Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4[1] постанови КМУ від 11.10.2016 № 710
«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Закупівля здійснюється в рамках виконання заходів Плану України, що схвалений для реалізації фінансування Європейського Союзу для України згідно з інструментом Ukraine Facility, передбаченого Рамковою Угодою укладеною між Україною та Європейським Союзом щодо спеціальних механізмів реалізації фінансування Союзу для України згідно з інструментом Ukraine Facility, ратифікованою Законом України від 06.06.2024 № 3786-IX. Цей крок співфінансується Європейським Союзом - Ukraine Facility". Зміст висвітленої інформації не обов'язково відображає позицію Європейського Союзу.

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: Вище професійне училище №22 м. Сарни; 34500, Рівненська обл., Сарни, Технічна, 4; код за ЄДРПОУ – 02547116; категорія замовника – юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Обладнання для реалізації публічного інвестиційного проекту «Модернізація майстерень і лабораторій закладів професійної та фахової передвищої освіти, забезпечення енергоефективності, безпеки та інклюзивності освітнього простору, а саме Піч ротаційна, Мультифункціональний тепловий прилад, Котел харчоварильний на 60л. Код ДК 021:2015 - 39310000-8 — Обладнання для закладів громадського харчування

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-10-14-012219-a.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№	Найменування виробу	Кількість
1.	**Піч ротаційна** Піч ротаційна на 1 візок. Візок до 18 рівнів 600х400 мм (відстань між рівнями не менше 73 мм). Кріплення візка – верхній гак. Нержавіюча сталь. Укомплекті з парасолькою та вентилятором з нержавіючої сталі. Сенсорна або електромеханічна панель керування із цифровим термостатом, подвійний захисний термостат. Подвійне скло дверей. Парогенератор. В комплекті візок. Гарантійний строк становить не менше 12 місяців	1 шт.
2.	**Мультифункціональний тепловий прилад** Rational Мультифункціональна сковорода iVario 2-XS(або еквівалент) Теплова кулінарна система. Обладнаний двома тигелями на 17 літрів кожний, інтелектуальною системою приготування, інтелектуальною системою нагрівання, автоматичним підйомноопускним пристроєм,	1 шт.

	інтегрованою системою подачі води, інтегрованою зливною системою, системою захисту від пригорання та опіків, сенсорним екраном, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 350 програм, можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу, термозондом з 6 точками вимірювання, та включає не менше 6 робочих режимів в діапазоні температур 30-250°С, вбудований ручний душ з поворотним механізмом, сервісну діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень, можливість дистанційного контролю, можливість отримання HACCP-даних, вбудований інтерфейс WiFi. Номінальна напруга 380 В, 3 NAC. Споживана потужність 14кВт. Габаритні розміри не більше: 1100*756*485 мм. До складу Теплової кулінарної системи входить наступна комплектація: Підставка із нержавіючої сталі для мультифункціонального апарату. Виробник підставки має співпадати з виробником Мультифункціонального апарату. Має 2 висувні полиці та 6 пар направляючих. Направляючі мають бути виготовлені методом безшовного штампування. Бічні стінки та верх закриті. Задня стінка відкрита. – 1 шт., Шпатель – 1 шт., Кронштейн для автоматичного підйомно-опускного пристрою – 2 шт., Кошик для готування у фритюрі – 1 шт., Губка для чищення– 1 шт., Кошик для рису та макаронних виробів – 1 шт., Сито – 1шт., Решітка на дно тигля – 2 шт. Виріб обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації, довжиною не менше 2,5 м та вилкою електричною (або подовжувачем з відповідними параметрами). Наявність на території України сервісної служби обслуговування обов'язкова. Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України та мати дозвіл до використання на об'єктах громадського харчування. Виріб повинен відповідати вимогам ДСТУ, ТУ виробника або технічної документаціїпередбаченої виробником. Гарантійний строк становить не менше 24 місяці	
3.	**Котел харчоварильний на 60л.** Котел електричний не прямого нагріву виконаний із харчової нержавіючої сталі. - Оснащений відкидною кришкою з механізмом утримання положення, захисним та робочим клапанами , зливними кранами , автоматичним наповнення сорочки та чаші котла. - Передбачається стаціонарне підключення до водопроводу. Довжина (мм) - не менше 750 Ширина (мм) - не менше 700/830	1 шт.

	Висота (мм) - не менше 900/1100 Загальний об'єм не більше (л) – 60 Корисний об’єм не менше(л) – 50 Потужність (кВт) – не менше 9.0 Гарантійний строк становить не менше 12 місяців	

1. Обґрунтування доцільності закупівлі: придбання Обладнання для модернізації навчально-практичного центру «Лабораторія переробки продукції для шкільного харчування» здійснюється для забезпечення потреб Вищого професійного училища №22 м. Сарни, зі створення сучасного освітнього простору для здобувачів освіти, в межах проєкту на модернізацію майстерень і лабораторій закладів професійної та фахової передвищої освіти, забезпечення енергоефективності, безпеки та інклюзивності освітнього простору.

2. Обґрунтування обсягів закупівлі: відповідно до умов проєкту та встановлених норм виникла потреба у закупівлі обладнання для облаштування навчальних приміщень та модернізації навчально-практичного центру.

3. Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі: відповідно до типів необхідного обладнання та умов що необхідно створити в новому НПЦ були встановлені відповідні вимоги.

Обґрунтування очікуваної ціни закупівлі: розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі проведено відповідно рекомендаціям Наказу Мінекономіки від 18.02.2020р. № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», після проведення моніторингу цін та з урахуванням отриманої інформації. Очікувана вартість предмета закупівлі «Обладнання для реалізації публічного інвестиційного проекту «Модернізація майстерень і лабораторій закладів професійної та фахової передвищої освіти, забезпечення енергоефективності, безпеки та інклюзивності освітнього простору, а саме Піч ротаційна, Мультифункціональний тепловий прилад, Котел харчоварильний на 60л. Код ДК 021:2015 - 39310000-8 — Обладнання для закладів громадського харчування» становить :
1 765 000,00 грн. з ПДВ.