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

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710

«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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 створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування» ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування
3. **Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-10-15-011085-a**.

4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

1. Обґрунтування доцільності закупівлі: придбання Обладнання для створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування» здійснюється для забезпечення потреб Вищого професійного училища №22 м. Сарни, зі створення сучасного освітнього простору для здобувачів освіти, в межах проєкту створення навчально-практичного центру "Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування"

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ зп.** | **Найменування товару Замовника** | **Од. виміру** | **Кількість** | **Технічні, якісні та кількісні вимоги до товару** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  | Піч пароконвекційна на 10 рівнів (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) | шт | 2 | Піч пароконвекційна на 10 рівнів (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) бойлерного типу, з гігієнічною установкою без ніжок. Обладнана інтелектуальною системою приготування, інтелектуальним управлінням та інтелектуальною автоматичною системою очищення камери апарату, термозондом з 6 точками вимірювання, сенсорним екраном з розміром не менше 10 дюймів та включає 3 робочі режими в діапазоні температур від 30 до 250 С, наявність 2 вентиляторів в робочій камері, ручний душ з поворотним або повертальним механізмом, вбудований лічильник електроенергії, наявність двері з потрійним склом з можливістю відкриття на 180 градусів.Габаритні розміри: ширина не менша 850 мм, глибина не більша 842 мм, висота не менша 1014 мм.Номінальна напруга 380 В.Споживана потужність не менша 18,9 кВт. |
|  | Візок із нержавіючої сталі під гастроємності GN 1/1 на 18 рівнів, однорядний. | шт | 2 | Візок із нержавіючої сталі під гастроємності GN 1/1 на 18 рівнів, однорядний. Висота між рівнями не менше 65 мм4 колеса, 2 з яких оснащені гальмівним механізмом. |
|  | Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, у вакуумі, низькотемпературного приготування. Обладнана тигелєм на 100 літрів з візком GN 1/1  | шт | 1 | Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, у вакуумі, низькотемпературного приготування. Обладнана тигелєм на 100 літрів з візком GN 1/1 Номінальна напруга 380 В. Споживана потужність не більша 27 кВт.Габаритні розміри не менше: 1030\*894\*1078 мм.Температурний діапазон +30...+250 град.Вбудований ручний душ із поворотним механізмом. |
|  | Бліксер. | шт | 1 | Матеріал чаші нержавіюча сталь. Об'єм чаші, не менше -5.9л.Напруга, 220В.Потужність,не менше 1.5 кВт.Тип установки настільна Габаритні розміри не менше (ДхШхВ), 270x340x500 мм |
|  | Індукційна плита двокамфорна. | шт | 18 | Потужність не менше 7 кВт.Напруга 380В.Тип встановлення настільна.Форма конфорок плоскі.Габаритні розміри не більше (ДхШхВ) 405x700x138 мм.Електронна система захисту від перегрівання. Роздільне керування конфорок. Покриття індукційної плити -скло.Корпус нержавіюча сталь,10 рівнів потужності 800-5000 вт. |
|  | Шафа холодильна однодверна об’ємом 600-700л. | шт | 5 | Шафа холодильна однодверна об’ємом 600-700л.Сталі марки AISI304 товщиною термоізоляції не менше 60 мм, оснащена моноблочною системою динамічного охолодження та ніжками з нержавіючої сталі що регулюються по висоті. Моноблочна система зроблена в виконанні, що дозволяє використовувати шафу в приміщеннях з температурою до +43°C. Робочий діапазон температур від -2°C до +8°C. Шафа холодильна комплектується решітками з полімерним покриттям відповідаючим стандартом GN 2/1 напривляючими для решіток, замком закривання дверей. Повинна мати функцію ручної та автоматичної розморозки, автоматичне випаровування конденсату. Габаритні розміри: 700\*810\*2090 мм +/- 100мм Напруга 220В |
|  | Морозильна шафа об’ємом 600-700л. | шт | 2 | Морозильна шафа об’ємом 600-700л.Сталь марки AISI 304.Товщина ізоляції не менше 60 мм.Ергономічна ручка по всій висоті дверей.Ніжки регулюються по висоті.Закруглені внутрішні кути для більш легкого санітарного обслуговування.Пластифіковані стальні решіткиРегульовані направляючі для більшої ефективності розташування продуктів.Направляючі решіток з нержавіючої сталі.Витримує навантаження на решітки 40 кг.Підходить для решіток GN 2/1.Моноблочна система. Агрегат зроблений у виконанні, що дозволяє використовувати шафу вприміщеннях з температурою до +43°C. Робоча температура: -18°C – -24°CГабаритні розміри: 700\*810\*2090 мм +/- 100ммНапруга 220В. |
