

ОБГРУНТУВАННЯ

-ДК 021:2015 код 39310000-8 «Обладнання для закладів громадського харчування» (обладнання та інвентар для харчоблоків закладів загальної середньої освіти , закладів дошкільної освіти Дарницького району м. Києва).

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

Для забезпечення правильного та здорового харчування , створення умов організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти та дітей дошкільних закладів освіти необхідно придбати обладнання та інвентар для укомплектування , заміни застарілого та такого, що вийшло з ладу обладнання в харчоблоках закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти Дарницького району м. Києва.

1. Оплата по факту постачання товару в заклади освіти Дарницького району м. Києва;
2. Вартість товару повинна включити в себе податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, витрати на страхування, доставку, розвантаження в приміщення закладу, демонтаж старого обладнання, підключення та введення в експлуатацію нового обладнання, витрати на гарантію та інші витрати, визначенні законодавством.
3. Строк постачання товару: з дня укладання договору та до **08 серпня 2025 р.**
4. **Технічні характеристики:**

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
		КЕКВ 3110	
1		Піч пароконвекційна бойлерного типу на 10 рівнів 10 рівнів (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) бойлерного типу Попередній нагрів не менше 300°C Термозонд з не менше 1 точкою вимірювання Сенсорний екран не менше 10 дюймів Вбудована пам'ять не менше 100 програм Можливість приготування в нічному режимі без контролю з боку персоналу Три робочі режими в діапазоні температур не менше 30...300°C (конвекція від 30°C до 300°C, пар від 30°C до 130°C, комбінований конвекційний+ пар від 30°C до 300°C) Не менше 8 робочих підрежимів Ручний душ з поворотним механізмом Двері з подвійним склом з можливістю відкриття на 180° Відстань між рівнями не менше 70мм Не менше 5 швидкостей вентилятора Не менше 4 програм автоматичного миття Підключення 380В або 400В,Ширина не більше 855мм,Глибина не більше 800мм Висота не більше 1050мм,Вага не більше 133 кг,Потіжність не більше 18,7	19
2		Мультифункціональна кулінарна система Чаша не менше 100л Види приготування варіння, смаження, приготування у фритюрі, тушкування Інтелектуальна система приготування Інтелектуальна системою нагрівання (не менше 2-х окремих зон нагріву на дні чаші) Автоматичний підйомно-опускний механізм Вбудована система подачі води Сенсорний екран з діагоналлю не менше 7 дюймів Вбудована пам'ять не менше 130 програм	18

		Можливість приготування страв без контролю з боку персоналу Термозонд з не менше 3-ма точками вимірювання 3 робочих режими в діапазоні температур не менше 30-250°C (ручний, автоматичний, сервісний) Вбудований ручний душ з поворотним механізмом Наявність діагностичної системи з автоматичною індикацією сервісних повідомлень Можливість отримання НАССР-даних, Продуктивність не менше 100 порцій на день Потужність не більше 28 кВт, Габарити не більше 1100x980x1100 Вага не більше 230 кг На ніжках, підставки не потребує Акcesуари: Шпатель, кошик універсальний, сито, решітка на дно чаші	
3		Тістоміс спіральний з нерухомою верхньою частиною. Об'єм діжі 30 л Діжа незнімна Дві швидкості Максимальне завантаження від 23 до 25 кг Мінімальне завантаження від 2 до 4 кг Швидкість обертання насадки не менше 100-230 об/хв Швидкість обертання діжі не менше 10-24 об/хв Матеріал діжі нержавіюча сталь В комплекті: місильна насадка з відсікачем тіста. Потужність не більше 1,6 кВт Підключення 220 В Габарити не більше 730x440x880 Вага не більше 120 кг	13
4		М'ясорубка промислова 220 кг/год Матеріал виготовлення: нержавіюча сталь Наявність реверсу Матеріал виготвлення всіх складових частин та корпусу: нержавіюча сталь Продуктивність 220 кг/год Наявність завантажувального контейнера, штовхача Габарити не більше: 524x298x541 Вага не більше: 55 кг	36
5		Овочерізка електрична Корпус виготовлений з алюмінію Вентильований двигун Регульоване регулювання швидкості та імпульсна функція. Мікроперемикач безпеки в комплекті. Прозора кришка з отвором для додавання інгредієнтів під час роботи. Набір щіток для очищення дисків та чаші в комплекті. Диски в комплекті не менше 5-ти штук: - для нарізання скибочками 2-4 мм; - для натирання 3-7 мм; - для нарізання кубиками; - для нарізання соломкою. Додатково постачається з чашею для подрібнення твердих продуктів, приготування овочевих та фруктових пюре, шаткування капусти.	27

