

Lista minimă de deservire tehnică și mentenanță a utilajului din blocul alimentar și a utilajului nemedical

Verificări primare

Serviciile de mentenanță vor include, după caz:

- verificarea funcționării generale a echipamentelor;
- controlul parametrilor de lucru;
- curățarea componentelor accesibile și a elementelor funcționale;
- verificarea conexiunilor electrice și mecanice;
- reglaje și ajustări necesare;
- diagnosticarea defecțiunilor;
- recomandări pentru reparații sau înlocuiri de piese;
- întocmirea actelor de intervenție/rapoartelor de service.

Pentru echipamente frigorifice

- verificarea temperaturii de funcționare;
- controlul etanșeității garniturilor;
- curățarea condensatorului;
- verificarea ventilatoarelor;
- controlul alimentării electrice.

Pentru boilere electrice

- verificarea funcționării și reglajului temperaturii;
- controlul rezistenței și termostatlui;
- verificarea supapei de siguranță;
- controlul racordurilor și eventualelor scurgeri;
- verificarea conexiunilor electrice;
- curățare/decalcifiere (după caz).

Cerințe suplimentare

1. Serviciile de mentenanță vor fi prestate pe tot parcursul acțiunii contractului.
2. Serviciile de mentenanță urmează a fi incluse în prețul ofertei.
3. După prestarea serviciilor de deservire tehnică, Prestatorul va oferi garanție la serviciile efectuate pe o perioadă de 6 luni.
4. Prestatorul va asigura minimum 4 intervenții preventive planificate pe an, precum și intervenții la solicitare.
5. Intervenție la solicitare : max.24 h de la înregistrarea solicitării;

2. Dacă în urma verificărilor efectuate se constată că defecțiunile constatate nu pot fi înlăturate în baza proceduri standard profilaxie/mentenanță, echipa tehnică a operatorului economic va prezenta obligatoriu acte de constatare tehnică pentru fiecare unitate de echipament, descrierea defecțiunilor și a elementelor/modulelor defectate care necesită a fi înlocuite/reparate inclusiv și lucrările adăugătoare necesare, reinstalare cu estimarea costurilor pentru a aduce echipamentele la stare funcțională conform specificațiilor tehnice.

utilajului din blocul alimentar și a utilajului nemedical

Denumirea serviciilor solicitate	Unitatea de măsura	Cantitatea
utilajului din blocul alimentar		
Frigider (Nord) DX274-0140	Buc.	2
Frigider dulap	Buc.	1
Frigider Liebherr	Buc.	1
Mașină de tocat carne	Buc.	1
Mașină p/u curățat cartofi MOK-300M	Buc.	1
Mixer de mina (toactor)	Buc.	1
Plită electrică din inox cu 2 ochiuri	Buc.	1
Plită electrică din inox cu cuptor	Buc.	1
utilajului nemedical		
Frigider- "Nord"	Buc.	43
Boiler Atlantic	Buc.	13
Sterilizator	Buc.	4
Total		69

Conducătorul grupului de lucru _____ Bîrcă Ludmila L.Ș