**УВАГА!**

**Розпочато прийом пропозицій на закупівлю послуг щодо** [**проведення Модернізації Великолюбінського МПД продуктивністю 2000 дал/добу з використанням енерго- та ресурсозберігаючих технологій, високоефективного сучасного обладнання, системи енергозабезпечення та автоматизації технологічних процесів**](https://smarttender.biz/commercial/details/3479598/)

Державне підприємство спиртової

та лікеро - горілчаної промисловості «Укрспирт» (ЄДРПОУ: 37199618)

проводить конкурс на закупівлю послуг Модернізації Великолюбінського МПД продуктивністю 2000 дал/добу з використанням енерго- та ресурсозберігаючих технологій, високоефективного сучасного обладнання, системи енергозабезпечення та автоматизації технологічних процесів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Фактична адреса: 03150**м. Київ, вул. Фізкультури, 30 В,**оф. 600, (БЦ «Фарінгейт»).* | *Юридична адреса: 07400, Київська обл, м. Бровари,**вул. Гагаріна, 16;* | ***Адреса надання послуг:****Львівська обл., Городоцький р-н, смт. Великий Любінь,**вул. Львівська, 176.* |

**1. *Технічне завдання на закупівлю послуг щодо проведення Модернізації Великолюбінського МПД з Модернізації Великолюбінського МПД продуктивністю 2000 дал/добу з використанням енерго- та ресурсозберігаючих технологій, високоефективного сучасного обладнання, системи енергозабезпечення та автоматизації технологічних процесів:***

1. **Продукція, яка буде вироблятися на виробничих потужностях Великолюбінського МПД ДП «Укрспирт»:**
	1. *Суміш запашних речовин за ТУ У 20.5-37199618-006:2017*

*Композиція 1 (на 2000 дал б.с.):*

* *діетилфталат – 16,2 кг/добу (17,8 л/добу)*
* *віддушка парфумерна BASE ALCOOL GALTERA 145949– 84,2 кг/добу (84,2 л/добу)*
* *ізопропіловий спирт– 123 кг/добу (96,6 л/добу).*

*Композиція 2 (на 2000 дал б.с.):*

* *діетилфталат – 24 кг/добу (26,4 л/добу)*
* *віддушка парфумерна «Лимон» (цитрусовий напрямок) – 80,8 кг/добу (80,8 л/добу).*

*Композиція 3 (на 2000 дал б.с.):*

* *діетилфталат – 24 кг/добу (26,4 л/добу)*
* *віддушка парфумерна «Аква» (морська свіжість) – 80,8 кг/добу (80,8 л/добу).*
	1. *Сировина спиртовмісна для харчового оцту за ТУ У 10.8-37199618-10:2018*

*Композиція (на 2000 дал б.с.):*

* *Оцет харчовий з масовою часткою оцтової кислоти 12 % – 200 л/добу – 24 кг/добу (26,4 л/добу);*
* *Вода підготовлена до об’ємної частки етанолу 49 % – 20 м3/добу.*
1. **Передбачити енергозберігаючі методи та обладнання**
2. *Закритий обігрів парами бражної колони епюраційної колони*
3. *Закритий обігрів циркуляційним випаровувачем бражної колони*
4. *Догрів бражки бардою*
5. *Догрів епюрату лютером*
6. *Догрів бардою води замісу*
7. *Переведення колон БРУ під різний вакуум*
8. *Укріплення кришок підігрівачів бражки*
9. *Переведення подачі бражки на верхню тарілку*
10. *Перемішування бражки та дріжджів енергоефективними міксерами*
11. *Монтаж трубопроводів під умови вакууму*
12. **Передбачити ресурсозберігаючі методи та обладнання**
13. *Використання спиртовловлювача адсорбційно-конденсаційного під розрідженням*
14. *Використання СІР мийки бродильних аппаратів та дріжжанок*
15. *Використання освітленого декантату барди на рівні 50% на заміс*
16. *Декантація та дефекація барди на прес-сепараторах*
17. *Монтаж гідрозатворів під умови*
18. *Замивка бродильних апаратів водно-спиртовим розчином зі спиртовловлювача та погонами сепаратора СО2.*
19. **Передбачити ключові технологічні методи**
20. *Електронний облік на існуючому масовому витратоміру*
21. *Відбір погонів з конденсаторів епюраційної колони та сивушної фракції без її промивання в загальний ліхтар погонів*
22. *Кондиціювання та стерилізація декантату барди*
23. *Повернення лютера на заміс*
24. *Використання лютера на СІР мийку каустика та сульфанілової кислоти*
25. *Денатурацію в проточних гомогонізаторах*
26. *Закачку оцту пневматичним насосом*
27. *Закачку діетилфталату, віддушки парфумерної та ізопропілового спирту ручним поршневим насосами в існуючі мірники*
28. *Подачу діетилфталату, віддушки парфумерної та ізопропілового спирту д виконати ручним способом з корегуванням раз в зміну*
29. **Пуско-налагоджувальні роботи.**
30. **Основні критерії ДП «УКРСПИРТ» по вибору підрядника по модернізації:***- В складі проекту передбачити розділ автоматизації технологічного процесу, силове електрообладнання, інструкції по експлуатації обладнання
- Проведення авторського нагляду с супроводом пусконалагоджувальних робіт
- Техніко-економічні показники технологічних рішень
- Сучасні технологічні та конструктивні переваги конструкцій обладнання підрядника
- Досвід реалізації подібних проектів
- Ефективність технології
- Використання сучасних матеріалів
- Надання комплексу послуг – короткий термін поставки, монтажу, проектування, пуско-наладка, автоматизація, електрифікація «під ключ»
- Енергозбереження та ресурсозбереження
- Маловідходність, в тому числі досвід використання декантату барди на заміс
- Можливість ремонту та використання наявного обладнання підприємства*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***2. Кваліфікаційні критерії та перелік документів, що підтверджують інформацію учасників про відповідність їх таким критеріям***

|  |  |
| --- | --- |
| **Кваліфікаційний критерій** | **Перелік документів, які надаються учасником для підтвердження інформації про відповідність учасників таким критеріям.** |
| ***1)наявність обладнання та матеріально-технічної бази*** | Довідка (в довільній формі), за підписом уповноваженої особи і скріплена печаткою учасника (за наявності), із зазначенням переліку і кількості обладнання та матеріально-технічної бази. |
| ***2)наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного договору.*** | Довідка (в довільній формі), за підписом уповноваженої особи і скріплена печаткою учасника (за наявності), із зазначенням кількості, переліку та стану виконання аналогічних договорів, що підтверджують якість і своєчасність наданих учасником. |
| ***3)наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід;*** | Довідка (в довільній формі), за підписом уповноваженої особи і скріплена печаткою учасника (за наявності), із зазначенням працівників відповідної кваліфікації. |

 |

***З приводу надання комерційних пропозицій звертайтесь за номерами телефонів:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Контактний телефон:*** | ***+38(067)-401-97-41******+38(098)-760-22-68*** |  |
| ***Комерційні пропозиції надсилайте на електронну адресу:***  | ***g.vergeles@ukrspirt.com******d.maksymenko@ukrspirt.com*** |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|  |  |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|  |  |