

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: Окрема комендатура охорони і забезпечення Державної прикордонної служби України (військова частина 1498): м. Київ, вул. Світла 6, 02121; код за ЄДРПОУ – 14321955; категорія замовника – військова частина.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021-2015: 44210000-5 — Конструкції та їх частини (польова кухня для приготування їжі на 30 осіб)

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-04-13-009880-a

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі відповідно до потреб визначених АДПСУ.

ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ

до предмету закупівлі

5. Код ДК 021-2015: 44210000-5 — Конструкції та їх частини (польова кухня для приготування їжі на 30 осіб)

| № з/п | Найменування товару | Кількість, шт. | Відповідність нормативним документам |
|--------------|-----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Польова кухня для приготування їжі на 30 осіб | 50 | Польова (малолітражна) кухня, типу МК-30 або еквівалент. Призначена для приготування їжі з двох страв в польових умовах на 30 осіб. Кухня може працювати на твердому паливі (дрова) або рідкому (дизпаливо). Кухня складається з теплового блоку і паливної системи. У тепловий блок входять вогнище з димарем, казани для приготування I-ої і II-ої страви. Вогнище кухні встановлюється на двох ніжках-полозах та являє собою металевий каркас з ручками для |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>перенесення, виконаний з кутової сталі, фанерований з внутрішньої сторони сталевим листовим прокатом. Усередині вогнища встановлені відбивні листи з нержавіючої сталі, які розташовані під кутом до стінок вогнища, пічна камера з колосниковими ґратами і зольник. Між облицьовуванням вогнища і зовнішнім облицьовуванням є вільний простір, в якому під час роботи кухні циркулює охолоджуюче повітря, що поступає в отвори зовнішнього облицьовування знизу і виходить в отвори, розташовані вгорі.</p> <p>Відпрацьовані гази відводяться назовні через сталевий димар, що складається з двох частин. Перша частина має відбивач (парасолька), а нижня — кільце для кріплення до димової коробки. Частини димаря кріпляться під дном теплового блоку при зберіганні та транспортуванні.</p> <p>Тепловий блок ззовні пофарбований порошковою термостійкою матовою фарбою захисного кольору типу Хакі.</p> <p>Казани першої і другої страв вставляються в верхню частину вогнища, за зовнішніми габаритними розмірами неоднакові і у вогнищі можуть бути встановлені лише на своє місце. Обидва казани по периметру верхньої частини мають Г-подібні борти, якими впираються в азбестове (або еквівалент) ущільнення, укладене в жолобки верхнього листу вогнища.</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Казани за способом обігріву двох типів: з безпосереднім (прямим) і непрямим обігрівом.</p> <p>Казан для I-ої страви одностінний – з прямим нагрівом.</p> <p>Казан для II-ої страви з подвійними стінками – з непрямим обігрівом.</p> <p>Казани виготовлені з нержавіючої сталі, зварної конструкції, прямокутної форми із закругленими кутами. Кришки казанів з нержавіючої сталі, круглої форми з гумовим ущільненням по контуру горловини казана. При закритті кришка до горловини притискається за допомогою коромисла і задрайки. На кришці встановлений паровипускний клапан з відбивачем.</p> <p>Казан для другої страви виконаний з подвійними стінками (масляною сорочкою), міжстінний простір якого заповнюється проміжним теплоносієм.</p> <p>Об'єм казанів:</p> <ul style="list-style-type: none">- для I-ої страви – не менше 26 л- для II-ої страви – не менше 16 л <p>Паливна система кухні складається з:</p> <ul style="list-style-type: none">- паливний бак в зборі з манометром- форсунка- арматура- паливо-провід (бензостійкий) |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - насос автомобільний зі шлангом - решітка колосникова та дверцята топки (для роботи на твердому паливі) <p>Інструмент та запасні частини:</p> <ul style="list-style-type: none"> - форсунка запасна з комплектом ЗПУ - труба паливопроводу мідна - манометр з комплектом прокладок - решітка колосникова - клапан паровипускний - ручка і стрижень задрайки котла в зборі - прокладка кришки котла - набір ключів гайкових двосторонніх - набір запасних гвинтів, гайок - сокира та пила поперечна дворучна - каністра для рідкого палива металева, 10 л - лампа гасова або ліхтарик акумуляторний - лампа паяльна бензинова 1-2 л - лійка з сіткою для заливання палива - кочерга - ящик металевий для продовольства з судками - ящик металевий для приладдя - сумка для інструменту <p>Кухонний посуд та інвентар:</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none">- каструля алюмінієва 9-10 л – 1 шт- ніж кухонний – 1 шт- ніж овочевий – 1 шт- консервовідкривач – 1 шт- ложка розливна з нержавіючої сталі 0,5 л – 3 шт- дошка розділочна 300x400 мм – 3 шт <p>Маркування виробу здійснюється на маркувальній табличці, яка закріплена на зовнішній облицювальній стінці вогнища та має містити інформацію нанесену способом штампування, тиснення або гравіювання. Повинні бути нанесені:</p> <ul style="list-style-type: none">- назва виробу;- дата виготовлення у форматі – мм.рррр (мм – номер місяця, рррр - рік);- заводський номер;- найменування підприємства виробника;- напис «ВЛАСНІСТЬ ДЕРЖАВНОЇ ПРИКОРДОННОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ. НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ». <p>Гарантії від виробника:</p> <ul style="list-style-type: none">не менше 20 (двадцять) років на зберігання;не менше 5 (п'ять) років з дати початку експлуатації. |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>До комплекту кожної кухні надаються:</p> <ul style="list-style-type: none"> - паспорт кухні польової; - інструкція з експлуатації; - гарантійний талон виробника. |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Відповідність Товару, що планується до поставки, технічним вимогам Замовника, що викладені у тендерній документації та цьому Додатку, повинна бути підтверджена наданням у складі тендерної пропозиції наступних документів:

