

## Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

Numărul procedurii de achiziție **MD-1626954706598** din 24.07.2021

Denumirea procedurii de achiziție: **Achiziții cu costuri mici** achiziționarea diverse echipamente, an.2021 pentru necesitățile IMSP SCM Sfinta Treime

Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
39300000-5	<b>Dispozitiv de tăiat carnea</b>	<b>МММ-300М</b>	Belarus	Torgmash	Productivitatea 300 kg/h La re-măcinare 100 kg/h Viteza șurubului – 185 rpm Un set de cuțițe și bare cu unger complet Corpul din aluminiu, carcasa oțel inoxidabil. Tensiunea – 380V Puterea instalată a motorului – 1,1 kW Termen de garanție: min.24 luni	Productivitatea 300 kg/h La re-măcinare 100 kg/h Viteza șurubului – 185 rpm Un set de cuțițe și bare cu unger complet Corpul din aluminiu, carcasa oțel inoxidabil. Tensiunea – 380V Puterea instalată a motorului – 1,1 kW Termen de garanție: min.24 luni	
	<b>Mixer submersibil manual</b>	<b>DMX190 / MX095</b>	Franta	Dynamic	Capacitatea posibilă de prelucrat 1-8l Putere - 250W Lungimea mărunțitor - 190mm Tip marunțitor – cu 4 lame Viteza 1 – 8000 rpm Viteza 2 – 1300 rpm Diametru max.70 mm Lungimea max. 425 mm Termen de garanție min.24 luni	Capacitatea posibilă de prelucrat 1-8l Putere - 250W Lungimea mărunțitor - 190mm Tip marunțitor – cu 4 lame Viteza 1 – 8000 rpm Viteza 2 – 1300 rpm Diametru max.70 mm Lungimea max. 425 mm Termen de garanție min.24 luni	

Semnat:**electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Director General**  
Ofertantul: **SRL TILUANA** Adresa: **str. N.M.Spătaru 17/10**

## Specificații de preț (F4.2)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție <b>MD-1626954706598</b> din 24.07.2021									
Denumirea procedurii de achiziție: <b>Achiziții cu costuri mici</b> achiziționarea diverse echipamente, an.2021 pentru necesitățile IMSP SCM Sfinta Treime									
Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de Livrare/prestare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
39300000-5	Dispozitiv de tăiat carnea	Buc.	1	10835,00	13002,00	10835,00	13002,00	Termen de livrare: 1 zi după semnarea contractului .	
39300000-5	Mixer submersibil manual	Buc.	1	4175,00	5010,00	4175,00	5010,00	Termen de livrare: 1 zi după semnarea contractului .	
	<b>TOTAL</b>					<b>15010,00</b>	<b>18012,00</b>		

Semnat: **electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Director general**  
Ofertantul: **SRL Tiluana** Adresa: **str. N.M Spătaru 17/10**

APROBAT  
prin Ordinul Ministrului Finanțelor  
nr.72 din 11.06.2020  
cu modificările ulterioare conform  
Ordinului Ministrului Finanțelor  
nr. 146 din 24.11.2020

## **FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN**

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
  2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
  3. Un DUAЕ depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
  4. Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
  5. Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
    - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
    - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
    - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
    - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
    - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
    - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
    - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
  6. Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.
- Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă**

*Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.*

<b>Cod poziție</b>	<b>Conținutul cerinței</b>	<b>Răspuns</b>
1	2	3
<b>A. Informații despre publicare</b>		

1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	<b>MD- 1626954706598</b>
<b>B. Identitatea autorității/entității contractante</b>		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	IMSP SCM Sf.Treime
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	<b>1003600152592</b>

## Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

*Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.*

<b>Cod poziție</b>	<b>Conținutul cerințelor</b>	<b>Răspuns</b>
1	2	3
<b>A. Informații privind operatorul economic</b>		
2A.1	Denumirea operatorul economic	SC Tiluana SRL
2A.2	Țara	Republica Moldova
2A.3	Cod poștal	MD 2075
2A.4	Oraș/Localitate	Chisinau
2A.5	Adresa juridică	Str.N.M.Spătaru 17/10
2A.6	Pagina web	www.horecagrup.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	Berco Mihail
2A.7.1	<i>Telefon</i>	+373 22 999031
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	horecagrup@gmail.com
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1004600047752
2A.9	Numărul cod TVA	0402708
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenoriat	Societate cu răspundere limitata
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	1 (unu)
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	Stanchevici Dumitru

2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv ( <i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2</i> )	Rep.Moldova
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> <li>• întreprindere mică</li> <li>• întreprindere mijlocie</li> <li>• și altele</li> </ul>	Întreprindere mijlocie
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	număr
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	text/
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	text/
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	text/
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	text/
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
<b>B. Informații privind reprezentanții operatorului economic</b>		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Berco Mihail
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Manager în comerț
2B.3	Țară	Rep.Moldova
2B.4	Telefon	079955515
2B.5	Adresa de e-mail	mb@horecagrup.md
<b>C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități</b>		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Nu

*Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.*

**D.Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează**

2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	<i>/text/</i>

**Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică**

*Compartimentul se completează de către operatorii economici.*

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
<b>A.Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești</b>		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
3A.1	<b>Participare la o organizație criminală.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.2	<b>Corupție.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care	<input type="checkbox"/> Nu

	are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.3	<p><b>Fraude.</b></p> <p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p><b>Infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activitățile teroriste.</b></p> <p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p><b>Spălare de bani sau finanțarea terorismului.</b></p> <p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu

3A.6	<p><b>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane.</b></p> <p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Nu
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<i>/text/</i>
<b>B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale</b>		
	<b>Plata impozitelor</b>	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input type="checkbox"/> Da
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	<i>/text/</i>
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	<i>/text/</i>
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a	<input type="checkbox"/> Nu



	majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor?  Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input type="checkbox"/> Da
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet:  text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă):  text
		Referința exactă a documentației:  text
<b>C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici</b>		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
<b>D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale</b>		
	<b>Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale</b>	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu

3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Insolvabilitatea</b>	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Active administrate de lichidator</b>	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Activitățile economice sunt suspendate</b>	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței</b>	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	<input type="checkbox"/> Nu

3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Conflict de interese</b>	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Etica profesională</b>	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	<b>Integritatea</b>	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/

#### **Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici**

*Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).*

<b>Cod poziție</b>	<b>Conținutul cerințelor</b>	<b>Răspuns</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale</b>		

4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	<input type="checkbox"/> Da
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	/text/
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: /text/
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): /text/
		Referința exactă a documentației: /text/
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	<input type="checkbox"/> Nu
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: /text/
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): /text/
		Referința exactă a documentației: /text/
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	
<b>B. Capacitatea economică și financiară</b>		
	<b>Declarații bancare</b>	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind	<input type="checkbox"/> Da

	asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet:</i> /text/
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> /text/
		<i>Referința exactă a documentației:</i> /text/
	<b>Cifra de afaceri anuală</b> (volumul vânzărilor)	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează:  Valoare <b><u>Nu se solicită</u></b> Perioada <b><u>Nu se solicită</u></b>  <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	
	4B.2.1 <i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea [număr]</i> <i>Anul /text/</i>
	<b>Cifra de afaceri medie anuală</b>	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează:  Valoare <b><u>Nu se solicită</u></b> Perioada <b><u>Nu se solicită</u></b>  <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	
	4B.3.1 <i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea [număr]</i> <i>Anul /text/</i> <i>Valoarea [număr]</i> <i>Anul /text/</i> <i>Valoarea [număr]</i> <i>Anul /text/</i> <i>Valoarea medie totală [număr]</i>
	<b>Raport financiar</b>	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?	<input type="checkbox"/> Da
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază	<i>Adresa de internet:</i> /text/

	de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Autoritatea sau organismul emitent(ă):  text
		Referința exactă a documentației:  text
<b>C. Capacitatea tehnică și/sau profesională</b>		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	<input type="checkbox"/> Da
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i>  text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i>  text
		<i>Referința exactă a documentației:</i>  text
<b>Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității</b>		
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicienii sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input type="checkbox"/> Nu
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i>  text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i>  text
		<i>Referința exactă a documentației:</i>  text
<b>Utilaje, instalații și echipament tehnic</b>		

4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	<b>Pregătirea profesională și calificarea personalului</b>	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2018
		Angajați 20
		Anul 2019
		Angajați 22
		Anul 2020
		Angajați 23
	<b>Numărul membrilor personalului de conducere</b>	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2018
		Persoane 1
		Anul 2019
		Persoane 1
		Anul 2020
		Persoane 1
	<b>Mostre, descrieri, fotografii</b>	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de lucrări</b>	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	
4C.11.1		/text/

	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de bunuri</b>	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	/text/
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de servicii</b>	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	/text/
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
<b>D. Standarde de asigurare a calității</b>		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet:  text  Autoritatea sau organismul emitent(ă):  text  Referința exactă a documentației:



		text
<b>E. Standarde de protecție a mediului</b>		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Nu
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet:  text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă):  text
		Referința exactă a documentației:  text
<b>F. Permiteerea controalelor</b>		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Nu

## Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
<b>A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse</b>		
5A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire?  <b><u>Termen 3 zile de la solicitare.</u></b>	<input type="checkbox"/> Da

	<i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i>	
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet:  text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă):  text
		Referința exactă a documentației:  text

## Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

*Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.*

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
<b>A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse</b>		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	

## Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date

relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca **IMSP SCM Sf.Treime**, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție **MD-1626954706598**.

(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: Stanchevici Dumitru

Funcția: Director General

Data: 24.07.2021

Adresa: str. Grigore Ureche 56/1

Semnătura **electronică**

**Către IMSP Spitalul Clinic Municipal „Sfânta Treime”  
de la SC „TILUANA” SRL  
Mun.Chişinău MD2075, str.Milescu Nicolae-Spatarul, 17 of.10**

**mun. Chişinău**

**DECLARAŢIE**  
Privind garanţia utilajului livrat

Prin prezenta, SC "Tiluana" SRL, în persoana administratorului Stanchevici Dumitru, vă informează că pentru utilajul din oferta prezentată în cadrul procedurii de achiziţie de mică valoare Nr. **MD-1626954706598**, se oferă o **garanţie de 24 luni** din momentul semnării actului de predare-primire.

**Administrator**  
**SRL „TILUANA”**

**Stanchevici Dumitru**



518 rue Léo Baekeland - BP 57- 85290 MORTAGNE SUR SEVRE - Tél : 02 51 63 02 72 – Fax : 02 51 63 02 73  
Internet : [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com) – E.mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)

## CONFORMITY STATEMENT

We hereby: **DYNAMIC company**  
158 rue Léo BAEKELAND  
B.P. 57  
85290 MORTAGNE SUR SEVRE  
FRANCE

Declares that the hereafter quoted mixer « DYNAMIX DMX V2 » meets the following regulations:

- Directive of electro-magnetic compatibility : 2014/30/UE  
associated standards : EN 55014-1 (06)  
EN 55014-2 (97) /A1 (01)  
EN61000-3-2 (06)  
EN61000-3-3 (95) / A1 (01) / A2 (05)
- Directive of Machine : 2006/42/UE  
Norme EN12853
- Directive of low voltage : 2014/35/EU
- Regulation of material and objects intended to be in contact with food products :  
1935/2004/EU
- Regulation of material and objects in plastic intended to be in contact with food products :  
10/2011/EU

Mortagne sur Sèvre, June 14th 2016.

