



Співфінансується
Європейським Союзом –
Ukraine Facility
Co-funded by the
European Union –
Ukraine Facility

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Бориславський центр професійної освіти»
Директор
Гор. СТЕЧКЕВИЧ
« 04 » 12. 2025 року

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (відповідно до пункту 4 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))	
Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника	Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Бориславський центр професійної освіти» вул. Героїв ОУН-УПА, 21, м. Борислав, Львівська область, 82300, ЄДРПОУ 22376409
Назва предмета закупівлі:	«Обладнання для закладів громадського харчування» Класифікація за ДК 021-2015 (CPV): 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування
Вид процедури	Відкриті торги (з особливостями)
Ідентифікатор закупівлі	UA-2025-11-28-015742-a
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:	Насамперед необхідно зазначити, що закупівля здійснюється відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 08.04.2025 №551 «Про затвердження переліку закладів освіти, відібраних для реалізації публічного інвестиційного проєкту «Модернізація майстерень і лабораторій закладів професійної та фахової передвищої освіти, забезпечення енергоефективності, безпеки та інклюзивності освітнього простору» за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам (за спеціальним фондом державного бюджету), передбаченої у 2025 році. Закупівля здійснюється, відповідно до порядку та умов передбачених Законом України «Про ратифікацію Рамкової угоди між Україною та Європейським Союзом щодо спеціальних механізмів реалізації фінансування Союзу для України згідно з інструментом Ukraine Facility» від 6 червня 2024 року № 3786-IX Кількість товару: 5 од. Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі, встановлені замовником в Додатку № 3 до тендерної документації
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Розрахунок очікуваної вартості зазначених товарів було складено з урахуванням рекомендацій Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 (зі змінами), зокрема використовуючи метод порівняння ринкових цін на такі товари, доступні у відкритих джерелах інформації (Інтернет), аналізуючи комерційні пропозиції від постачальників, тощо.
Очікувана вартість предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета закупівлі «Обладнання для закладів громадського харчування» Класифікація за ДК 021-2015 (CPV): 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування 1'021'955 гривень 55 копійок (Один мільйон двадцять одна тисяча дев'ятсот п'ятдесят п'ять гривень 55 копійок).

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі)

1. Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, технічна специфікація

ТАБЛИЦЯ 1

№	Найменування товару	Технічні характеристики (вимоги замовника)	К-сть, шт
1.	Піч пароконвекційна на 6 рівнів	Піч пароконвекційна на 6 рівнів (універсальні на 6 гастроємностей типу GN 1/1). Сенсорний TFT-дисплей із діагоналлю 10,1". Дверцята відкриваються праворуч. Працює з технологією iCooking. Це нова розумна технологія приготування (м'яса, птиці, риби, морепродуктів, овочів, рису та бобових, яєць та молочної продукції, випічки та хлібу). Дозволяє обирати продукт і завершувати процес приготування швидко та інтуїтивно; налаштовує фази та параметри приготування відповідно. Закінчення процесу приготування може бути змінено під час використання. iCooking швидко переналаштовує параметри, щоб ви досягали бажаного результату. Режими приготування: • Низькотемпературна пара +30...98 °C. • Пара +99 °C. • Супер-пара +100...130 °C. • Конвекція +30...300 °C. Додаткові функції: Режим регенерації, Режим приготування у вакуумі. Нічне приготування. Ферментація. Пастеризація. Копчення. Маринування м'яса. Дегідрація. iClima — керування та регулювання вологості з точністю до 1 %, відсоткове вимірювання, налаштування та регулювання клімату з максимальною точністю. Керування: 10.1" TFT екран для простого та інтуїтивного керування. Контроль та супервізія: керування пристроєм із мобільних девайсів через iKconnect. Термошуп у комплекті — простий та зручний у використанні, дає змогу контролювати температуру всередині продукту протягом усього процесу приготування. Миття — iWashing з рідким миючим засобом (liquid smart wash). iKconnect — підключення через роз'єм та Wi-Fi. Конструкція: унікальний дизайн двонаправлених турбін для рівномірного розподілу тепла. Має 6 швидкостей вентилятора. Автоматична система миття (iWashing). Тип парозволоження: бойлерний. Робочі температури: +30...300 °C. Відстань між направляючими: не більше 75 мм. Тиск H₂O: 200-400 кПа (2-4 бари). Діаметр входу води: Ø ¾" (≈19,05 мм). Діаметр зливу: Ø 40 мм. Габарити (ШхГхВ): не більше 830x900x850 мм. Потужність: 11,0 +/- 1 кВт. Напруга / Частота: 380 В, 3N~, 50-60 Гц. Вага: не більше 130 кг. В комплекті - помякшувач води на 12л Тип: механічний фільтр. Об'єм: 12 л.	1

