

Комунальна установа «Центр фінансування та господарської діяльності закладів та установ системи освіти
Пересипського району м. Одеси»

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1	Назва предмета закупівлі	Кухонне обладнання для харчоблоків закладів освіти код ДК 021:2015: 39310000-8 — "Обладнання для закладів громадського харчування"			
2	Вид процедури	Відкриті торги (у порядку, визначеному особливостями постанови КМ України № 1178 від 12.10.2022 року)			
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2026-08-07-011460-a			
4	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Для виконання своїх завдань та функцій Замовник повинен, зокрема, забезпечити кухонним обладнанням харчоблоків для закладів освіти. Технічні та якісні характеристик предмета закупівлі. Умови постачання товару повинні відповідати наступним системам управління якістю.			
		1	Електрична плита з духовою шафою	Виконання корпусу електроплити: - верхня робоча панель та фронтальне облицювання з нержавіючої сталі; - бічні та задня облицювальні панелі виконані з оцинкованої сталі. 6 плоских конфорок прямокутної форми створюють зручну робочу поверхню для переміщення посуду. Ступінчасті регулятори температури нагрівання конфорок. Світлові індикатори нагрівання. Духова шафа на 3 рівні деко. У комплекті з електроплитою поставляється 2 листи. Робоча камера духовки розігрівається до 300 °С Тип підключення - електро Тип конфорок - пласкі Тип установлення - підлогова Кількість конфорок, од - не менше 6 Розмір конфорки, мм - не менше 417 x 295 Температура нагріву, °С від +50 до +300 Духова шафа є. Кількість рівнів у духовій шафі, не менше - 3 Розмір деко (ШхГ), мм, не	7

			менше: 660х530х40 Загальна потужність, кВт, не більше - 22,8 Матеріал виготовлення корпусу: нерж. сталь/ метал Потужність , кВт/, конф, не менше - 3 Потужність духової шафи, кВт не менше - 4,8 Напруга в мережі, В - 380 Загальні розміри (ШхГхВ), мм не менше 1540х800х850 Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	
		2	Сковорода електрична Виконання корпусу електросковороди: верхня панель, кришка з нержавіючої сталі; облицювальні панелі виконані з нержавіючої сталі. Нагрів чаші здійснюється за допомогою електричних ТЕН-ів. Час розігріву чаші до 200 °С займає максимум 25 хв. Поворотний терморегулятор із індикатором нагрівання. Механізм для перекидання сковороди. Тип підключення - електро Об'єм чаші, не менше - 74 л Тип установлення - підлоговий Температура нагріву - від +50 до +300 °С Внутрішні розміри чаші, не більше: 950х535х145 мм Загальна потужність, не більше - 8,9 кВт Матеріал виготовлення корпусу – нержавіюча сталь Механізм перекидання чаші - є Напруга в мережі - 380 В Загальні розміри (ШхГхВ), не більше: 1330х750х850 мм Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	3
		3	Котел варочний Виконання корпусу котла: стільниця та чаша з нержавіючої сталі облицювальні панелі виконані з нержавіючої сталі, задня зашивка з оцинкованої сталі. Загальний об'єм чаші для варіння – не менше 110 л Робочий об'єм – не менше 100 л Час розігріву повної ємності до 100 °С – не більше 40 хв	3

