

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

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: Департамент освіти і науки Київської обласної державної адміністрації; 01001, м. Київ, вул. Хрещатик, 6; код в ЄДРПОУ – 02143614.

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

3. Ідентифікатор закупівлі (заповнюється у разі проведення закупівлі за конкурентною або переговорною процедурою): **UA-2026-06-26-009069-а.**

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Придбання технологічного обладнання харчоблоків для закладів освіти здійснюється відповідно до Програми розвитку системи освіти Київської області на 2022-2026 роки, яка затверджена рішенням Київської обласної ради від 23.06.2022 року № 260-11-VIII, зі змінами від 10.10.2024 № 1060-28-VIII.

Технічні вимоги до предмету закупівлі та модифікації обладнання підбиралися та склалися виходячи з існуючих потреб, таким чином, щоб модифікація обладнання, технічні параметри та габаритні розміри були визначені у відповідності до потреб закладів освіти. Тому, для максимальної економії та ефективності, замовником було прийнято рішення провести закупівлю товару саме з такими характеристиками. Товар за встановленими Замовником якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам закладів загальної середньої освіти для оновлення технологічного обладнання харчоблоків. Оновлення технологічного обладнання дозволить автоматизувати процеси кулінарної обробки, розширить можливості приготування здорового збалансованого меню, оперативно обслуговувати велику кількість учнів, забезпечити належний температурний режим та зменшити витрати на енергоносії завдяки високий ефективності нових приладів, забезпечить дотримання сучасних вимог до організації харчування

Кількість Обладнання для харчоблоків:

- Теплова кулінарна систем (піч пароконвекційна) на 10 рівнів з інтелектуальним управлінням з комплектом обладнання – 12 комплектів;

- Теплова кулінарна система із тигелем на 100 літрів із комплектом аксесуарів – 10 комплектів;

- Посудомийна машина купольного типу з комплектом обладнання – 11 комплектів;

- Комплект обладнання для пом'якшення води – 11 комплектів;

- Комплект лінії роздачі готових страв – 12 комплектів.

5. Розмір бюджетного призначення: 27 477,00 тис. грн.

6. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Розрахунки здійснюються в безготівковій формі за рахунок коштів обласного бюджету, передбачених на реалізацію в 2025 році заходів обласної Програми розвитку системи освіти Київської області на 2022-2026 роки.

Загальна вартість – **27 477,00 тис. грн, з них:**

- кошти обласного бюджету – 27 477,00 тис. грн.

7. Очікувана вартість предмета закупівлі: 27 477,00 тис. грн

8. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість предмета закупівлі сформована відповідно до Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18 лютого 2020 року № 275 на підставі аналізу сучасного ринку обладнання через мережу Інтернет та визначена методом моніторингу ринкових цін.

Також, в очікувану вартість предмета закупівлі входять вартість Товару, вартість тари (упаковки) Товару, витрати на введення в експлуатацію (монтаж, встановлення), доставку Товару до місця поставки за адресами, зазначеними у п.4 Розділу 4 Додатку 1 до тендерної документації.

Провідний фахівець
департаменту освіти і науки
Київської обласної державної
адміністрації
Уповноважена особа


підпис

Ольга АНДРЕЄВА

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільськогосподарства України від 18 лютого 2020 року № 275 на комплект Обладнання для харчоблоків відповідно до проведеного аналізу ринку Обладнання для харчоблоків, інформації, що розміщена у відкритих джерелах, зокрема на сайтах продавців в Інтернеті

