**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):** Кухонний інвентар та посуд для створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування» (додатковий) ДК 021:2015 - 39220000-0 Кухонне приладдя, товари для дому та господарства і приладдя для закладів громадського харчування
3. **Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-10-28-004594-a**.

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

1. Обґрунтування доцільності закупівлі: придбання Кухонний інвентар та посуд для створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування»(додатковий) 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 |
|  | Комплект індивідуальної сітчастої тарілки для їжі | шт | 600 | Харчова тарілка  Розміри не менше :  довжина 360мм,  ширина 265мм,  висота 25мм.  Використання: Багаторазові |
|  | Набір дошок для обробки згідно НАССР | шт | 16 | Матеріал: АБС-пластик  Підходить для: Контакту із їжею  Розміри не менше :  Висота (мм): 10  Довжина (мм): 450  Ширина (мм): 300  Форма: Прямокутні  Кількість в упаковці: 6 |
|  | Набір ножів 8 предметів згідно НАССР | шт | 16 | Нековзна ергономічна ручка з поліпропілену у відповідності з нормами HACCP  Матеріал леза: нержавіюча сталь  Кількість предметів у наборі 8шт. |
|  | Кондитерський інвентар | шт | 1 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | Набір з трьох мисок з нержавіючої сталі обємом не менше 1,2л, 3,5л, 5,8л  Можна мити в посудомийній машині  Підходить для використання у диховці та холодильнику. | 2шт | | 2 | Ківш з нержавіючої сталі з прозорою кришкою, об’єм 1,2-1,5 л | 6шт | | 3 | Чаша для збивання з нержавіючої сталі об’ємом не менше 3л | 6шт | | 4 | Набір для оздоблення тортів (підставка 1шт, пластикові скребки 3шт, лопатка рівна 1шт, лопатка вигнута 1шт, кондитерські насадки металеві 12шт, перехідник 1шт, силіконові мішки 2шт, кондитерські мішки одноразові 50шт) | 4шт | | 5 | Форма для випікання кексів прямокутна, не менше 350х260мм | 2шт | | 7 | Набір лопаток силіконових | 2шт | | 8 | Перчатка силіконова | 3шт | |
|  | Дошки для хлібобулочних виробів | 9 | шт | Матеріал: поліетилен  Відповідає стандартам НАССР  Розмір не менше: 450х300мм (Н)10мм |
|  | Ножі для хлібобулочних виробів | 9 | шт | Матеріал леза: нержавіюча сталь  Матеріал рукоятки:ABS-пластик  Відповідає стандартам НАССР  Загальна довжина : не менше 335мм |
|  | Деко для смаження та випікання | 20 | шт | Матеріал: сталь  Антипригарне покриття TriLax  Для роботи при температурах до +300 °C  Розмір/тип – GN 1/2 |
| 8. | Гастроємності | 150 | шт | Гастроємність типу GN 1/2.  Матеріал: нержавіюча сталь.  Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм. Для роботи при температурах до +300 °C. Глибина 65 мм. Об’єм: 3,6 л |
| 9. | Кришки для гастроємностей з ваукумом | 50 | шт | Для гастроємності типу GN 1/2  Матеріал кришки: нержавіюча сталь  Матеріал ущільнювача: силікон. |
| 10. | Кришки для гастроємностей з нержавійки | 50 | шт | Кришка для гастроємності GN 1/2, для деко GN1/2  Матеріал: нержавіюча сталь. |

4.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 «Кухонний інвентар та посуд для створення навчально-практичного центру «Сучасні технології системи харчування та ресторанного обслуговування»(додаткове) ДК 021:2015 - 39220000-0 Кухонне приладдя, товари для дому та господарства і приладдя для закладів громадського харчування» становить :

694 800,00 грн. з ПДВ.