

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та розміру бюджетного призначення

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 “Про ефективне використання державних коштів” (пункт 4-1).

Замовник: Вище професійне училище Львівського державного університету безпеки життєдіяльності (м. Вінниця), що діє від імені та в інтересах Львівського державного університету безпеки життєдіяльності.

Код за ЄДРПОУ: 38821236.

Вид предмету закупівлі: відкриті торги (з урахуванням 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 Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 року № 1178).

Предмет закупівлі: Машина тістомісильна з однією діжею (тістоміс HURAKAN HKN-E40SN2V 40 л або еквівалент) (ДК 021:2015: 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування).

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: З метою встановлення очікуваної вартості предмета закупівлі: Машина тістомісильна з однією діжею (тістоміс HURAKAN HKN-E40SN2V 40 л або еквівалент) (ДК 021:2015: 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування)

Проведено моніторинг цін:

№	Джерело інформації	Ціна разом в грн.
1	Інтернет - магазин “Компанії Food Production” https://food-production.com.ua/p2076926634-tistomis-hurakan-hkn.html?source=merchant_center&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=18396258670&utm_term=&utm_content=&utm_position=&utm_matchtype=&utm_placement=&utm_network=x&gad_source=1&gclid=EA1aIQobChMIm4X_xJLMiQMVjpKDBx3VXBUTEAQYAyABEgIdovD_BwE	39 900,00
2	ТОВ “Епіцентр-К” https://epicentrk.ua/ua/shop/tistomis-spiralnyi-hurakan-hkn-e40sn2v.html	41 874,00
3	Інтернет - магазин “Kitchen Line” https://kitchen-line.com.ua/ua/p1281673845-tistomis-hurakan-hkn.html?source=merchant_center&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=17579390135&utm_term=&utm_content=&utm_position=&utm_matchtype=&utm_placement=&utm_network=x&gad_source=1&gclid=EA1aIQobChMIm6fwqqXMiQMVhBCiAx0GBynXEAQYAyABEgIFFfD_BwE	40 000,00

Очікувана вартість по предмету закупівлі становитиме: $(39\,900,00 + 41\,874,00 + 40\,000,00) / 3 = 121\,774,00 / 3 = 40\,591,33$ грн. (сорок тисяч п'ятсот дев'яносто одна гривня 33 копійки)

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Відповідно до таблиці IV “Обладнання на кухні їдальні”, норми № 3 “Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем закладів освіти ДСНС”, наказу МВС України від 03.07.2014р. № 632 “Про затвердження Положення про продовольче забезпечення у Державній службі України з надзвичайних ситуацій” (із змінами).

Термін поставки товару: Машина тістомісильна з однією діжею (тістоміс HURAKAN HKN-E40SN2V 40 л або еквівалент) (ДК 021:2015: 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування) - до 05.12.2024 року.

Місце поставки товару: Україна, м. Вінниця, вулиця Генерала Арабея, 7 (матеріальний склад).

(посада особи)

(підпис)

(розшифрування підпису (прізвище, ім'я, по батькові))

М.П. (у разі наявності)

[Основа інформація](#) | [Опис](#) | [Характеристики](#) | [Всі запитання та відгуки \(1\)](#) | [Назви товару в магазинах \(432\)](#)

Характеристики Тістоміс спіральний HURAKAN HKN-E40SN2V

Потужність	2200 Вт
Матеріал корпусу	метал
Ширина	490 мм
Висота	904 мм
Тип установок	підлоговий
Технічний опис	максимальне завантаження: 24 кг, мінімальне завантаження: 4 кг, діжка незнімна, 2 швидкості, швидкість обертання діж: 13/26 об./хв, швидкість обертання насадки: 130/260 об./хв
Глибина	765 мм
Напруга	380 В
Матеріал ємності	нержавіюча сталь
Живлення	380 В
Гарантія	12 міс.

залишити відгук
Тістоміс спіральний HURAKAN HKN-E40SN2V
41 874 € / шт



Ваш товар

КУПИТИ

Основні характеристики Тістоміс спіральний HURAKAN HKN-E40SN2V

Ціна:	41 874 € / шт
Бренд:	HURAKAN
Тип:	тістомісильна машина
Тип місильного органу:	спіральний
Діжка:	стаціонарна
Потужність:	2,2 кВт