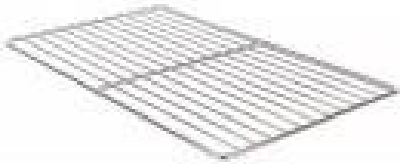
		Потужність не менше 1,5 кВт Підключення: 220 В Швидкість обертання насадок: 500-3000 об/хв Вага не більше 28 кг Габарити 540х410х735 мм	
6		Посудомийна машина купольного типу: Продуктивність не менше 1000 тар/год. Мас в комплекті гнучкий шланг для підключення до системи водозабезпечення та водовідведення. Не менше 3-х програм автоматичного миття. Тривалість програм автоматичного миття не менше 60/90/180 сек. Конструкція виготовлена із нержавіючої сталі. Панель управління забезпечує легке управління, дозування миючого та ополіскуючих засобів. Можливість підключення до холодної води та зливу води. Виріб комплектується 2 касетами для завантаження посуду (тарілки, склянки/столові прибори). Номінальна напруга 380В/50Гц. Температура води на вході 50°C. Вхідний тиск води 2-4 бар. Магнітний вимикач безпеки. Діаметр подачі води 3/4". Температура ополіскування 82°C. Швидкість потоку насоса 356 л/хв. Об'єм бойлера не більше 8 л. Об'єм резервуара не більше 33 л. Споживання води при ополіскуванні не більше 3 л. Потужність мийного насоса 0,7 кВт. Потужність нагрівача резервуара 3 кВт. Потужність нагріву бойлера 9 кВт. Максимальна потужність 9,7 кВт. Висота не більше 1476мм. Ширина не більше 691мм. Глибина не більше 787мм. Висота з піднятим куполом не більше 1880мм. Вага не більше 90кг. Комплектується насосами: миючого засобу, ополіскувальний, дренажний.	20
7		Котломиюча посудомийна машина фронтального типу. Матеріал корпусу: нержавіюча сталь марки AISI 304. Посудомийна машина оснащена рідкокристалічним дисплеєм із сенсорним керуванням. Кількість програм миття не менше 4 (120/150/240/480). Витрата води не більше 4,7 л. Матеріал миючого та ополіскуючого рукавів: нержавіюча сталь. Максимальна висота гастрорємності/каструлі: 840 мм. Об'єм бойлера не більше 12 л. Об'єм бака не більше 37 л. Сумісність з корзиною не більше 600х670. Гнучкий шланг для підключення до системи водозабезпечення та водовідведення. В комплекті миючий, ополіскуючий та зливний насоси. Підключення до холодної води. Напруга 380В/400В. Потужність не більше 8 кВт ТЕН бойлера не більше 6 кВт. ТЕН резервуара не більше 4,5 кВт Температура миття 55°C.	17

