

# Ужгородський науковий ліцей Закарпатської обласної ради

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі  
(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

|   |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |           |
|---|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
| 1 | Назва предмета закупівлі                                            | Обладнання їдальні «Пароконвектомат, ручний міксер, картоплечистка, подрібнювач-диск-терка,подрібнювач-диск для овочерізки, овочерізка, підставка під пароконвектомат, фільтр помякшувач для води, гастроємність із нержавіючої сталі на 2,5 літри, гастроємність із нержавіючої сталі на 5 літрів, гастроємність із нержавіючої сталі на 9 літрів, гастроємність із нержавіючої сталі на 14 літрів» код 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника |  |           |
| 2 | Вид процедури                                                       | Процедура закупівлі – відкриті торги (у порядку, визначеному особливостями постанови КМ України № 1178 від 12.10.2022 року)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |           |
| 3 | Ідентифікатор закупівлі                                             | UA-2025-07-15-006636-a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |           |
| 4 | Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі | Технічні характеристик обладнання:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | Кількість |
|   |                                                                     | Пароконвектомат Unox XEVC1011E1RM лінія ONE( або еквівалент);<br>Країна виробник – країни ЄС<br>Електрична піч- до 10 рівнів, відстань між рівнями не більше 70мм;<br>Температурний режим: від +30- до +300 С<br>Автоматична система миття, світлодіодне підсвічування камери,цифрове сенсорне керування, від 8 швидкостей вентилятора,<br>підключення до мережі 380V,<br>потужність електрична - до 18 кВт,                                                                                                       |  | 1 шт.     |
|   |                                                                     | Підставка під пароконвектомат ( або еквівалент сумісний з пароконвектоматом)<br>Країна виробник – країни ЄС,Україна;<br>Нержавіюча сталь , до 7 рівнів направляючих ;<br>Параметри ДхШхВ, що сумісні з пароконвектоматом                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 1шт.      |
|   |                                                                     | Фільтр- помякшувач для води DVA 121 LT іонообмінний ( або еквівалент сумісний з пароконвектоматом);<br>Країна виробник – країни ЄС;<br>Корпус з нержавіючої сталі.<br>Обєм-до 12л,<br>Швидкість потоку від 1000 л/год.,<br>Робочий тиск- від 1-8 бар;<br>Крани -3\4 дюйма;<br>Наповнення-смола( кількість смол-8.5 л, солі для регенерації - 1.5 кг.)<br>Робоча температура від 4-25С;<br>Габарити – сумісні з пароконвектоматом                                                                                   |  | 1 шт.     |
|   |                                                                     | Гастроємність GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h20 - 2.5л. ( або еквівалент сумісна з пароконвектоматом)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 4 шт      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h40 - 5л. ( або еквівалент сумісна з пароконвектоматом)</b>                                                                                                                                                                                                                                 | 7шт.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h65 - 9л. ( або еквівалент сумісна з пароконвектоматом)</b>                                                                                                                                                                                                                                 | 7 шт. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h100 - 14л. ( або еквівалент сумісна з пароконвектоматом)</b>                                                                                                                                                                                                                               | 1шт.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Ручний міксер Robot coupe CMP 300 Combi( або еквівалент);</b><br>Країна виробник: країни ЄС;<br>Змінна швидкість в режимі блендер : від 2000-9600 об/хв.;<br>Діаметр ножа: до 94 мм, Ємність каструлі: до 30л; Потужність не менше -350Вт; Напруга: 220 В                                                                                          | 1 шт. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Картопечистка BPS-25 Bogazici ( або еквівалент);</b><br>Країна виробник - країни ЄС або Туреччина;<br>Машина для очищення картоплі, моркви;<br>Конструкція з нержавіючої сталі;<br>Разове завантаження- не менше 25 кг;<br>Швидкість обертання-не менше 250 об/хв ;<br>Габарити не більше 540х900х1040;<br>Підключення 380; Потужність до 1.5 кВт. | 1 шт. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Овочерізка електрична Robot Coupe CL 50 (220)( або еквівалент);</b><br>Країна виробник – країни ЄС ;<br>Металева кришка та чаша, не менше 2 завантажувальні отвори;<br>Швидкість –від 320 об/хв.;<br>Підключення – 220 В,<br>Потужність- до 1,1 кВт                                                                                                | 1 шт. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Подрібнювач –диск терка ( або еквівалент, що сумісний з овочерізкою яка пропонується); Диск для овочерізки Robot Coupe (морква по корейськи): Виріб виконаний із нержавіючої сталі. Товщина нарізки 2мм</b>                                                                                                                                        | 1 шт. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | <b>Подрібнювач –диск для овочерізки ( або еквівалент ,що сумісний з овочерізкою яка пропонується)); Диск для овочерізки Robot Coupe ( кубик ) ;Нержавіюча сталь;<br/>Диск для нарізування кубиків</b>                                                                                                                                                 | 1 шт. |
| <p>- Товар, повинен відповідати національним та/або міжнародним стандартам, технічним вимогам предмету закупівлі, встановленим у даному додатку та всіх інших вимог Тендерної Документації.</p> <p>-Товар, повинен бути новим і таким, що не був у використанні.</p> <p>- Гарантійний термін має бути не менше 12 місяців з моменту монтажу обладнання, його налаштування та початку роботи, що обов'язково має бути відображено в паспорті (формулярі) або гарантійному талоні.</p> <p>- Вартість товару включає всі податки і збори, транспортні витрати, вантажно-розвантажувальні роботи а також вартість монтажу, налаштування обладнання.</p> <p>- Сканований оригінал сертифікату учасника на систему управління якістю згідно вимог стандарту ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) або ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги», чинного на кінцеву дату подання пропозицій. Сертифікат повинний бути виданий Учаснику органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим органом по сертифікації (органом з оцінки відповідності), який був акредитований НААУ на момент видачі сертифікату. Акредитація в частині ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) або ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги» повинна розповсюджуватися на сферу поширення відповідного коду, що зазначений у</p> |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |

|   |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                      | <p>сертифікаті. На підтвердження відповідності даній вимозі надати скановану копію Атестату про акредитацію, виданого НААУ органу, що видав сертифікат, з усіма додатками.</p> <p>- Лист із зазначенням інформації по місці знаходження сервісного центру або центру обслуговування даного виду обладнання, його контактні телефони, дні роботи тощо. Сервісний центр повинен знаходитись в межах м. Ужгород, або Ужгородського району.</p> <p>- Довідка в довільній формі щодо дотримання екологічної безпеки та норм із захисту довкілля, згідно чинного законодавства.</p> <p>- Строк поставки обладнання до 01.09.2025 року за адресою м. Ужгород, вул. Загорська, 28.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5 | Обґрунтування розміру бюджетного призначення         | Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису установи 2025 рік.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 | Очікувана вартість предмета закупівлі                | 638 100,00 грн.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7 | Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі | <p>Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товару методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275. Замовником надіслані запити до потенційних Постачальників, щодо надання комерційних пропозицій. Відповідно до наданих відповідей Замовником здійснено аналіз цін та наявності товару на ринку України. Крім того проведено моніторинг цін на платформі «Прозорро» та сайту DOZORRO: Громадський контроль держзакупівель (публічний модуль аналітики BI). Проведено моніторинг інших сайтів виробників товару, використано каталоги, реклами, прайс-листи на сайтах <a href="https://rozetka.com.ua/">https://rozetka.com.ua/</a>, <a href="https://unox.kiev.ua">https://unox.kiev.ua</a>, <a href="https://maresto.ua/">https://maresto.ua/</a> інших подібні сайти.</p> |

Уповноважена особа



Тетяна Праничук