

Кухонне обладнання (піч пароконвекційна бойлерного типу) ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі **Кухонне обладнання (піч пароконвекційна бойлерного типу) ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування**

для потреб замовника забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті або на веб – сайті головного органу.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**ТЕХНІЧНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ЯКІСНІ ВИМОГИ
ЩОДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ:**

**Кухонне обладнання (піч пароконвекційна бойлерного типу) ДК 021:2015 39310000-8
Обладнання для закладів громадського харчування**

У разі, якщо дане Технічне завдання містить посилання на конкретну марку, фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що Технічне завдання (технічні вимоги) містить(ять) вираз «або еквівалент».

Товар повинен бути новим. Всі основні компоненти товару повинні бути оригінальними, зміна компонентів на неоригінальні забороняється.

Товар повинен бути в спеціальній упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки.

Умовою поставки товару є пакування товарів, їх завантаження, доставка до закладу Замовника з перевіркою комплектності, цілісності, відсутності пошкоджень, розвантаження, занесення в споруду, щоб уникнути проблемних питань щодо пошкодження товару, розміщення, монтаж, введення в експлуатацію (підключення до електромережі тощо), налаштування та пуско-налагоджувальні роботи товару в присутності представників Замовника, проведення інструктажу персоналу їдальні щодо подальшої експлуатації обладнання за рахунок Постачальника.

Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів та відповідати параметрам та вимогам, зазначеним у цьому додатку.

Товар повинен відповідати технічним, кількісним та якісним вимогам Замовника. При поставці товару обов'язково надаються копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару.

№	Найменування	Технічні характеристики	Одиниця виміру	Кількість
1	Піч пароконвекційна на 10 рівнів бойлерного типу	Теплова кулінарна система на 10 рівнів (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) бойлерного типу, з гігієнічної установкою без ніжок. Повинна бути обладнана інтелектуальною системою приготування, інтелектуальним управлінням та інтелектуальною автоматичною системою очищення камери апарату та видалення накипу з парогенератора за допомогою очисних таблеток, термозондом з 6 точками вимірювання, сенсорним екраном з розміром не менше 10,1 дюймів, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 1200 програм, з можливістю приготування в багаторівневому режимі, з можливістю приготування в нічному режимі, з можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу, та включати не менше 3 робочі режими в діапазоні температур від 30 до 300С, не менше 5 робочих	Комплект	1

		підрежимів, діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень та функцію самодіагностики для перевірки функціонування апарату, з наявністю не менше 2 вентиляторів в робочій камері, мати ручний душ з поворотним або повертальним механізмом, вбудований лічильник електроенергії, з наявністю дверей з потрібним склом та з можливістю відкриття на 180 градусів, з можливістю дистанційного управління, з можливістю отримання НАССР-даних, мати вбудований інтерфейс WiFi. Габаритні розміри: Ширина 850 мм, Глибина 842 мм, Висота 1014 мм. Номинальна напруга 380 В, підключення до перемінного електроструму частотою 50 Гц, Споживана потужність 18,9 кВт. Виріб має бути обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації, довжиною не менше 2,5 м та вилкою електричною. Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України та мати дозвіл до використання на об'єктах громадського харчування. Виріб повинен відповідати вимогам ДСТУ, ТУ виробника та технічній документації передбаченої виробником. Обов'язкове використання засобів для мийки рекомендованих виробником. Гарантія: 24 місяці. <u>До складу печі пароконвекційної має бути включена наступна комплектація:</u> - Підставка повинна бути виготовлена з матеріалів, придатних для використання на об'єктах громадського харчування, та обладнана напрямними для встановлення гастроємностей типу GN 1/1. Конструкція повинна забезпечувати: наявність напрямних для розміщення гастроємностей; міцність та стійкість під час експлуатації; зручність санітарної обробки та щоденного догляду. Габаритні розміри: не більше 850 × 705 × 700 мм - 1 шт , - Гастроємність типу GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, призначена для використання у професійному тепловому та холодильному обладнанні. Висота: 65 мм. Розміри: 325 × 530 мм. - 10 шт , - Деко для смаження та випікання з антипригарним покриттям GN 1/1 для смаження та випікання 1/1 GN з антипригарним покриттям Trilax - Габарити, мм: 325*530 - 5 шт		
--	--	---	--	--

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі (Технічна специфікація) міститься в додатку № 1 до тендерної документації на закупівлю та оприлюднено на веб-порталі Уповноваженого органу (<https://prozorro.gov.ua>).

Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:

- Очікувана вартість закупівлі становить – 681 333,33 грн.з ПДВ/ 567 777,78 грн. без ПДВ

При визначенні очікуваної вартості замовник неухильно дотримувався принципів проведення публічних закупівель, визначених статтею 5 Закону України "Про публічні закупівлі" та враховував методи визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» із застосуванням методу порівняння ринкових цін. Для повноцінного аналізу ринку та належного розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі застосовано різнобічні джерела та ресурси отримання інформації щодо вартості товарів, зокрема **комерційні (цінові) пропозиції**, загальнодоступна відкрита інформація даних системи електронних закупівель Prozorro, професійного модуля аналітики bi.prozorro, а також Google пошук (огляд веб-сайтів, прайси тощо) та з урахуванням кошторисних призначень.

Відповідно до методики визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», замовником отримано комерційні пропозиції. Згідно обрахунку очікувана вартість становить: $(697000,00 + 657000,00 + 690000,00) / 3 = 681\,333,33$ грн. з ПДВ (комерційні додані).



