

## ОБҐРУНТУВАННЯ

**технічних та якісних характеристик закупівлі, очікуваної вартості предмета закупівлі**

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: **КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 20», 21023, Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Чумацька, буд. 266, код ЄДРПОУ 26224240, т.(0432) 688793, e-mail: headmaster@sch20.vin.ua**

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): **код ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (Піч пароконвекційна на 10 рівнів інжекторного типу. Котел харчовий електричний на 60л. Холодильна шафа однодверна 510 л. Картоплечистка. Овочерізка з набором дисків. Хліборізка настільного типу на 32 ножа. Слайсер для нарізання 250мм. Шафа пекарська 2-х секційна).**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями; UA-2026-08-25-003269-а.**

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 596617,50 грн без ПДВ**

Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована з урахуванням наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося на підставі проведення моніторингу цін на ринку аналогічних до предмета закупівлі послуг, шляхом пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціни, що містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро» тощо. Інформація про аналіз цін додається.

Також замовником були отримані такі комерційні пропозиції та на підставі них виведене середньоарифметичне значення:

1. Комерційна пропозиція від Фізична особа-підприємець Березова Анастасія Василівна — 630693,90 грн.
2. Комерційна пропозиція від Фізична особа-підприємець Іванюк Вадим Олександрович — 590943,60 грн.
3. Комерційна пропозиція від ТОВ «Торговий дім» «Альфа і Омега» — 568215,00 грн.

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі відповідно до вищезазначених комерційних пропозицій:

$$(630693,90 + 590943,60 + 568215,00 / 3) = 596617,50 \text{ грн.}$$

### **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Замовник здійснює закупівлю цього виду послуг, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає вимогам і потребам замовника. Технічні та якісні характеристики послуги повинні відповідати чинним нормативним актам (державним стандартам / технічним умовам / нормам) для цієї категорії послуг. При закупівлі товару замовником враховано та дотримано норм законодавчих актів, зокрема Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII, Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених

Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених постановою Кабміну від 12.10.2022 № 1178.

Термін поставки товару — до 30 листопада 2026 року включно

Технічні специфікації не повинні містити посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва. У разі, якщо таке посилання є необхідним, воно **повинно бути обґрунтованим та містити вираз «або еквівалент»**.

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз «або еквівалент».

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 закупаються, 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».**

При цьому якість запропонованого еквівалента товару має відповідати якості, що заявлена в технічній специфікації Замовника.

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає потребам та вимогам замовника.

#### 1. Детальний опис предмета закупівлі:

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва предмета закупівлі                        | <i>код ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (Піч пароконвекційна на 10 рівнів інжекторного типу. Котел харчовий електричний на 60л. Холодильна шафа одностороння 510 л. Картоплечистка. Овочерізка з набором дисків. Хліборізка настільного типу на 32 ножів. Слайсер для нарізання 250мм. Шафа пекарська 2-х секційна).</i> |
| Код ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника | <i>39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Місце поставки товару                           | <i>21023, Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Чумацька, буд. 266</i>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Строк поставки товару                           | <i>до 30 листопада 2026 року включно</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