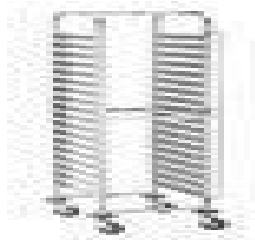
		Температура ополіскування 85 °С. Габарити не більше 775х810х1900 Вага не більше 130 кг	
8		Шафа холодильна об'ємом на 650 л Призначена для довготривалого зберігання продуктів харчування та напоїв. Вертикальна середньотемпературна шафа. В комплекті замок та ключ. Двері глухі, самозакривні. Матеріал внутрішньої та зовнішньої частини - нержавіюча сталь. Матеріал виготовлення полиць - оцинкована сталь з порошковим покриттям. Три регульовані полиці GN2/1 (650х530 мм). Максимальне навантаження на полицю - від 30 кг. Вентильоване охолодження. Автоматичне розморожування. Повнорозмірна ручка з нержавіючої сталі. Компресор Embarco або Secor. Об'єм 650л. Потужність не більше 305 Вт. Холодоагент R290. Товщина ізоляції 60 мм. Температурний режим: -2~+8°C. Напруга 220 В. Коліщатка. Габарити не більше 740х830х2010 мм. Вага не більше 140 кг.	46
9		Шафа холодильна об'ємом на 1400 л. Призначена для довготривалого зберігання продуктів харчування та напоїв. Вертикальна середньотемпературна шафа. В комплекті замок та ключ. Двері глухі, знімні, самозакривні. Матеріал внутрішньої та зовнішньої частини - нержавіюча сталь. Матеріал виготовлення полиць - оцинкована сталь з порошковим покриттям. 6 регульованих полиць GN2/1 (650х530 мм). Максимальне навантаження на полицю від 30 кг. Вентильоване охолодження. Автоматичне розморожування. Повнорозмірна ручка з нержавіючої сталі. Компресор Embarco Secor. Об'єм 1300 л. Холодоагент R290. Товщина ізоляції 60 мм. Температурний режим: -2~+8°C. Напруга 220 В. Потужність не більше 650 кВт. В комплекті 6 полиць та 12 напрямних до них. Коліщатка. Габарити не більше 1480х830х2010 мм. Вага не більше 250 кг.	40
10		Скриня морозильна з глухою кришкою Призначена для зберігання продуктів харчування та напоїв на професійних кухнях їдалень. Низький рівень енергоспоживання. Ізоляція товщиною 70 мм. Регульований термостат. Головний індикатор живлення. Отвір для зливу води при розморожуванні. Ручка з виїмкою на передній панелі. Регульовані ніжки. Білий колір. Глуха кришка. Мінімум два кошика. Холодагент R600a.	70

		Об'єм не більше 550 л. Статичне охолодження. Механічне керування. Максимальна температура заморозки -18...-23°C. Потужність 0,16 кВт. Габарити не більше 850*1665*750 мм. Вага не більше 72 кг.	
11		Картопечитська професійна Місткість не більше 25 кг - 30 л. Продуктивність не менше: 240-360 кг/год Автоматична система розвантаження. Нековзкі гумові ніжки. Конструкція з нержавіючої сталі AISI 304 Габарити не більше 710×620×1100 мм Потужність не більше 1,5 кВт. Напруга: 22 В. Вага: не більше 62 кг	20
12		Плита електрична на 4 конфорки Зручне переміщення посуду будь-яких розмірів по всій поверхні плити. Конфорки виготовлені з чавуну, що забезпечує рівномірний розподіл температури. Стільниця виконана без швів, це полегшує санітарну обробку поверхні. Плита комплектується двома листами з вуглецевого металу. Конструкція духовки забезпечує рівномірний розподіл температури, що гарантує рівномірну випічку. Збільшений розмір шафи для смаження. ТЕНи з нержавіючої сталі значно продовжують термін їхньої служби. У духовці передбачено роздільне регулювання верхніх та нижніх ТЕНів. Плита електрична поставляється з кабелем для підключення на 3 фази. До плит пропонуються витяжні зонти: пристінні і острівні, будь-яких розмірів та конфігурацій. Гарантія 1 рік. Напруга 380 В Потужність 16.8 кВт Кількість конфорок 4 шт Розміри однієї конфорки 415x295 мм Потужність конфорки 3 кВт Кількість деко 2 шт Розміри деко 530x490x40 або GN/1 мм Кількість рівнів установки деко 3 шт Діапазон регулювання температури +50...+300 °C. Внутрішній розмір духовки (д/ш/в) 568x565x338 мм Габаритні розміри (д/ш/в) 930x750x850 мм Вага 141 кг. Розміри упаковки (д/ш/в) 970x740x890 мм	26
13		Роздаткова лінія у складі : Марміт 1-х страв є окремим елементом лінії роздачі та призначений для підігріву та підтримки у розігрітому стані заздалегідь приготовленої страви. Марміт поставляється з кабелем для підключення до 3 фаз. Конфорки виготовлені з чавуну. Розмір однієї конфорки 415x295 мм. Під конфорками розташований висувний піддон для стоку випадково розлитих продуктів. Корпус та напрямні для розносів виготовлені з нержавіючої сталі.	2