Pascal Cherbonnier  
Technical manager DYNAMIC France

Signature :

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name "Pascal Cherbonnier", written in a cursive style.



## DYNAMIX SERIES

### DMX 190 V2

Ref : MX095 (Orange)



Ref :  
MX096  
(Red)



Ref :  
MX097  
(White)



#### TECHNICAL DATA

OUTPUT MAX	250 W
SPEED	8000 or 13000 R.P.M.
VOLTAGE	110 - 120 V or 220 - 240 V
TOTAL LENGTH	425 mm
SHAFT LENGTH	190 mm
DIAMETER	70 mm
ACTUAL WEIGHT	1,4 kg

## DESCRIPTION

- Lightweight, quick, efficient and powerful.
- Detachable mixer tool that can be easily dismantled for easy cleaning.
- Stainless steel mixer tube and guard for perfect hygiene.
- Titanium-plated blade easy to remove.
- 2 speeds (8 000 rpm and 13000 rpm).
- Ergonomic and silent.
- Multifunction thanks to its interchangeable attachments (standard or emulsifying blades, beater or emulsifying disks, detachable whisks, ricer/foodmill attachment, cutter bowl, 1 or 3 litres graduated bowl).

#### ACCESSORIES



## USE

**Mixer** : Indispensable for the preparation of soups, salad dressings, gravies, sauces, mayonnaise, refried beans and many other applications.

**Blender tool** : It allows to crush, mix and smooth directly in pots excellent soups, sauces, fruits cream, to get in just 3 minutes a smooth and perfect texture.

**Whisks** : To prepare easily batter, creams and mousselines.

**Ricer tool** : Perfect to realize purees or smooth vegetable creams, compotes, etc

**Cutter** : It allows to crush, mix, chop vegetables, garlic, onions, herbs, parsley, nuts, almonds, meats, parmesan, etc.

**Capacity** : 1 to 8 Liters

## MAINTENANCE

Detachable accessories for easy cleaning. Clean the accessories by passing them under the faucet.

Wash the motor block with a sponge or with a slightly damp cloth.

**Never clean this machine with water jet spray or in the dishwasher.**

Use the Dynamix support (Ref SM030) to store your device.

[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

Dynamic - 518 rue Léo Baekeland BP57 - 85290 Mortagne sur Sèvre

Tél : +33 (0)2 51 63 02 72 • E-mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)

Follow us on social networks !



# ACCESSORIES



CAPACITY	1 to 8 Liters
SHAFT LENGTH	160 mm
SPEED R.P.M.	3 000 / 13 000

CAPACITY	1 to 8 Liters
SHAFT LENGTH	190 mm
SPEED R.P.M.	3 000 / 13 000

CAPACITY	1 to 4 Liters
SHAFT LENGTH AC560	160 mm
SHAFT LENGTH AC535	160 mm
SHAFT LENGTH AC534	190 mm
SPEED R.P.M.	3 000 / 13 000

CAPACITY	1 to 4 Liters
WHISKS LENGTH	185 mm
SPEED R.P.M.	600 / 2 500

CAPACITY	1 to 5 kg
SHAFT LENGTH	126 mm
SPEED R.P.M.	70 / 300

CAPACITY	0,8 Liter
HEIGHT	200 mm
SPEED R.P.M.	600 / 2 500

[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

**Dynamic** - 518 rue Léo Baekeland BP57 - 85290 Mortagne sur Sèvre

Tél : +33 (0)2 51 63 02 72 • E-mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)

Follow us on social networks !



