

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розмір бюджетного призначення, технічних та якісних характеристики предмета закупівлі**

*(відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710»)*

1	<b>Назва предмета закупівлі</b>	<b>Посуд для їдальні</b> код за ДК 021: 2015: <b>39220000-0 Кухонне приладдя, товари для дому та господарства і приладдя для закладів громадського харчування</b>
2	<b>Вид процедури</b>	Відкриті торги (з особливостями)
3	<b>Ідентифікатор закупівлі</b>	UA-2024-08-30-006415-a
4	<b>Розмір бюджетного призначення</b>	Відповідно до кошторису на 2024 рік.
5	<b>Очікувана вартість предмета закупівлі</b>	<b>604 162,31 грн з ПДВ</b>
6	<b>Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі</b>	Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена <b>примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ від 18.02.2020 №275)</b> , якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Розрахунок очікуваної вартості товару проводився методом отримання комерційних (цінових) пропозицій від постачальників.

Найменування товару	Кількість шт	ТОВ «Торговий дом «Харківмаш» (грн.)	ФОП Чирук Ірина Миколаївна (грн.)	ФОП Кушнір Іванна Василівна (грн.)	Середня вартість шт, (грн.)	Ціна закупівлі, грн.
Каструля середня кришкою для професійного використання	3 85	1500,00	1450,00	1390,00	1446,67	<b>122 966,95</b>
Чайник нержавіючої сталі	3 8	1150,00	1115,00	1190,00	1151,67	<b>9 213,36</b>
Металева підставка для серветок	85	245,00	230,00	220,00	231,67	<b>19 691,95</b>

Термокружка з нержавіючої сталі	350	280,00	110,00	259,00	216,33	<b>75 715,50</b>
Ложка столова	350	74,00	72,00	65,00	70,33	<b>24 615,50</b>
Виделка столова	350	74,00	72,00	65,00	70,33	<b>24 615,50</b>
Таця прямокутна	320	395,00	380,00	370,00	381,67	<b>122 134,40</b>
Миска глибока	350	75,00	72,00	81,00	76,00	<b>26 600,00</b>
Соусник нержавіючий	85	82,00	75,00	78,00	78,33	<b>6 658,05</b>
Ложка розливна з поліруванням	85	392,00	390,00	385,00	389,00	<b>33 065,00</b>
Набір для спецій	85	308,00	300,00	270,00	292,67	<b>24 876,95</b>
Тарілка мілка, кругла з бортом	85	126,00	120,00	105,00	117,00	<b>9 945,00</b>
Лопатка термопластикова	10	410,00	450,00	429,00	429,67	<b>4 296,70</b>
Стелаж виробничий для сушки посуду з піддонами	1	20736,00	21504,00	21120,00	21120,00	<b>21 120,00</b>
		Джерело 1 грн.	Джерело 2 грн.	Джерело 3 грн.		
Каструля із нержавіючої сталі з кришкою для професійного використання	15	5382,00	5129,00	4506,00	5005,67	<b>75 085,05</b>

+ доставка

**Очікувана вартість закупівлі – 604 162,31 грн з ПДВ.**

7	<b>Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі</b>	Для забезпечення господарської діяльності виникла обґрунтована необхідність у закупівлі.
---	---	--

### **ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**Посуд для їдальні**

**код за ДК 021:2015: 39220000-0 Кухонне приладдя, товари для дому та господарства і приладдя для закладів громадського харчування**

### **ТЕХНІЧНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ**

Замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає потребам та вимогам Замовника. Закупівля з певними технічними і якісними характеристиками обґрунтована наявними потребами Замовника з урахуванням надійності, високого рівня безпеки та з урахуванням виділених коштів. Тому для дотримання принципів Закону, а саме максимальної економії та ефективності, замовником було прийнято рішення провести закупівлю товару з певними технічними і якісними характеристиками.

*Якщо ця технічна специфікація містить посилання 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, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент» (еквівалентом вважатиметься товар, який за характеристиками та своїм призначенням відповідає вимогам, встановленим Замовником).*

### Технічні характеристики та обсяги:

№ з/п	Найменування	Одиниця виміру	К-сть	Технічні характеристики
1	Каструля середня з кришкою для професійного використання	шт	85	Матеріал: нержавіюча сталь AISI 430, товщина металу від 0,8 до 1,2 мм. Розміри: Об'єм – 2,5 л; діаметр, 160 мм; висота, 120 мм. Багатошарове (сендвіч) дно повинно забезпечувати відмінну теплопровідність. Ручки: термостійкі з посиленням кріпленням, точкового варіння. Підходить під усі типи плит. Кришка у комплекті. Підходить для миття в посудомийній машині.
2	Чайник з нержавіючої сталі	шт	8	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: об'єм – 3,5 л, діаметр – 220 мм. Тип рукоятки: бакелітова Дзеркальна поліровка. Дно: багатошарове. Підходить для всіх видів плит. Підходить для миття в посудомийній машині.
3	Металева підставка для серветок	шт	85	Матеріал — нержавіюча сталь. Колір — сталевий.