#### 2. Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:

ТАБЛИЦЯ 1

| №<br>п/п | Назва товару                                                              | Технічні, якісні та кількісні<br>характеристики<br>предмета закупівлі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Код товару, визначеного<br>згідно з Єдиним<br>закупівельним<br>словником, що<br>найбільше відповідає<br>назві номенклатурної<br>позиції предмета<br>закупівлі | Од.<br>виміру | К-сть,<br>одиниць |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| 1        | <b>Піч<br/>пароконвекційна<br/>на 10 рівнів<br/>інжекторного<br/>типу</b> | <p>Піч пароконвекційна на 10 рівнів (направляючі для GN 1/1 та противні 600x400 мм).</p> <p>Дверцята відкриваються праворуч.</p> <p>Тип парозволоження: інжекторний.</p> <p>Панель керування: механічна.</p> <p>Кількість рівнів: 10.</p> <p>Робочі температури: +30...260 °C.</p> <p>Відстань між направляючими: 80 мм.</p> <p>До складу мають входити:</p> <p>гастроємності: GN 1/1 або листи 600x400 мм.</p> <p>Кількість вентиляторів: 3.</p> <p>Кількість швидкостей вентилятора: 1.</p> <p>Ревверс вентиляторів (забезпечує рівномірний розподіл тепла).</p> <p>Сила струму: 25,2 А. Необхідний кабель живлення: 5G4. Матеріал камери: нержавіюча сталь AISI 304</p> <p>Розміри камери: не більше 660x490x948 мм.</p> <p>Габарити (ШxГxB): не більше 817x888x1308 мм.</p> <p>Потужність: 15,5 кВт.</p> <p>Напруга / Частота: 220 / 380–415 В 3N ~, 50/60 Гц.</p> | 39312200-4 Обладнання для їдалень                                                                                                                             | шт.           | 1                 |
| 2        | <b>Котел харчовий<br/>електричний на<br/>60л</b>                          | <p>Котел харчовий електричний на 60л</p> <p>Тип підключення електро</p> <p>Корисний об'єм ємності не менше 60 л</p> <p>Повний об'єм ємності не менше 66 л</p> <p>Час розігріву до 100°C не більше 35 хв</p> <p>Матеріал виготовлення корпусу</p> <p>нерж. сталь</p> <p>Потужність, кВт 9</p> <p>Напруга в мережі, В 380</p> <p>Габаритний розмір не більше 600x700x850</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 39312200-4 Обладнання для їдалень                                                                                                                             | шт.           | 1                 |
| 3        | <b>Холодильна<br/>шафа одноверна<br/>510 л</b>                            | <p>Холодильна шафа одноверна 510 л</p> <p>Об'єм: 510 л.</p> <p>Робочі температури: +2...8 °C.</p> <p>Холодагент: R290.</p> <p>Тип охолодження: динамічний.</p> <p>Кількість полиць: 4+1 шт.</p> <p>Розмір полиці: не більше 530x650 мм.</p> <p>Кількість штампованих направляючих: 15 шт (адаптовані під GN 2/1).</p> <p>Кліматичний клас: 5.</p> <p>Оснащення: замок, можливість перевішування дверей.</p> <p>Матеріал корпусу: фарбований метал, пластик.</p> <p>Габарити (ШxГxB): не більше</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 39312200-4 Обладнання для їдалень                                                                                                                             | шт.           | 1                 |

|   |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |     |   |
|---|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----|---|
|   |                                                       | 775x762x1882 мм.<br>Потужність: 0,133 кВт.<br>Напруга: 220 В.<br>Вага: 88 кг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |     |   |
| 4 | <b>Картопечистка</b>                                  | Картопечистка 150-200 кг/год<br>Підходить для очищення овочів і<br>фруктів круглої або подовженої<br>форми (наприклад, картоплі, моркви,<br>імбиру) і видалення з них шкірки.<br>Місткість: 10 кг.<br>Продуктивність: 150-200 кг/год.<br>Швидкість обертів: 280 об/хв.<br>Тривалість циклу: 120-180 с.<br>Матеріал корпусу: нержавіюча сталь.<br>Габарити (ШхГхВ): не більше<br>410x685x960 мм.<br>Потужність: 0,55 кВт.<br>Напруга: 220 В.<br>Вага: 50 кг.                      | 39312200-4 Обладнання<br>для їдалень | шт. | 1 |
| 5 | <b>Овочерізка з<br/>набором дисків</b>                | Овочерізка з набором дисків (не<br>менше 5 шт)<br>Продуктивність: до 300 кг/год.<br>Швидкість обертання лез: не менше<br>270 об/хв.<br>До комплекту входять: 5 дисків (для<br>нарізання скибочками 2, 4 мм; терка<br>3, 4, 7 мм), диск-скидувач, штовхач.<br>Матеріал корпусу: алюміній.<br>Матеріал робочих частин:<br>нержавіюча сталь.<br>Габарити (ШхГхВ): не більше<br>240x590x490 мм (555 мм зі<br>штовхачем).<br>Потужність: 0,55 кВт.<br>Напруга: 220 В.<br>Вага: 25 кг. | 39312200-4 Обладнання<br>для їдалень | шт. | 1 |
| 6 | <b>Хліборізка<br/>настільного типу<br/>на 32 ножа</b> | Хліборізка до 240 батонів/год<br>Тип: настільна хліборізка.<br>Продуктивність: до 240 батонів/год.<br>Кількість ножів: 32 шт. Товщина<br>нарізання: 12 мм.<br>Максимальний розмір хлібини:<br>165x375 мм.<br>Матеріал робочої частини та ножів:<br>нержавіюча сталь.<br>Габарити (ШхГхВ): не більше<br>745x510x710 мм.<br>Потужність: 0,37 кВт.<br>Напруга: 220 В.<br>Вага: 62 кг.                                                                                               | 39312200-4 Обладнання<br>для їдалень | шт. | 1 |
| 7 | <b>Слайсер для<br/>нарізання 250мм</b>                | Слайсер<br>Діаметр леза: 250 мм.<br>Товщина нарізки: 0,2-12 мм. Розмір<br>касетки: 190x230 мм.<br>Корпус: алюміній.<br>Має бути вбудований заточувальний<br>пристрій.<br>Габарити (ШхГхВ): не більше<br>575x465x415 мм.<br>Потужність: 0,15 кВт.<br>Напруга: 220 В.<br>Вага: 16,3 кг.                                                                                                                                                                                            | 39312200-4 Обладнання<br>для їдалень | шт. | 1 |
| 8 | <b>Шафа пекарська<br/>2-х секційна</b>                | Шафа пекарська 2-х секційна<br>Матеріал: нержавіюча сталь<br>Електрична потужність: 10,4 кВт<br>Напруга: 380 В<br>Розмір духовки не                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 39312200-4 Обладнання<br>для їдалень | шт. | 1 |