## STANDARD MOTOR BLOCK



Ref. : **AC576**

### Mixer tools



Emulsifying knife - 4 blades  
Ref. : **AC520**



Standard knife - 2 blades  
Ref. : **AC521**



Beater disk  
Ref. : **AC522**



Emulsifying disk  
Ref. : **AC523**

### Shake tools



Emulsifying knife - 4 blades  
Ref. : **AC530**



Standard knife - 2 blades  
Ref. : **AC531**



Beater disk  
Ref. : **AC532**



Emulsifying disk  
Ref. : **AC533**

### Blender tool



Ref. : **AC560**

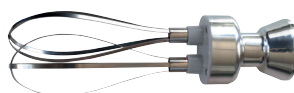


Ref. : **AC535**



Ref. : **AC534**

### Extractable whisks



Ref. : **AC516**

### Ricer tool

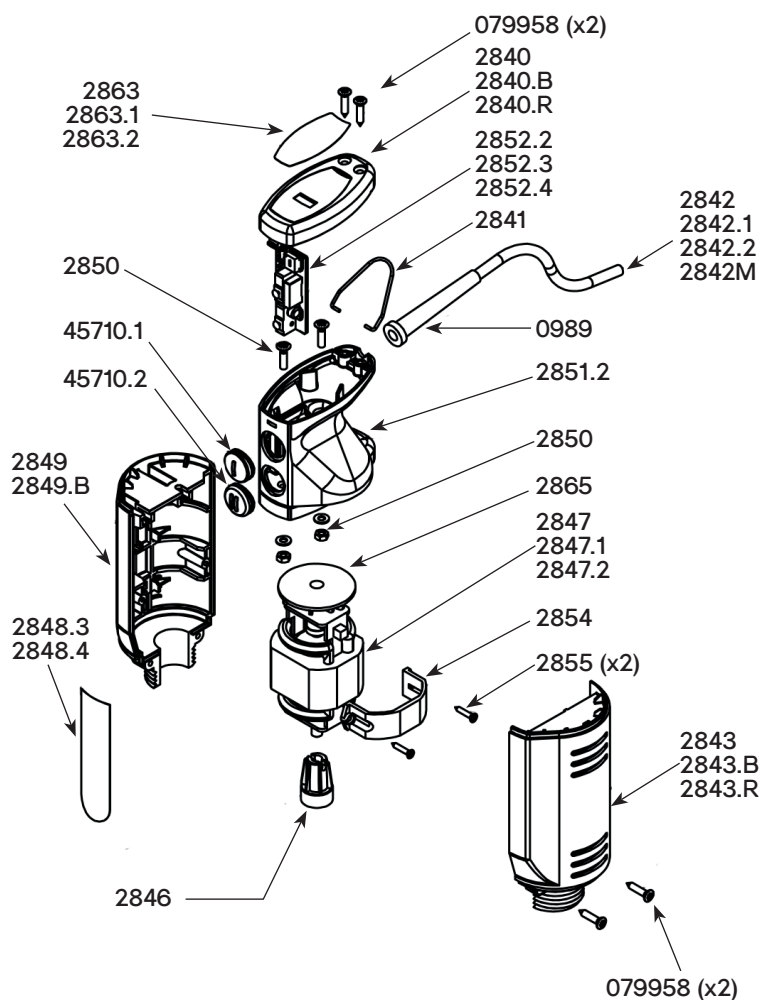


Ref. : **AC517**

### Cutter bowl



Ref. : **AC518**



## Parts list

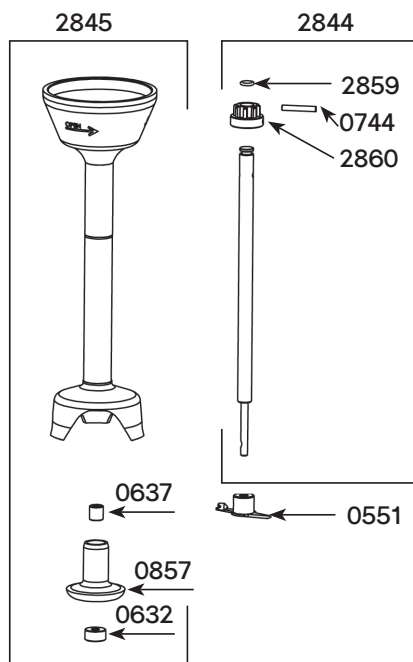
## Code

Strain relief 230 V	0989
Cover or handle screws (2)	079958
Cover	2840
White cover	2840.B
Red cover	2840.R
Hook	2841
Power cord 230V	2842
Power cord 115V	2842.1
Power cord UK	2842.2
Power cord 220-240V - 1m50	2842M
Right handle	2843
White right handle	2843.B
Red right handle	2843.R
Coupling	2846
Motor 230V - D160	2847
Motor 115V	2847.1
Motor 230V - D190	2847.2
60 Dynamix V2 label	2848.3
190 Dynamix V2 label	2848.4
Left handle	2849
White left handle	2849.B
Red left handle	2849.R
Screws + washer + handle nuts (2)	2850
Dynamix V2 Hood	2851.2
Circuit board Dynamix V2 230V	2852.2
Circuit board Dynamix V2 115V	2852.3
Circuit board Dynamix V2 230V De	2852.4
Motor belt	2854
Screws for motor belt (2)	2855
ID label D160 V2 (230V)	2863
ID label D160 V2 (115V)	2863.1
ID label D190 V2 (230V)	2863.2
Dynamix turbine	2865
Speed 1 Handle cap protectors	45710.1
Speed 2 Handle cap protectors	45710.2

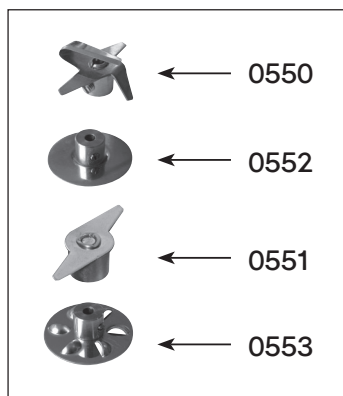
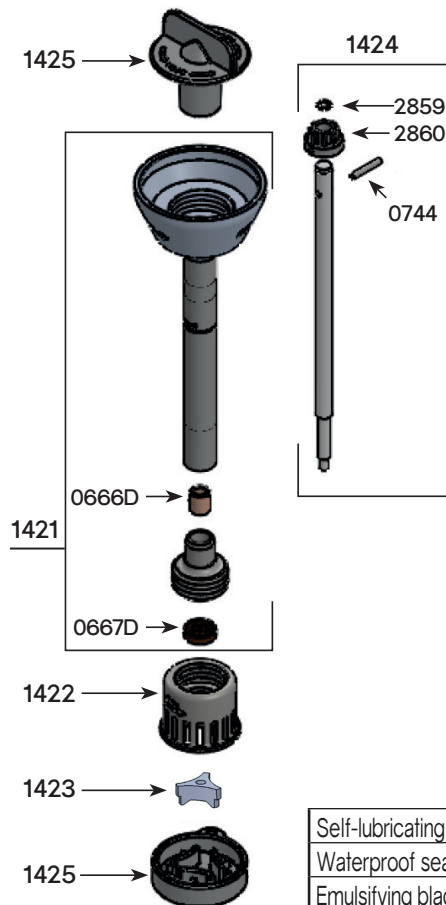


# TECHNICAL SHEET

M 160 - Ref AC520  
(Complete attachment)



Blender Dynamix® - Ref AC560  
(Complete attachment)



