**ОБГРУНТУВАННЯ кількісні та якісні характеристики закупівлі**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**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 2024 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 до технічних вимог)**, засвідчений замовником. Витрати на відвідування об’єкту Учасник несе за власні кошти. Контактна особа: Начальник технічної служби Лікарні Бабак Владислав Григорович тел: 096 795 62 95

**На об’єкті має знаходитись постійно на чергуванні 2 працівники(надати гарантійний лист):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ зп** | **Адреса Об’єкту** | **Кількість робітників** | **Графік чергування** | **Примітка** |
| **1** | м. Київ, вул. В. Чорновола, 28/1 | 2 працівники | **Цілодобово в робочі, вихідні та святкові дні** |  |

**Список обладнання харчоблоку, яке потребує технічного обслуговування та поточного ремонту в 2024 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 | Електроплита ПЕСМ-4 | 10 |
| 21 | Електросковорідка СЄМ 0,23 | 1 |
| 22 | Електросковорідка СЄМ 0,25 | 1 |
| 23 | Електросковорідка СЄМ 0,5 | 1 |

**Список обладнання пральні, яке потребує технічного обслуговування та поточного ремонту в 2024 році**

**Таблиця 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Обладнання** | **Кількість, шт.** |
| 1 | Компресор В2800В/100СТ3 | 1 |
| 2 | Машина пральна промислова UY – 350 | 2 |
| 3 | Прасувальний каландр DI 2200-6 | 2 |
| 4 | Сушильна машина DR-75 | 1 |
| 5 | Пральна машина Alliance UA280 | 3 |
| 6 | Промисловий сушильний барабан серії UDR680 Alliance | 1 |
| 7 | Прасувальний прес SIDI CT-750/U | 2 |
| 8 | Прасувальний каландр Alliance FCU2080/320 | 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 свою 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.

**Виконавець повинен забезпечити:**

- строк надання послуг: до 31.12.2024;

- дотримання персоналом Виконавця правил техніки безпеки; правил пожежної безпеки; правил електробезпеки; вимог закону України про охорону праці; санітарно-гігієнічних норм;

*Примітка: У разі, якщо у даних технічних вимогах йде посилання на конкретну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що технічні вимоги містять вираз (або еквівалент).*

**Очікувана вартість закупівлі складає 708 000, 00 коп. (Сімсот вісім тисяч гривень 00 копійок) з ПДВ.**