- Гарантійний лист, яким підтверджується відповідність технічним, якісним та кількісним характеристикам, що викладені у Додатку №3 до тендерної документації.

Додатково у складі тендерної пропозиції необхідно надати:

1) Гарантійний (або авторизаційний) лист від виробника або представника або дилера або дистриб'ютора, адресований замовнику даної закупівлі, який містить інформацію про право учасника (найменування і код ЄДРПОУ) пропонувати (та/або продавати) запропонований Учасником у межах даної закупівлі товар, а також свідчити про те, що запропонований Учасником товар є новим та належної якості.

2) Гарантійний лист про те, що гарантійний строк на зберігання товару складає не менше 20 (двадцяти) років, а гарантійний строк експлуатації не менше 5 (п'яти) років з дати початку такої експлуатації.

Постачання товару здійснюється Учасником, відповідно до заявок (замовлень) Замовника. Місце поставки: Київська область, детальна інформація щодо місць поставки буде повідомлена Замовником лише Переможцю на етапі укладення/виконання договору про закупівлю.

Поставка: на умовах передбачених в проекті Договору.


Товар має бути безпечним, а його технічні, якісні характеристики мають відповідати встановленим вимогам.

Товар має бути таким, що не перебував у експлуатації за своїм функціональним призначенням (новим).

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису на 2023 рік, становить 3 550 000,00 з ПДВ.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 3 550 000,00 з ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість формувалась з середніх цін проведеного моніторингу згідно з вимогами законодавства та наказів Адміністрації Державної прикордонної служби України від 09.09.2019 № 480-АГ «Про моніторинг цін під час здійснення закупівель» (зі змінами) та від 07.11.2022 № 570/0/81-22-АГ «Про організацію моніторингу цін під час здійснення закупівель товарів на період дії правового режиму воєнного стану та внесення змін до наказів Адміністрації Держприкордонслужби».

Старший офіцер відділу
централізованих закупівель
старший лейтенант  Володимир ХМЕЛЯР