				Розміри — 70x150x22 мм. Підходить для миття в посудомийній машині.
4	Термокружка з нержавіючої сталі	шт	350	Матеріал: подвійна високоякісна конструкція з нержавіючої сталі Розміри: довжина: 120 мм; ширина: 88 мм; висота: 120 мм; об'єм - 300 мл.
5	Ложка столова	шт	350	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: довжина – 210 мм. Підходить для миття в посудомийній машині.
6	Виделка столова	шт	350	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: довжина – 210 мм. Підходить для миття в посудомийній машині.
7	Таця прямокутна	шт	320	Матеріал: поліпропілен Розміри – 350*450*25 мм Заокруглені краї; Штабельований.
8	Миска глибока	шт	350	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: діаметр 16 см, об'єм 650 мл, висота - 6,5 мм. Форма – кругла Внутрішня частина дзеркально відполірована для легкого очищення, зовнішня - матова. Підходить для миття в посудомийній машині.
9	Соусник нержавіючий	шт	85	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: об'єм 60 мл, діаметр — 6 см, висота — 4,5 см, діаметр дна — 3,5 см. Підходить для миття в посудомийній машині.
10	Ложка розливна з поліруванням	шт	85	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: об'єм -250 мл, діаметр – 100 мм,

				довжина – 440 мм. Підходить для миття в посудомийній машині.
11	Набір для спецій	шт	85	Матеріал: нержавіюча сталь Набір: 2 шт/набір Розміри: діаметр - 6 см, висота 4,5 см
12	Тарілка мілка, кругла з бортом	шт	85	Матеріал: нержавіюча сталь. Розміри: діаметр 22 см, об'єм -400 мл Підходить для миття в посудомийній машині.
13	Лопатка термопластикова	шт	10	Матеріал: термопластик (сплав поліаміду і скловолокна) Розміри: 9x10 см, довжина 350 мм, ширина - 90 мм. Лопатка для кухні безпечна для тривалого використання, витримує температуру до 220 С.
14	Каструля із нержавіючої сталі з кришкою для професійного використання	шт	15	Матеріал: нержавіюча сталь 18/10. Висока стійкість до корозії та дії кислот та лужів. Розміри: об'єм - 16,5 л, діаметр – 28 см, висота – 28 см. Кришка у комплекті. Товщина стінок посуду – не менше 1 мм. Каструля повинна мати надійне кріплення ручок методом точкової пайки, які не нагріваються. Повинна мати потрійне пресоване дно (сталь-алюміній-сталь) з високою теплопровідністю, що забезпечує рівномірний нагрів поверхні виробу. Матеріалу характерні високі показники стійкості до корозії, довговічність в експлуатації, а також здатність витримувати різні температурні режими на професійних кухнях. Підходить для газової, електричної, керамічної та індукційних плит. Зовнішня і внутрішні поверхні з дзеркальною полірацією.

				Підходить для миття в посудомийній машині.
15	Стелаж виробничий для сушки посуду з піддонами	шт	1	<p>Розмір 1000*590*1800 мм</p> <p>Стелаж виробничий. Відкритий.</p> <p>Чотири полиці із прута діаметром не менше 8мм. Відстань між прутами 60мм.</p> <p>Нижня полиця на висоті 200 мм від підлоги, всі інші рівномірно.</p> <p>Зварна конструкція.</p> <p>Регулювання по висоті гвинт-опорами.</p> <p>Виконання: каркас, полиці, піддон — нержавіюча сталь.</p> <p><b>В комплекті піддон – 2 шт.</b></p> <p>Розмір 1000*590*50 мм</p> <p>Знімний піддон з напрямними до стелажа для сушки посуду. Встановлюється під нижньою та другою зверху полицею в стелаж 1000x590x1800 мм.</p> <p>Виконання: піддон та напрямні - нержавіюча сталь.</p>

Товар, запропонований Учасником, повинен відповідати заявленим технічним вимогам, встановленим у технічному завданні.

На підтвердження Учасник повинен надати заповнену таблицю щодо відповідності:

№ з/п	Назва та опис технічних вимог, які визначені Замовником	Назва та опис технічних вимог, які пропонуються Учасником

**Показники запропонованої продукції мають відповідати технічним вимогам Замовника або бути кращими.**

1. Товар, запропонований Учасником, повинен бути новим, таким, що не був у використанні. *На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист*, у довільній формі в якому зазначити, що запропонований Товар є новим і таким, що не був у використанні і за допомогою цього Товару не проводились демонстраційні заходи.

2. Всі витрати на повернення (заміну) неякісного Товару або Товарів, що не відповідає замовленому, покладаються на Учасника. *На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист*, в довільній формі про те, що у разі виявлення невідповідності технічних характеристик поставленого Товару вимогам

Замовника, поставлений Товар повертається Учаснику. Всі витрати які виникнуть в разі повернення невідповідного або неякісного Товару несе Учасник.

3. Весь товар постачається в упаковці (тарі), що забезпечує його захист від пошкодження або псування під час транспортування та зберігання.

4. Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням ціни на тару, упаковку, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, навантаження, розвантаження, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар. *На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, у довільній формі.*

5. Постачання товару здійснюється, відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 09.00 до 16.00 години. Товар має супроводжуватися документами, а саме:

-накладними та супроводжувальними документами із зазначенням всіх необхідних реквізитів для здійснення оплати за поставлений товар;

-документами підтверджуючими якість товару.

