**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**на закупівлю по предмету**

**код ДК 021:2015 – 50730000-9 Послуги з технічного обслуговування техніки на 2022 рік (послуги з технічного обслуговування та поточного ремонту обладнання харчоблоку та пральні НДСЛ ОХМАТДИТ МОЗ України за адресою: м. Київ, вул. В.Чорновола 28/1)**

1. **Місце надання послуг**: м. Київ, вул. В.Чорновола, 28/1, НДСЛ "Охматдит" МОЗ України;
2. Строк дії пропозиції: **90 днів з дати розкриття**.
3. **Обсяги надання послуг:** зазначені в Таблиці 1.

**Список обладнання харчоблоку, яке потребує технічного обслуговування та поточного ремонту в 2022 році**

**Таблиця 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Обладнання** | **Кількість, шт.** |
| 1 | Машина протирочно-різальна МПР-350М-01 | 1 |
| 2 | Котел харчоварильний електричний КПЭ-160Е | 1 |
| 3 | Машина тістовимішувальна МТ-25 | 1 |
| 4 | Шафа пекарська електрична ШПЭ-3С | 1 |
| 5 | Піч конвекційна 6 рівней універсальна CustomHeat 64PXHsc | 1 |
| 6 | Машина протирочно-різальна МПР-350М-02 | 1 |
| 7 | М’ясорубка МИМ-300М | 1 |
| 8 | Шкаф пекарський ЭШ-3м | 1 |
| 9 | Машина тістомесільна ТММ-1 | 1 |
| 10 | М’ясорубка електрична | 2 |
| 11 | Картоплечистка МОК-300 | 1 |
| 12 | Картоплечистка | 1 |
| 13 | Овочерізка CHEF-400 | 1 |
| 14 | Машина для переробки овочів МПО-1-01 | 1 |
| 15 | Машина протірочна | 1 |
| 16 | Привод універсальний П-2 | 1 |
| 17 | М’ясорубка ТМ-32 | 1 |
| 18 | Котел електричний КПЕ-250 | 1 |
| 19 | Котел харчоварильний КПЕ-160 «Оптіма» | 1 |
| 20 | Шкаф паровий 0-23АП | 1 |
| 21 | Електроплита ПЕСМ-4 | 10 |

**Список обладнання пральні, яке потребує технічного обслуговування та поточного ремонту в 2022 році**

**Таблиця 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Обладнання** | **Кількість, шт.** |
| 1 | Компресор В2800В/100СТ3 | 1 |
| 2 | Машина пральна промислова 6501 | 1 |
| 3 | Машина пральна W3400H | 2 |
| 4 | Машина пральна промислова UV – 350 | 2 |
| 5 | Прасувальний каландр DI 2200-6 | 2 |
| 6 | Прасувальний прес F3 AB-1 | 2 |
| 7 | Сушильна машина DR-75 | 2 |

Технічне обслуговування проводиться незалежно від технічного стану устаткування на момент початку обслуговування. Обслуговування обладнання включає в себе огляд та ремонт обладнання, яке вийшло з ладу, із заміною необхідних запчастин та матеріалів за рахунок Виконавця.

Обов’язково ознайомитись з обладнанням (Таблиця 1 та Таблиця 2) та об’ємом надання послуги на об’єкті, враховуючи специфіку закладу, що підтверджується відповідним актом огляду за підписом уповноваженої особи Замовника (Додаток 1 до Технічних вимог).

Можливість виклику та робота персоналу Виконавця для проведення ремонтних робіт у вихідні та святкові (надати гарантійний лист).

Реагувати та прибути на виклик Замовника про пошкодження обладнання протягом двух годин з моменту отримання заявки про пошкодження (надати гарантійний лист).

Основою для надання послуг є вимоги правил безпечної експлуатації, обслуговування та ремонту обладнання харчоблоків, пралень та електричних мереж споживачів, правил електробезпеки, правил пожежної безпеки в Україні.

Виконавець несе повну матеріальну відповідальність за правильність та якість наданих послуг у відповідності до вимог технічної документації та державних стандартів.

Подаючи цінову пропозицію Учасник автоматично погоджується з усіма умовами та вимогами Замовника, викладеними даному технічному завданні (надати лист-погодження).

**Порядок технічного обслуговування пральні**

**Сервісний план для автоматичних прально-віджимних машин повинен включати:**

|  |  |
| --- | --- |
| Перевірка системи безпеки та захисту прилада | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та очистка фільтрів подачі води | Чотири рази на місяць |
| Перевірка стану ущільнення дверей | Чотири рази на місяць |
| Чистка зливного каналу | Чотири рази на місяць |
| Чистка обладнання | Раз на місяць |
| Перевірка та регулювання привідних ременів | Один раз на місяць |
| Контроль барабанного підшипника | Один раз на місяць |
| Перевірка системи подачі миючих засобів | Чотири рази на місяць |
| Контроль всіх електричних контактів | Один раз на місяць |
| Змазка підшипників і сальників | Один раз на місяць |
| Перевірка та регулювання замка дверей | Раз в квартал |
| Перевірка всіх програмних функцій | Раз в квартал |
| Перевірка клапанів подачі води | Раз на місяць |

