**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» (піч для піци, пароконвектомат, розстійна шафа) ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування
3. **Ідентифікатор закупівлі:** **UA-2024-12-03-016300-a**.
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва товару | Технічні характеристики | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | Піч для піци 2-рівнева | Місткість: 4+4 піци  Діаметр піци: 35 см  Розміри камери (ШхГхВ): 700x700x140 мм  Зовнішні розміри (ШхГхВ): 925±5 х 835±5 х 545±5 мм  Напруга: 400 В/Гц  Потужність: не менше 9,6 кВт  Рабоча температура: +50...+500 °С  Вага: не більше 91 кг | Шт. | 2 |
| 2 | Пароконіектомат 10 -рівневий | Піч пароконвекційна на 10 рівнів (універсальні на 10 гастроємностей типу GN 1/1 або 600х400).  Сенсорний рідкокришталевий дисплей із діагоналлю 5-дюймів.  3 робочі режимами: пар, гаряче повітря, комбінований режим.  5 робочих підрежимів: пар + гаряче повітря, контроль вологості, температурний зонд, регулювання швидкостей вентилятору, авто реверс.  Спеціальні цикли: multilevel mix, регенерація, нічне приготування, охолодження камери.  120 програм, кожна з яких має етап попереднього нагріву та три етапи подальшого приготування.  Запис програм приготування страв до пам’яті печі через USB-інтерфейс.  Автоматична система мийки.  Габарити: 937±5х890±5х1211±5 мм.  Потужніть не менше 15,7 кВт.  Напруга/частота: 380В - 3N/ 50-60.  Вага: не більше 135 кг. | Шт. | 1 |
| 3 | Розстійна шафа- 12рівнева | Кількість рівнів: не менше 12.  Розмір дека: 600х400 мм, GN 1/1.  Підключення до водопостачання - не має.  Відстань між направляючими: 75±5 мм.  Температурний режим до 60 °C.  Габарити: 935±5х893±5х706±5 мм  Підключення: не менше 2,4 кВт, 220 В. | Шт. | 2 |

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
2. 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» (піч для піци, пароконвектомат, розстійна шафа) ДК 021:2015 - 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування» становить : 528 000,00 грн. з ПДВ.