

ЧАСТЬ 3
Техническая часть
ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Перечень оборудования в отношении которого проводятся работы, объем работ, периодичность выполнения работ приведены в Таблице №1.

Таблица № 1.

№ п.п.	Наименование и перечень оборудования	Перечень работ и объем работ	Периодичность выполнения работ	Кол-во оборудования, шт.
1. Технологическое электромеханическое оборудование				
1.1	Машина картофелеочистительная:	а) внешний осмотр оборудования на предмет соответствия правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	
	МОК-300-04, производитель Барановичевский завод «Тооргмаш», Беларусь	б) проверка комплектности оборудования;		4
	Fimar PPF5, производитель «Fimar», Италия	в) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;		1
	Fama FP-102, производитель «Fimar», Италия	г) проверка исправности электропроводки, осмотр электроаппаратуры и затяжку электроконтактных соединений;		1
		д) проверка работы оборудования; е) проверка состояния абразивной поверхности рабочих органов и определение дисков, подлежащих замене при ближайшем текущем ремонте; ж) проверку плотности и регулировки прилегания резинового уплотнения выгрузочной двери; проверку натяжения клиновидных ремней з) по мере необходимости: затяжка крепежных деталей; замена сгоревших предохранителей; плавких вставок, контактов и катушек; устранение неисправностей в сальниковых уплотнениях;		
1.2	Мясорубка МИМ-600М, производитель Барановичевский завод «Тооргмаш», Беларусь	а) внешний осмотр оборудования на предмет соответствия правилам техники безопасности; б) проверка комплектности оборудования; в) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования; г) проверка исправности электропроводки, осмотр электроаппаратуры и затяжку электроконтактных соединений; д) проверка работы оборудования; е) проверка состояния режущих поверхностей рабочих органов; ж) по мере необходимости: затяжка крепежных деталей; замена сгоревших предохранителей; плавких вставок;	1 раз в месяц	1
1.3	Овощерезка Robot-Coup CL-50 Ultra, производитель	а) внешний осмотр оборудования на предмет соответствия правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	1

	«Robot Coup», Франция	<p>б) проверка комплектности оборудования;</p> <p>в) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;</p> <p>г) проверка исправности электропроводки, осмотр электроаппаратуры и затяжку электроконтактных соединений;</p> <p>д) проверка работы оборудования;</p> <p>е) проверка состояния режущих дисков и определение дисков, подлежащих замене при ближайшем текущем ремонте;</p> <p>ж) по мере необходимости: затяжка крепежных деталей; замена сгоревших предохранителей;</p>		
2. Технологическое тепловое оборудование				
2.1	Параконвектомат:	а) проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	
	OLIS CVP 10E, производитель «Olis», Италия	б) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;		1
	OLIS CVP 10 ES, производитель «Olis», Италия	в) осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики и затяжка электроконтактных соединений;		1
	Rational Combi Master CM-101, производитель «Rational», Италия	г) проверка исправности кожухов, ручек, ограждений, состояния резиновых и других уплотнений;		3
	BOURGEOIS SE-UCRU 0612, производитель «Bourgeois», Франция	д) проверка работы оборудования в рабочем режиме в соответствии с заводскими инструкциями;		1
	Rational Combi Master CM-61, производитель «Rational», Италия	е) регулировка тепловой защиты, зачистка электроконтактных соединений, замена вышедших из строя сигнальных ламп, проверка состояния внутренней электропроводки;		2
	Rational SCC WE 201, производитель «Rational», Италия	ж) проверка системы водоснабжения з) промывка водяной системы и) проверку системы смазки.		1
2.2	Сковорода электрическая СЭСМ-0,5 ЛЧ, производитель «ТулаГорГТехника, Россия	<p>а) проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;</p> <p>б) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;</p> <p>в) проверка исправности механизма поворота чаши;</p> <p>г) осмотр электроаппаратуры и затяжку электроконтактных соединений;</p> <p>д) смазка цапфы и червячной пары;</p> <p>е) поворота чаши; смазку цапфы и червячной пары. По мере необходимости: настройка температурных реле на заданную температуру;</p> <p>ж) при необходимости: настройка температурных реле на заданную температуру.</p>	1 раз в месяц	1
2.3	Конвекционная печь ТЕСНОЕКА KF981 UD-РА, производитель «Теспоека», Италия	а) проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	1
	Конвекционная печь АРАСН А 9/7 DHS, производитель «Арасч», Италия	б) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;		1

