**ОБГРУНТУВАННЯ**

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

**Підстава для публікації обгрунтування:** постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

**Мета проведення закупівлі:** Необхідність у закупівлі **«ДК 021:2015 39710000-2 Електричні побутові прилади» (Обладнання для закладів освіти Святошинського району міста Києва)** зумовлена потребою забезпечення належних умов організації навчально-виховного процесу, забезпечення санітарних та гігієнічних умов функціонування закладів освіти Святошинського району.

**Замовник:** Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

**Код ЄДРПОУ:** 37498536

**Вид процедури:** відкриті торги.

**Ідентифікатор закупівлі:**

**Предмет закупівлі: «ДК 021:2015 39710000-2 Електричні побутові прилади» (Обладнання для закладів освіти Святошинського району міста Києва)**

**Бюджет закупівлі становить:** 5215100,00 грн. Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до проведеного моніторингу цін на аналогічні товари на ринку, що будуть надаватися, а саме:

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

до поставки товарів

**«ДК 021:2015 39710000-2 Електричні побутові прилади» (Обладнання для закладів освіти Святошинського району міста Києва)**

1.Технічні характеристики:

| **№**  **з/п** | **Найменування** | **К-ть,**  **шт** | **Характеристика товару** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Тістомісильна машина | 25 | Об'єм діжі: не менше 20 л. Діжа незнімна.  Максимальне завантаження: не менше 12 кг.  2 швидкості.  Швидкість обертання діжі: не менше діапазону 10/20 об./хв.  Швидкість обертання насадки: не менше діапазону 110/180 об./хв.  Матеріал діжі: нержавіюча сталь.  Габарити: не більше таких розмірів Ш 400x Г 675x В 825 мм.  Підключення: 220 В, не більше 1,1 кВт.  Вага: до 100 кг. |
| 2 | Плита електрична з духовкою | 10 | Габаритні розміри:  Ш не більше 1350x Г 700x В 850 мм.  Напруга: 380 Вт  Потужність: не більше 22 кВт.  Діапазон регулювання  температури: +50…+300  К-ть конфорок: не менше 6  Потужність конфорки: не менше 3 кВт  К-ть рівнів: 3  Розмір дека: 530х490х40 або GN 1/1  Внутрішній розмір духовки: відповідає розміру дека і дає можливість розмістити 3 дека |
| 3 | М'ясорубка | 3 | Корпус виготовлений повністю з нержавіючої сталі.  Габарити: не більше 440х240х510 мм.  Діаметр сталевих решіток: 6 мм.  Фактична продуктивність: не менше 90 кг/год.  Підключення: 220 В, не більше 1,1 кВт.  Діаметр горловини: від 80 до 90 мм.  Вентильований двигун із захистом від перевантажень та функцією реверсу. |
| 4 | Машина протирально-різальна | 6 | Потужність: не більше 0.75 кВт  Матеріал корпусу:  нержавіюча сталь  Тип установки:  настільний  Розміри не більше таких значень: 600х340х650 мм  Наявність дисків:  так  Напруга:  380 В  Матеріал ємності:  нержавіюча сталь  Продуктивність: не менше 350 кг/год.  з 12 дисками в комплекті. Функціонал: протирання варених продуктів (картоплі, буряка, моркви, рідких каш, гороху, квасолі, яблук, сиру і т.д.), нарізка сирих і варених продуктів (картоплі, буряка, моркви, цибулі, ріпи, брукви, огірків, томатів і т.д.) на частинки різної геометричної форми, тонке подрібнення картоплі, моркви, а також шинкування капусти. |
| 5 | Картоплечистка | 7 | Картоплечистка: Бункер на менше 10 кг.  Продуктивність: не менше 100 кг / год  Двигун повинен буди оснащений механізмом захисту від перевантаження.  Габарити: не більше 685x410x960.  Підключення: 220 В, не більше 0,6 кВт,.  Вага: не більше 42 кг. Функціонал: для чищення овочів і фруктів круглої або довгастої форми (імбир, картопля, морква) і видалення з них шкірки. |