		Фільтр солей: кальцію (Ca^{2+}) та магнію (Mg^{2+}). Діапазон робочої температури води: $+4...35\text{ }^{\circ}\text{C}$. Об'єм смол: не менше 8 л. Ресурс (пропускна здатність): до 1000 л/год. Діапазон робочого тиску: 1-8 бар. Максимальна жорсткість води: $90\text{ }^{\circ}\text{f}$ ($\approx 900\text{ мг/л CaCO}_3$). Габарити (ШхГхВ): не більше 200х270х500 мм. Вага: 10 +/- 0,5 кг.	
2.	Шафа розстійна 12 рівнів	Кількість рівнів: 12. Панель керування: механічна. Робочі температури (камера): до $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$. Направляючі: GN 1/1, 600х400 мм. Відстань між направляючими: не більше 75 мм. Підключення до водопостачання - немає. Матеріал корпусу: нержавіюча сталь. Габарити (ШхГхВ): не більше 940х900х720 мм. Потужність: 2,5 +/- 0,1 кВт. Напруга: 220 В. Вага: не більше 50 кг.	1
3.	Шафа холодильна 700 л	Об'єм: 700 л. Робочі температури: $-2...+8\text{ }^{\circ}\text{C}$. Холодоагент: R290. Тип охолодження: динамічний. Товщина ізоляції: не менше 50 мм. Кліматичний клас: 4. Матеріал корпусу: нержавіюча сталь (крім задньої панелі). Розміри (ШхГхВ): не більше 700х830х2050 мм. Потужність: не менше 0,25 кВт. Напруга: 220 В. Вага: не більше 125 кг.	1
4.	Шафа морозильна 700 л	Об'єм: 700 л. Робочі температури: $-18...-22\text{ }^{\circ}\text{C}$. Холодоагент: R290. Тип охолодження: динамічний. Товщина ізоляції: не менше 50 мм. Кліматичний клас: 4. Матеріал корпусу: нержавіюча сталь (крім задньої панелі). Розміри (ШхГхВ): не більше 700х830х2050 мм. Потужність: не менше 0,25 кВт. Напруга: 220 В. Вага: не більше 130 кг.	1
5.	Двопостова автоматична кавомашина	Тип кавоварки: еспресо Кількість груп: 2 Кількість бойлерів: монобойлер Керування: автомат Наявність екрану: Так Група від високий стакан: Так Габарити (ШхГхВ), мм: не більше 750х500х530 Вага, кг: не більше 65 Об'єм парового бойлера: не менше 11л Підключення до водопроводу: Так Напруга, В: 220V, 380V Потужність, кВт: не менше 3,70 Таймер напою. Вказує час екстракції для кожної групи. Складні підставки під чашки на кожній групі. Дозволяють використовувати машину як для чашок для еспресо, так і для одноразових великих паперових стаканів. Парові трубки збільшеного діаметра. Забезпечують більш стабільну якість пари та покращене спінювання молока. Світлодіодне підсвічування робочої зони. Механічні кнопки. Вони знаходяться у верхній частині машини і	1

	завдяки механічній природі мало піддаються дефектам через пару, мокрі руки і т.д. Попередньо встановлені дози. В комплекті - помякшувач води на 12л Тип: механічний фільтр. Об'єм: 12 л. Фільтр солей: кальцію (Ca^{2+}) та магнію (Mg^{2+}). Діапазон робочої температури води: $+4...35\text{ }^{\circ}\text{C}$. Об'єм смол: не менше 8 л. Ресурс (пропускна здатність): до 1000 л/год. Діапазон робочого тиску: 1-8 бар. Максимальна жорсткість води: $90\text{ }^{\circ}\text{f}$ ($\approx 900\text{ мг/л CaCO}_3$). Габарити (ШхГхВ): не більше 200x270x500 мм. Вага: $10 \pm 0,5\text{ кг}$.	
--	---	--

Учасник має забезпечити пароконвекційну піч по дві упаковки мийними та ополіскуючими засобами, що сумісні з даним обладнанням.