**ОБГРУНТУВАННЯ**

**кількісних та якісних характеристик закупівлі послуги:**

**на закупівлю по предмету**

**код ДК 021:2015 – 50530000-9 Послуги з ремонту і технічного обслуговування**

**техніки (послуги з технічного обслуговування та поточного ремонту обладнання харчоблоку та пральні НДСЛ ОХМАТДИТ МОЗ України за адресою: м. Київ, вул. В.Чорновола 28/1) на 2023 рік**

1. **Місце надання послуг**: м. Київ, вул. В.Чорновола, 28/1, НДСЛ "Охматдит" МОЗ України;
2. **Обсяги надання послуг:** зазначені в Таблиці 1 та Таблиці 2.
3. **Огляд об'єктів учасником перед подачею пропозиції є обов'язковим**. Огляд проводиться на підставі офіційного листа-звернення на ім’я замовника (щодня з 08 год. 00 хв. до 17 год. 00 хв., крім суботи та неділі). Учасник у складі тендерної документації повинен **надати Акт огляду об’єктів (Додаток № 1 )** , засвідчену замовником. Витрати на відвідування об’єкту Учасник несе за власні кошти.

**Список обладнання харчоблоку, яке потребує технічного обслуговування та поточного ремонту в 2023 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 2023 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 |
| 8 | Пральна машина Alliance UA280 | 3 |
| 9 | Промисловий сушильний барабан серії UDR680 Alliance | 1 |
| 10 | Прасувальний прес SIDI LV-800/R2 | 1 |

 Перед початком технічного обслуговування необхідно замінити робочі та подаючі стрічки на прасувальних каландрах DI 2200-6 та провести заміну 1 електродвигуна.

 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**.

 Надання послуг з технічного обслуговування передбачає цілодобове надання послуг і цілодобове знаходження на об’єкті 2-х спеціалістів з обслуговування (надати гарантійний лист).

 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).

 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 приладу | Кожного дня  |
| 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 приладу | Кожного дня  |
| Перевірка справності направляючого валу | 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 валу | 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 приладу | Кожного дня  |
| 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.

**У складі пропозиції Учасники надають наступні документи:**

1. Ліцензія на провадження господарської діяльності з будівництва об’єктів, що за класом наслідків (відповідальності) належать до об’єктів з середніми (СС2) та значними (СС3) наслідками.
2. Дозвіл або декларація відповідності матеріально-технічної бази вимогам законодавства з охорони праці на:
3. Роботи, що виконуються на висоті понад 1,3 метра. (п. 3 групи Б додатку 2 Порядку);
4. Обслуговування і ремонт акумуляторних батарей промислового призначення. (п. 11 групи Б додатку 2 Порядку);
5. Верхолазні роботи та промисловий альпінізм (п. 18 групи Б додатку 2 Порядку);
6. Зварювальні, газополум’яні, а також наплавочні і паяльні роботи, що виконуються із застосуванням відкритого полум’я (п. 19 групи Б додатку 2 Порядку);
7. Обстеження, ремонт і чищення димарів, повітропроводів, а також димових та вентиляційних каналів (п. 21 групи Б додатку 2 Порядку);
8. Роботи в колодязях, шурфах, траншеях, котлованах, бункерах, камерах, колекторах, замкнутому просторі (ємностях, боксах, топках, трубопроводах тощо). (п. 7 групи А додатку 2 Порядку);
9. Роботи в діючих електроустановках і на кабельних лініях напругою понад 1000 В, в зонах дії струму високої частоти. (п. 9 групи А додатку 2 Порядку);
10. Копії балансу, звіту про фінансові результати, звіту про рух грошових коштів: за два останніх звітних періоди.
11. Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) «Система управління якістю. Вимоги» згідно специфіки предмета закупівлі.

**ДОДАТОК № 1**

***до Технічних вимог***

Зразок акту огляду

**Акт огляду об’єкта**

м. Київ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 р.

Ми, що підписалися нижче, представник **НДСЛ Охматдит МОЗ України** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ склали цей акт про те, що представники\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в особі\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, провели огляд об’єкту Замовника за адресою: м. Київ, вул. В. Чорновола 28/1 згідно умов на закупівлю **код ДК 021:2015 – 50530000-9 Послуги ремонту і технічного обслуговування техніки (послуги з технічного обслуговування та поточного ремонту обладнання харчоблоку та пральні НДСЛ ОХМАТДИТ МОЗ України за адресою: м. Київ, вул. В. Чорновола, 28/1)** та готові виконувати зазначені послуги, про що і складаємо цей акт.

Підписанням даного акту представники Замовника підтверджують здійснення огляду об’єкту за адресою: м. Київ, вул. В. Чорновола, 28/1.

