

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі за предметом: **«Пароконвектомат та плита індукційна за ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування»**, 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 його категорія:

Найменування:	Ліцей імені Івана Пулюя Львівської міської ради
Код ЄДРПОУ:	20834411
Категорія:	Відповідно до п. 3 ч. 4 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі» категорія замовника «підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої цієї статті (юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями (крім тих, які визначені у пунктах 1 і 2 цієї частини) та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади)

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником «Пароконвектомат та плита індукційна за ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування»

Вид процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2026-08-31-013648-a

Очікувана вартість предмета закупівлі згідно проведених розрахунків із врахуванням кошторисних призначень становить – 419 996,00 грн.

Обґрунтування очікуваної вартості: Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено загальнодоступною інформацією щодо цін та асортименту товарів, яка міститься у відкритих джерелах (у тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель "Prozorro", публічному модулю аналітики BI Prozorro, та на аналогічних торговельних електронних майданчиках, тощо). Інформацію також одержано на підставі комерційних пропозицій потенційних постачальників щодо ціни та наявності товару, згідно з пунктом 3 розділу II Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 зі змінами).

Розмір бюджетного призначення: 419 996,00 грн, згідно з кошторису на 2026 рік.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі (Технічна специфікація) міститься в додатку 2 до тендерної документації на закупівлю за предметом: **«Пароконвектомат та плита індукційна за ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування»**.

Це Технічне завдання визначає вимоги до пароконвектомату в комплекті та плити індукційної в комплекті для харчоблоку ліцею

1. Загальні відомості

Замовник	ліцей імені Івана Пулюя
Об'єкт	Харчоблок ліцею.
Предмет закупівлі	Пароконвектомат у комплект якого входить: комбінована пароконвекційна піч великої місткості 1 шт., помягшувач води 1 шт., підставка для пароконвектомату 1 шт. — постачання, доставка, монтаж, введення в експлуатацію.
Кількість	1 комплект

Предмет закупівлі	Плита індукційна у комплект якої входить -2 шт плити індукційні, підставка для індукційних плит 1шт., стіл виробничий 1 шт. — постачання, доставка, монтаж, введення в експлуатацію.
Кількість	1 комплект
Код ДК 021:2015	39310000-8 «Обладнання для закладів громадського харчування».

2. Нормативна база

Обладнання, його розміщення та виконувані роботи повинні відповідати чинному законодавству України та нормативним документам, зокрема:

– **ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації у харчовому ланцюгу» (ISO 22000:2018, IDT);**

– **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР, у чинній редакції) — зокрема стаття 21 щодо постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, у тому числі моніторингу в критичних контрольних точках (для термічного оброблення страв такою точкою є досягнення безпечної внутрішньої температури продукту);**

– **Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016;**

– **Методичні рекомендації із запровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) на об'єктах Служби безпеки України (затверджені та рекомендовані до впровадження Вченою медичною радою Військово-медичного управління Служби безпеки України, протокол № 1 від 08.10.2019);**

– **ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (зі Змінами № 1 і № 2) — щодо технологічних вимог до приміщень харчоблоку та поточності процесів;**

– **чинні державні санітарні норми і правила щодо утримання закладів харчування — зокрема щодо режимів термічного оброблення страв та досягнення нормативної внутрішньої температури в товщі продукту;**

– **ДСТУ EN 60204-1 «Безпечність машин. Електрообладнання машин» (або еквівалент); ДСТУ EN 1717 (захист від зворотного потоку у системі питної води, або еквівалент); Правила улаштування електроустановок (ПУЕ) — щодо підключення обладнання 380/400 В, захисного заземлення та пристроїв захисного вимкнення (ПЗВ);**

– **чинні технічні регламенти України — щодо безпечності обладнання та електромагнітної сумісності.**

3. Технічні, якісні та кількісні характеристики предметів закупівлі

Параметри товару	Вимоги до товару Пароконвектомат. У комплект якого входить: комбінована пароконвекційна піч великої місткості 1 шт., помягшувач води 1 шт., підставка для пароконвектомату 1 шт. — постачання, доставка, монтаж, введення в експлуатацію. Плита індукційна. У комплект якої входить -2 шт плити індукційні, підставка для індукційних плит 1шт., стіл виробничий 1 шт. — постачання, доставка, монтаж, введення в експлуатацію.
-------------------------	--

