

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: Броварський ліцей № 7 Броварської міської ради Броварського району Київської області; Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ: 22208853, адреса 07400 м. Бровари, вул Героїв України 23 А., Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

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): Пароконвектомат з додатковим обладнанням (ДК 021:2015 – 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Закупівля без використання електронної системи за № UA-2026-07-10-005315-а

Розмір бюджетного призначення або очікувана вартість предмета закупівлі (грн): місцевий бюджет. Закупівля на очікувану вартість 548 160, 00 грн. з ПДВ.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Місце надання послуг м. Бровари, вулиця Героїв України, 23 А, 07400
Строк надання послуг до 24.08.2026 року включно
Обсяг (кількість) надання послуг - 1 комплект

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару — замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника. Вимоги до максимальної встановленої потужності обладнання та його габаритних розмірів обумовлені технічними можливостями існуючої системи електропостачання та особливостями приміщення харчоблоку закладу освіти. Тому встановлення обладнання більшої потужності може призвести до перевантаження електричної мережі та потребуватиме її реконструкції.

№	Назва товару	Характеристики	Кількість, шт
Пароконвектомат з додатковим обладнанням – 1 комплект; В комплект входить:			

1.	ПАРОКОНВЕКТОМАТ	Інноваційна пароконвекційна піч на 20 рівнів оптимізує виробничі процеси, забезпечуючи стабільну якість та значну економію ресурсів. Основні технічні характеристики: Піч пароконвекційна на 20 рівнів (універсальні на 20 гастроємностей типу GN 1/1). У комплекті вклатний візок з направляючими GN 1/1. Сенсорний рідкокристалічний дисплей із діагоналлю не менше 5". Режими роботи: • пар; • гаряче повітря; • комбінований режим. Функції: • попередній нагрів; • багаторівневе приготування; • одночасне приготування страв на різних рівнях без змішування запахів; • приготування за технологією Delta T; • регенерація; • розстоювання; • відкладений старт; • швидке охолодження камери. Автоматична система миття – не менше 2 програм, із можливістю ополіскування без використання мийного засобу. Регулювання відведення пари за допомогою електропривідного повітряного клапана або еквівалентної автоматичної системи. Вбудоване світлодіодне підсвічування. Кількість програм: не менше 120, кожна програма може містити не менше 6 етапів приготування. Запис програм приготування страв через USB-інтерфейс. Діапазон робочих температур: від +30 °C до не менше +260 °C. Тип пароволоження: інжекторний. Відстань між направляючими: не менше 66 мм. Габарити (ШхГхВ): не більше 1051x1248x1881 мм (максимальні допустимі розміри відповідно до місця монтажу). Потужність: не більше 29 кВт. Напруга / Частота в межах: 380 В, 3N~, 50-60 Гц. Гарантійні зобов'язання: не менше 12 (дванадцяти) місяців	1
2.	Пом'якшувач води	Всі відповідні характеристики, які потрібні для оптимального користування даної моделі Пароконвектоматом, а саме: Тип: механічний фільтр. Об'єм: 12 л. Фільтр солей: кальцію (Ca²⁺) та магнію (Mg²⁺). Ресурс (пропускна здатність): до 1000 л/год. Діапазон робочого тиску: 1-8 бар. Максимальна жорсткість води: 90 °f (≈900 мг/л CaCO₃).	1
3.	Гастроємності GN 1/1 h-65 мм	Розмір (530x325 мм), висота 65 мм Матеріал: нержавіюча сталь нержавіюча сталь з товщиною стінки не менше 0,6 мм Термостійка (від -40°C до +200°C)	10
4.	Гастроємності GN 1/1 h-100 мм	Розмір (530x325 мм), висота: 100 см. Матеріал: нержавіюча сталь з товщиною стінки не менше 0,6 мм Термостійка (від -40°C до +200°C)	10