6. Постачання Товару повинне бути здійснене однією партією за умови попереднього узгодження дати та часу поставки, не пізніше **2 (двох) днів з моменту одержання заявки (письмової або телефонної) - орієнтовно до 30.09.2024 р.**, за адресою: м. Дніпро, пр. Науки, 26 склад ДДУВС. *На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, у довільній формі*

7. Обсяги закупівлі Товару можуть бути змінені залежно від реального фінансування видатків та потреби Замовника. *(Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції лист-погодження у довільній формі)*

8. Переможець процедури закупівлі, не пізніше 2 робочих днів після оприлюднення Замовником рішення про визначення переможця процедури закупівлі в електронній системі закупівель, надає Замовнику за свій рахунок зразки запропонованої продукції по 1 шт. кожного найменування, для перевірки якості та відповідності технічним вимогам Замовника. Зразки продукції повинні надаватись з прикріпленою етикеткою, на якому вказуються: реквізити переможця та виробника продукції, що поставлятиметься. Зразки Продукції передаються Замовнику актом про передання зразків у довільній формі. Після проведення перевірки якості та відповідності технічним вимогам Замовника, зразки повертаються переможцю актом про повернення зразків у довільній формі.

Надання та повернення зразків здійснюється за рахунок Переможця. Контактна особа щодо передання зразків:

**ПІБ, номер телефону**

**9. Невідповідність запропонованого учасником процедури закупівлі товару встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам або будь-яким іншим вимогам цього додатку до тендерної документації, а також не надання документів, що вимагалися Замовником розцінюється, як невідповідність тендерної пропозиції умовам тендерної документації та дає право на відхилення пропозиції.**



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ  
**«ТОРГОВИЙ БУДИНОК «ХАРКІВМАШ»**

61099, м. Харків, вул. Лодзька, буд. 7А

Код ЄДРПОУ 37876085

Тел. (057)759-13-04, 759-13-87, 759-13-85, 714-76-76

<http://www.kharmash-trade.com>, [kharkovmashtd@ukr.net](mailto:kharkovmashtd@ukr.net)

вих. № 1306-2 від 13 червня 2024р.

**Шановні партнери!**

У відповідь на Ваш запит щодо надання ціни на продукцію, що реалізується нашим підприємством повідомляємо про можливість поставки наступного обладнання:

№	Товар	Ціна, грн.
1	Каструля кришкою 2,5 л. Матеріал: нержавіюча сталь.	1500,00
2	Чайник нержавіючий 3,5 л	1150,00
3	Металева підставка для серветок Матеріал — нержавіюча сталь.	245,00
4	Термокружка 300мл	280,00
5	Ложка столова	74,00
6	Виделка столова	74,00
7	Таця 45,6x35,6 см	395,00
8	Тарілка глибока, нержавіюча сталь, об'єм 0,5 л	75,00
9	Тарілка з бортом нержавіюча сталь d-220 мм	126,00
10	Соусник нержавіюча сталь 60 мл	82,00
11	Ложка розливна з поліруванням 240 мл	392,00
12	Набір для спецій: сіль, перець	308,00
13	Лопатка термопластикова	410,00

Умови поставки: DDP склад замовника відповідно до Правил "Інкотермс 2010".

Умови розрахунків: протягом 30 календарних днів з дати підписання акту приймання-передачі продукції.

Директор  
ТОВ «ТБ» Харківмаш»



Скрипка А. О.





ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ  
«ТОРГОВИЙ БУДИНОК «ХАРКІВМАШ»

61099, м. Харків, вул. Лодзька, буд. 7А  
Код ЄДРПОУ 37876085  
Тел. (057)759-13-04, 759-13-87, 759-13-85, 714-76-76  
<http://www.kharmash-trade.com>, [kharkovmashtd@ukr.net](mailto:kharkovmashtd@ukr.net)

вих. № 2506-1 від 25 червня 2024р.

**Шановні партнери!**

У відповідь на Ваш запит щодо надання ціни на продукцію, що реалізується нашим підприємством повідомляємо про можливість поставки наступного обладнання:

№ п/п	Найменування товару	Ціна, грн без ПДВ
1	Промислова електрична сковорода Orest EFPT-80L. Виробник - Україна	75276,00
2	Котел харчовий електричний КПЕ-400. Виробник - Україна	141627,00
3	Мийка 2-х секційна, глибина 400 мм. Виробник - Україна. Розмір 1600*800*850	15390,00
4	Посудомийна машина ОВМ 1080Т РDT ОZТІ. Виробник - Туреччина.	114115,00
5	Кошик для миття склянок Ozti. Виробник - Туреччина.	972,00
6	Кошик для миття тарілок Ozti. Виробник - Туреччина.	1999,00
7	ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN. Виробник - Туреччина.	130404,00
8	Стелаж- посуду, виконання нержавіюча сталь. Дві полицки для стаканів, дві полицки для тарілок. Виробник - Україна Розмір 1200*320*1650.	20736,00

Умови поставки: DDP склад замовника відповідно до Правил "Інкотермс 2010".

Умови розрахунків: протягом 30 календарних днів з дати підписання акту приймання-передачі продукції.

Директор  
ТОВ «ТБ»Харківмаш»



Скрипка А. О.

ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ

Кушнір  
Іванна  
Василівна

Україна, 04075, м. Київ, СТ «Чорнобильць-2001», вул. Сьома, буд. 16  
р/р UA84315405000026006052348597 у Хмельницька філія АТ КБ  
Приватбанк  
ЄДРПОУ/ПІН 3180515224  
+38(097)726 50 92

№2024/13/06

від 13.06.2024 р.

