

**Комунальне некомерційне підприємство «Київська міська клінічна лікарня № 18»  
виконавчого органу Київської міської ради  
(Київської міської державної адміністрації)**

**Обґрунтування  
технічних, якісних, кількісних характеристик та  
очікуваної вартості предмета закупівлі  
UA-2024-10-08-007939-а**

**м.Київ**

**№ 544**

**08.10.2024р.**

**Найменування:** Комунальне некомерційне підприємство «Київська міська клінічна лікарня №18» виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації)

**Місцезнаходження:** 01054, місто Київ, бульвар Тараса Шевченка,17

**Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:** 01993776

**Предмет закупівлі:** ДК 021:2015 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (піч пароконвекційна)

**Вид закупівлі:** відкриті торги (з особливостями)

**Обґрунтування застосування процедури закупівлі:**

Процедура закупівлі визначена відповідно до Законом України «Про публічні закупівлі», постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження 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» від 12.10.2022 № 1178(зі змінами)

**Обґрунтування доцільності закупівлі:**

Для безперервної організації харчування в процесі лікування пацієнтів лікарня має потребу на закупівлю товару код ДК 021:2015:39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (піч пароконвекційна) на 2024 рік в кількості – 1 к-т та на загальну суму 187 032,00 грн. з ПДВ.

**Обґрунтування обсягів закупівлі:**

Обсяги закупівлі повністю відповідають вимогам чинного законодавства України, тендерній документації та розраховані на підставі наявної потреби у зв'язку з виходом з ладу відповідного обладнання .

Потребу на закупівлю було надано заступником директора з технічних питань.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: ПІЧ  
ПАРОКОНВЕКЦІЙНА МКФ711ВМ (ТЕСНОЕКА)**

	<p>Система захисту вентилятора, пряма пара Програмне забезпечення для управління вологістю Програмований запуск духовки Збережених від 40 рецептів система НАССР Кабель трифазний+нейтральний [5G 4]-L=1600 мм Порт USB Чаша для збору конденсату, зі зливом на дверцятах Петлі з блокуванням дверей для відкриття, що регулюються на 60°, 90°, 120°, 180° <b>Розмірні параметри:</b> Ширина – <b>не більше</b> 730 Глибина - <b>не менше</b> 849 Висота – <b>не більше</b> 850 Вага (кг) – <b>не менше</b> 96 Відстань між рейками (мм) <b>не менше</b> 68 <b>Електричні параметри:</b> Потужність (кВт) <b>не більше</b> 10,4 Частота (Гц) 50/60 Напруга (В) АС 380/400 3N Кількість двигунів 2 двонаправлених (з реверсом) Захист від води IPX4 <b>Функціональні особливості</b> Місткість <b>не менше</b> -7 дек 1/1 GN Тип приготування - Напівстатична + вентилярована Пар - Пряме керування парою сенсорним екраном (10 рівнів) Варильна камера нержавіюча сталь AISI 304 Температура <b>в діапазоні не менше</b> 30 - 270 °С Панель керування - Електронне керування пультом Кількість програм- 100 Програмовані кроки приготування -10 Температура попереднього нагрівання -180 °С Функція попереднього нагрівання - Програмована <b>двері</b> Праве бічне відкриття Вентильовані Оглядове скло Модульність - Так Ніжки регулюються</p> <p><b>У комплект входить:</b></p>
	<p>Гастроємність GN1/1 h 20 мм – 7 шт Гастроємність GN1/1 h 40 мм – 4 шт Гастроємність GN1/1 h 65 мм – 3 шт</p>