|  | Апарат шокового охолодження та заморозки. | шт | 2 | Напруга 220В -230ВПотужність не менше 1,3 кВтРозміри (ДхШхВ)не більше 800мм 815мм 1625ммКількість рівнів 10шт GN 1/1 Відстань між листами не менше 70мм.Матеріал : нержавіюча сталь Об’єм, 218 лОб’єм для охолодження 40 кг,Об’єм для заморожування 28 кг.Температурний режим -18…+70 °C/ +3…+70°CХолодоагент R290Тип охолодження динамічне |
|  | Посудомийна машина купольного типу із розвантажувальним столом. | шт | 1 | Об’єм ванни: не менше 46 лГабаритні розміри: Ширина не більша 717 мм, Глибина не більша 815 мм, Висота не більша 1450 мм.Максимальна потужність до 10кВт.Корпус виготовлений з нержавіючої сталі марки AISI 304. Нагрівальні елементи зроблені зі сплаву Incoloy 800. Сенсорна панель керування Посудомийна машина повинна мати 4 програми миття з можливістю регулюваннятемператури та часу миття. Помпа для миття потужністю не менше 1 кВт. Машина повинна мати в комплекті гнучкий шланг для підключення до системи водозабезпечення та водовідведення. Корисна висота: не менше 400 мм. Продуктивність до 1320 тарілок діаметром не менше 240 мм. в годину.До складу комплектації Посудомийної машини включено: Стіл приставний розвантажувальний для посудомийної машини купольного типу з нержавіючої сталі з нижньою полицею. Габарити 1200\*575\*859 мм +/- 100мм - 1 шт.; |
|  | Котломийна машина фронтального типу. | шт | 1 | Забезпечує миття каструль діаметром не менше 550мм. та висотою не менше 600мм., гастроємностей, тарілок, кухлів, столових приборів.Рама та корпус виготовлена із нержавіючої сталі AISI 304 з подвійними стінками. Сенсорна панель керування. Посудомийна машина повинна мати мінімум 3 цикли миття та можливість змінювати параметри робочого циклу. Машина укомплектована дозатором ополіскувача. Продуктивність котломийної машини фронтального типу не менше 30 кошиків за годину. Електрична потужність не більше 9 кВт. Напруга 380 В. |
|  | Модуль попередньої мийки для посудомийної машини купольного типу з нержавіючої сталі, з мийною ванною, бортиком і нижньою полицею. | шт | 1 | Матеріал: нержавіюча стальГабарити не більше 1200\*575\*859 мм.Душуючий пристрій на мийку з одним отвором. Оснащений краном та лійкою з важелем і фіксатором з нержавіючої сталі. Шланг еласичний, витримує тиск не менше 6 атм. |
|  | Система фільтрації та пом’якшення води | шт | 1 | Компект обладнання для пом'якшення води:характеристики фільтру механічної очистки:Пропускна здатність - до 5 м.куб./годину,Робочий тиск - 2-6 бар,Температура води 4 - 30 градусів Цельсія,Рейтинг фільтрації - 5-50 мкм,Діаметр підключення - 1"Габарити - 200\*200\*600мм. +/-100ммхарактеристики фільтру комплексної очистки:Продуктивність робоча не менше 1,5 м.куб. / год Обсяг стоків, що утворюються при регенерації фільтра не менше 0,5м.куб. Тривалість регенерації 80-110хв. Витрата солі на регенерацію 2,5-4,0кг Робочий тиск 2-6бар Температура води 4 - 30 градусів ЦельсіяЕлектроживлення 230 В, 50 ГцДіаметр підключення трубопроводів різьблення 1 "BSPT |
|  | Міксер планетарний | шт | 9 | Високошвидкісна кремовзбивалка-тістоміс із діжою 10 л.Три швидкості 105/180/425 об/хв.(+/- 50об/хв.)У комплекті аксесуари: вінчик, лопатка, гачок.Корпус сталі, пофарбовані в білий колір.Потужність двигуна не менше 370 Вт.Захист від перевантаження.Напруга 220 В.Габарити не менше 440x340x650 мм. |
|  | Картоплечистка для очищення картоплі та моркви. Максимальне завантаження: 10 кг. | шт | 1 | Корпус зроблений з нержавіючої сталі, верхня кришка з прозорого харчового полікарбонату. Автоматична подача струменю води.Комплектація: Стійка з нержавіючої сталі, абразивний диск, ємність з нержавіючої сталі, ручний душ для зручного догляду за баком картоплечистки.Споживана потужність не більше 1,1 кВт.Напруга, В: 220Габаритні розміри 380\*770\*1160 мм +/-100мм. |
|  | Кутер | шт | 1 | Кількість швидкостей - 1 Мaтepіaл чaші - нержавіюча стальПотужність - 1.8 кВт +/-0,5кВтНапруга В 220 Об'єм чaші – не менше12л Тип установки настільнаШвидкість oб/хв 700-2200 Чaшa, не менше - ø 253x250h мм |
|  | Овочерізка електрична. | шт | 1 | Електричне живлення 220В - 230 В. Кількість швидкостей -1.Електрична потужність – не менше 550 ВГабарити - Довжина, 389мм, глибина, 405мм, висота, 544мм +/- 100мм  |
