

ОБГРУНТУВАННЯ

**ДК 021:2015 код 39310000-8 «Обладнання для закладів громадського харчування»
(обладнання та інвентар для харчоблоків закладів загальної середньої освіти , закладів дошкільної освіти , спеціальної школи №10 Дарницького району м. Києва).**

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

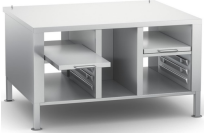
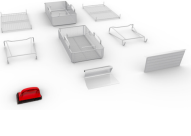
Для забезпечення правильного та здорового харчування , створення умов організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти та дітей дошкільних закладів освіти, спеціальної школи №10 необхідно придбати обладнання та інвентар для укомплектування , заміни застарілого та такого, що вийшло з ладу обладнання в харчоблоках закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти Дарницького району м. Києва.

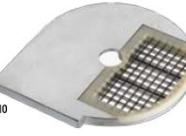
1. Оплата по факту постачання товару в заклади освіти Дарницького району м. Києва;
2. Вартість товару повинна включити в себе податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, витрати на страхування, доставку, розвантаження в приміщення закладу, демонтаж старого обладнання, підключення та введення в експлуатацію нового обладнання, витрати на гарантію та інші витрати, визначенні законодавством.
3. Строк постачання товару: з дня укладання договору та до **30 серпня 2025 р.**
4. **Технічні характеристики:**

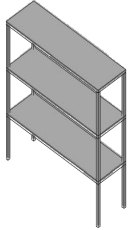
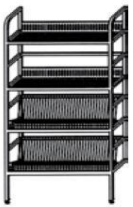
№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
1		Пароконвектомат Blue Vision 11 рівнів GN1/1 бойлерний Retigo B1011 b, 933x821 мм, h-1046 мм, 400 В, 18,6 кВт Кількість рівнів - 11; Розмір листів - GN 1/1; Разове завантаження (Порції) - 150-250; Відстань між полицями - 65 мм; Розміри (Ш x В x Г) - 933 x 1046 x 821 мм; Вага - 144 кг; Потужність - 18,6 кВт; Теплопродуктивність - 18 кВт; Напруга - 400 В; Максимальна температура - 300 °С; Тип управління - Сенсорний; Тип підключення - Електрика; Тип пароутворення - Бойлерний; Країна виробник - Чехія. Головні переваги: Двері з потрійним склом. Швидкий вихід на режим та мінімальне енергоспоживання у процесі приготування. Вбудований теплообмінник: використовує тепло відпрацьованої пари, що значно знижує споживання електроенергії.	5
2		Сковорода перекидна багатофункціональна 2x25 л Rational iVario Pro 2-S (WY9ENRA.0011923), 1100x938 мм, h-485 мм, 400 В, 21 кВт Місткість 2 тиглі по 25 л кожен. 50-100 порцій за один вихід продукції. 6 функціональних режимів, 5 способів приготування. Температурний діапазон +30...+250°C. Сенсорний дисплей з діагоналлю 10,1 дюйми. Термозонд з 6 точками виміру (по одному в кожному тиглі). Вбудований ручний душ із поворотним механізмом. Порт USB. Вага (нетто): 134 кг.	3
3		Тістоміс спіральний 40 л, 30/35 кг, 2 швидкості, фіксована діжа Gastromix HS40B, 440x770 мм, h-850 мм, 400 В, 2,4 кВт Спіральний тістоміс для замісу різних видів тіста з вологістю не менше 50%. Діжа та спіраль виготовлені з нержавіючої сталі. 2 швидкості обертання насадки та діжі. Швидкість спіралі: 250/125 об/хв. Швидкість діжі: 24/12 об/хв. Фіксована діжа. Вимикач на кришці діжі. Корпус - фарбований метал. Електромеханічна система керування. У комплект входить діжа та гак. Максимальне завантаження борошна: 15 кг. Об'єм діжі: 40 л. Напруга: 400 В.	1