Дніпровському державному університету внутрішніх  
справ

### Цінова пропозиція

Пропонуємо до постачання товари за вказаними цінами:

№	Товар	Ціна
1	Каструля середня з кришкою 2,5 л Atelier Gastro 011161 (d-160 мм, h-120 мм). Матеріал: нержавіюча сталь. Багатошарове дно забезпечує відмінну теплопровідність. Ручки: термостійкі, точкового варіння. Підходить під усі типи плит. Кришка у комплекті. Можна мити в посудомийній машині.	1390,00
2	Чайник нержавіючий 3,5 л	1190,00
3	Металева підставка для серветок Empire 0513. Матеріал — нержавіюча сталь. Колір — сталевий. Розміри — 70x150x22 мм.	220,00
4	Термокружка 300мл)	259,00
5	Ложка столова	65,00
6	Виделка столова	65,00
7	Таця 45,6x35,6 см	370,00
8	Тарілка глибока, н/ж, діаметр 16 см, об'єм 0,5 л	81,00
9	Соусник нержавіючий 60 мл	78,00
10	Ложка розливна з поліруванням 240 мл	385,00
11	Набір для спецій	270,00
12	Тарілка з бортами кругла, н/ж, d 22 см, об'єм 0,5 л	105,00
13	Лопатка термопластикова 9x10 см, L 35 см	429,00

Вказана ціна включає вартість доставки Товару до місця призначення, його пакування, розвантаження, навантаження, та інші статті витрат Постачальника відповідно до чинного законодавства.

З повагою

фізична особа-підприємець



Іванна КУШНІР

**Кушнір  
Іванна  
Василівна**

Україна, 04075, м. Київ, СТ «Чорнобильць-2001», вул. Сьома, буд. 16  
р/р UA84315405000026006052348597 у Хмельницька філія АТ КБ  
Приватбанк  
ЄДРПОУ/ПІН 3180515224  
+38(097)726 50 92

