ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №1
ГОРІШНЬОПЛАВНІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
КРЕМЕНЧУЦЬКОГО РАЙОНУ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
(ЗОШ І-ІІІ СТУПЕНІВ №1)

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі Пароконвекційної печі та теплової кулінарної системи, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:
- найменування Замовника: Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1 Горішньоплавнівської міської ради Кременчуцького району Полтавської області
- місцезнаходження Замовника: Полтавська область, Кременчуцький район, місто Горішні Плавні, вулиця Миру, будинок 5
- ЄДРПОУ Замовника: 23545541
- категорія Замовника: п.3 ч.1 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 №922-VIII.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Пароконвекційна піч та теплова кулінарна система за кодом ДК 021:2015 — 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (39312200-4 – Обладнання для їдалень).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями - UA-2025-04-09-012903-a.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі/бюджетного призначення: Очікувана вартість предмета закупівлі – 1 748 100,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами. Фінансування закупівлі буде здійснюватись за кошти місцевого бюджету (додатково виділені кошти) по КЕКВ 3110 «Придбання обладнання і предметів довгострокового користування».

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з дати укладання договору по 31 травня 2025 р., включно. Кількість обладнання для їдальні що закуповується 2 штуки, а саме:

- пароконвекційна піч – 1 штука;

- теплова кулінарна система – 1 штука.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості вищезазначеного обладнання визначені з урахуванням фактичних потреб закладу освіти та оптимального співвідношення ціни та якості. пароконвекційна піч та теплова кулінарна система мають відповідати певним характеристикам.

Враховуючи зазначене, а також рішення Комісії Антимонопольного комітету України з розгляду скарг про порушення законодавства у сфері публічних закупівель №6192-р/пк-пз від 18.04.2025р., замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Назва предмета закупівлі, його код, згідно з Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015 та код товару, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі	Технічне завдання	Кількість
Пароконвекційна піч *(Код ДК 021:2015 – 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування, 39312200-4 – Обладнання для*	Вид підключення – електричний Тип пароутворення – бойлерний Кількість рівнів – 10 Розмір деко – GN1/1 Тип управління – сенсорний	1 штука

їдалень)	Потужність – не більше 18,9 кВт Напруга живлення – 380 В Кількість швидкостей вентилятору – не менше 5 Термощуп – не менше 4 Температурний режим – не менше +270С Підключення до Internet – має бути наявним Автоматичне очищення – має бути наявним Ручний душ з поворотом або повертальним механізмом – має бути наявним Можливість отримання HACCP-даних – має бути наявним Програмні режими – мають бути наявні Збереження рецептів – має бути наявним **До складу печі пароконвекційної має бути включено наступну комплектацію:** - Очисні таблетки в індивідуальних упаковках без вмісту фосфатів та фосфору для камери пароконвектоматів бойлерного типу (Відро, 150 шт.) - 2 шт. або відповідна кількість картриджів; - Таблетки в індивідуальних упаковках для очищення бойлеру пароконвектоматів бойлерного типу (Відро, 150 шт.) - 2 шт. або відповідно кількість картриджів; - Гастроємність з гранітною емаллю GN 1/1 глибина 60 мм - 5 шт.; - Гастроємність з нержавіючої сталі GN 1/1 глибина 40 мм – 5 шт.; - Гастроємність з нержавіючої сталі GN 1/1 глибина 65 мм – 10 шт.; - Гастроємність з нержавіючої сталі GN 1/1 глибина 100 мм – 5 шт.; - Кришка з нержавіючої сталі для GN 1/1 – 6 шт.; - Конденсаційний витяжний зонт для уловлювання та відведення конденсату, який буде повністю сумісний в роботі з пароконвекційної піччю та не потребує зовнішнього відведення – 1 шт.; - Підставка під пароконвектомат відповідних розмірів.	
Теплова кулінарна система *(Код ДК 021:2015 – 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування, 39312200-4 – Обладнання для їдалень)*	Вид підключення – електричний Об'єм – 100 л Потужність – не більше 28,5 кВт Напруга живлення – 380 В Доступні опції – варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, під тиском, на низьких температурах Термозонд – не менше 3 Діапазон температурного режиму – не менше 30С та не більше 250С Ручний душ з поворотом або повертальним механізмом – має бути наявним Можливість отримання HACCP-даних – має бути наявним Програмні режими – мають бути наявні Функція автоматичного підйому та опускання кошика – має бути наявним **До складу теплової кулінарної системи входять:** - Шпатель 33 – 1шт.; - Кошик кулінарний, тип L – 2 шт.; - Решітка на дно тигля – 2 шт.; - Кронштейн для автоматичного підйомно-опускного пристрою – 1 шт.; - Сито – 1 шт.; - Губка для чищення – 1 шт.	1 штука

Якщо буде здійснюватись поставка еквіваленту товару, то він повинен мати технічні та якісні характеристики, які зазначені або бути кращими.

Якісні характеристики пароконвекційної печі та теплової кулінарної системи повинні відповідати встановленим/зареєстрованим нормативним актам чинного законодавства (державним стандартам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля, охорони праці, екології та пожежної безпеки.

Гарантійний термін на поставлений товар повинен діяти з дати поставки товару закладу освіти і повинен складати не менше 12 місяців.