3.1. Матеріали	Камера, стільниці, рами, основи та внутрішні елементи, що контактують з продуктами, — з нержавіючої харчової сталі (AISI 304 або еквівалент); гігієнічне виконання, заокруглені кути камери, без важкодоступних для миття зон.
3.2. Електрообладнання	Обладнання : Пароконвектомат (комбінована пароконвекційна піч)- Розраховане на трифазну мережу 380/400 В / 3Ф / 50-60 Гц (наявна мережа 380 В за старим позначенням відповідає стандартним 400 В); підключення із захисним заземленням та через ПЗВ. Плита індукційна -Розраховане на 220В/1Ф.
3.3. Вода і водопідготовка	Підключення до водопостачання та каналізації відповідно до вимог виробника; обов’язкове застосування системи водопідготовки (пом’якшення/очищення) для захисту від накипу та якісного пароутворення.
3.4. Вентиляція	З відведенням у вентиляцію; балансування припливно-витяжної вентиляції — за потреби (не входять у перелік обладнання)
3.5. Ергономіка і безпека	Зручна висота завантаження; захисні блокування дверей; захист від опіків; аварійні функції; рівень шуму — у межах санітарних норм.
3.6. Гігієна та НАССР	Із вбудованим циклом автоматичного миття та функції контролю температури (термощуп, У даній моделі USB-інтерфейсу для перенесення/збереження програм приготування).
Призначення	Приготування страв. Пароконвектомат (комбінована пароконвекційна піч): у режимах пари, конвекції та комбінованому (запікання, гасіння, варіння на парі, смаження, регенерація готових страв) та індукційна плита комплект – в цей комплект входить 2 шт. індукційної плити (варіння, тушіння, смаження) для масового харчування в умовах приготування страв у їдальні ліцею.
Інженерні мережі	Електропостачання: трифазна мережа ~380/400 В, 50-60 Гц. Наявні підведення води, каналізація та припливно-витяжна вентиляція (потребують узгодження/доопрацювання під обладнання).
Очікувана продуктивність	Велика місткість (10 рівнів GN 1/1) з огляду на кількість харчувань дітпей у ліцеї.
Тип	Пароконвектомат , професійна пароконвекційна піч для приготування, випікання, запікання та регенерації харчових продуктів, з електронним керуванням. Індукційна плита , високої потужності, професійна, з електронним керуванням.
Приклад моделей	наприклад: Rational, Convotherm, UNOX, Electrolux Professional, APACH, Lainox, Retigo, Bartsher, Hurakan, Angello Po, Bertos — або еквівалент.
Місткість	Не менше : Прооконвектомат -10 рівнів GN 1/1; відстань між рівнями — не менше 63 мм. Індукційна плита -2 конфорки
Режими роботи	Пароконвектомат (комбінована пароконвекційна піч): Конвекція (сухе гаряче повітря), пар, комбінований (пар + конвекція); режим регенерації (відновлення) готових страв.

	Можливість програмування індивідуальних програм. Індукційна плита-варіння, тушіння, смаження.
Діапазон температур	Пароконвектомат (комбінована пароконвекційна піч): Орієнтовно +30...+300 °С (конвекція); паровий режим — від ~+30 °С. Індукційна плита: Орієнтовно +60...280 °С Учасник зазначає фактичні діапазони.
	камери парою та регулюванням вологості.
Контроль клімату/вологості	Автоматичний контроль і регулювання вологості в камері.
Електроживлення	Пароконвектомат (комбінована пароконвекційна піч): 380/400 В / 3Ф / 50-60 Гц; орієнтовна потужність для 10×GN 1/1 — 16 кВт . Плита/и індукційна 220В/1Ф., 10 кВт
Керування	Електронна сенсорна панель; пам'ять програм/рецептів; автоматичні програми приготування; режим Delta-T; ручний режим; багатомовний інтерфейс (укр.).
Термощуп (контроль продукту)	Вбудований багатоточковий термощуп для контролю внутрішньої температури продукту.
Автоматична мийка	Вбудована система автоматичного миття камери з кількома програмами, видаленням накипу та дозуванням засобів (CIP).
Ресстрація даних (НАССР)	USB-інтерфейсу для перенесення/збереження програм приготування.
Камера і двері	Камера з нержавіючої сталі AISI 304 із заокругленими кутами; двері з подвійним або потрійним склінням; внутрішнє LED-освітлення; вбудований душ для ручного миття камери.
Відведення	Вбудоване відведення конденсату/жиру з підключенням до каналізації.
Безпека	Захисні блокування дверей, аварійні функції; відповідність ДСТУ EN 60204-1 (або еквівалент).
Габарити	Пароконвектомат має габарити 937x890x1211 мм (допускається відхилення ± 30 мм).та вагу 135 кг. (допускається відхилення ± 1 кг). Плита/и індукційна (однієї штуки). Габаритні розміри: 410x500x210 мм (допускається відхилення ± 30 мм). Вага: 8 кг (допускається відхилення ± 1 кг).
Система пароутворення	Бойлерна або інжекторна (свіжий пар) із якісним насиченням

Щодо контролю температури. Досягнення безпечної внутрішньої температури в товщі продукту є критичною контрольною точкою (ССР) термічного оброблення страв. Комплектація та додаткове обладнання

Підставка	Підставка під піч у комплекті.
Гастроємності / решітки	Комплект піддонів/решіток GN 1/1 -5 шт: GN 1/1 20-3 шт, решітка 1/1 -2 шт,

Конденсаційна витяжка	Витяжна конденсаційна парасоля над піччю в комплект не входить
Мийні засоби	Стартовий комплект засобів для автоматичної мийки, сумісних із піччю входить в комплект
Термошуп / душ	У комплекті з пароконвектоматом, (термошуп є вбудованим).

4. Вимоги до робіт (доставка, монтаж, пусконаладження, навчання)

- доставка обладнання на об'єкт (Львівська область, м. Львів, вул. І.Пулюя, 16 м. Львів, вул. І. Пулюя, 16);
- встановлення та монтаж обладнання;
- підключення до інженерних мереж (електро-, водопостачання, каналізація)
- у межах приміщення — за погодженням із Замовником;
- пусконаладжувальні роботи та введення в експлуатацію;
- інструктаж (навчання) персоналу правилам експлуатації;
- передання експлуатаційної документації українською мовою.

5. Гарантія та сервіс

- гарантійний строк на обладнання — не менше 12 місяців
- умови та строки реагування на сервісні звернення: відповідальна сторона (Постачальник) зобов'язана відреагувати на звернення про сервісний /гарантійний випадок на протязі 5 днів; усі інші умови описують в договорі про сервісне обслуговування.