Розмір та вага

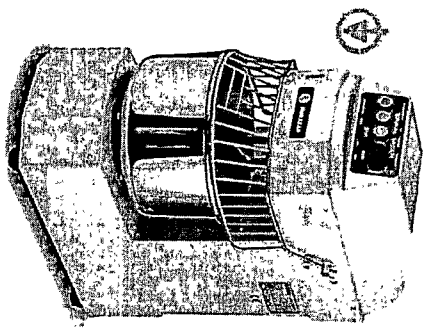
Об'єм:	40 л
Об'єм завантаження:	24 кг
Об'єм чаші:	40 л
Мінімальне завантаження тіста:	4 кг
Максимальне завантаження тіста:	24 кг

Додаткова інформація

Кількість деитунів:	1 шт.
Кількість швидкостей:	2
Кількість швидкостей:	2

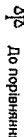
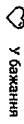
Тістоми спиральний НИРАКАН НКН-Е40SN2V

Основна інформація | Опис | Характеристики | Всі запитання та відгуки (1) | [Навчальні товари в магазині \(432\)](#)



Готовий до відправки

41 874 ₴/шт



в ПЛАТІЖІВ ПО 6 979,70 ₴

Ваш магазин: Вінницький район, с. Зарваницька, Хмельницьке шосе, 1А

- 📦 **Самовивіз БЕЗКОШТОВНО**
повідомити додатково
- 📦 **Самовивіз із поштою Епіцентр БЕЗКОШТОВНО**
повідомити додатково
- 📦 **Доставка за адресою (Вінниця) від 194 ₴**
повідомити додатково
- 📦 **Доставка у зручний вам пункт «Нова Пошта» від 1 209 ₴**
повідомити додатково

Продавець товару: ТОВ «Епіцентр К»



Путиниця, 8 листопада 2024 рік

Воздухофлотский Проспект 38, Киев, Украина
 +380 (98) 224-67-11 | +380 (93) 131-31-13 | +380 (63) 982-13-78

Меню
 Товары и услуги
 О нас
 Отзывы
 Возврат и обмен

Поиск по каталогу товаров

Food Production Food Production

Главная | [Товары и услуги](#) | [О нас](#) | [Контакты](#) | [Доставка и оплата](#) | [Возврат и обмен](#)

Тістоміс НУРАКАН НКН-Е40SN2V

В наявності
 Код: 404155
39 900 ₴

Фото +380 (98) 224-67-11
 Вібер

Умовля оплати і доставки
 Графік роботи
 Адрес и контакты

Умовля возврата: возврат товара в течение 14 дней по договоренности. Подробнее

Возможна электронная оплата: **VISA** | **Приват 24** | **WAYTOPPAY**

Тістоміс НУРАКАН НКН-Е40SN2V

В наявності
 Код: 404155
39 900 ₴

Фото +380 (98) 224-67-11
 Вібер

Умовля оплати і доставки
 Графік роботи
 Адрес и контакты

Умовля возврата: возврат товара в течение 14 дней по договоренности. Подробнее

Возможна электронная оплата: **VISA** | **Приват 24** | **WAYTOPPAY**

Описание товара

ТІСТОМІС НУРАКАН НКН-Е40SN2V

Адрес: Воздухофлотский Проспект 38, Киев, Украина

Телефоны: +380 (98) 224-67-11
 Вібер

+380 (93) 131-31-13
 Вібер

+380 (63) 982-13-78
 +380 (68) 424-22-91

food4production@gmail.com

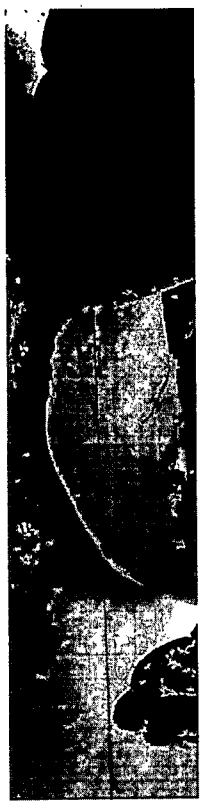
График работы

Понедельник	09:00 - 18:00
Вторник	09:00 - 18:00
Среда	09:00 - 18:00
Четверг	09:00 - 18:00
Пятница	09:00 - 18:00
Суббота	10:00 - 15:00
Воскресенье	Выходной

В наявності 39 900 €



Телефон: +380 (99) 224-67-11
Viber



ТЕСТОМЕСИЛПНАЯ МАШИНА НИРАКАП НКН-Е405Н2У

- Тип робочого органу: Спіралевидний.
- Механізм підняття голови: фіксований.
- Дежа: незмінна.
- Обсяг діжі: 40 л.
- Завантаження тесту: 16 кг.
- Кількість швидкостей: 2.
- Напруга: 380 В.
- Потужність: 2,2 кВт.
- Габаритні розміри: 765x490x904 мм.
- Габарити з упаковкою: 860x580x1040 мм.
- Вага: 155 кг.
- Модель: Ниріакап НКН-Е405Н2У

СПІРАЛЬНИЙ ТІСТОМІС НИРАКАП НКН-Е405Н2У

Двошвидкісний спіральний тістоміс Ниріакап НКН-Е405Н2У призначений для замісу дріжджового і крутого тіста.