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
		Потужність: 2,4 кВт. Габаритні розміри: 770x440x850 мм. Вага (нетто): 108 кг.	
4		М'ясорубка 150-250 кг/год Fimar 22TE, 450x290 мм, h-520 мм, з системою Enterprise, 230 В, 1,1 кВт М'ясорубка із системою Enterprise. Продуктивність: 150-250 кг/год. Корпус із полірованого алюмінію з воронкою з нержавіючої сталі. Машина з повністю знімний подрібнюючий пристрій, який може зберігатися в холодильнику без попереднього очищення від м'ясного фаршу після кожного використання відповідно до гігієнічних норм НАССР. Знімна ріжуча група із алюмінію, обробленого для харчових продуктів. М'ясоприймач Ø 52 мм. Привід із масляною ванною. Система Enterprise з решіткою з нержавіючої сталі (отвори Ø 6 мм) і ножом, що самозаточується з нержавіючої сталі. Напруга: 230 В, Потужність: 1,1 кВт. Габаритні розміри: 450x290x520 мм. Вага нетто: 25 кг.	3
5		Овочерізка з нержавіючої сталі Fimar TV3000, 220x610 мм, h-520 мм, 230 В, електрична овочерізка призначена для нарізки, натирання та подрібнення: фруктів та овочів, сиру, моцарели, сухарів, картоплі, лісових горіхів та багато іншого. Корпус та завантажувальний отвір із нержавіючої сталі AISI 430, запобіжний вимикач на ручці, подвійний отвір для завантаження продукту. Розмір овального отвору для завантаження: 155x75 мм, розмір круглого отвору для завантаження: Ø 56 мм. Без дисків та ємності для збирання продукту. Швидкість: 255 об/хв. Напруга: 220 В, Потужність: 0,37 кВт. Габаритні розміри: 220x610x520 мм. Вага нетто: 22 кг.	3
6		Посудомийна машина купольна з дозаторами миючого та ополіскуючого засобів. Професійна посудомийна машина з функцією дезінфекції. Електромеханічна система керування. Підходить для миття підносів, скляного посуду, столових приладів та тарілок. Дозатор миючого та ополіскуювального засобів. Тривалість циклу миття: 120 або 180 секунд. Виготовлена з нержавіючої сталі. 2 пари коромисел для миття-ополіскування (верх/низ) з нержавіючої сталі. Індикатори робочої температури котла та камери. Витрата води 2,5 л / цикл. Максимальна висота завантаження посуду 415 мм (+/- 5 мм). Касета 500x500 мм. Включає 3 кошики: кошик для тарілок, універсальний кошик, а також ємності для столових приладів. Регульовані ніжки (45 мм). Габаритні розміри: 728x816x1505 мм. Потужність: 10,8 кВт. Напруга: 400 В.	1
7		Посудомийна машина котломийна з дозаторами миючого та ополіскуючого засобів і помпою 690x830 мм, h-1700 мм, 400 В, 12,2 кВт, кошик 62. Професійна посудомийна машина котломийного типу з дозатором миючого та ополіскуювального засобу, зливним насосом та з функцією пропарювання. Електромеханічна система керування. Тривалість циклу миття: від 180 до 360 секунд. Допоміжний насос для полоскання. Виготовлена з нержавіючої сталі. 2 пари коромисел для миття-ополіскування (верх/низ) з нержавіючої сталі. Індикатори робочої температури котла та камери. Витрата води 2,1-4 л/цикл.	1