## Parts list

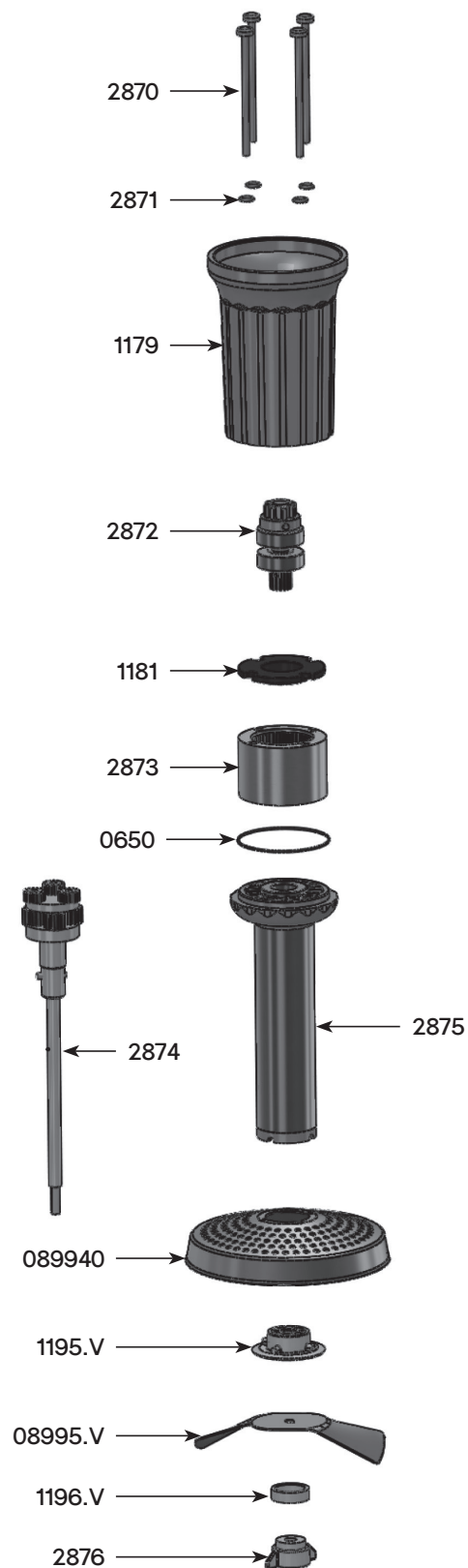
## Code

Parts list	Code
Self-lubricating ring	0666D
Waterproof seal	0667D
Emulsifying blade with screws	0550
Standard blade with screws	0551
Batter blade with screws	0552
Smoothie emulsifying blade with screws	0553
Double lip waterproof seal	0632
Self-lubricating ring	0637
Pins 3 x 20	0744
Bearing holder	0857
Brace with rings	1421
BLENDER DYNAMIX bell	1422
BLENDER DYNAMIX crushing knife	1423
Shaft (coupling, pin, O ring)	1424
Dismounting tool	1425
Shaft and bearing	2844
Dynamix foot assembly + ring + seal	2845
Extended Dynamix foot assembly + ring + seal	2845.XL
Dynashake foot assembly + ring + seal	2856
Shaft and bearing	2857
Driving shaft joint	2859
Coupling hub	2860

## RICER TOOL DYNAMIX - Ref AC517 (Complete attachment)

Parts list	Code
O. ring	0650
Potato blade	08995.V
Potato grid	089940
Ricer inferior carter	1179
Secured washer	1181
Grid holder	1195.V
Compression washer	1196.V
Handle screws (4)	2870
O. ring (x4)	2871
Equipped upper shaft	2872
Interior geared crown	2873
Equipped output shaft	2874
Equipped spacer for potato ricer	2875
Nut holder + nut	2876