	Шкаф расстоечный APACH A91/12, 2 кВт, В220, производитель «Arach», Италия	в) осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики и затяжка электроконтактных соединений;		1
		г) осмотр электроаппаратуры и затяжку электроконтактных соединений;		
		д) регулировка тепловой защиты, зачистка электроконтактных соединений, замена вышедших из строя сигнальных ламп, проверка состояния внутренней электропроводки;		
		ж) при необходимости: настройка температурных реле на заданную температуру.		
3. Технологическое посудомоечное оборудование				
3.1	Посудомоечная машина:	а) проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	
	ММУ – 2000, производитель «ГродТгооргмаш», Беларусь	б) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;		2
	ММУ – 1000, производитель «ГродТгооргмаш», Беларусь	в) проверка ТЭНов, соленоидных клапанов, датчиков уровня, давления воды в водопроводной магистрали;		1
	МАСН MS9451, производитель «Mach», Италия	г) проверка исправности кожухов, ручек, ограждений, состояния резиновых и других уплотнений;		1
3.2	Котломоечная машина	д) контроль температурного режима по зонам обработки;	1 раз в месяц	
	METOS KP202E PLUS, производитель «Metos», Финляндия	е) проверка работы конечного выключателя на транспортере, состояния резиновых уплотнений на головках моющих и ополаскивающих душей;		3
	APACH AK 901, производитель «Arach», Италия	ж) контроль проходимости воды через форсунки душей, натяжения цепей, работы программного механизма периодического действия, состояния механизма поворота моющих форсунок, натяжения транспортной ленты, работы насоса дозатора, правильности и ритмичности подачи моющего раствора; з) проверку исправности фартуков, разделяющих зоны обработки, состояния кассет и) при необходимости: регулировка давления воды редуктором; регулировку температурного режима по зонам обработки; чистка и промывку форсунок моющих и ополаскивающих душей, фильтров насосов и распылителей; натяжение цепей и транспортной ленты; регулировку рычага выключателя соленоидного клапана; замену фартуков, разделяющих зоны обработки;		1
4. Холодильное оборудование				
4.1	Холодильные камеры сборно-разборные / моноблоки:	а) проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;	1 раз в месяц	
	низкотемпературная КХН-14,9 / Technoblock CSK-203T, производитель «Technoblok S.p.A», Италия	б) проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования;		1
	среднетемпературная КХ-7,7 / Ариада AMS-107, производитель компания ЗАО «Ариада», Россия	в) осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики и затяжка электроконтактных соединений;		2
	Камеры холодильные, стационарные:	г) проверка исправности кожухов, ручек, ограждений, состояния резиновых и других уплотнений;		
	среднетемпературная/ агрегат Dorin URN-H-200CC, производитель «Dorin Innovation»,	д) проверка работы оборудования в рабочем режиме в соответствии с заводскими инструкциями;		1

Италия			
среднетемпературная/ агрегат Dorin UAN-H-290CS, производитель «Dorin Innovation», Италия	е) регулировка тепловой защиты, зачистка электроконтактных соединений, замена вышедших из строя сигнальных ламп, проверка состояния внутренней электропроводки; ж) проверка системы водоснабжения з) промывка водяной системы и) проверку системы смазки.		2
Zanotti BGS-330, производитель «Zanotti S.p.A», Италия			3
Холодильный шкаф POLAIR DM110 SD-S, производитель «ГК ПОЛАИР», Россия			2
Прилавок холодных закусок:			
ПВВ (Н) 70М, производитель ООО «ЧТТ», Россия			1
ПВВ (Н) 70М-01, производитель ООО «ЧТТ», Россия			1
ПВВ (Н) -70КМ-С, производитель ООО «ЧТТ», Россия			2
ПВВ (Н) -70КМ-С-НШ, производитель ООО «ЧТТ», Россия			1
Прилавок охлаждаемый, ПВ-11/7 производитель ООО «ЧТТ», Россия			1

Место выполнения работ: территория Заказчика, г. Москва: ул. Новосуцевская, д 3; ул. Кошкина, вл. 5, стр.7; ул. Луганская, д. 9, стр. 1.

Общий срок выполнения работ: с 15.08.14г. по 31.01.15г. Работы выполняются Исполнителем с периодичностью согласно Таблице №1, на основании заявки от Заказчика, в срок, не позднее 1 (одного) рабочего дня следующего за днем получения Исполнителем соответствующей заявки. В заявке Заказчик обязательно указывает перечень оборудования и адрес его месторасположения.

Для выполнения работ, Исполнитель использует таких специалистов, квалификация, опыт и компетенция которых позволяет осуществлять надлежащий надзор и качественное выполнение Работ, являющихся гражданами РФ, имеющих регистрацию в г. Москве или Московской области/при наличии командировочного удостоверения, а также имеющих необходимые документы, подтверждающие квалификацию персонала в соответствии с характером выполняемых работ .