Габарити	Назва	Опис	Середня ціна за одиницю	Кількість у комплекті	Вартість за кількість
850*842*	Піч пароконвекційна на 10 рівнів з інтегрованою системою управління	Піч пароконвекційна на 10 рівнів (на 10 гастрономностей типу GN	675151,95	1	675151,95
860*705*	Підставка під пароконвектомат	Підставка під пароконвектомат з направляючими 860*705*700	8523	1	8523
877*913*	Збірник конденсату	Сприяє прискореному виходу пари та інших випаровувань з вент	9029,21	1	9029,21
150 шт.	Очисні таблетки для камери пароконвекції	Очисні таблетки в індивідуальних упаковках без вмісту фосфатів	5760,08	1	5760,08
150 шт.	Очисні таблетки для бойлеру пароконвекції	Таблетки в індивідуальних упаковках для очищення бойлеру пар	5396,84	1	5396,84
GN 1/1	Корзина для смаження CombiFry GN 1/1	Корзина для смаження CombiFry GN 1/1, розмір 32,5x530 мм	7056,49	6	42338,94
GN 1/1	Контейнер з гранітно-емалевим покриттям	Контейнер з гранітно-емалевим покриттям 1/1 GN h 60 мм, розм	6684,33	6	40105,98
GN 1/1	Перфарована ємкість із нержавіючої сталі	Перфарована ємкість із нержавіючої сталі 1/1 GN h 55 мм GN 1/1	2803,67	6	16822,02
GN 1/1	Противень для смаження та випікання	Противень для смаження та випікання 1/1 GN з антипригарним п	4249,64	10	42496,4
GN 1/1	Форма Multibaker 1/1 GN з антипригарним покриттям	Форма Multibaker 1/1 GN з антипригарним покриттям TriMax, розм	6760,02	10	67600,2
GN1/2 h6	Гастроємкість GN 1/2, h65	Гастроємкість GN 1/2, виготовлена з нержавіючої сталі, h65, розм	383,37	16	6133,92
GN1/1 h2	Гастроємкість GN 1/1, h20	Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h20, розм	528	10	5280
GN1/1 h6	Гастроємкість GN 1/1, h65	Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h65, розм	704,67	16	11274,72
GN1/1 h1	Гастроємкість GN 1/1, h100	Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h100, роз	851	10	8510
GN1/1 h1	Гастроємкість GN 1/1, h150	Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h150, роз	1006,03	8	8048,24
GN1/1 h2	Гастроємкість GN 1/1, h200	Гастроємкість GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, h200, роз	1558,67	4	6234,68
GN1/2	Кришка для гастроємкості GN 1/2	Кришка для гастроємкості GN 1/2, виготовлена з нержавіючої ста	360,15	10	3601,5
GN1/1	Кришка для гастроємкості GN 1/1	Кришка для гастроємкості GN 1/1, виготовлена з нержавіючої ста	548,61	10	5486,1
450*613*	Візок GN 1/1 на 18 рівнів	Візок із нержавіючої сталі під гастроємкості GN 1/1 на 18 рівнів,	6579	3	19737
1030*894	Теплова кулінарна система із тигелем	Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування, пр	52310,89	1	52310,89
0	Комплект аксесуарів для Теплової кулінарної системи	До складу комплекту включено: Шпатель - 1 шт., Кошик для рису	10600	1	10600
0	Візок 1/1 GN до Теплової кулінарної системи	Для зручного та безпечного виймання продуктів, які готуються, т	174140,33	1	174140,33
717*815*	Посудомийна машина купольного типу	Посудомийна машина купольного типу. Корпус виготовлений з н	12293	1	12293
1200*575	Модуль попередньої мийки для посуду	Модуль попередньої мийки для посудомийної машини купольног	14111,33	1	14111,33
1200*575	Стіл приставний розвантажувальний	Стіл приставний розвантажувальний для посудомийної машини	10007,67	1	10007,67
0	Душируючий пристрій із змішувачем	Душируючий пристрій на мийку з одним отвором. Оснащений кр	7289,33	2	14578,66
25 кг.	Миючий засіб	Рідкий високо лужний активний хлорний універсальний миючий	3483,14	2	6966,28
10 кг.	Ополіскуючий засіб	Є нейтральним ополіскувачем без вмісту хлору та фосфатів для в	727	1	727
500*500*	Кошик для посудомийної машини	Універсальний кошик для посудомийної машини 500*500	28014	1	28014
0	Комплект обладнання для пом'якшення води	Комплект обладнання для пом'якшення води з наступними характ	10928,33	1	10928,33
0	Візок сервірувальний	Виконано з хромонікелевої сталі4 напрямних колеса, з них 2 з фіт	30181,33	1	30181,33
1200-121	Марміт перших страв	Марміт перших страв з однією полицею з направляючими для ро	29091	1	29091
1200-121	Марміт других страв	Марміт других страв з однією полицею з направляючими для ро	89863,33	1	89863,33
1200-121	Прилавок-вітрина холодильний	Прилавок-вітрина холодильний з двома полицями з направляюч	18239,33	1	18239,33
1200-121	Нейтральний елемент	Нейтральний елемент з однією полицею з направляючими для р	20658,99	1	20658,99
600-610*	Прилавок-помічник універсальний	Прилавок-помічник універсальний. Сталь марки AISI 201. 600*70			

котемпературного приготування. Обладнаний одним тигелем на 100 літ

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18 лютого 2020 року № 275 на Обладнання для харчоблоків відповідно до проведеного аналізу ринку Обладнання для харчоблоків, інформації, що розміщена у відкритих джерелах, зокрема на сайтах продавців в Інтернеті

№ з/п	Назва	Опис	Середня вартість за один комплект	Кількість	Вартість
1	Піч пароконвекційна на 10 рівнів	Піч пароконвекційна на 10 рівнів (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) бойлерного типу + комплект обладнання	987 530,78	12	11 850 369,36
2	Теплова кулінарна система із тигелем на 100 літрів із комплектом аксесуарів	Теплова кулінарна система + комплект аксесуарів	1 037 059,56	10	10 370 595,60
3	Посудомийна машина купольного типу	Посудомийна машина купольного типу + комплект аксесуарів + Комплект обладнання для пом'якшення води	260 838,27	11	2 869 220,97
4	Лінія роздачі у кількості з Таблиці 1	Візок сервірувальний, Марміт перших страв, Марміт других страв, Прилавок-вітрина холодильний, Нейтральний елемент, Прилавок-помічник універсальний	198 962,31	12	2 387 547,72

Очікувана вартість : 27 477 733,65