			Тип підключення - електро Об'єм чаші - не менше 100 л Тип установлення - підлоговий Нагрівання чаші - пароводяний Загальна потужність - не більше 15 кВт Матеріал виготовлення корпусу - нержавіюча сталь Напруга в мережі - 380 В Загальні розміри (ШхГхВ), не більше: 800х800х850 мм Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	
	4	Шафа жарочна	Виконання корпусу: корпус повністю виконаний з нержавіючої сталі, полиця та задня облицювальні панелі виконані з оцинкованої сталі. Духова шафа на 3 рівні GN 2/1 з подом та двома рядами ТЕН-ів (верхні та нижні) для рівномірного розподілу температури нагріву в робочій камері. Температура в духовці виставляється окремим терморегулятором в діапазоні +50...+300 °С. Тип підключення - електро Тип установлення - підлогова Кількість секцій - не менше 3 од. Мінімальна температура нагріву від +50 С Максимальна температура нагріву до +300 ° Кількість рівней у духовій шафі - не менше 3 од. Розмір деко (ШхГ), не менше: 660х530х40 мм - GN 2/1 Розміри духової шафи (ШхГхВ), не більше: 690х570х370 мм Загальна потужність - не менше 14,4 кВт Матеріал виготовлення корпусу - нерж. сталь Напруга в мережі - 380 В Розміри без пакування (ШхГхВ), не менше: 1080х680х1830 мм Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	5
	5	Пароконвекційна піч	Тип підключення: електричне, 380 В Потужність: не менше 19,5 кВт Габарити (Ш×Г×В): 876 x 791 x 1057 мм Місткість: 10+1 рівнів для гастроємностей GN 1/1 Відстань між рівнями: не більше 68 мм	2

				Матеріал корпусу та камери: Нержавіюча сталь Тип пароутворення: Бойлерний Клас захисту: IPX5 <u>Режими приготування:</u> Пара: від 30 до 130°C Комбінований режим (жар-пар): від 30 до 250 ° C Конвекція (гаряче повітря): від 30 до 250°C <u>Інтелектуальні функції та технології:</u> - Електронний екран з зрозумілим керуванням. - Автоматичне зниження температури після приготування - Режим енергозбереження - Ручне налаштування рівня вологості (5 рівнів) - Швидке видалення вологи для хрусткої скоринки (5 рівнів) - 5 режимів професійної випічки - Інтелектуальна система керування мікрокліматом у камері - Система автоматичного очищення <u>Інтерфейси та підключення:</u> USB-порт: для завантаження/вивантаження рецептів та оновлень Функція сушіння та парової дезінфекції: Так <u>Додаткові особливості:</u> Двері, що утоплюються з потрійним склом (*задля дотримання вимог енергоефективності та раціонального використання виробничих площ) Ручка із запобіжною клямкою та функцією захоплення. Гігієнічна ручка з антибактеріальним покриттям. LED-підсвічування камери Регульовані по висоті ніжки Гарантійний термін, місяців: не менше 24 <u>В комплект входить:</u> Зм'якшувач води – 1 шт. Підставка 866x644x620 мм - 1 шт Решітка з нержавіючої сталі - 3 шт Гастроємкість GN 1/1, h100 - 5 шт Гастроємкість GN 1/1, h100 перфорована - 5 шт Гастроємкість GN 1/1, h20-10 шт Гастроємкість GN 1/1, h40-5 шт Кришка для гастроємкості GN 1/1-10 шт Миючий засіб для очищення пароконвектомату, каністра 10 л -1 шт. Ополіскуючий засіб для очищення	
--	--	--	--	---	--

			пароконвектомату, канистра 10 л -1 шт.	
		6	М'ясорубка Система ножів – повний унгер Комплектація: ніж підрізний – 1 шт.; ніж двосторонній – 2 шт.; грати 5 мм та 9 мм.; упорне кільце; штовхач; Продуктивність: не менше 300 кг/година Напруга: 380 В Потужність - не більше 1,5 кВт Загальні розміри (ШхГхВ), не більше: 560х520х420 мм Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	4
		7	Картоплечистка на підставці Корпус має бути виконаний з нержавіючої сталі. Верхня кришка з прозорого харчового полікарбонату. Запобіжні мікровимикачі на верхній кришці та на вхідному отворі. Кнопка викиду продукту. Автоматичний струмінь води для зняття пілінгу. Стандартна з'ємна абразивна плита Максимальне разове завантаження: не більше 10 кг. Продуктивність: не менше 120 кг/год. У комплект входить підставка з нержавіючої сталі, збірник для лузги Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	3
		8	Холодильна шафа двохдверна Зовнішній та внутрішній корпус з нержавіючої сталі не гірше AISI 201. Постачається на 4 колесах (2 з них з тормозом), 2 двері. Енергетична класифікація - C Система управління повітрям, що забезпечує баланс внутрішнього охолодження. Моноблочний холодильний агрегат, що забезпечує легкий доступ та ширшу зону використання. Двері, що замикаються та самозакриваються. Вентильована повітряна камера. Наявність внутрішнього світлодіодного освітлення. Виріб має постачатись з 6 полицями з поліетиленовим покриттям.	25