Дніпровський державний університет  
внутрішніх справ

Цінова пропозиція

№ п/п	Найменування товару	Виробник	Розмір, мм	Ціна, грн
1	<b>Промислова електрична сковорода Orest EFPT-80L</b> , з нержавіючої підійомною чашею, для громадського харчування (дальні, ресторани швидкого обслуговування, фудкортів і т.д.) Корпус виконаний з нержавіючої сталі. Чаша з нержавіючої сталі. У конструкції підкладки для чаші, застосовується потужна сталева пластина з високими теплопровідними властивостями. Гарантія рівномірного розподілу нагріву по всьому дну сковороди, а також швидке нагрівання. Простий та надійний механізм підйому та перекидання чаші сковороди. Набір води в чашу простим натисканням кнопки на панелі керування. Захисний термостат - відключить сковороду у разі відсутності продукту у чаші (захист від сухого ходу). Вентилюваний пристіпний борт заввишки 200мм. Регульовані по висоті опори телескопічного типу з нержавіючої сталі. Стандартна ширина 700мм дозволяє вбудувати сковороду в будь-яку існуючих ліній теплової обробки їжі зі стандартною шириною 700мм. Робоча температура (с) - 50-300 С. Об'єм (л) - 80. Напруга (В) - 380. Потужність (кВт) - 14,5	Україна	1200x700x810x90 0/1100	76 670,00
2	<b>Котел харчовий електричний КІЕ-400</b> використовують для варіння перших страв, компотів, приготування гарнірів, пасигов та розігріву страв. Об'єм 400 л. Нагрівання непряме, через пароводяну сорочку, що виключає пригорання продуктів. До 100 °С вода розігрівається за 30 хвилин. Тиск пари в пароводяній сорочці регулює запобіжну систему на рівні 0,45 Бар. Вбудований термостат безпеки попереджає про зниження рівня води у пароводяній сорочці. Датчик реле підтримує тиск пари, а манометр контролює. Кришка котла оснащена фіксатором, що гарантує легкість та безпеку під час відкриття та закриття кришки. Потужність 36-45 кВт/ 380 В	Україна	1200*1300*950/1 150	144 249,60
3	<b>Пароконвектомат Retigo Vision-2 B 2011 b.</b> 20xGN/L. Разом завантаження (порції) - 400-600. Теплообмінна заввишки 50мм!!! Двері з потріпаним склом - великий вихід на режим та мінімальне енергоспоживання у процесі приготування. Вбудований теплообмінник - використовує тепло відрахованої пари, що значно зменшує споживання електроенергії. Комплектація: Ручний душ 7 швидкостей вентилятор з функцією швидкої зупинки. Автоматика, 6-точковий температурний суп - шість точок вимірювання для точного контролю температури страви. Парування - бойлер, 8" дисплей - просте та інтуїтивне керування. MyVision - адаптує все необхідне в головному меню. 1000 програм з можливістю програмувати до 20 кроків. НАССР безпосередньо на головному екрані. Інтерфейс USB та ETHERNET. Приготування: Гаряче повітря: 30°С - 300°С. Комбінований режим: 30- 300°С. Приготування на пару: 30-130°С. Біо-готування: 30°- 98°С. Відстань між рівнями - 65мм. Нічне приготування - економія часу та коштів. Ідеальна система парування - двохступінчастий підігрів води (рекуперація). Низькотемпературне варіння - зменшення втрат ваги, покращення смакових якостей. Автоматичний підігрів/охладження камери з можливістю задання необхідної температури. Порівняльний контроль - надшугування таймеру для кожного рівня. Деталь Т приготування - точність при приготуванні великих шматків. Низькотемпературне приготування - зменшення втрат ваги, покращення смакових якостей. Cook & Hold - після закінчення приготування автоматичний перехід у фазу збереження. Golden Touch - ідеальний котір та хрумка скоринка при натисканні однієї кнопки. Сушиль. Сушка. Стерилізація. Конфі. Копіювання - спеціальні програми для сучасної гастрономії. Easy Cooking - конвектомат рекомендує технологію відповідно до необхідного результату Піктограми - можливість піктограм під програми. Lean - збереження програми з усіма змінами, які були зроблені під час приготування страви. 10 останніх - автоматичне зображення останніх 10 процесів приготування страв. Multitasking - унікальна можливість роботи з дисплеєм під час приготування EcoLogic - дані про споживання електроенергії кожного процесу приготування виводяться на дисплей. Потужність 37,1 кВт/ 380 В	Retigo (Чехія)	948x827x1824	908 820,00
4	<b>Фільтр пом'якшувач води DVA 20</b> Пом'якшувач води DVA 20 встановлюють при підключенні льодогенератора, пароконвектоматів, кавомашини, посудомийних машин. Об'єм 20 л. Робочий тиск від 1 до 8 бар. Температура води, що подається від +4 до +25 С. Об'єм пом'якшувальної води 1400-4200 л. На регенерацію потрібно 2,5 кг солі. Крапні з'єднання 3/4 дюйма.	DVA (Італія)		10 136,50
5	<b>Банкетні системи Retigo Вінок VO 2011R.</b> Вінок для пароконвектоматів 2011 серії. Виконання нерж.сталь, 20 рівнів	Retigo (Чехія)		121 136,40
6	<b>Плита електрична ІЕ-4 Н.</b> Стільниці, фасад та панелі бічні виготовлені з нержавіючої сталі задня стінка оцинкована, 6 чавунних конфорок 415x297 мм (розігрів по всій поверхні). Конфорки мають три положення регулювання потужності - 25,50,100%. Регулюється висота. Робоча температура поверхні конфорок: 400 °С. Час виходу на робочу температуру - 30 хвилин.Плиту можна використовувати протягом тривалого часу безперебійно. Від перегріву вбудований захист. Для збирання залишків під конфорками знаходиться висувний піддон. Потужність 18 кВт/ 380 В	Україна	1370x700x850	45 012,00
7	<b>Ремкомплект KE-0,12/3,0.</b> Ремкомплект для електроконфорки KE-0,12/3,0 є ремонтним комплектом для електроконфорки чавунної KE-0,12/3,0	Україна		1 589,50
8	<b>Електроконфорка KE-0,12/3,0</b> Електроконфорка чавунна для промислових електроплит. Розміри: 415x295 мм Напруга: 220 В. Потужність: 3,0 кВт.	Україна		4 218,50
9	<b>Мийка 2-х секційна,</b> глибина 400 мм. Виконання нерж.сталь.	Україна	1600x800x850	15 675,00
10	<b>Посудомийна машина OBM 1080T PDT OZП.</b> Корпус з нержавіючої сталі, включно з мийним і нагрівальним баком. Гігієнічний сушільний шийний бак зі скрутленими кутами. Електронна панель керування проста у використанні. 69/35/27/23/18 кошків на годину, залежно від циклу миття. Витрата води - 2,8 л на цикл. 5 програм миття на вибір - цикл по 52, 102, 132, 152, 192 секунди. Підходить для встановлення в кутях і в робочу поверхню. Розбризкувач з армованого поліпропілену. Посудомийна машина повністю ізольована, що гарантує захист від розбризкування води ІРХ5. Регулювання температури ополаскування і мийки за допомогою термостата. Система зворотних клапанів Температура мийки 55-60°С (подача води при мінімум 2 бар і 50°С) Температура ополаскування 80-85°С (подача води при мінімум 2 бар і 50°С). Ємність мийного/нагрівального бака: 23 л/7л Потужність мийного насоса: 0,66 кВт. Теплова потужність (мийка/ополаскування): 2,9 кВт. В комплекті дозатор мийного та ополаскуючого засобу. Дренажний насос. Продуктивність 1080 тарілок/год. В комплекті 3 корзини 500x500 мм. Максимальна висота завантаження 445 мм. Потужність 9,66 кВт/ 380 В	OZП (Туреччина)	700x785x1480	116 217,20

