

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **пароконвектомату**, 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:
Новогригорівська гімназія Вознесенської міської ради Миколаївської області(26118064)
56522,вул..Садова,37-А,с.Новогригорівка ,Вознесенського району,Миколаївської області

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 (ДК 021:2015:39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги (з особливостями) UA-UA-2022-11-14-015165-а.

Розмір бюджетного призначення: 426513.00 згідно з кошторисом на 2022 рік.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 423 455,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено 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.

До ціни пароконвектомату у комплектації: пароконвектомат, фільтр пом'якшувач води, решітка для печі- 1 шт., гастроємності нержавіючі- 3 шт. включена всі визначені законодавством податки та збори.

За даними, нижче вказаних цінових пропозицій вартість пароконвектомату у подібній комплектації складає:

- ФОП Григор'єв М.О. – 460 300,00грн. разом з доставкою.
- ФОП Яворська – 423 455,00 грн. доставка, пусконаладжувальні роботи, технічна підтримка, місячний запас побутової хімії безкоштовно.
- ТОВ «БМ ДИСТРИБУШИН 2.0» - 439 440,00 грн. разом з монтажем та доставкою.

За даними, розміщеними на сайті prom.ua., без урахування вартості доставки та монтажу:

- 436 711,00 грн.;
- 667 073,00 грн.;
- 423 835,00грн.
- 524 216,00 грн.

Відповідно до пункту 12 частини 1 статті 2 розділу 1 Бюджетного кодексу України бюджетні установи — це органи державної влади, органи місцевого самоврядування, а також організації, створені ними у встановленому порядку, що повністю утримуються за рахунок, відповідно, державного бюджету чи місцевого бюджету. Бюджетні установи є неприбутковими. Тож, замовник має право отримувати товар за найбільш економічно вигідною ціною.

Також, під час здійснення процедур закупівель, замовники повинні дотримуватись принципів здійснення публічних закупівель зазначених у статті 5 Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 р. № 922-VIII.

Отже, з метою дотримання принципу максимальної економії, ефективності та пропорційності, замовником прийнято рішення розраховувати очікувану вартість предмету закупівлі по найнижчій ціні серед зазначених цінових пропозицій.

З урахуванням усього вище зазначеного, очікувана вартість предмета закупівлі визначена на рівні 423 455,00 грн..

Загальні положення.

* Товар повинен бути новим.

* Упаковка товару повинна бути чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності, з необхідними реквізитами виробника, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству. Постачальник несе ризик за пошкодження або знищення Товару до моменту поставки його Замовнику.

*Постачальником за власний рахунок здійснюється завантаження, транспортування, розвантаження, занос в приміщення товару, перевірка комплектності, цілісності та відсутності пошкоджень в присутності представників Замовника, встановлення та підключення обладнання, проведення інструктажу персоналу ідальні щодо подальшої експлуатації обладнання (проробка продукції, програмування товару, адаптація та навчання персоналу із залученням кваліфікованих представників виробника обладнання).

* Разом з пароконвектоматом надається безкоштовно місячний запас побутової хімії для очистки обладнання (не менше 5 л).

* Супровід технічних питань через диспетчерську службу, що буде здійснювати супровід замовника у випадку виникнення технічних питань у робочі дні з 9:00 по 18:00 годину.

* Надання сервісних послуг на території Миколаївської області

* Майстер клас з використання апарату бренд шефом

* Гарантійний строк 24 місяці

* Виїзд технічного спеціаліста протягом 5-ти днів після звернення

* Підтримка бренд шефів виробника протягом всього часу використання

Обґрунтування технічних характеристик. Термін постачання —з дати укладання договору по 23 грудня 2022р.

Пароконвектомат 6 рівнів завантаження 1/1 GN з простою та інтуїтивно зрозумілою системою керування та автоматичною системою очищення. Тип електричного апарату

Вага апарату без пакування не менше 121 кг

Тип пароутворення Бойлерний

Тип керування Електронне Температурний режим, C +30...+300

Термошуп Так

3 режими приготування - пара, сухий жар, комбінований.

Програма делікатного чи нічного приготування. Обслуговування апарату зручне з автоматичною системою сервісної діагностики (SDS). Виведення робочих або попереджувальних повідомлень. У робочій камері підтримуються оптимальні умови приготування. Система ClimaPlus має 6 рівнів налаштування та регулювання параметрів вологості. Регулює вологість з кроком не менше 10%. Швидке видалення вологи до 105 л/с. Динамічний напрямок повітряних мас утворюють 2 вентиляторами з 5 швидкостями. Крильчатка вентилятора з гальмом для безпечного відчинення дверей та зміни напрямку обертання. Температурний зонд із однією точкою вимірювання. Ручне охолодження камери. Автоматичне визначення кількості таблеток для очищення. Апарат обладнаний вбудованим ручним душем із різними режимами роботи, блокуванням води.

• Світлодіодне освітлення робочої камери

• 1-точковий термозонд.

• Кольоровий дисплей 4,3 "

• Динамічний розподіл повітряних потоків

• достатня кількість вентиляторів

• Програми Finishing для банкетів на тарілках і в контейнерах

• Приготування з контролем різниці температур («дельта Т») для делікатного приготування великих шматків м'яса, зокрема вночі

• не менше 100 програм, в кожній до 12 етапів

• Вбудований ручний душ

• не менше 4 програми очищення

• Потужний парогенератор

• Двошарові дверцята робочої камери



• USB-порт

Підключення: не менше 380

Потужність: не менше 10,8 кВт

Розміри: ДхГхВ: 850x842x804 мм

До пароконвектомату додається:

1. Фільтр пом'якшувач води (не менше 12 л, діаметр – не менше 190, Продуктивність – 1000 л/год тиск min/max – 1-8 bar температура min/max – + 4...+15 °C	
2. Решітка для печі (має відповідати розмірам пароконвектомату)	

3 Гастроємність нержавіюча (535 x325x40мм)- 3шт.



Browser tabs: пароконвектомат Rational iCombi X, Prom.ua — маркетплейс Украi X, Prom.ua — маркетплейс Украi X, Пошук - пароконвектомат Rat X, 166456178.pdf

Address bar: https://prom.ua/ua/search?search_term=пароконвектомат+Rational+iCombi+Classic+6-1%2F1E+бойлерного+типу+на+6+рівні

Search bar: пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1E бойлерного типу на 6 рівнів завантаження

Filters: **Категорії** Конвекційні печі

Price range: 340 - 672 (Ok)

Model	Price (grn)	Availability
Пароконвектомат Rational iCombi® Pro 6-1/1 E бой-	436 711	В наявності
Пароконвектомат Rational iCombi® Pro 6-2/1 E бой-	667 073	В наявності
Пароконвектомат Rational iCombi® Classic 6-1/1 E на	423 835	В наявності
Пароконвектомат Rational iCombi® Classic 6-2/1 E на	524 216	В наявності

Bottom bar: 0:12 02.10.2022