			Підходить для температури навколишнього середовища 43°C. Температурний режим від +2...до +8C Потужність 0,32 кВт Загальний об'єм - не менше 1100 л Габаритні розміри, не більше: 1340 x 867 x 1995 мм Гарантійний термін, місяців: не менше 24	
		9 Посудомийна машина купольного типу	Корпус з нержавіючої сталі AISI 304 • не менше 4 програми миття, що регулюються 60-90-120-180 секунд • Матеріал гумового шланга EPDM, що відповідає стандартам Food Codex • Ефективні результати прання завдяки спеціально розробленій структурі рукавів для миття та полоскання • Наявність дренажного насосу • Наявність насосів для дозування ополіскувача та миючого засобу • має бути наявна функція автоматичної паузи та відновлення під час відкриття або закриття дверей В комплекті: 2 універсальних кошика 500x500 мм, 2 кошика для стаканів 500x500мм, 2 кошика для столових приборів, 1 стіл з нержавіючої сталі для завантаження 1000x700x850 мм, 1 стіл з нержавіючої сталі для розвантаження 620x700x850 мм, 1 стіл для брудного посуду з отвором 1200x700x850 мм. Характеристики: Загальна потужність, кВт: не більше 9,1 Напруга, В: 380 Розмір касети (кошики), мм: 500x500 Миючий цикл, хв: 1-1,5-2-3 Продуктивність – 40-50 кас/год Витрата води, л / цикл: 3,0 Підключення води: Вхід води R 3/4"" відведення води -так Температура прання: не нижче 55 °C Температура полоскання: не нижче 85 °C Максимальна висота вставки, мм: не менше 400 Місткість: Ємність бака: 45-50 л Ємність бойлера: 7-8 л Ширина, мм: не більше 610	8

			Глибина, мм: не більше 725 Висота, мм: не більше 1900 Вага, кг: 90-120 Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	
		10 Овочерізка з набором дисків	Продуктивність за годину: не менше 450 кг/год Машина має бути виготовлена з нержавіючої сталі та інших матеріалів найвищої якості Блок електродвигуна виготовлений із нержавіючої сталі, голівка машини зроблена з алюмінію для харчової промисловості. Швидкість двигуна одна: до 365 оборотів Потужність: не менше 0,55 кВт Рівень шуму: 32 dB(A) Габарити: не менше 389x405x544 мм Підключення 220В Комплектація овочерізки: Набір для пюре - 1 шт Диск-терка 3 мм – 1 шт Диск-слайсер 10 мм – 1 шт Насадка для нарізки кубиками 10 мм – 1 шт Диск-слайсер 3 мм – 1 шт Диск-соломка 2x2 мм – 1 шт Гарантійний термін, місяців: не менше 12.	3
		11 Марміт універсальний других страв	Довжина - не менше 1800 мм Ширина - не менше 700 мм Висота - не менше 900 мм Підсвічування - так Кількість GN 1/1 (h=200max) - 5 шт. Потужність - не менше 3 кВт	16
		<i>* У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».</i> <i>Технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими ніж технічні характеристики предмету закупівлі зазначені Замовником. У разі надання еквіваленту учасник в тендерній пропозиції повинен зазначити запропонований еквівалент та його технічні характеристики.</i>		
5	Обґрунтування розміру	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису на 2026 рік.		

	бюджетного призначення	
6	Очікувана вартість предмета закупівлі	7 791 498,33 грн. з ПДВ (Сім мільйонів сімсот дев'яносто одна тисяча чотириста дев'яносто вісім гривень 33 копійки)
7	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість закупівлі визначена на підставі Наказу №275 від 18.02.2020 Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. Очікувана вартість закупівлі розрахована згідно Положенням про уповноважену особу на підставі аналізу ринку та відкритих джерел інформації було сформовано очікувану вартість предмета закупівлі по тендерній процедурі.

Уповноважена особа



Мемет МЕМЕДІНОВ