11	<b>Фільтр пом'якшувач води DVA 12.</b> Пом'якшувач води DVA 12 встановлюють при підключенні льодогенератора, пароконвектоматів, кавомашини, посудомийних машин. Об'єм 12 л. Робочий тиск від 1 до 8 бар. Температура води, що подається від +4 до +25 С. Об'єм пом'якшувальної води 840-2520 л. На регенерацію потрібно 1,5 кг солі. Крани з'єднання 3/4 дюйма.	DVA (Італія)		6 853,00
12	<b>Ковшк для миття склянок Ozti.</b> Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	990,00
13	<b>Ковшк для миття тарілок Ozti.</b> Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	1 221,00
14	<b>ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400FN.</b> Шафа холодильна 2-х дверна. Об'єм: 1400л. Температурний режим: -2/-8 °С. Підключення: 0.45 кВт, 220В. Вага: 175 кг Нержавіюча сталь AISI 430. Товщина ізоляції 70 мм. Холодоагент R290 Комплект 6 полок	TATRA (Туреччина)	1400x840x2060	132 818,40
15	<b>Планетарний міксер Gastronix B 40C</b> призначений для замісу різних видів тіста (бісквітного, білкового, заварного, дріжджового, листкового), а також для приготування різних соусів та пюре. Електромеханічна система керування, реміня передача, ручний механізм підймання діжі, змінна діжа з нержавіючої сталі, захисна решітка з нержавіючої сталі, корпус – фарбований метал, колір срібло, мірна конструкція та зносостійкі внутрішні компоненти. Комплектація: вичник, лопатка, гак – із нержавіючої сталі. Об'єм діжі 40 л. Кількість швидкостей 3. Швидкість обертання насадки 80/160/310 об/хв. Потужність 1,5 кВт Напряг 380, В	GoodFood (Китай)	620x630x1011	93 060,00
16	<b>Слайсер RGV Lusso 25GL.</b> Корпус – з анодованого алюмінію. Нож – загартована хромована сталь, діаметр ножа 250 мм. Товщина нарізки до 14 мм. Змінний пристрій для заточування ножа. Потужність 0,14 кВт/ 220 В	RGV (Італія)	530x442x345	24 117,00
17	<b>ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50</b> Пига. Продуктивність - 250 кг / год. Максимальна швидкість обертання - 375 об / хв. Діаметр завантажувального отвору 170x75, 58 мм. Матеріал корпусу овочерізки виготовлений з нержавіючої сталі і алюмінію, робоча камера з нержавіючої сталі. Магнітна система захисту і гальмо двигуна, кришка - нержавіюча сталь. Потужність 0,55 кВт. Електрична мережа: однофазна, 380 В, 50 Гц. Вага 18 кг. Поставляється без дисків.	ROBOT COUPE (Франція)	390x310x610	99 792,00
18	<b>Комплект з 7 дисків для овочерізки CL50.</b> Матеріал нержавіюча сталь. Комплектація: - 3 диска-слайсера 1, 2 і 4 мм; - диск-терка 2 мм; - диск-солонка 2,5x2,5 мм; - комплект для кубиків 10x10x10 мм (решітка и диск-слайсер)	ROBOT COUPE (Франція)		55 539,00
19	<b>Насадка для приготування картопляного пюре товщиною 2 мм</b> включає в себе диск з отворами для протирання, лопатку для цього процесу, спеціальний диск для збору і видалення збитих кусочків, а також воронку для зручного завантаження. Призначений для використання з овочерізками моделей CL 50.	ROBOT COUPE (Франція)	38x34x39	21 450,00
20	<b>Комплект для кубиків</b> призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		17 563,00
21	<b>Комплект для кубиків</b> призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 8x8x8 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		14 850,00
22	<b>Шафа пекарська ШПЕ-4</b> українського виробника призначена для випікання хліба, хлібобулочних виробів. Температурний режим від +50 до +300 С. Окреме регулювання верхніх та нижніх ТЕНів чотирьох ступінчастим перемикачем дозволяє виставити необхідну температуру для випікання. Ця модель на чотирьох секціях. Внутрішній розмір камери 920*720*250 мм. У комплекті в кожній секції один лист розміром 900*700*40 мм. Випуск секція 24 шт форми №7. Виготовлена шафа пекарська зовні з нержавіючої сталі, духовка - метал, задня облицювання - оцинкована сталь. В кожній секції є отвір для заливання води. Потужність 22,4 кВт / 380 В	Україна	1390x870x1800	105 772,00
23	<b>Шафа розсієнка під хліб, деко 600x400 мм.</b> 5 рівнів, відстань між рівнями 20 см. В комплекті 5 деко 600x400 Температурний режим +30...+90С. Шафа виготовлена з листового металу товщиною 0,8 мм. Дверцята зі склом, що дозволяють візуально контролювати процес розсієнки. Потужність 1,2 кВт/ 220 В	Україна	750x525x1075	24 700,00
24	<b>Шафа розсієнка під булочки.</b> Температурний режим -30...+90С Тип управління механічне. Розмір листів, мм 600*400 Кількість рівнів, шт 10x10. Кількість дверей 2.. Дверцята зі склом, Деко 20 шт.	Україна	960x655x1250	58 025,00
26	<b>Стелаж гушка для посуду,</b> цюпанія нержавіюча сталь. Дві полицки для стаканів, дві полицки для тарілок.	Україна	1200x320x1650	21 120,00

З повагою








фізична особа-підприємець



Іванна КУШНІР

**ФОП ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА**  
**КОД ЄДРНОУ 3558910169**

**Комерційна пропозиція інвентар**

№	Товар	Кількість шт	Ціна	Сума	Зображення	Країна виробник
1	Каструля 16,5 л із нержавіючої сталі Розміри каструлі: діаметр – 28 см, висота – 28 см.	15	4 200,00	63 000,00		Іспанія FoREST
2	Каструля низька з кришкою 3,3 л Матеріал: нержавіюча сталь.	85	1 450,00	123 250,00		Atelier Gastro (Китай)
3	Чайник нержавіючий 3,5 л	8	1 115,00	8 920,00		Empire (Індія)
4	Металева підставка для серветок Матеріал — нержавіюча сталь. Розміри — 70x150x22 мм.	85	230,00	19 550,00		Empire (Індія)
5	Кружка ч/ж, D 9 см, V 500 мл	350	110,00	38 500,00		Індія FoREST
6	Термокружка metall (300мл)	350	240,00	84 000,00		Китай
7	Ложка столова	350	72,00	25 200,00		Італія FoREST