особливості:

- Швидкість обертання діжі: 26 об / хв.
- Швидкість обертання насадки: 260 об / хв.
- Матеріал корпусу: пофарбований метал.
- Матеріал діжі і насадки: нержавіюча сталь.

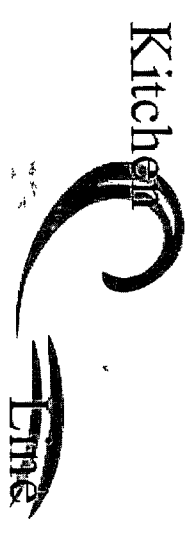
Виробник тістоміса компанія Ниріакап надає гарантію 12 місяців на модель НКН-Е405Н2У

Характеристики +

Профессиональное оборудование для торговли и общепита. [Перейти в каталог](#)

Адреса: *вул. Академіка Туполева, 12, 03062, Київська область, Київ, Україна*

Контакти: | +380 (97) 806-61-57 | +380 (97) 412-23-73 | +380 (66) 841-46-22



Kitchen Line

[Пошук](#)



- Головна
- Товари та послуги ▼
- Про нас
- Контакти

► [Товари та послуги](#) > [Електромеханічне обладнання](#) > [Промисловий тістоміс](#) > [Тістоміс НІ](#)

Тістоміс ПУРАКАН НКН-Е40SN2У

В наявності

Код: 224046

40 000 ₴

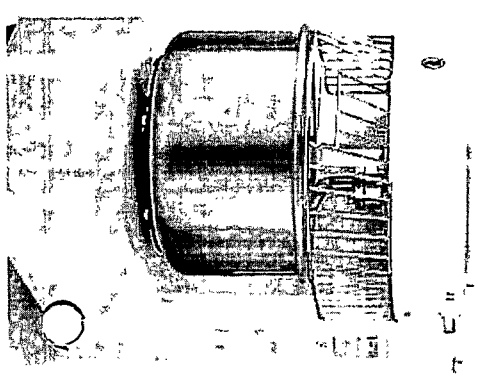
[Купити](#)

+380 (97) 806-61-57
 Viber

[Умови оплати та доставки](#)

[Графік роботи](#)

[Адреса та контакти](#)



Умови повернення: повернення товару протягом 14 днів
08.11.24, 10:14

Можлива електронна оплата:

Опис	Характеристики	Інформація для замовлення
------	----------------	---------------------------

Характеристики:

- Об'єм-дежі: 40 л.
- Габарити: 765x490x904 мм
- **Незнімна дежа.**
- **Дві швидкості.**
- Швидкість обертання дежі: 26/13 об/хв.
- Швидкість обертання насадки: 130/260 об./хв.
- Матеріал: фарбований метал.
- Матеріал дежі та насадки: нержавка сталь.
- Потужність: 2,2 кВт.
- Напруга: 380 В.

Тестомеси Пуракан призначені для замішування різних типів тіста. Незамінний під час приготування хлібобулочних і кондитерських виробів. Вони чудово підходять для обслуговування малих кондитерських і хлібопекарських підприємств, піцерій, ресторанів, столових і кафе.


Завдяки сучасній конструкції, оптимальній швидкості обертання змішувального органа та дежі, забезпечується інтенсивний заміс. Тісто, отримане внаслідок замішування, має високу пластичність, прекрасні органолептичні показники, а це так само принципово покращує якість продукції, що випікається.

Конструкція тестоміса виготовлена з металу та пофарбована в білий колір. Дежа, кришка, спіраль і тестувальник виготовлені з нержавкої сталі AISI 304.

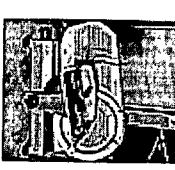
Графік роботи

Понеділок	09:00 - 18:00
Вівторок	09:00 - 18:00
Середа	09:00 - 18:00
Четвер	09:00 - 18:00
П'ятниця	09:00 - 18:00
Субота	11:00 - 15:00
Неділя	Вихідний


Рекомендуємо



Слайсер Sigmam MIRA 275C SE Normala
32 000 ₴



Слайсер Sigmam MIRA 250 C
27 700 ₴



Слайсер Sigmam MIRA 220 C SE Prof.
21 645 ₴