| 6 | Сковорода електрична | 6 | Габаритні розміри:  Ш не більше: 1405x Г 830x В 885 мм.  Напруга: 380 Вт  Потужність: не більше 9,5 кВт  Об’єм: 70 л  Діапазон регулювання температури: не менше діапазону +50…+300  Внутрішній розмір чаші: не менше таких розмірів: Д940xГ580xВ170  Матеріал чаші: чавун  Товщина чаші: не менше 10 мм |
| 7 | Овочерізка | 3 | Матеріал: нерж. сталь.  Габарити: не більше таких розмірів 280х510х510 мм.  Швидкість обертів ножів: не менше 300 об/хв. Фактична продуктивність: не менше 240 кг/год. Наявність мікровимикачів на важелі, кришці та чаші. Можливість нарізки м'яких продуктів та сирів. Підключення: не більше 0,6 кВт, 220 В. 5 дисків в комплекті: нарізка 3 і 8 мм., соломка 8 мм., тертка 3 мм., кубики 8х8 мм. |
| 8 | Котел харчовий | 5 | Підключення. Електричне  Габаритні розміри без виступаючих частин, мм: не більше таких розмірів Д 800х Г 800х В 850  Робочий об’єм варильної ємності котла: не менше 100 л  Загальний об’єм варильної ємності котла: не менше 110 л  Споживання електроенергії на розігрівання котла: не більше кВт/год: 12,6  Потужність не більше (кВт) 15. Підключення: 380В  Тип нагріву. паровий  Котел електричний виконаний з харчової нержавіючої сталі.  Передбачається стаціонарне підключення до водопроводу і каналізації.  Принцип роботи: Сорочка котла наповнюється водою і нагрівається Теном.  Тепло від води передається на продукт в чаші котла плавно і рівномірно по всьому об'єму чаші, виключаючи пригорання їжі. |
| 9 | Вітрина | 11 | Габаритні розміри: не більше 1135x700x1300 мм.  Потужність: не більше 0,25 кВт.  Діапазон регулювання температури: не менше ніж в межах: +2…+8  Спереду напрямні для розносів з нержавіючої труби Ø 25х1  Ніжки з нержавіючої труби з регульованими опорами.  Комплектація: полиця, направляючі, 3 гастроємності з кришками GN 1/1 – 150 |
| 10 | Марміт других страв | 21 | Габаритні розміри: не більше 1445x700x1290 мм.  Потужність: не більше 2 кВт.  Діапазон регулювання температури не менше ніж в межах +30…+90  Спереду напрямні для розносів з нержавіючої труби Ø 25х1  Ніжки з нержавіючої труби з регульованими опорами.  Комплектація: полиця, направляючі, 4 гастроємності з кришками GN 1/1 – 150 |
| 11 | Марміт перших страв | 1 | Габаритні розміри (д / ш / в), мм: не більше 1100х700х1290  Марміт 1-х страв для підігріву й підтримки в розігрітому стані заздалегідь приготовані страви.  Конфорки виготовлені з чавуну.  Розмір однієї конфорки не менше 415х295 мм. Кількість комфорок: 2  Корпус і напрямні для розносів виготовлені з нержавіючої сталі.  Напруга, В. 380  Потужність не більше кВт. 6  Вага, не більше кг 90 |
| 12 | Пароконвектомат  (20 рівнів) | 1 | Піч пароконвекційна на 20 рівнів (універсальні на 20 гастроємностей типу GN 1/1 або 600х400, з відстанню не менше 70 мм). У комплекті вкатний візок з направляючими GN 1/1.  Сенсорний рідкокришталевий дисплей із діагоналлю не менше 5-дюймів. 3 робочі режими: пар, гаряче повітря, комбінований режим. Передбачена можливість збереження не менше 120 програм, 40 з них встановлені, 80 вільні для запису.  Цикл приготування для кожної програми має 6 етапів.  Авто реверс, 2 швидкості обертання, тормощуп, USB порт. Обов'язкові функції: попередній нагрів; multilevel; All in; All out; Delta T; регенерація; расстойка; відкладений старт; швидке охолодження камери.  Не менше 2 програми автоматичної мийки, програма ополіскування без миючого засобу.  Регулювання витяжки за допомогою повітряного клапана з електроприводом. Вбудоване в двері світлодіодне підсвічування.  380В, споживана потужність до 29 кВт  Габарити: не більше таких розмірів: Ш1091хГ938хВ1900 мм |