8	Вилка столова	350	72,00	25 200,00		Італія FoREST
9	Таця прямокутна сіра 45,6x35,6 см	320	380,00	121 600,00		Італія FoREST
10	Тарілка глибока, н/ж, діаметр 16 см, об'єм 0,5 л	350	72,00	25 200,00		Індія FoREST
11	Тарілка з бортом нержавіюча d-220 мм	85	120,00	5 808,00		Empire (Індія)
12	Соусник нержавіючий 60 мл	350	75,00	26 250,00		Empire (Індія)
13	Ложка розливна з поліруванням 240 мл	85	390,00	33 150,00		Індія FoREST
14	Набір для спецій, (діам.6 см, висота 4,5 см)	85	300	25 500,00		Китай
15	Лопатка термопластикова перфорирована L-300 мм. Виготовлена з армованого скловолокна: можна мити у посудомийній машині; термостійка до +220°C.	10	450	4 500,00		Stalgast (Польща)
16	Лопатка термопластикова 9x10 см, L 35 см	10	420	4 200,00		Rademo (Іспанія)

633 828,00

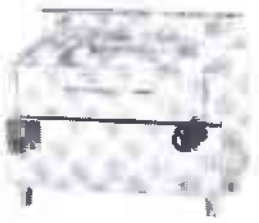

ФОП ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА

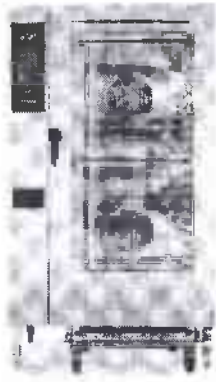




**ФОП ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА**  
**КОД ЄДРПОУ 3558910169**






**Обладнання для професійної кухні**






**Комерційна пропозиція**


№ п/п	Вигляд	Найменування товару	Виробн	Розмір, мм	К-сть, шт	Ціна, грн	Сума, грн
1		Промислова електрична сковорода Orest EFP1-80L, з нержавіючою підійомною чашею, для громадського харчування (їдальні, ресторани швидкого обслуговування, фудкортів і т.д.).	Україна	1200x700/810x900/1100	3	78 064.00	234 192,00
2		Котел харчовий електричний КПЕ-400 використовують для варіння перших страв, компотів, приготування гарнірів, засіння та розігріву страв. Об'єм 400 л. Потужність 36-45 кВт/ 380 В	Україна	1200*1300*950/1150	2	146 872.32	293 744,64

3		<p>Пароконвектомати Retigo Vision-2 B 2011 б. 20хGN1/1. Разове завантаження (порції) - 400-600 Теплоізоляція завтовшки 50мм!!! Потужність 37,1 кВт/ 380 В</p>	Retigo (Чехія)	948x827x1824	1	925 344,00	925 344,00
4		<p>Банкетні системи Retigo Viok VO 2011R. Візок для пароконвектоматів 2011 серії. Виконання нерж.сталь, 20 рівнів</p>	Retigo (Чехія)		2	123 338,88	246 677,76
5		<p>Плита електрична PE-6 H. Стільниця, фасад та панелі бічні виготовлені з нержавючої сталі. задня стінка оцинкована. 6 чавунних конфорок 415x297 мм (розігрів по всій поверхні). Потужність 18 кВт/ 380 В</p>	Україна	1370x700x850	1	45 830,40	45 830,40 ✓
6		<p>Мийка 2-х секційна, глибина 400 мм. Виконання нерж.сталь.</p>	Україна	1600x800x850	1	15 960,00	15 960,00



7		Посудомийна машина OBM 1080T PDT OZTI. Корпус з нержавіючої сталі, включно з мийним і нагрівальним баком. Пієнічний суцільний мийний бак зі скругленими кутами. Електронна панель керування проста у використанні. 69/35/27/23/18 кошиків на годину, залежно від циклу миття. Витрата води - 2,8 л на цикл. 5 програм миття на вибір - цикл по 52, 102, 132, 152, 192 секунди. Потужність 9,66 кВт/ 380 В	OZTI (Туреччина)	700x785x1480	2	118 330,24	236 660,48
8		Кошик для миття склянок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	2	1 008,00	2 016,00
9		Кошик для миття тарілок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	4	1 243,20	4 972,80
10		ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN Шафа холодильна 2-х дверна Об'єм: 1400л. Комплект 6 полок	TATRA (Туреччина)	1400x840x2060	3	135 233,28	405 699,84
11		Планетарний міксер Gastronix B 40C призначений для замісу різних видів тіста (бісквітного, білкового, заварного, дріжджового, листового), а також для приготування різних соусів та пюре. Електромеханічна система керування, ремінна передача, ручний механізм підймання діжі, знімна діжа з нержавіючої сталі, захисна решітка з нержавіючої сталі, корпус -- фарбований метал, колір срібло, міцна конструкція та зносостійкі внутрішні компоненти. Комплектація: вінчик, лопатка, гак - із нержавіючої сталі. Об'єм діжі 40 л. Кількість швидкостей 3. Швидкість обертання насадки 80/160/310 об/хв. Потужність 1,5 кВт. Напряга 380. В	GoodFood (Китай)	620x630x1011	2	94 752,00	189 504,00