### Potato grid assembly



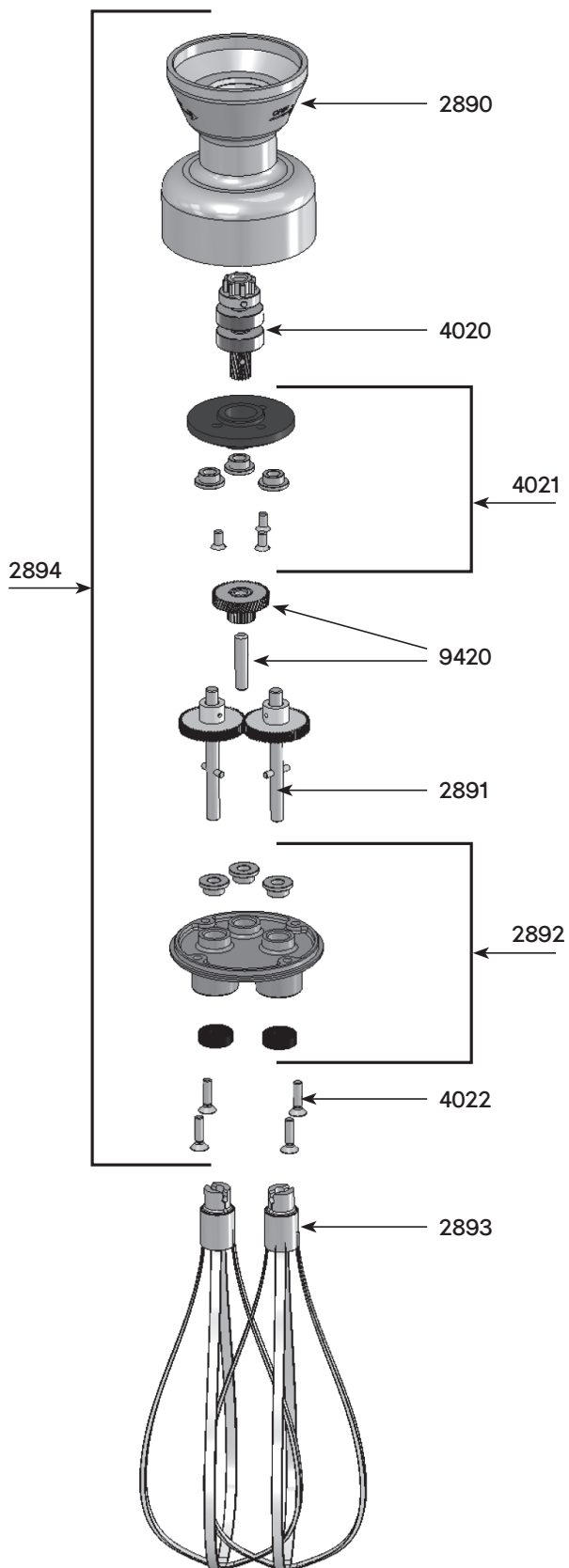
WHISK DYNAMIX - Ref AC516

Parts list

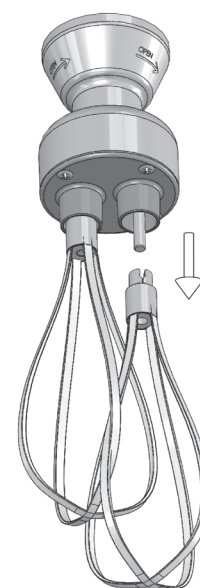
Code

Lower motor whisk housing	2890
Equipped output axle w/ 2 gears+pins	2891
Holder assembly w/ 3 self-lubricating rings	2892
Whisk tool (2)	2893
Reduction gear assembly (without whisk)	2894
Equipped upper shaft	4020
Equipped plate with rings	4021
Holder assembly screws	4022
Middle gear & axle	9420

Dynamix whisks



Whisk tool dismantling



# TECHNICAL SHEET

## CUTTER BOWL DYNAMIX - Ref AC518

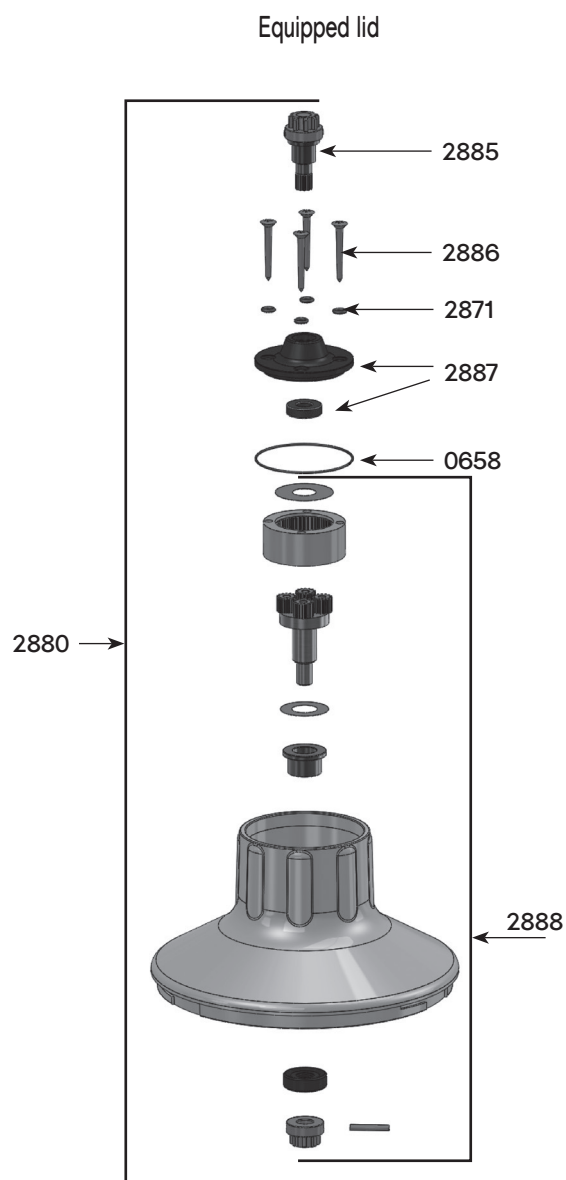
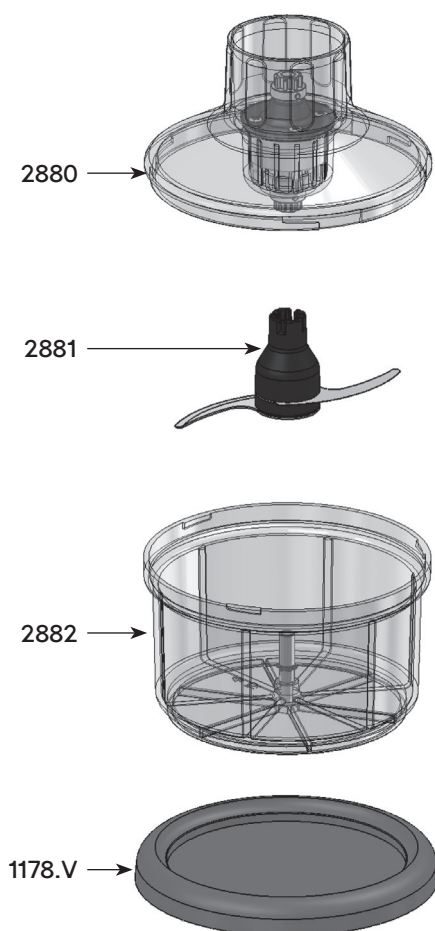
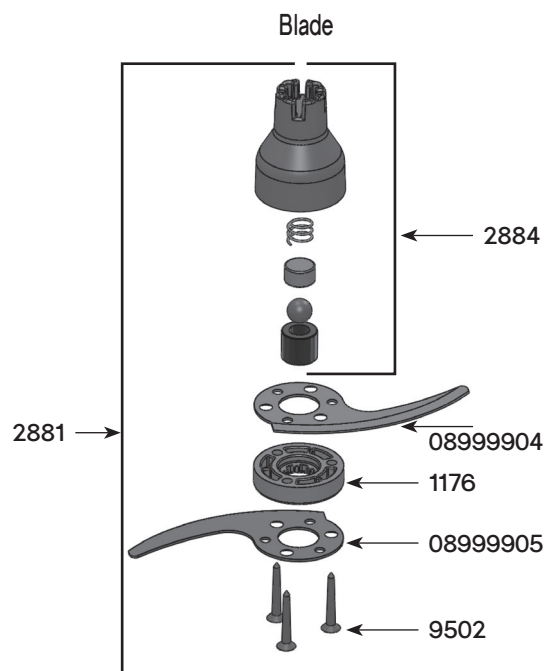
Parts list	Code
Base	1178.V
Equipped cover	2880
Blade	2881
Bowl	2882