		Гарантія 1 рік. Напруга -В-380, Потужність кВт-6, кількість конфорок шт.2, Розміри без направляючих та полиці (д/ш/в)1100*700*850, габаритні розміри1100*1020*1290. Марміт 2-х страв є окремим елементом лінії роздачі та призначений для підігріву та підтримується у розігрітому стані заздалегідь приготовлені страви. Марміт постачається з кабелем для підключення до мережі. Гастроємності із продуктами розігріваються за принципом парової лазні для рівномірного розподілу тепла. Марміт оснащений підведенням та зливом води для стаціонарного підключення. Вода підігрівается електротенами та необхідна температура для підігріву продуктів підтримується автоматично. Під полицею для підсвічування продуктів, що підігріваються, встановлений LED світильник. Корпус та напрямні для розносів виготовлені з нержавіючої сталі. Гарантія 1 рік. Напруга -В-380,Потужність кВт-6,кількість конфорок шт.2,Розміри без направляючих та полиці (д/ш/в)1100*100*290. Елемент нейтральний призначений для розширення простору викладки додаткових страв. Корпус та напрямні для розносів виготовлені з нержавіючої сталі. Гарантія 1 рік. Розміри без направляючих та полиці (д/ш/в)1100*700*850,Габаритні розміри 1100*1020*1290 Прилавок призначений для розміщення та зберігання столових приладів, розносів, та іншого сервірувального приладдя. Корпус виготовлений з нержавіючої сталі. Ємності для приладів знімні і виконані з високоякісної нержавіючої сталі. Гарантія 1 рік. Кількість гастроємностей GN 1/6 -6 шт Розміри (д/ш/в) 600*700*1370	
14		• Котел KE 100 Еталон ЕФЕС Тип підключення електро Корисний об'єм/Повний об'єм, л 100/ 110 Тепловтрати судини при кипінні (не більше), кВт/год 0,16 Нагрівання пароводяної чаші Час розігріву до 100°C , хв 40 Матеріал виготовлення корпусу нерж. сталь Потужність, кВт 15,Напруга в мережі, В 380 Габарити без упаковки (ШхГхВ), мм 800х800х850 Вага без упаковки, кг 95,Гарантійний термін, міс 12 Країна – виробник Україна, Країна реєстрації торгової марки-Україна	12
		• КЕКВ 2210	

15		Підставка під пароконвектомат з направляючими Відповідно до моделі пароконвектомату, на 10 рівнів Підставка під пароконвектомат з направляючими 800*700*540	19
16		Міксер занурувальний (погружний) ручний. Конструкція ручки у формі R проста в експлуатації Жалюзійний вентиляційний отвір утворює воронку геометричної форми, котра запобігає потраплянню сторонніх предметів під леза на штанзі та запобігає розбризкуванню продуктів що змішуються. Безперервна робота забезпечується блокуванням кнопки натискання. Від'єднання штанги чи вінчика легко виконується за допомогою гвинтової конструкції з'єднання. Двигун постійного магніту постійного струму з високим коефіцієнтом корисної дії, невеликим розміром, невеликою вагою та тривалим терміном експлуатації. Ручка розроблена для зручного зчеплення та легкого використання. Штанга, леза та трубка можуть бути зняті для чищення, щоб забезпечити ідеальну гігієну. У моделі з літерою R кнопка регулювання швидкості розташована у верхній частині приладу для кращої видимості та легшого налаштування. Штанга, вінчик та леза виготовлені з нержавіючої сталі, що забезпечує довший термін служби. В комплекті штанга з ріжучими лезами та вінчик Варіатор швидкості не менше 2000-12000 об/хв Висота штанги не більше 377 мм Ємність на яку розрахований блендер не менше 15 л Потужність не більше 750 Вт Напруга 220 В Вага не більше 6 кг	35
17		Електрокип'ятильник КНЕ 100 Ефес(або еквівалент) Продуктивність : 100 л./ч. ізоляція: 1 стінка. Напруга: 380 В. потужність: 10 кВт. Габарити: 245x245x400 мм. Вага: 8 кг. Модель: Ефес КНЭ-100	15
18		Холодильник Побутовий 2-х камерний Загальний об'єм холодильника не більше 263 л Корисний об'єм холодильника не більше 190 л Корисний об'єм морозильної камери не більше 73 л Клас енергоспоживання: відповідність європейському новому енергетичному класу не нижче значення D Кліматичний клас: SN~T Потужність заморожування не менше 3 кг / 24 год	

