

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

(оприлюднюється на виконання пункту 4' постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

Найменування замовника: Середня загальноосвітня школа № 90.

Код ЄДРПОУ: 22336054.

Місцезнаходження замовника: 79066, Україна, Львівська область, м. Львів, вул. Б.Антоненка-Давидовича, 5.

Предмет закупівлі: ДК 021:2015-39310000-8 — Обладнання для закладів громадського харчування (Комплекти обладнання для їдальні).

Вид закупівлі: відкриті торги з особливостями .

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-09-21-015718-a.

СПЕЦИФІКАЦІЯ (ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ)

1. Технічні, якісні та кількісні характеристики товару

Усі посилання у цій технічній специфікації на конкретну торговельну марку, комерційну назву, виробника, країну походження, тип, конструкцію або модель товару слід розуміти як такі, що містять вираз «**або еквівалент**».

Еквівалентом вважається товар іншого виробника/торговельної марки, який за своїми технічними, функціональними, якісними та експлуатаційними характеристиками відповідає встановленим Замовником вимогам або має не гірші характеристики.

Комплект № 1 — теплове обладнання — 1 комплект

До складу комплекту входить:

1. Піч пароконвекційна на 6 рівнів бойлерного типу з інтелектуальним управлінням — Rational (Німеччина) або еквівалент — 1 шт.

Основні характеристики: місткість — 6 рівнів GN 1/1; бойлерний тип пароутворення; температурний діапазон — від 30 °C до 300 °C; інтелектуальна/автоматизована система приготування; автоматична система очищення; термозонд; сенсорне керування; можливість програмування режимів приготування; багаторівневе та нічне приготування; система самодіагностики; можливість отримання даних НАССР; Wi-Fi або інший функціонально еквівалентний спосіб дистанційного підключення; номінальна напруга — 400 В; потужність — не більше 10,8 кВт; габаритні розміри — не більше **850 × 842 × 754 мм**; гарантійний строк — не менше 24 місяців.

2. Підставка під 6-рівневу пароконвекційну піч — Stelar (Україна) або еквівалент — 1 шт.

Підставка повинна бути сумісною із запропонованою пароконвекційною піччю, забезпечувати її стійке та безпечне встановлення, мати напрямні для гастроремностей GN 1/1. Габаритні розміри — не більше **850 × 700 × 900 мм**.

3. Збірник конденсату для пароконвекційної печі — Rational або еквівалент — 1 шт. Повинен бути сумісним із запропонованою пароконвекційною піччю та забезпечувати збір і безпечне відведення конденсату.

4. Кошик для смаження GN 1/1 — Rational або еквівалент — 4 шт. Типорозмір GN 1/1, орієнтовний розмір 325 × 530 мм, сумісний із запропонованою пароконвекційною печею.

5. Контейнер GN 1/1 з гранітно-емалевим покриттям — Rational або еквівалент — 4 шт. Типорозмір GN 1/1, висота орієнтовно 60 мм, розмір 325 × 530 мм. Допускається інше професійне покриття з не гіршими експлуатаційними властивостями.

6. Перфорована ємність GN 1/1 з нержавіючої сталі — Rational або еквівалент — 4 шт. Типорозмір GN 1/1, висота орієнтовно 55 мм, розмір 325 × 530 мм.

7. Противінь GN 1/1 для смаження та випікання — Rational або еквівалент — 6 шт. Типорозмір GN 1/1, розмір 325 × 530 мм, професійне антипригарне покриття або еквівалентне за функціональними та експлуатаційними властивостями.

8. Форма GN 1/1 з антипригарним покриттям для порційного випікання — Rational або еквівалент — 6 шт. Типорозмір GN 1/1, розмір 325 × 530 мм, не менше 10 заглиблень для порційного приготування.

9. Гастроємності з нержавіючої сталі, сумісні із запропонованим обладнанням: GN 1/2 h65 мм — 6 шт.; GN 1/1 h20 мм — 6 шт.; GN 1/1 h65 мм — 6 шт.; GN 1/1 h100 мм — 6 шт.; GN 1/1 h150 мм — 4 шт.; GN 1/1 h200 мм — 2 шт.

10. Кришки до гастроємностей з нержавіючої сталі: GN 1/2 — 6 шт.; GN 1/1 — 6 шт. Кришки повинні бути сумісними з гастроємностями, що входять до комплекту.

11. Візок із нержавіючої сталі під гастроємності GN 1/1 — Rational або еквівалент — 1 шт. Візок — однорядний, не менше 18 рівнів, на колесах; не менше двох коліс із гальмівним механізмом; із захистом від випадіння гастроємностей.

Комплект № 2 — обладнання для обробки овочів — 1 комплект

До складу комплекту входить:

1. Овочерізка електрична для нарізання сирих і відварених овочів — Robot Coupe (Франція) або еквівалент — 1 шт.

Основні характеристики: професійне обладнання для нарізання сирих і відварених овочів; не менше двох завантажувальних отворів різного типу; система безпечної експлуатації та захисту двигуна; можливість використання змінних дисків для різних видів нарізання; можливість використання комплекту для приготування картопляного пюре; продуктивність у режимі нарізання — до 500 кг/год; живлення — 220–230 В; частота — 50 Гц; потужність — не більше 0,55 кВт; габаритні розміри — не більше 390 × 310 × 610 мм; гарантійний строк — не менше 12 місяців.

2. Комплект змінних дисків та аксесуарів для овочерізки — Robot Coupe (Франція) або еквівалент — 1 комплект, до складу якого входять: диск-слайсер 1 мм — 1 шт.; диск-слайсер 2 мм — 1 шт.; диск-слайсер 4 мм — 1 шт.; диск-терка 2 мм — 1 шт.; комплект дисків для нарізання кубиками 10 × 10 × 10 мм — 1 компл.; диск для нарізання соломкою 2,5 × 2,5 мм — 1 шт.; комплект для приготування картопляного пюре 2 мм — 1 компл.; комплект для очищення решіток — 1 компл.

Усі диски, насадки, решітки та інші комплектуючі повинні бути **повністю сумісними із запропонованою Учасником овочерізкою** та забезпечувати виконання відповідних видів нарізання/обробки продуктів.

!!Щодо еквівалента

У разі пропонування товару, еквівалентного обладнанню **Rational, Robot Coupe, Stelar** або іншій зазначеній у цій Специфікації торговельній марці, Учасник повинен запропонувати товар, який забезпечує відповідне функціональне призначення та має технічні, якісні й експлуатаційні показники не гірші за встановлені Замовником.

Усі складові кожного комплексу повинні бути **взаємно сумісними** між собою та забезпечувати можливість їх повноцінного використання за призначенням.

Обґрунтування закупівлі :

Необхідність придбання обладнання обумовлена потребою забезпечення належної організації технологічного процесу приготування харчування для учнів закладу освіти, підвищення продуктивності роботи харчоблоку, забезпечення безпечного та ефективного приготування страв, а також оновлення матеріально-технічної бази їдальні.

Посилання у технічній специфікації на виробників Rational, Robot Coupe, Stelar використано виключно як орієнтир для більш точного і зрозумілого визначення необхідного функціонального рівня та технічних характеристик обладнання. Замовником допускається постачання товару інших виробників — **«або еквівалент»**, за умови відповідності встановленим технічним, якісним та функціональним характеристикам або наявності не гірших показників.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення:

Розмір бюджетного призначення визначено відповідно до фактичної потреби Замовника у придбанні технологічного обладнання для харчоблоку та в межах передбачених кошторисних призначень.

Очікувана вартість закупівлі : 490 820, 00 з ПДВ