| 13 | Пароконвектомат (10 рівнів) | 1 | Тип підключення: електричний;  Тип установки: настільний;  Кількість рівнів не менше: 10 з універсальними напрямними під використання гастроємностей.  Габаритні розміри (нетто), не більше таких розмірів Ш 840х Г910х В1150 мм.  Розмір листів, GN1/1 або 600х400 мм.  Відстань між рівнями не менше 80 мм  Панель управління електронна  Максимальна температура: не менше 280 С°  Корпус: нержавіюча сталь  Наявна установка вологості.  Внутрішнє скло з’ємне. Таймер: не менше ніж на 60 хв;  Наявне підсвічування робочої камери.  Кількість вентиляторів не менше: 2 з функцією перемикання швидкостей та з функцією реверсу.  Потужність електрична: не більше 12,7 кВт.  Підключення до електромережі: 220/380 В, підключення до перемінного електроструму частотою 50Гц..  До складу повинна входити підставка до печі, матеріал: нержавіюча сталь один ряд направляючих під гастроємності GN1/1 - 1 шт. та пом'якшувач води DVA LT. 8 - 1 шт. |
| 14 | Шафа пекарська | 3 | Габаритні розміри:  Ш не більше 1240x Г 1000x В не більше 1230 мм.  Напруга: 380 Вт  Потужність: не більше 12 кВт.  Діапазон регулювання температури: не менше діапазону +50…+300  К-ть секцій: 2  К-ть секцій з конвекцією: 2  Розмір дека: 960х650х40  Внутрішній розмір духовки: відповідає розміру дека і дає можливість розмістити 2 дека |
| 15 | Шафа холодильна однодверна | 3 | Шафа холодильна 1-но дверна.  Об'єм: 600л.  Температурний режим: не менше діапазону-2/+8 °С.  Габарити: Ш не більше 700x Г 840x В не більше 2060 мм  Підключення: 220В не більше 0,35 кВт.  Вага: не більше 125 кг.  Матеріал: нержавіюча сталь AISI 430.  Товщина ізоляції не менше 70 мм.  Холодоагент R290 |
| 16 | Шафа холодильна дводверна | 4 | Шафа холодильна 2-х дверна.  Об'єм: 1250л.  Температурній режим: не менше діапазону -2/+8 °С.  Габарити Ш не більше 1400x Г 840x В не більше 2060мм,  Підключення: 220В, не більше 0,45 кВт,  Вага: не більше 175 кг.  Нержавіюча сталь AISI 430.  Товщина ізоляції не менше 70 мм.  Холодоагент R290. |
| 17 | Морозильна камера | 3 | Шафа морозильна 1-но дверна.  Об'єм: 600л.  Температурний режим: не менше діапазону -10/-22 °С.  Габарити Ш не більше 700x Г 840x В не більше 2060 мм,  Підключення: 220В, не більше: 0,6 кВт.  Вага: не більше 125 кг.  Нержавіюча сталь AISI 430.  Товщина ізоляції не менше 70 мм.  Холодоагент R290 |
| 18 | Посудомийна машина | 4 | Посудомийна купольна машина  Продуктивність не менше: 45 кас./год.  Розмір касет: 500х500 мм.  Максимальна висота завантаження: не менше 400 мм.  Мийний цикл: 50/180 сек.  Режим миття/ополіскування: 60 °С / 85 °С.  Об'єм бойлера: не менше 10 л.  Об'єм бункера: не менше 30л.  Система фільтраціі: нержавіюча сталь.  Вбудований електронний дозатор для ополіскуючих та миючих засобів.  Панель управління: електромеханічна.  Габарити: Д не більше 720х Г: 735х В не більше 1500 мм  Підключення: 380 В, не більше 7 кВт. |
| 19 | Промислова пральна машина | 6 | Промислова пральна машина.  Максимальне завантаження: не менше 8 кг  Кількість програм: не менше 10  Макс.швидкість віджиму, об / хв: не менше - 1200  G фактор - 394  Вид управління - електронний  Рівень шуму не більше - 70 дБ  Спецрежими: делікатно, швидко, робочий одяг, махра.  Мотор з прямим приводом  Потужність не більше - 1900 Вт. Мережа - 220В / 50Гц  Габарити не більше ШхГхВ -600x640х850 мм |