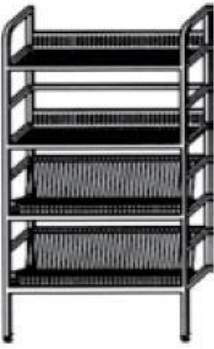
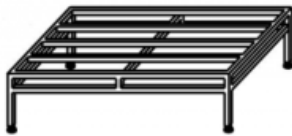
		Час збереження холоду при відключенні електроенергії не менше 9 год Відповідність RoHS/REACH Рівень шуму не більше 40 дБ Температура в холодильній камері від +2 до +8 °C Температура в морозильній камері від -12 до -18 °C Система розморожування No Frost Холодоагент R600a. Підключення 220 В Довжина (глибина) не більше 600 мм Висота не більше 1800 мм. Ширина не більше 555 мм. Вага не більше 60 кг	15
19		Решітка GN 1/1 (325x530 мм). Виконана з іржостійкої сталі. Розмір 325x530 мм	50
20		Контейнер з гранітно-емалевим покриттям 1/1 GN h 60 мм. Розмір 325x530 мм	150
21		Перфорована ємкість із нержавіючої сталі 1/1 GN h 55 мм GN 1/1. Розмір 325x530 мм	100
22		Противінь для смаження та випікання 1/1 GN з антипригарним покриттям Trilax. Розмір 325x530 мм	470
23		Форма Multibaker 1/1 GN з антипригарним покриттям. Trilax. Розмір 325x530 мм	250
24		Гастроємкість GN 1/2. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h65. Розмір 325x265 мм	156
25		Гастроємкість GN 1/1. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h20. Розмір 325x530 мм	26
26		Гастроємкість GN 1/1. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h 65. Розмір 325x530 мм	125

27		Гастроємкість GN 1/1. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h100. Розмір 325x530 мм	128
28		Гастроємкість GN 1/1. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h150. Розмір 325x530 мм	57
29		Гастроємкість GN 1/1. Гастроємкість виготовлена з нержавіючої сталі, h200. Розмір 325x530 мм	40
30		Кришка для гастроємкості GN 1/2, виготовлена з нержавіючої сталі, розмір 325x265 мм	156
31		Кришка для гастроємкост GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, розмір 325x530 мм	350
32		Візок із нержавіючої сталі під гастроємності GN 1/1 на 18 рівнів, однорядний. Оснащений 4ма колесами діаметром 100мм, 2 колеса оснащені гальмами. Комплектується по 1ній захисній блоkadі для гастроємностей в передній та задній частині візка.	20
33		Візок сервіровочний з трьома полицями призначені для переміщення продуктів, готових страв та посуду. Комплектація: Візки сервіровочні комплектуються поворотними колесами, з яких два з гальмівним пристроєм. Розміри без ручки (д/ш/в), мм. 500x650x860 Габаритні розміри (д/ш/в), мм. 500x700x1050 Вага, кг. 20 Розміри упаковки (д/ш/в), мм. 570x770x1090	20
34		Універсальний кошик для посудомийної машини 500*500	68