12		Слайсер RGV Lusso 25GL. Корпус – з анодованого алюмінію. Нож – загартована хромована сталь, діаметр ножа 250 мм. Товщина нарізки до 14 мм. Знімний пристрій для заточування ножа. Потужність 0,14 кВт/ 220 В.	RGV (Італія)	530x442x345	1	24 554,88	24 554,88
13		ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50 Ultra. Продуктивність – 250 кг / год. Максимальна швидкість обертання – 375 об / хв. Діаметр завантажувального отвору 170x75, 58 мм. Матеріал корпусу овочерізки виготовлений з нержавіючої сталі і алюмінію, робоча камера з нержавіючої сталі. Магнітна система захисту і гальмо двигуна, кришка – нержавіюча сталь. Потужність 0,55 кВт. Електрична мережа – однофазна, 380 В, 50 Гц. Вага 18 кг. Поставляється без дисків.	ROBOT COUPE (Франція)	390x310x610	2	101 606,40	203 212,80
14		Комплект з 7 дисків для овочерізки CL50. Матеріал нержавіюча сталь. Комплектація - 3 диска-слайсера 1, 2 і 4 мм; - диск-торка 2 мм; - диск-соломка 2,5x2,5 мм; - комплект для кубиків 10x10x10 мм (решітка и диск-слайсер).	ROBOT COUPE (Франція)		1	56 548,80	56 548,80
15		Насадка для приготування картопляного пюре товщиною 2 мм включає в себе диск з отворами для протирання, лопатку для цього процесу, спеціальний диск для збору і видалення збитих кусочків, а також воронку для зручного завантаження. Призначений для використання з овочерізками моделей CL 50.	ROBOT COUPE (Франція)	38x34x39	2	21 840,00	43 680,00
16		Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		1	17 881,92	17 881,92
17		Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 8x8x8 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		1	15 120,00	15 120,00

18		Шафа пекарська ШПЕ-4 українського виробника призначена для випікання хліба, хлібобулочних виробів. Температурний режим від +50 до +300 С. Потужність 22,4 кВт/ 380 В	Україна	1390x870x1800	1	107 694,72	107 694,72	
19		Шафа розстійна під хліб, деко 600x400 мм. 5 рівнів, відстань між рівнями 20 см. В комплекті 5 деко 600x400. Температурний режим +30...+90С. Шафа виготовлена з листового металу товщиною 0,8 мм. Дверцята зі склом, що дозволяють візуально контролювати процес розстойки. Потужність 1,2 кВт/ 220 В	Україна	750x525x1075	1	26 152,00	26 152 00	
20		Шафа розстійна під булочки. Температурний режим +30... +90С Тип управління механічне. Розмір листів, мм 600*400 Кількість рівнів, шт 10x10. Кількість дверей 2. Дверцята зі склом. Деко до шафи розстійної під булочки 600*400, в комплекті 20 шт	Україна	960x655x1250	2	59 080,00	118 160,00	
22		Стела-сушка для посуду, виконання нержавіюча сталь. Дві полицки для стаканів, дві полицки для тарілок.	Україна	1200x320x1650	8	21 504,00	172 032,00	
							3 385 639,04	

ФОН ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА



кастрюля 16,5 литров с нержавейка

[Все о товаре](#) [Характеристики](#) [Оставить отзыв](#) [Задать вопрос](#)



### Кастрюля Forest 302828 16.5 л 28 см серебристая

[Оставить отзыв](#)

Код: 441978884

Продавец: SHEF LIFE  
4,5/5 (72 оценок)

Есть в наличии  
€ 697  
4 506 €



Доставка в Киев



Доставка курьером Новой Почты



Самовывоз из отделений почтовых операторов

Средний срок доставки 3 дня

[Смотреть на карте](#)

Тариф перевозчика

Тариф перевозчика



**Оплата.** Оплата при получении товара, LiqPay, PrivatPay, ApplePay, GooglePay, Оплата на счет продавца, Предоплата на карту продавца  
В настоящий момент использование бонусов на данный товар недоступно.



**Гарантия.** Обмен/возврат товара в течение 14 дней



[Пожаловаться на товар](#)

### Реклама



Для наложенного платежа необходима частичная предоплата. Менеджер сообщит детали.

🔍

**BARYTON** ВАТРУ



Поиск товара

🔍 Поиск

[О компании](#) [Бренды](#) [Доставка и Оплата](#) [Прайсы и Каталоги](#)

Каталог

🏠 / [Каталог](#) / [Кухонный инвентарь](#) / [Кастрюли, ситейники](#)

## Кастрюля Pintinox Tender d32Xh19,6 см 16,70 л 33900532

Код товара: 33900532



👍 В наличии до 10 шт [Склад, Основной](#)

**PINTINOX**

**5 129 €**

Кастрюля Pintinox Tender d32Xh19,6 см 16,70 л 33900532

[Полное описание](#)

Объем, мл: **16.7**

Высота, мм: **196**

Диаметр, мм: **320**

Материал **Нержавеющая сталь**

Страна **Италия**



Кастрюля HENDI 16L 832509

4,0 4

**5 382,00 грн**

System4 ua

Вартість доставки: 50,00 грн



Набір посуду Flamefield, 16 предметів, з меламіну

5,0 1

**6 475,00 грн**

Допоролis

Безкоштовна доставка



Набор нержавеющей больших кастрюль Edenberg EB - 535

**2 038 065,00 грн**

Посуда и товары для дома

Вартість доставки: 100,00 грн



Кастрюля HENDI 16L 832509

4,0 4

Кастрюля профессиональная HENDI 832509 Кастр. высококачественной хромированной стали. Дно 1 типу "сэндвич", имеет сплав ...

[Переглянути докладну інформацію про товар](#)

**5 382,00 грн**

System4 ua

Вартість доставки: 50,00 грн