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
		Максимальна висота завантаження посуду 620 мм (+/- 5 мм). Розмір кошика 620х570 мм, в комплекті кошик універсальний. Регульовані ніжки (45 мм). Габаритні розміри: 690х830х1700 мм. Напруга: 400 В. Потужність: 12,2 кВт. Висота котломийки в розкритому стані 2330 мм	
8		Шафа холодильна 650 л Atelier A-GN650TN, 740х830 мм, h-2010 мм, нерж. сталь, динамічне охолодження. Шафа холодильна об'ємом 650 л. Температурний режим +2...+8°C при максимальній температурі навколишнього середовища +32°C / 50%HR (кліматичний клас 4). Тип охолодження: вентильований. Холодоагент: R290. Товщина ізоляції: 60 мм. Електронний контролер з температурним дисплеєм. Функція автоматичного розморожування. Автоматичне відведення талої води. LED підсвітка. Корпус і камера виконані з нержавіючої сталі, регульовані ніжки з нержавіючої сталі. В комплект поставки входить 3 решітки розміром GN2/1. Габаритні розміри: 740х830х2010 мм. Напруга: 230 В. Потужність: 0,360 кВт. Вага (нетто): 112 кг.	12
9		Скриня морозильна 439 л з глухою кришкою Forcar G-BD550S, 1535х680 мм, h-850 мм. Температурний режим -18°C, при максимальній температурі зовнішнього середовища +38°C, та вологості 60%. Матеріал: білий пофарбований металевий лист + тиснений алюміній. Безшумний агрегат, статичне охолодження, з дренажною трубою. Електронний блок керування з дисплеєм температури. Хладоген: R600a. Товщина стінок: 70 мм. В комплекті: 1 кошик. Підсвічування: немає. Габаритні розміри: 1535х680х850 мм. Внутрішні розміри камери: 1370х520х660 мм. Напруга: 230 В. Потужність: 0.071 кВт. Вага (нетто): 68,5 кг.	1
10		Картоплечистка 10 кг FimarPPF10, 380х770 мм, h-720 мм, 400 В, 0,75 кВт. Машина для очищення картоплі та моркви. Каркас з нержавіючої сталі, верхня кришка з прозорого харчового полікарбонату, запобіжні мікровимикачі на верхній кришці та на вихідному отворі, кнопка для вивантаження продукту, таймер 0÷4 хвилини, автоматична подача струменя води, що полегшує видалення очистків, в комплекті зі знімним абразивним диском. Максимальне завантаження 10 кг. Продуктивність 120 кг/год. Злив знизу. Центрифужний кошик. Смість із нержавіючої сталі з фільтром. Бічні стінки з абразивною поверхнею – опція. Напруга: 400 В, Потужність: 0,75 кВт. Габаритні розміри: 380х770х720 мм. Вага: 34 кг. Модель: PPF10 (380). Виробник: Fimar (Італія).	3
11		Промислова електрична плита ПЕД-4, 4-х конфорочна з жарочною шафою. Конфорки: 294х415 мм. Напруга: 380 В. Потужність 16,8 кВт.	2

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількі сть (штук)
12		Котел харчоварильний з міксером КПЕ-100. Корисний об'єм: 100 л. Тип нагріву: пароводяний. Форма котла: круглий. Наявність міксера: є. Повний об'єм: 107 л. Час розігріву до 100°C: 40 хв. Діаметр чаші: 500 мм. Глибина чаші: 550 мм. К-сть оборотів міксера: 45 об/хв. Габаритні розміри: 800хх800х900 мм.. Вага: 135 кг. Тип установки: на підлогу. Напруга живлення: 380 В. Потужність: 15 кВт. Виконання Еталон: стільниця, посуд - нержавіюча сталь; облицювання - нержавіюча сталь; задня панель – оцинкована сталь.	1
13		Марміт для других страв з нержавіючої сталі 1200x700x850 з полицею надставкою та направляючими для таць.	1
14		Марміт для других страв під 4 гастроемності з нержавіючої сталі G1/1 Розмір 1500x700x850 з полицею надставкою та направляючими для таць.	3
15		Підставка для сковороди iVario Pro 2-S та iVario Pro 2-SP, на ніжках з нержавіючої сталі (фіксовані, без регуляції по висоті), з боковими стінками та столішнею, 2 видвижні полиці, з 6 парами направляючих для гастроемностей GN1/1	3
16		Набір аксесуарів до сковороди iVarioPro 2-S та iVarioPro 2-SP. Включає: 60.71.643 шпатель (1 шт.), 60.75.359 кронштейн (2 шт.), 60.74.986 корзина (1 шт.), 60.75.330 корзина (1 шт.), 60.74.666 сито (1 шт.), 60.74.663 решітка на дно тигля (2 шт.), 60.73.927 – губка для чистки (1 шт.).	3
		КЕКВ 2210	
№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількіс ть (штук)
17		Прилавок з нержавіючої сталі для столових приборів, розмір не менше 600x600x1400 мм для гастроемностей : GN 1/1-1шт, GN 1/3-3шт	1
18		Ємність для картоплечистки Fimar PPF/LCF, нержавіюча сталь Fimar ACCCF, з фільтром	3