|  |  |                                                                                                                                                 |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | більше 1000x800x180 мм;<br>Розмір деко не більше<br>495x765x30/35/50 мм;<br>Вмістимість деко: 4 шт.<br>Діапазон робочих температур 50..270<br>С |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

**3.1. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі учасник у складі тендерної пропозиції надає:**

**3.1.1 .** Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі учасник у складі тендерної пропозиції надає порівняльну таблицю запропонованого ним обладнання, складену учасником згідно з Таблицею 1 Додатку 2 до тендерної документації із зазначенням усієї інформації про запропонований товар, що передбачена даною формою:

*Таблиця 2*

| №<br>п/п | Назва та<br>торговельна марка<br>(виробник)<br>запропонованого<br>товару* | Технічні, якісні та<br>кількісні<br>характеристики<br>предмета закупівлі | Технічні, якісні,<br>кількісні<br>характеристики та<br>країна походження**<br>запропонованого товару | Гарантійний<br>строк на<br>запропонований<br>товар, місяців*** | Од.<br>виміру | К-сть,<br>одиниць |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| 1        |                                                                           |                                                                          |                                                                                                      |                                                                |               |                   |
| 2        |                                                                           |                                                                          |                                                                                                      |                                                                |               |                   |
| 3..      |                                                                           |                                                                          |                                                                                                      |                                                                |               |                   |

*\* Зазначається учасником найменування запропонованого ним товару, назва його торгової марки (або виробника). Таблиця повинна містити точну назву товару, яка пропонується учасником. У випадку, якщо учасником буде зазначено назву товару, яка буде містити словосполучення «або еквівалент» (наприклад, автомобіль Renault Duster, або еквівалент), тендерна пропозиція такого учасника вважається як така, що не відповідає умовам технічної специфікації.*

*\*\* Країною походження товару вважається країна, у якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених Митним кодексом України.*

*\*\*\* Гарантія на Товар повинна становити не менше 12 місяців.*

3.2. Лист-гарантію, що доставка товару, вантажно-розвантажувальні роботи, підключення електричного обладнання до виводів стаціонарних джерел живлення та виводів комунікацій, пусконаладжувальні роботи повинні здійснюватися постачальником за власні кошти.

3.3. Для відповідності запропонованого Учасником електротехнічного обладнання вимогам діючого санітарного законодавства, Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції на електротехнічне обладнання копії Декларації про відповідність технічним регламентам та/або Сертифікату відповідності, що підтверджує якість та безпечність Товару.

3.4. Товар повинен відповідати показникам та вимогам якості, безпечності, екологічності, упаковки, маркування, транспортування, приймання, зберігання та іншим показникам і вимогам, які встановлюються законодавством, діючими стандартами, технічними та іншими умовами до цього виду товару, зокрема, але не виключно щодо його споживчих властивостей, а також відповідність Товару нормативним актам.

3.5. Товар повинен відповідати вимогам санітарного законодавства та національних стандартів України, пожежної та електробезпеки, охорони праці працівників і збереження здоров'я здобувачів освіти.

3.6. Постачальник повинен забезпечити гарантійне обслуговування Товару. Термін (строк) гарантії, якою забезпечується Товар, має бути не меншим 12 місяців.

3.7. Протягом усього терміну (строку) гарантії, Товар повинен забезпечуватись безкоштовним гарантійним обслуговуванням та/або безкоштовною заміною на аналогічний новий Товар. Витрати з доставки Товару на гарантійний ремонт (обслуговування) від Замовника та повернення його після ремонту Замовнику, або витрати по заміні такого Товару здійснюється за рахунок Постачальника та не підлягають компенсації (відшкодуванню) їх Замовником.

3.8. Товар повинен передаватися Замовнику в упаковці, яка відповідає характеру Товару, забезпечує цілісність Товару та збереження його якості під час перевезення/доставки на адресу Замовника. При поставці товару повинна додержуватись цілісність оригінальної упаковки з необхідними реквізитами його виробника.

***У разі якщо товар не відповідає технічним вимогам Замовника, відсутні вищевказані документи, що підтверджують якість товару або Учасник не в змозі виконати умови поставки, які визначені Замовником, Пропозиція відхиляється.***