

**ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №1  
ГОРІШНЬОПЛАВНІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ  
КРЕМЕНЧУЦЬКОГО РАЙОНУ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ  
(ЗОШ І-ІІІ СТУПЕНІВ №1)**

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

**технічних та якісних характеристик закупівлі Пароконвектомату в комплекті,  
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:**

- найменування Замовника: Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1 Горішньоплавнівської міської ради Кременчуцького району Полтавської області
- місцезнаходження Замовника: Полтавська область, Кременчуцький район, місто Горішні Плавні, вулиця Миру, будинок 5
- ЄДРПОУ Замовника: 23545541
- категорія Замовника: п.3 ч.1 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 №922-VIII.

**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 в комплекті Код ДК 021:2015 — 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (39312200-4 – обладнання для їдалень).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями - UA-2024-11-27-009321-а.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі/бюджетного призначення:** Очікувана вартість предмета закупівлі - 425000,00 грн. 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. Фінансування закупівлі буде здійснюватись за кошти місцевого бюджету (додатково виділені кошти) по КЕКВ 3110 «Придбання обладнання і предметів довгострокового користування» (за кодом програмної класифікації видатків 0611021).

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

Технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зарєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля, охорони праці, екології та пожежної безпеки. Термін постачання — з дати укладання договору до 20 грудня 2024 р., включно. Кількість Пароконвектомату в комплекті – 1 комплект.

Пароконвектомат в комплекті до складу якого входить (всі посилання на конкретну модель чи виробника читаються з уточненням «або еквівалент»):

№ з/п	Складові комплекту	Технічні вимоги	Кількість
1.	<b>Пароконвектомат на одинадцять рівнів під гастроємності GN1/1(530x325)</b>	Характеристики пароконвектомата: Гарантія: 24 міс. Разове завантаження 150-250порцій Ємність - 11xGN1/1 Ширина (мм) - 933 Висота (мм) - 1046 Глибина (мм) - 821 Потужність (кВт) - 18 Напруга (В) - 380 Пароутворення. – Інжектор <b>Комплектація:</b> - Ручний душ. - Термогелка. - 7 швидкісний вентилятор з функцією швидкої	1штука

		<p>зупинки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Автомийка.</li> <li>- 7“ Сенсорний дисплей з дуже швидким відгуком.</li> <li>- Просте і інтуїтивне управління VISION.</li> <li>- 99 програм з можливістю програмувати по 9 кроків.</li> <li>- НАССР безпосередньо на головному екрані</li> <li>- Інтерфейс USB та ETHERNET</li> </ul> <p><u>Приготування:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гаряче повітря: 30°C - 300°C.</li> <li>- Комбінований режим: 30°C - 300°C.</li> <li>- Приготування на пару: 30°C - 130°C.</li> <li>- Біо-готування: 30°C - 98°C.</li> <li>- Відстань між рівнями – 65мм.</li> <li>- Нічне приготування - економія часу та коштів.</li> <li>- Вдосконалена система пароутворення – двоступінчастий підігрів води (рекуперація).</li> <li>- Низькотемпературне варіння – зменшення втрати ваги, покращення смакових якостей.</li> <li>- Автоматичний підігрів/охолодження камери з можливістю завдання необхідної температури.</li> <li>- Теплоізоляція завтовшки 50мм</li> <li>- Двері з потрійним склом - швидкий вихід на режим та мінімальне енергоспоживання у процесі приготування.</li> <li>- Вбудований теплообмінник - використовує тепло відпрацьованої пари, що значно знижує споживання електроенергії.</li> </ul>	
2.	<b>Підставка під пароконвектомат</b>	<p>Габарити: 830x570x700 мм</p> <p>Відкрита</p> <p>Дворядна - 2x6 рівнів під гастроємність GN1/1.</p> <p>Міцна зварна конструкція.</p> <p>Регулювання по висоті гвинт-опорами.</p> <p>Виконання: каркас, направляючі - нержавіюча сталь.</p>	1 штука
3.	<b>Фільтр пом'якшувач води</b>	<p>Ємність: 12 л.</p> <p>Діапазон тиску води у водопроводі від 1,5 до 8,0 бар.</p> <p>Розмір з'єднання 3/4дюйма.</p> <p>Натрієва сіль.</p>	1 штука
4.	<b>Гастроємність</b>	GN 1/1 h - 40 мм	5 штук
5.	<b>Гастроємність</b>	GN 1/1 h - 65 мм	11 штук
6.	<b>Гастроємність</b>	GN 1/1 h - 150 мм	5 штук
7.	<b>Кришка для GN 1/1</b>	530x325	10 штук