|  | Марміт перших страв з однією полицею з направляючими для розносів. | шт | 1 | Матеріал: нержавіюча стальОснащений направляючими для розносівОснащений трьома електричними конфорками не менше 300\300 мм із захисним склом.Габаритні розміри:не більше 1200\*700\*900мм  |
|  | Марміт других страв з однією полицею з направляючими для розносів. | шт | 1 | Матеріал: нержавіюча стальОснащений однією полицею та дверцятами для захисту місця зберігання посуду.Оснащений направляючими для розносівОснащений водяним підігрівом з тепературним регулюванням в діапазоні +30 - +90°C із захисним склом.Габаритні розміри:не більше 1500\*700\*900 мм  |
|  | Прилавок-вітрина холодильний з трьома полицями з направляючими для розносів. | шт | 1 | Матеріал: нержавіюча стальОснащений направляючими для розносів Оснащений вітриною з трьома полицями, холодильним агрегатом з температурним діапазоном -2 … +8 °C та статичним охолодженням. Оснащений електронним блоком управління з функцією автоматичної відтайки та випарником у верхній частині вітрини. Із захисним скломГабаритні розміри: не більше 1500\*700\*1920 |
|  | Комплект столів з нержавіючої сталі з бортом з ванною мийною (2100х700х850 мм) (18шт). | шт | 1 | Комплект що скалається з 18 столів з нержавіючої сталі з бортом з ванною мийноюрозміри (ДхШхВ):не більше 2100х700х850ммМатеріал стільниці нержавіюча сталь AISI 304Матеріал каркасу нержавіюча сталь AISI 430 товщиною не менше 1ммПоличка нижня 1 шт. матеріал нержавіюча сталь AISI 430Глибина ванної мийної секції не менше 280мм.Ванна мийна розміщена з лівої сторони столуТовщина металу ванни мийної не менше 0,8мм.Пристінний борт не менше 60мм.Призначення: встановлення у навчальній лабораторії, для створення окремих робочих місць здобувачам освіти. |
|  | Комплект термоконтейнерів для перших /других страв на 1500 порцій (50шт) | шт | 1 | Для перших страв: Матеріал: нержавіюча стальСтінки та кришка товщиною не менше 0,8 ммКришка обладнана силіконовим ущільнювачем та защіпками для герметичності закриття. Оснащений вентиляційним клапаном для усунення надлишкового тиску.Зовнішні розміри: не менше 450х630х580мм.Об’єм 20 л.Для других страв: Надійна система відкриття / закриття. Збереження температури від - 40 до +100 °C.Втрата температури не більше 3°C в 1 годинуЗовнішні розміри: не менше 450х630х580 мм.Можливість комплектацією: 4 GN 1/1 h100 або 3 GN 1/1 h150. Об’єм 83 л. |
|  | Харчовий принтер. | шт | 2 | Максимальна роздільна здатність друку 5760 x 1440 dpi.Кількість кольорів друку 4.Щільність паперу 64 - 255 г/м2.Формат паперу А4Швидкість друку, не менше 1 сторінка/4 хвилини.Напруга 220В |
|  | Кавапринтер | шт | 1 | Габарити не більше 270x340x410Тип друку : монохромний Технологія друку: струменеваШвидкість друку: 30 сек/чашкаНапруга 220В |
|  | Тістомісильна машина. | шт | 2 | Габаритні розміри: не менше 420х750х750мм.Потужність 500 Вт +/-100ВтНапруга 220ВКомлектація: рухома верхня частина, висувна чаша, спіраль, решітка, відсікач тіста та чаша, виконані з нержавіючої сталі.- Зйомна діжа- Дві швидкості замісу- Об’єм чаші: не менше 32 л |
|  | Гомогенізатор. | шт | 1 | Матеріал корпуса нержавіюча стальПотужність, не менше 1 кВт Габаритні розміри не менше (ДхШхВ), мм 200x360x500мм. Створюваний тиск повітря не менше 1,2 бар Загрузка стакану не менше 0,8 лНапруга 220В |
|  | Роторний випаровувач | шт | 1 | Тип ванни: маслянаВипарна колба не менше 1л грушовидна колбаШвидкість обертання 0-120 об/хвДіапазон нагрівання КТ…180СПотужність нагріву не менше 1500 ВтНапруга: 220В |
|  | Тісторозкаточна машина | шт | 2 | Довжина валків, не менше 220 ммКількість валів: 1 параПотужність, не менше 0.16 кВтРозвід валків, від 0 до 5 ммТип підключення 220 В Ширина тіста, 210 ммПродуктивність, 14кг/год  |
|  | Комбайн. | шт | 4 | Потужність не менше 1500ВтОб’єм основної чаші не менше 6.7 лНапруга 220ВМатеріал чаші: нержавіюча стальМатеріал рами: МеталМатеріал корпусу: МеталМатеріал основи: ПластикКомплектація: Гак для вимішування тіста Ролик для вимішування крутого тіста Віночок для замішування пісочного тіста Віночок для інтенсивного збивання Кришка для чаші  Скребок для чаші Ніж для тіста |
|  | Су-від. | шт | 1 | Ємність GN 1/1 Робочий об’єм, не менше - 22 лПотужність, не менше-1.7 кВтРобоча температура від 24 … 990СНапруга – 220 В |

1. 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 створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування» ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування» становить : 6 028 000,00 грн. з ПДВ.