**ТОВ
ТОРГОВА ГРУПА
«ЛІДЕР-Л»**

— Код ЄДРПОУ 44641623 —

Уповноваженій особі середньої
загальноосвітньої школи №99 м. Львова

від 14.09.2026, № 14.09-12

Комерційна пропозиція

№ П/П	Назва товару	К-ть	Ціна за од. грн. без ПДВ	Ціна за од. грн. з ПДВ	Сума за од. грн. без ПДВ	Сума за од. грн. з ПДВ
1	Пароконвекційна піч Rational iCombi Pro 10-1/1 з підставкою та набором гастроємностей	1	580 833,33	697 000,00	580 833,33	697 000,00
Вартість пропозиції без ПДВ						580 833,33
Сума ПДВ						116 166,67
Вартість пропозиції з ПДВ						697 000,00

Директор



Наталія ПАРКАНІЙ



81105, Львівська обл., Пустомитівський р-н,
с. Наварія, вул. Шкільна, буд. 2, кв. 3



ЄДРПОУ 39031869, ІПН 390318613257,
р/р UA 243052990000026006031005327
у АТ КБ «ПриватБанк», МФО 305299



+ 38 (097) 209 50 70
+ 38 (032) 242 06 40



office@s-prof.com.ua



**Директору середньої
загальноосвітньої школи №99 м.
Львова
Вірі Мохницькій**

79037, м.Львів, вул. Творча 1, тел. (032) 294-33-38,

**вих. № 3028-а/1
від 11.09.2026**

Комерційна пропозиція

У відповідь на запит №01-18/282 від 10.09.2026 року щодо надання комерційної (цінової) пропозиції ТОВ «ТОРГОВИЙ ДІМ «С-ПРОФ» надає комерційну пропозицію.

№ З/П	Найменування товару	Технічні характеристики	К-ть	Ціна грн з ПДВ
1	Піч пароконвекційна Rational iCombi Pro 10-1/1	Піч пароконвекційна на 10 рівнів бойлерного типу. Кількість рівнів: 10 (на 10 гастроємностей типу GN 1/1) Гігієнічна установка без ніжок. Обладнана інтелектуальною системою приготування, інтелектуальним управлінням та інтелектуальною автоматичною системою очищення камери апарату та видалення накипу з парогенератора за допомогою очисних таблеток, термозондом з 6 точками вимірювання, сенсорним екраном з розміром не менше 10 дюймів, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 1000 програм, можливість приготування в багаторівневому режимі, можливість приготування в нічному режимі, можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу, та включає 3 робочі режими в діапазоні температур від 30 до 300С, не менше 5 робочих підрежимів, діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень та функцію самодіагностики для перевірки функціонування апарату, наявність 2 вентиляторів в робочій камері, ручний душ з поворотним або повертальним механізмом, вбудований лічильник електроенергії, наявність двері з потрійним склом з можливістю відкриття на 180 градусів, можливість дистанційного управління, можливість отримання НАССР-даних, вбудований інтерфейс WiFi. Вага, кг: 127 Напруга, вольт: 400В Потужність, кВт: 18,9 Габарити, мм: 850*842*1014 До складу входить : Підставка для теплової кулінарної системи . Підставка призначена для встановлення та експлуатації теплової кулінарної системи. Конструкція підставки повинна забезпечувати стійке та безпечне розміщення обладнання, а також зручність завантаження та вивантаження гастроємностей. Підставка повинна бути виготовлена з матеріалів, придатних для використання на об'єктах громадського харчування, та	1	657 000,00

		обладнана напрямними для встановлення гастроемностей типу GN 1/1. Конструкція повинна забезпечувати наявність напрямних для розміщення гастроемностей; міцність та стійкість під час експлуатації; зручність санітарної обробки та щоденного догляду. Габаритні розміри: не більше 850 × 705 × 700 мм - 1 шт , Гастроемність типу GN 1/1, виготовлена з нержавіючої сталі, призначена для використання у професійному тепловому та холодильному обладнанні. Висота: 65 мм. Розміри: 325 × 530 мм. - 10 шт , Деко для смаження та випікання з антипригарним покриттям GN 1/1 Противінь для смаження та випікання 1/1 GN з антипригарним покриттям Trilax Габарити, мм: 325*530 - 5 шт		
--	--	--	--	--

Генеральний директор
ТОВ «Торговий дім «С-Проф»



/ **Фар'ян І.О.**



**ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ФРОСТ ІНЖИНІРИНГ»**

🏢 Код ЄДРПОУ: 46206672

📍 79066, Україна, м. Львів, вул. Сихівська, 26

☎ тел.: +38 (093) 701-76-35

✉ e-mail: frost_engineering_llc@ukr.net

Уповноваженій особі

№ 15 від 11.09.2026

ЦІНОВА ПРОПОЗИЦІЯ

№ З/П	Найменування товару	Од. виміру	К-ть	Ціна грн з ПДВ	Сума грн з ПДВ
1	Теплова кулінарна система Rational iCombi Pro 10-1/1	Шт.	1	690 000,00	690 000,00
Загальна сума без ПДВ					575 000,00
Сума ПДВ					115 000,00
Загальна сума з ПДВ					690 000,00

Директор ТОВ «ФРОСТ ІНЖИНІРИНГ»

Тітулов Г.В.