**Представник НДСЛ Охматдит**

**МОЗ України** вул. В. Чорновола 28/1

**Посада, ПІБ, підпис, печатка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Представник Учасника**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Кваліфікаційні критерії**

|  |
| --- |
| **1. Кваліфікаційні критерії до учасника та спосіб їх документального підтвердження** |
| **Кваліфікаційні критерії встановлені відповідно до статті 16 Закону** | **Документальне підтвердження наявності кваліфікаційних критеріїв** |
| * 1. Наявність обладнання та матеріально технічної бази та технологій
 | Довідка щодо наявності в Учасника обладнання, матеріально-технічної бази та технологій, необхідних для виконання зобов’язань по договору. У довідці обов’язково зазначити інформацію щодо наявності виробничого приміщення (власне/орендоване; призначення використання приміщення; місцезнаходження; площа) та транспорту, необхідного для надання послуг.До довідки надати наступні документи:- документально підтверджену наявність виробничого приміщення, шляхом надання одного з документів: документ, що підтверджує право власності Учасника на виробниче приміщення або діючий договір, що підтверджує наявність в Учасника права користування виробничим приміщенням (договір оренди/суборенди);- документ(и), що підтверджує(ють) наявність власного транспорту, необхідного для надання послуг згідно з умовами закупівлі або договору/-ів на транспортні послуги, оренди транспорту тощо. |
| * 1. Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід
 | Довідка щодо наявності в Учасника працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід, та яких учасник планує залучити до виконання зобов’язань по договору з обов’язковою вказівкою прізвища, ім’я, по-батькові особи, освіти, посади, загального стажу роботи та стажу роботи на займаній посаді) у наступному складі та кількості:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування посади | Кількість осіб |
| 1 | Інженер з організації експлуатації та ремонту | Не менше 1-ї особи |
| 3 | Слюсар-електрик з ремонту електроустаткування | Не менше 2-х осіб |
| 4 | Електрозварник ручного зварювання | Не менше 1-ї особи |

Вказані у довідці працівники повинні знаходитись в штаті учасника. На підтвердження цього надати трудові книжки, накази про прийняття на роботу та повідомлення про прийняття працівника на роботу за формою згідно постанови Кабінету Міністрів України від 17 червня 2015 р. № 413 з відміткою (квитанцією) про його прийняття до територіальних органів державної податкової служби за місцем обліку на всіх працівників вказаних в довідці.На всіх працівників вказаних в довідці надати протоколи (витяги з протоколів) та посвідчення про перевірку знань:1.загальний курс оп;2.правила охорони праці під час виконання робіт на висоті (нпаоп 0.00-1.15-07)3.правила охорони праці під час роботи з інструментами та пристроями (нпаоп 0.00-1.71-13)4.правила охорони праці під час вантажно-розвантажувальних робіт (нпаоп 0.00-1.75-15)5.правила охорони праці під час експлуатації вантажопідіймальних кранів, підіймальних пристроїв та відповідного обладнання (нпаоп 0.00-1.80-18)6.правила охорони праці під час експлуатації обладнання, що працює під тиском (нпаоп 0.00-1.81-18)7.пожежно технічний мінімум (для працівників зайнятих на роботах з підвищеною пожежною небезпекою)8. правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів нпаоп 40.1-1.21-98 (пбеес)9.правила безпечної експлуатації електроустановок нпаоп 40.1-1.01-97 (пбее)10.правила будови електроустановок, електрообладнання спеціальних установок нпаоп 40.1-1.32-01 (пбеесу)11.правила експлуатації електрозахисних засобів нпаоп 40.1-1.07-01 (пеез)12.правила користування електричною енергією (пкее)13.правила технічної експлуатації електроустановок споживачів (птеес)14.правила роздрібного ринку електричної енергії (пррее)15.правила улаштування електроустановок (пуе)16. електробезпека 4 група до 1000 в17. правила будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установок нпаоп 0.00-1.51-88Для Слюсарів-електриків з ремонту електроустаткування надати документ про проходження навчання з наступних професій: «Слюсар-електрик з ремонту електроустаткування» та «Монтажник устаткування холодильних установок» (надати протокол (витяг з протоколу) та посвідчення про присвоєння кваліфікації з вказаної професії), видані згідно чинного законодавства України.Електрозварник ручного зварювання повинен бути атестованим згідно вимог чинного законодавства (надати протокол атестаційної комісії), також надати документ про проходження навчання з професії «Електрозварника ручного зварювання» (протокол (витяг з протоколу), посвідчення про присвоєння кваліфікації з вказаної професії).На всіх працівників, вказаних в довідці, надати особисті медичні книжки (форма 1-ОМК згідно наказу МОЗ України від 21.02.2013 №150). |
| 1.3. Наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів) | Довідка про наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічних договорів.На підтвердження надати аналогічні договори, які вказані в довідці та документ, що підтверджує факт повного виконання договору і позитивний лист-відгук від контрагентів, зазначених в довідці, із зазначенням інформації про номер, дату укладання та предмет договору, належне виконання договору. |