35		Ваги настольні , електронні ВТНЕ 15 Н-4 (або еквівалент) Ваги фасувальні ВТНЕ-15Н-4 призначені для статистичного зважування товарів при торговельно-комерційних та технологічних операціях. Терези мають такі особливості: вбудований акумулятор; автоматичне встановлення нуля; мала вага та габарити; сигналізація про вибраний режим роботи ваг, перезавантаження та розрядження акумулятора; зважування з вибіркою маси тари; зважування з визначенням штук виробів у загальній масі встановленої на вантажоприймальну платформу (режим підрахунку штучних виробів). Комплектація: - захисний чохол; - шнур живлення; - акумулятор; - інструкція з експлуатації з декларацією відповідності модулю F. Ваги ВТНЕ-15Н-4 знаходяться в державному реєстрі України та мають декларацію відповідності за модулем F (ДСТУ EN 45501:2016).	51
36		Ваги електронні товарні ВН-150-1D (або еквівалент) світлодіодна індикація; конструкція ваг із чорного металу; платформа виготовлена із нержавіючої сталі; (500*600мм) ступінь захисту тензодатчика IP65; зручний електронний блок, який кріпиться настоянкою, стіною або ставиться на поверхню; автоматичне встановлення нуля; компенсація маси тари; додавання маси до пам'яті ваг; робота у штучному режимі; робота за умов впливу вібрації; інтерфейс RS232 <u>Варіанти виготовлення:</u> виготовлення конструкції ваг із н/ж сталі; тензодатчик із ступенем захисту IP68. <u>Додаткові опції:</u> Функція багатокomпонентного маси дозатора. Інтерфейс RS485, RS422, USB, Ethernet.	17
37		Стіл з нержавіючої сталі з бортом з ванною мийною. Сталь марки AISI 201. 1200*700*850. Чаша зварна 500*540 глибина 300мм.	13
38		Стіл з нержавіючої сталі з бортом та отвором для збору відходів. розмір 1800*700*850 отвір для збору відходів ,диаметр 200мм ,глибина 200 Сталь марки AISI 201.	16

39		Стіл з нержавіючої сталі з бортом та одною полицею. Розмір 1800*700*850. Сталь марки AISI 201.	44
40		Стіл з нержавіючої сталі з бортом та одною полицею, Розмір 1000*600*850, . Сталь марки AISI 201.	30
41		Стіл з нержавіючої сталі з бортом без полиць. Розмір 1200*700*850 Сталь марки AISI 201.	35
42		Стіл з нержавіючої сталі з бортом та одною полицею, Розмір 1200*700*850 Сталь марки AISI 201.	48
43		Стіл з нержавіючої сталі з бортом та двома полицями. Сталь марки AISI 201. Розмір 1200*700*850	21
44		Ванна мийна з нержавіючої сталі подвійна. Сталь марки AISI 201. розмір 1200*700*850 чаша 50*540 глибина 300	13

45		Ванна мийна з нержавіючої сталі трьох секційна. Розмір 1500*500*850 чаша глибина 300 Сталь марки AISI 201.	1
46		Ванна мийна з нержавіючої сталі подовжена односекційна. Розмір 1500*600*850 ,чаша глибина 500	7
47		Ванна мийна з нержавіючої сталі односекційна. Розмір 500*600*850 ,чаша 500*540 глибина 300 Сталь марки AISI 201.	12
48		Стелаж з нержавіючої сталі 4-охрівневий , Розмір 1000*500*1800 Сталь марки AISI 201.	73
49		Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий , Сталь марки AISI 201. розмір 1000*400*1800	21

50		Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий, Сталь марки AISI 201.розмір 1600*600*1800	46
51		Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий, Сталь марки AISI 201.розмір 1200*500*1800	31
52		Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий Сталь марки AISI 201.,розмір 1500*500*1800	26
53		Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий для сушки посуду з піддоном для збору води Розмір 1000*400*1800 Стелаж з нержавіючої сталі 4- х рівневий для сушки посуду з піддоном для збору води . Сталь марки AISI 201.	24
54		Підтоварник з нержавіючої сталі . Підтоварники використовуються для зручного розміщення та зберігання товару. Виріб виготовлений з нержавіючої сталі. Довжина, мм. 1300.Ширина, мм. 500.Висота, мм. 230.Вага, кг. 11,7	39

55		Душируючий пристрій на мийку з одним отвором Cancan MT 02 (або еквівалент) Оснащений краном та лійкою з важелем і фіксатором	33
56		Monolith Кран на мийку з одним отвором R 101020121 (або еквівалент) Довжина носика не менше 30 см.	102

* Будь-які посилання в найменуванні та/або технічних характеристиках на конкретну торговельну марку або тип, тощо слід читати з виразом „або еквівалент”. Технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими ніж технічні характеристики предмету закупівлі зазначені Замовником. В У разі надання еквіваленту Учасник в Тендерній пропозиції повинен зазначити запропонований еквівалент та його технічні характеристики.