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
19		Підставка для картоплечистки, PPF10M, габаритні розміри: 545x410x325 мм.	3
20		Диск для овочерізки, шаткування 3 мм FimarZ3, 215x215 мм, h-15 мм Диски для шаткування/натирання (буряк, червона капуста, коренеплоди, швейцарський сир, шоколад).	3
21		Диск для овочерізки, шаткування 7 мм Fimar Z7, 215x215 мм, h-15 мм Диск-терка для шинкування та натирання сиру моцарелла та інших м'яких сирів.	3
22		Диск для овочерізки, соломка 4x4 мм FimarH4, 215x215 мм, h-15 мм Диск до овочерізки для нарізки соломкою овочів (селера, кабачки, буряк, коренеплоди, морква, картопля, ріпа). Розмір нарізки 2,5x2,5 мм.	3
23		Диск для овочерізки, кубик 10x10 мм FimarD10x10, 220x225 мм, h-30 мм Диск для нарізки кубиками 10x10 мм (у комбінації з дисками серії E)	3
24		Диск для овочерізки, слайсер 10 мм Fimar E10, 215x215 мм, h-20 мм Диск-слайсер для нарізки картопляних чіпсів, ріпи, капусти, огірків, моркви, цибулі, грибів. Товщина нарізки 1 мм.	3
25		Міксер погрузний 400 мм FimarMX40, 155x120 мм, h-790 мм, вінчик, 230 В, 0,4 кВт. Міксер занурювальний FimarMX40, насадки з нерж.сталі: змішувач 400 мм і вінчик 350 мм, швидкість змішувача 2500 - 11000 об/хв, швидкість вінчика 250 - 1500 об/хв, блокування двигуна з варіатором. Напруга: 230 В, Потужність: 0,4 кВт. Габаритні розміри: 155x120x790 мм; Вага: 4,5 кг.	6
26		DVA LT12 Фільтр (пом'якшувач) для води, об'єм 12 л, робочий тиск 1-8 бар, натрієва сіль.	10
27		Підставка під пароконвектомат Retigo 1011, розмір 830x570x700 мм	5

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількі сть (штук)
28		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 4 полицями 1000x500 мм, h-1800 мм	3
29		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 3 полицями 1000x500 мм, h-1600 мм	2
30		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 4 полицями 1400x400 мм, h-1800 мм	4
31		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 4 полицями 1500x400 мм, h-1800 мм	22
32		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 4 полицями 1600x600 мм, h-1800 мм	6
33		Стелаж виробничий з нержавіючої сталі з 4 полицями 1600x400 мм, h-1800 мм	8
34		Стелаж- сушка виробничий з нержавіючої сталі для посуду, 900x320x1800 мм. 4 полиці. 2 полиці- чашки, 2 полиці -тарілки.	9
35		Мийка зварна з нержавіючої сталі 2-секційна, з 1 полицею, 1200x700 мм, h-850 мм.,глибина чашки 300-400 мм	4
36		Мийна ванна одностекційна з нержавіючої сталі з бортом 1500x700 мм, h-850 мм, глибина раковини 450 мм-500 мм	3

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількі сть (штук)
37		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з мийкою праворуч 1200x700x850 мм. Борт. Полиця, глибина чаши 300мм	12
38		Стіл виробничий з нержавіючої сталі для збору відходів, з бортом та полицею, 1400x700x850 мм. Отвір для відходів (діаметр-200 мм.)	1
39		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з бортом, з 2 полицями, 900x700 мм, h-850 мм	1
40		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з бортом, з 2 полицями, 1400x700 мм, h-850 мм	6
41		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з бортом, з 2 полицями, 1200x700 мм, h-850 мм	11
42		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з бортом, з 1 полицею, 1800x700 мм, h-850 мм	3
43		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з бортом, з 1 полицею, 1000x700 мм, h-850 мм	9
44		Стіл виробничий з нержавіючої сталі з зацепом, борт, мийка, отвір для відходів 1200x600x850 мм (для посудомийної машини)	2
45		Полиця сушка з нержавіючої сталі 2-х рівнева. Чашка, тарілка 1000x300x400 мм	11
46		Полиця сушка з нержавіючої сталі 2-х рівнева. Чашка, тарілка 800x300x400 мм	5

