000-1 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника.

3. Технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі:

|  |
| --- |
| Технічні характеристики |
| **Рис** довгий або круглий. Зерна рису цілі, напівпрозорого кольору. Смак і запах зерен характерний для рису, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування:** мішки 25 або 50 кг. |
| Крупа **гречана** повинна мати коричневий колір, притаманний крупі. Цільне ядро, без стороннього запаху, суха, вологість не повинна перевищувати норми, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг. |
| **Пшоно** шліфоване, без затхлості, плісняви, та інших сторонніх запахів, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг. |
| Крупа **ячна** повинна мати колір та смак відповідно крупі ячній,без стороннього смаку та запаху, не заражене шкідниками .На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| Крупа **пшенична** повинна мати колір та смак відповідно крупі пшеничній без стороннього запаху, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| Крупа **перлова** повинна мати цільне ядро, смак відповідно крупі перловій, без стороннього смаку та запаху, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| **Горох** колотий, шліфований. Колір жовтий, без сторонніх присмаків, без затхлого чи іншого стороннього запаху, не заражений шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці**Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| Булгур. Крупа повинна бути суха, чиста, сипуча, без амбарних шкідників і сторонніх включень. Крупа повинна бути вищого ґатунку, однорідною по розміру, запах і смак повинні бути добре вираженими; сторонній смак і запах (пліснявий, прогірклий) не допускається. |
| Крупа вівсяна вищого ґатунку. Плющена. ГОСТ 21149-93. Смак і запах: притаманні для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння: властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. |

4. Орієнтовні кількість та місце поставки товарів або обсяг та місце виконання робіт чи надання послуг

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ за/п** | **Найменування** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| 1 | **Крупа рисова**  | кг | 600 |
| 2 | **Крупа гречана**  | кг | 600 |
| 3 | **Крупа пшоно** | кг | 600 |
| 4 | **Крупа ячна**  | кг | 900 |
| 5 | **Крупа пшенична Артек** | кг | 600 |
| 6 | **Перлова крупа** | кг | 300 |
| 7 | **Горох** | кг | 300 |
| 8 | **Булгур** | кг | 600 |
| 9 | **Крупа вівсяна** |  кг | 300 |

Місце поставки товару: вул. Лісна, 1, с. Ліщинівка, Полтавський р-н, Полтавська обл., 39259, склад **Ліщинівського психоневрологічного будинку-інтернату**.

5. Умови поставки товарів, надання послуг чи виконання робіт (зокрема, строк, протягом якого необхідно отримати товари, виконати роботи чи отримати послуги): *Постачальник зобов’язується поставити Замовникові товар до 31.12.2024 р., а Замовник зобов’язується прийняти та оплатити такий товар.*

6. Умови оплати: Замовник оплачує 100 % вартості фактично поставленого товару шляхом перерахування грошових коштів згідно з рахунком-фактурою на розрахунковий рахунок Постачальника протягом 30 (тридцяти) банківських днів з моменту поставки Товару та підписання представниками Сторін накладної та акту приймального контролю (якості) Товару.

7. Прізвище, власне ім’я та по батькові (за наявності), посада та електронна адреса однієї чи кількох посадових осіб державного замовника, уповноважених здійснювати зв’язок щодо оприлюдненого оголошення: з питань проведення процедури закупівлі – Васюта Ольга Олександрівна – фахівець з публічних закупівель, вул. Лісна, 1, с. Ліщинівка, Полтавський р-н, Полтавська обл., 39259, Україна, тел.( 099) 724 69 12, E-mail: internat13@i.ua