**Сервісний план для прасувальних машин повинен включати:**

|  |  |
| --- | --- |
| Перевірка системи безпеки та захисту прилада | Чотири рази на місяць |
| Перевірка справності направляючого вала | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та регулювання мульди каландра | Чотири рази на місяць |
| Очистка та регулювання пристроїв контролю | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та регулювання прасувальних ременів | Чотири рази на місяць |
| Перевірка всіх електричних пристроїв | Чотири рази на місяць |
| Перевірка всіх основних функцій обладнання | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та чистка вентиляційних каналів | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та регулювання швидкості вала | Один раз на місяць |
| Перевірка системи контролю температури | Один раз на місяць |

**Сервісний план для автоматичних сушильних машин повинен включати:**

|  |  |
| --- | --- |
| Перевірка системи безпеки та захисту прилада | Чотири рази на місяць |
| Чистка обладнання | Чотири рази на місяць |
| Чистка повітряних каналів | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та чистка ущільнення дверей | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та натяжка привідного ременя | Чотири рази на місяць |
| Перевірка та змазка роликів та підшипників | Один раз на місяць |
| Контроль всіх електричних елементів (датчика температури та вологості) | Один раз на місяць |
| Перевірка та чистка нагрівальних елементів | Чотири рази на місяць |
| Перевірка програмних функцій | Два рази на місяць |

**Порядок технічного обслуговування харчоблоку**

ПЕРЕЛІК РЕГЛАМЕНТНИХ РОБІТ ПРОМИСЛОВОГО КУХОННОГО ОБЛАДНАННЯ

1. Регламентні роботи з технічного обслуговування електричних плит, фритюрниць, котлів, комплектів конфорок електричних:

* Перевірка електричних з’єднань;
* Перевірка цілісності нагрівальних елементів;
* Перевірка комутаторів, термостатів, регуляторів енергії;
* Чистка водонагрівальних елементів від накипу;
* Чистка апарату всередині;
* Чистка і обтиск контактів;
* Перевірка води в сорочці;

1. Регламентні роботи з технічного обслуговування пароконвектоматів:

* Натяжка електричних з’єднань;
* Перевірка цілісності нагрівальних елементів;
* Перевірка термостатів;
* Чистка апарату всередині (крім робочої камери);
* Чистка водонагрівальних елементів від накипу;
* Перевірка цілісності ущільнень;
* Перевірка роботи всіх функцій;
* Чистка і обтиск контактів;

1. Регламентні роботи з технічного обслуговування кавомолок, соковижималок, міксерів, блендерів, універсальних приводів, м’ясорубок, слайсерів:

* Чистка апарату всередині;
* Контроль системи захисту;
* Контроль стану двигуна і механічних частин;
* Чистка і обтиск контактів;
* Мастило механічних тертьових вузлів;
* Контроль стану ріжучих вузлів;
* Регулювальні роботи.

1. Регламентні роботи з технічного обслуговування холодильних шаф, вітрин, апаратів шокової заморозки:

* Перевірка термостатів;
* Чистка конденсатора;
* Перевірка тиску в системі;
* Контроль системи обдування;
* Перевірка стану Антикислотного фільтра і фільтра осушувача (якщо система фільтрів розбірна);
* Чистка і обтиск контактів
* Перевірка електронних компонентів і программаторів;
* Контроль рівня масла;
* Візуальна перевірка фреонопроводів на підтікання;
* Перевірка випарників на обмерзання

1. Регламентні роботи з технічного обслуговування посудомийних машин:

* Контроль стану двигуна і механічних частин;
* Чистка соленоїдних вентилів;
* Чистка водонагрівальних елементів від накипу;
* Чистка контактів;
* Чистка системи обдування і вентиляції, вбудованої в посудомийну машину;
* Налагодження температурного режиму;
* Чистка теплообмінника (при необхідності);
* Перевірка стану помп;
* Чистка форсунок;
* Регулювання кінцевиків.

Додатково надати в складі пропозиції:

1. Надати дозвіл на експлуатацію обладнання, що працює під тиском, яке зазначене у Технічному регламенті обладнання, що працює під тиском, затвердженому Постановою КМУ від 16.01.2019 №27 та у пункті 2 Технічного регламенту простих посудин високого тиску, затвердженого Постановою КМУ від 28.12.2016 №1025.
2. Надати Довідку складена в довільній формі про наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного договору (-ів) на обслуговування харчоблоків (та/або пралень), завірена підписом уповноваженої особи Учасника.
3. Надати Позитивний лист-відгук від контрагентів, зазначених в довідці (не менше одного), із зазначенням інформації про належне виконання договору.
4. На підтвердження відповідності запропонованих послуг наведеним в технічних вимогах надати у складі тендерної пропозиції **гарантійний лист про відповідність запропонованих послуг технічним вимогам** .