



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

Зміст висвітленої інформації не обов'язково відображає позицію Європейського Союзу.



ЗАТВЕРДЖЕНО:
Директор ЗП (ПТ) О
«Рівненський професійний
коледж ресторанного і
готельного бізнесу»
Василь ХАРКОВЕЦЬ

« 11 » вересня 2026 рік

ОБҐРУНТУВАННЯ **технічних та якісних характеристик закупівлі, очікуваної вартості** **предмета закупівлі**

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: **Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Рівненський професійний коледж ресторанного і готельного бізнесу» 33012, м. Рівне вул. академіка Степана Дем'янчука. 3, код ЄДРПОУ 03071130, т. (+380675811307), e-mail: lenamarin@ukr.net**

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **Мультифункціональна сковорода з підставкою та комплектуючими, код ДК 021:2015 – 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: **Відкриті торги з особливостями;**

Закупівля UA-2026-09-11-013238-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: **1182907.00 грн з ПДВ (Один мільйон сто вісімдесят дві тисячі дев'ятсот сім гривень 00 коп.)**

Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована з урахуванням наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося на підставі проведення моніторингу цін на ринку аналогічних до предмета закупівлі послуг, шляхом пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціни, що містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро» тощо. Інформація про аналіз цін додається.

Також замовником були отримані такі комерційні пропозиції та на підставі них виведене середньоарифметичне значення:

1. Цінова пропозиція №1 від 07.08.2026 року №46 від Приватне підприємство – фірма «ПАРТІ» — 984240.00 грн. (з ПДВ);
2. Цінова пропозиція №2 від 15.06.2026 року №273 від Товариства з обмеженою відповідальністю «АРМ-ЕКО» — 1253500,00 грн. (з ПДВ);
3. Комерційна пропозиція №3 від 07.08.2026 року №3 від ФОП Підгурська Юлія Анатолівна — 1042030.00 грн. (без ПДВ);

4. Комерційна пропозиція №4 від 10.08.2026 року від ФОП Швець Валентина Миколаївна - 1036210.00 грн. (без ПДВ).

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі відповідно до вищезазначених комерційних пропозицій:

$984240.00 \text{ грн} + 1253500,00 \text{ грн} + 1250436.00 + 1243452.00 / 4 = 1182907.00 \text{ грн. з ПДВ}$

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Замовник здійснює закупівлю цього предмета закупівлі, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає вимогам і потребам замовника. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати чинним нормативним актам (державним стандартам / технічним умовам / нормам) для цієї категорії товарів. При закупівлі товару замовником враховано та дотримано норм законодавчих актів, зокрема Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII, Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених постановою Кабміну від 12.10.2022 № 1178.

Термін постачання — до 25 грудня 2026 р.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

До складу поставки однієї одиниці Товару повинні входити: Мультифункціональна сковорода з підставкою та комплектуючими.

У разі застосування різних технічних реалізацій допускаються функціонально еквівалентні рішення, які забезпечують не гірший результат за мінімальними технічними, функціональними та експлуатаційними характеристиками, визначеними нижче.

Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, у вакуумі, низькотемпературного приготування. Обладнаний двома тиглями до 25 літрів кожний, інтелектуальною системою приготування, інтелектуальною системою нагрівання, автоматичним підйомно-опускним пристроєм, інтегрованою системою подачі води, інтегрованою зливною системою, системою захисту від пригорання та опіків, сенсорним екраном, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 350 програм, можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу, термозондом з 6 точками вимірювання, та включає не менше 6 робочих режимів в діапазоні температур 30-250°C, вбудований ручний душ з поворотним механізмом, сервісну діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень, можливість дистанційного контролю, можливість отримання НАССР-даних, вбудований інтерфейс WiFi.

Номинальна напруга 380 -400 В, 3 NAC.

Споживана потужність не більше 21кВт. Вага 134 кг

Габаритні розміри не більше: 1100x938x485 мм.

Виріб обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації, довжиною не менше 2,5 м та вилкою електричною (або подовжувачем з відповідними параметрами).

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 або технічної документації передбаченої виробником.

Гарантія 24 місяців

Комплектація:

Підставка виготовлена із нержавіючої сталі. З напрямними для зберігання гастроємностей 1/1 (530*325мм). Бічні стінки та верх закриті. Задня стінка відкрита. Зверху з видвижними полицями. По центру ніша для зберігання.

Візок для теплової системи – 1 шт. Шпатель, (1 шт) Кошик для рису та макароних виробів, (1 шт.) Сито, (1 шт.) Губка для чищення (1шт) Кронштейн для автоматичного підйомно-опускного пристрою тип 2-S (2 шт.) Кошик для готування у фритюрі (1 шт) Донна решітка тигля, тип , 2-S (2шт).

У складі пропозиції надати:

Сертифікат на підтвердження статусу офіційного дилера та сервісного партнера.

Авторизаційний лист-гарантію можливості поставки від офіційного представника або дилера з вказанням номеру закупівлі та замовника, Сертифікат СЕС, Декларація відповідності.

У вартість має бути включена доставка та підключення.

Всі посилання, у даному додатку, на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «... «або еквівалент»».

Для забезпечення візуалізації ЄС згідно зі статтею 16 Рамкової угоди щодо спеціальних механізмів реалізації фінансування ЄС для України згідно з інструментом Ukraine Facility, ратифікованої Законом України від 06.06.2024 № 3786-ІХ, товар, який буде поставлено, має містити емблему Європейського Союзу та напис «Співфінансується Європейським Союзом — Ukraine Facility».

Напис «Співфінансується Європейським Союзом» завжди повинен бути вказаний повністю і розміщений поруч з емблемою. Шрифт, який буде використовуватися разом з емблемою ЄС, повинен залишатися простим і легко читабельним. Рекомендованими шрифтами є Arial, Auto, Calibri, Garamond, Tahoma, Trebuchet, Ubuntu та Verdana. Використання підкреслення та інших шрифтових ефектів заборонено. Розташування тексту відносно емблеми ЄС не повинно жодним чином перешкоджати зображенню емблеми ЄС. Рекомендовано учасникам ознайомитись із посібником «Використання емблеми ЄС у контексті програм ЄС 2021-2027».

Уповноважена особа



Олена ХАРЧУК