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
47		Шафа для хліба з нержавіючої сталі 1000х600х1800 мм	5
48		Металева шафа для одягу. Кількість секцій: 2 шт. Кількість чарунок: 2 шт. Ширина: 800 мм. Висота: 1800 мм. Глибина: 500 мм. Марка сталі: вуглецева сталь. Тип замка: прапорцевий. Колір-світло сірий.	9
49		Господарська металева шафа для прибирального інвентарю 1800*600*500	3
50		Візок-шпилька з нержавіючої сталі, 18 рівнів під гастроемності G 1/1. Чотири колеса(діаметр-100 мм), два з яких з гальмами.	7
51		Візок сервірувальний з трьома полицями .Призначен для переміщення продуктів, готових страв та посуду. Візок сервірувальний комплектуються поворотними колесами, з яких два з гальмівним пристроєм. Розміри без ручки (д/ш/в), мм. 500х650х860 Габаритні розміри (д/ш/в), мм. 500х700х1050 Вага, кг. 20	12
52		Підтоварник з нержавіючої сталі 1000х500х230 мм	41
53		Підтоварник з нержавіючої сталі 400х400х500 мм	13
54		Скрина для овочів з нержавіючої сталі 600х600х1200 мм	7

№ п/п	Фото	Найменування та технічні характеристики	Кількість (штук)
55		ВАГИ фасувальні ВТНН-15Н-4 .Вагимають 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.	24
56		ВАГИ товарні ВН-150-1D Світло діодна індикація; конструкція вагів із чорного металу; платформа виготовлена із нержавіючої сталі;(500*600мм) ступінь захисту тензо датчика IP65; зручнийелектронний блок, який кріпиться на стоянкою, стіною або ставиться на поверхню;автоматичне встановлення нуля; компенсація маси тари; додавання маси до пам'яті вагів; робота у штучному режимі;робота за умов впливу вібрації; інтерфейс RS232 Додаткові опції: Функція багато компонентного маси дозатора. Інтерфейс RS485, RS422, USB, Ethernet.	11
57		Душуючий пристрій з краном ERA Basic Monolith R0101020111, h-1030 мм Пристрій душуючий з краном, вбудовується у мийну ванну. Використовується на підприємствах громадського харчування та торгівлі для попереднього ополіскування посуду перед його завантаженням у посудомийну машину, для миття овочів та фруктів. Хромована латунь із термопластиком. Шланг із двома гайками G 1/2" (дюйма). Стійка із нержавіючої сталі. Шланг еластичний (6 Атм). Тримач душ пластиковий. Отвір у мийній ванні під змішувач 27 мм.	10
58		Змішувач поворотний EROS Monolith R0201020224, 215 мм, h-290 мм, з ліктьовим управлінням. Змішувач поворотний ліктьовий, оснащений литим поворотним гусаком та важелем із чорного пластику. Подача води (при тиску 3,5 атм): 14 л/хв. Довжина гуса: 215 мм. Діаметр монтажного отвору: максимум 32 мм.	30
59		Гастроємність з нерж. сталі GN1/3, h-150 мм (325x176 мм, v-5,7 л.	12
60		Рукомийник настінний Monolith ARES050 400x400 мм, h-420 мм, з нержавіючої сталі , з краном та колінним керуванням,з бортом. У комплекті: кран, колінний регулятор, що самозакривається, попередній змішувач. Час потоку 4 ÷ 6 с не регулюється. Габаритні розміри: 400x400x420(висота) мм.	4

* 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 2026 р. по КЕКВ 2240 ; КЕКВ 3110 , на закупівлю товару заплановано кошти на суму **11 380 000,00** грн (одинадцять мільйонів триста вісімдесят тисяч 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.

.