5. Товар повинен відповідати технічним, кількісним та якісним вимогам Замовника.

Товар, що поставляється, має бути новим, у заводській цілісній упаковці та таким, що не був в експлуатації та не приймав участі в виставкових заходах, умови його зберігання не порушені.

6. Термін виготовлення Товару – 2024-2025 роки.

7. Гарантійний строк на Товар –12 (дванадцять) місяців від дати поставки Товару, але строк гарантії не може бути менше гарантійного строку, встановленого заводом-виробником.

8. У вартість Товару входить вартість отримання необхідних на території України сертифікатів і дозвільних документів.

9. Ціна Товару повинна бути сформована з урахуванням мита, податків, зборів що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, страхування, навантаження, розвантаження, доставка до закладів освіти Дарницького району міста Києва, демонтаж старого обладнання, підключення нового обладнання та введення в експлуатацію та усіх інших витрат.

10. Поставка Товару здійснюється транспортом та за рахунок Продавця. Продавець своїми силами здійснює розвантаження Товару та занесення його у приміщення, про що учасник надає гарантійний лист.

11. На підтвердження технічних вимог Товару (стосується товару позицій 1-14) учасник повинен надати: технічний паспорт на товар затвердженого виробником даного товару. Відповідність запропонованого учасником товару технічним характеристикам, викладеним вимогах до Документації, повинна бути обов'язково підтверджена посиланням на відповідні сторінку(и) технічного паспорта виробника, в якому міститься ця інформація.

12. Надати гарантійний лист про те, що поставка товару буде здійснюється транспортом та за рахунок учасника на адресу кожного закладу освіти згідно дислокації .

13. З метою отримання гарантій на своєчасне постачання товару у кількості та якості, яких вимагає документація учасник повинен надати оригінал листа виробника (стосується товару позицій 1-14) (представництва, філії виробника - якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України), або представника, дилера, дистриб'ютора, офіційно уповноваженого на це виробником (з наданням документів, що підтверджують такі повноваження), яким підтверджується можливість поставки учасником товару, який є предметом даної процедури закупівлі, у кількості, та в терміни, визначені цією Документацією та Пропозицією учасника. Лист повинен включати в себе: назву учасника та номер оголошення закупівлі.

14. Оригінал гарантійного листа, за підписом учасника або його уповноваженої особи, яким надається гарантії замовнику стосовно того, що Товар, який пропонується учасником є новим, та таким, що не був у використанні, а також із зазначенням строків гарантійного терміну експлуатації обслуговування Товару.

15.Лист-гарантію щодо гарантійного обслуговування обладнання. Термін гарантійного обслуговування товару зазначеного у Додатку 3 тендерної документації з моменту введення його в експлуатацію становить не менше 12 місяці (якщо більший термін не вказаний у паспортах обладнання до окремих найменувань). Заміна та ремонт обладнання, що вийшло з ладу під час гарантійного терміну проводиться безпосередньо Учасником – переможцем.

Розмір бюджетного призначення предмета закупівлі

Згідно річного плану закупівель на 2025 р. по КЕКВ 2240 ; КЕКВ 3110 , на закупівлю товару заплановано кошти на суму **68 994 700,00** грн (шістдесят дев'ять мільйонів дев'ятсот дев'яносто чотири тисячі сімсот грн. 00 коп..) в т. ч. ПДВ.

Очікувана вартість предмета закупівлі

Визначення очікуваної вартості предмету закупівлі здійснюється на підставі моніторингу середньо-ринкових цін обраного виду товару у мережі Інтернет з урахуванням транспортних витрат та навантажувально-розвантажувальних робіт з постачання товару.

Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрати на страхування, доставку, розвантаження в приміщення закладу, витрати на гарантію та інші витрати, визначенні законодавством.

.

.