Equipped lid ..... 2880

O. ring	0658
O. ring (x4)	2871
Equipped upper shaft	2885
Handle screws (4)	2886
Reduction plate + ring	2887
Lid + reduction gear	2888

Blade ..... 2881

A blade	08999904
B blade	08999905
Blade holder	1176
Equipped cone	2884
Set of screws (x3)	9502





Izdošanas datums: 17.03.2021  
Date of issue  
Derīgs līdz: 17.03.2024  
Valid until

# Atbilstības Sertifikāts Nr.1485S21

## CERTIFICATE OF CONFORMITY

**Produkts:** Meat mincer  
*Product:*

**Pieteicējs:** ОАО "Торгмаш"  
*Applicant:*

**Pieteicēja adrese:** ул. Чернышевского, 61 225409, г. Барановичи Брестской области  
*Address of applicant:* Республика Беларусь код 112

**Ražotājs:** ОАО "Торгмаш"  
*Manufacturer:*

**Ražotāja adrese:** ул. Чернышевского, 61 225409, г. Барановичи Брестской области  
*Address of manufacturer:* Республика Беларусь код 112

**Modelis/tips:** типа МИМ (MIM type) МИМ-80 (МИМ-80, МИМ-80-01, МИМ-80-02, МИМ-80-03) МИМ-350; МИМ-300, МИМ-600; МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-300М-01; МИМ-150, МИМ-150-01; МИМ-1000, МИМ-1000М  
*Model/ type:*

**Produkta paraugs(-i) testēts(-i) un tam konstatēta atbilstība prasībām:** DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 15 December 2004 on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC DIRECTIVE 2006/42/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 17 May 2006 on machinery, and amending Directive 95/16/EC DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 12 December 2006 on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits  
*A sample(s) of the product was tested and found to be in conformity with:* **Harmonised standards:** EN 60335-2-64:2002+A1:2005+A2:2017; EN 60335-1:2012+A13:2017; EN 50366:2004+A1:2006

**PIEZĪME:** Sertifikāts satur tikai produkta drošības aspektus un neattiecas uz tā kvalitāti, pielietojumu, eleganci utml.  
**NOTE:** This Certificate concerns only safety aspects of the product; it does not concern any other matters, such as style, performance or quality.

Apstiprinātājs:   
Approved by: Inese Janševska



LATVIJAS NACIONĀLAIS METROLOĢIJAS CENTRS SIA  
Reg.Nr.40003435328, Kr. Valdemāra iela 157, Rīga, LV-1013, Tālr. +371 67378165, Fakss: +371 67362805, www.lnmc.lv

Sertifikātu aizliegts pavairot nepilnā apjomā bez LNMC rakstiskas atļaujas.  
This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written approval of LNMC.

**Приложение Н**  
(справочное)

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ  
при эксплуатации мясорубки (Д2)**

К работе на мясорубке допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия мясорубки, ее конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы мясорубки.

Во избежание поломки зажимной гайки, проверку правильности вращения вала редуктора, производить только при снятой собственнo мясорубке.

Нельзя включать электродвигатель, не закрепив прочно и надёжно зажимами собственнo мясорубку к приводу.

Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

При наладке мясорубки и в процессе работы, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки.

Ежедневно перед включением мясорубки необходимо проверить надежность соединения заземляющего провода.

Санитарная обработка мясорубки должна производиться после отключения ее от электросети.

Устранение неисправностей следует производить только после полного отключения мясорубки от сети автоматическим выключателем.

**РАБОТАТЬ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШЕЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на мясорубки МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-350, в дальнейшем «мясорубка».

Руководство по эксплуатации предназначено для изучения обслуживающим персоналом и работниками ремонтных предприятий конструкции мясорубки, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Мясорубку обслуживает оператор, прошедший соответствующий инструктаж, обученный техническому минимуму и ознакомленный с настоящим РЭ.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы мясорубки, преждевременному износу и отказам в работе.

Возможно некоторое несоответствие конструкции мясорубки настоящему РЭ, вызванное постоянным совершенствованием узлов и деталей, не влияющее на основные характеристики мясорубки.

## 1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МЯСОРУБКИ

### 1.1 Назначение мясорубки

1.1.1 Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

1.1.2 Мясорубка выпускается в климатическом исполнении У по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С.

Пример записи обозначения мясорубки при заказе:

Мясорубка МИМ-300М ТУ ВУ 200166490.018-2008

Мясорубка МИМ-600М ТУ ВУ 200166490.018-2008

Мясорубка МИМ-350 ТУ ВУ 200166490.017-2007

### 1.2 Технические характеристики

Основные параметры мясорубки должны соответствовать указанным в таблице 1. Параметры решёток указаны в таблице 2.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение		
	МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350
Производительность, кг/ч, не менее *	300	600	350
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44	1,91	1,91
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	Трёхфазный, переменный 380 50		
Частота вращения шнека, об/мин	185	185	185
Габаритные размеры, мм, не более			
длина	560	560	560
ширина	520	540	520
высота	420	420	420
Масса, кг, не более	42	48	42
Удельная энергоёмкость в кВт на 1 кг мяса	0,0048	0,0032	0,0055
* — Производительность мясорубки указана при измельчении говяжьего мяса 2-го сорта через две решетки с отверстиями диаметром 9 и 5 мм			

Таблица 2

Наименование параметров решёток	МИМ-300М, МИМ-350			МИМ-600М		
	Номер решетки					
	1	2	3	1	2	3
Наружный диаметр, мм	82	82	82	105	105	105
Диаметр отверстий, мм	3	5	9	3	5	9
Количество отверстий, шт	217	90	30	276	132	54

**Приложение М**  
(справочное)

**Памятка по обращению с мясорубкой (Д1)**

Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать один оператор, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия и изучивший руководство по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в отверстие редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашёл на шип вала привода;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента:

для мелкого измельчения надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 или 3 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;

для крупного измельчения надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, вставить 2 упорных кольца и навинтить зажимную гайку.

- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку и зажимать гайку до появления незначительного шума.

Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека.

Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были плотно прижаты к ножам.

Заталкивать мясо в горловину чаши разрешается только толкачом.



Уровни звука и уровни звукового давления, создаваемые мясорубкой, соответствуют СанПин 2.2.4/2.1.8.10-32 и не превышают допустимых значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	Уровень звука, дБА
Уровни звукового давления дБ, не более	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

Корректированный уровень звуковой мощности не превышает 82 дБА.

Уровни вибрации, создаваемые мясорубкой, соответствуют СанПин 2.2.4/2.1.8.10-33 и не превышают допустимых значений, указанных в таблице 4.

Таблица 4

Среднегеометрические частоты полос, Гц	2	4	8	16	31,5	63
Допустимые значения виброускорения по осям X <sub>0</sub> , Y <sub>0</sub> , Z <sub>0</sub> , дБ	53	50	50	56	62	68

### 1.3 Состав мясорубки

Состав и комплектность мясорубки приведены в таблице 5.

Таблица 5

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку			Примечание
		МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350	
МИМ-300М	Привод	1			
МИМ-600М	Привод		1		
МИМ-350	Привод			1	
МИМ-300.01.000	Собственно мясорубка со шнеком от МИМ-350	1		1	
МИМ-600М.01.000	Собственно мясорубка		1		
МИМ-300.24.000	Опора	4	4	4	
	Зажим	2	2	2	
	Устройство ввода: - щиток (защитный бокс) типа 3SD6 компании SASSIN - выключатель автоматический типа ВА47-29, 3 полюса, 400В, 50 Гц, характеристика «D» ТУ 2000 АИГЕ.641.235.003 4А 5А 6А	1	1	1	Комплектуется заказчиком
<b>Комплект сменных деталей</b>					
МИМ-300.01.002	Кольцо упорное	1		1	
МИМ-600.01.002	Кольцо упорное		1		
МИМ-300.00.016	Решётка № 1 (отверстие диаметром 3 мм)	1		1	Поставляется по отдельному заказу за дополнительную плату
МИМ-600.00.015	Решётка № 1 (отверстие диаметром 3 мм)		1		

продолжение таблицы 5

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку			Примечание
		МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350	
<b>Комплект принадлежностей</b>					
МИМ-300.00.020	Съемник	1	1	1	
МИМ-300.00.021	Насадка	1		1	
МИМ-300.10.000	Поддержка	1		1	
МИМ-300.28.000	Толкач	1		1	
МИМ-1.26.000	Толкач		1		
МИМ-600.00.021	Насадка		1		
МИМ-600.10.000	Поддержка		1		
<b>Комплект тары</b>					
	Ящик упаковочный	1	1	1	
<b>Документация</b>					
МИМ РЭ	Руководство по эксплуатации	1	1	1	
МИМ (Д1)	Памятка по обращению с мясорубкой	1	1	1	В составе РЭ
МИМ (Д2)	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки	1	1	1	

### 1.4 Устройство и работа

Мясорубка, в соответствии с рисунком 1, состоит из собственно мясорубки и привода.

Собственно мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек -2, в соответствии с рисунком 2, зажимной гайки -8, двусторонних ножей -4, набора ножевых решеток -5 и 6, кольца упорного -7 и ножа подрезного -3.

На передней части корпуса собственно мясорубки имеется наружная резьба, на которую навинчиваются гайка зажимная, а на задней части — фланец, которым корпус крепится к приводу.

Крепление корпуса, в соответствии с рисунком 1, производится резьбовыми зажимами -14.

Центрируется шнек по приводному валу - 3 редуктора и пальцем в отверстиях решеток.

Над загрузочным отверстием расположен несъемный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей мясорубки.

Смазка подшипников и червячных колес производится путем разбрызгивания масла, залитого в корпус редуктора. Примененный в мясорубке червячный редуктор заправлен маслом на весь срок эксплуатации редуктора, поэтому нет необходимости в замене смазочного материала.

На передней стенке облицовки -5 расположены кнопки 10 - «ПУСК» и 11 - «СТОП» и 12 - «РЕВЕРС», а также световой индикатор «СЕТЬ» - 16.

**Приложение К**  
(обязательное)

**УЧЁТ РЕКЛАМАЦИЙ**

Дата предъявления рекламаций	Краткое содержание	Меры, применяемые по рекламации и их результаты

**Приложение Л**  
(обязательное)

**УЧЁТ**  
**выполнения технического обслуживания и текущего ремонта**

Дата	Наименование работы и причины ее выполнения	Должность, фамилия и подпись		Примечание
		Выполнявшего работу	Проверившего работу	

5. Место ремонта изделия \_\_\_\_\_

6. Расходы по восстановлению изделия подлежат оплате \_\_\_\_\_

(указать кем: изготовителем, продавцом, (поставщиком) или

приобретателем)

7. Причина составления акта без участия представителя изготовителя, продавца (поставщика) \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии

Представитель приобретателя

Представитель изготовителя,  
продавца (поставщика)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

М.П.

Представитель государственного технического надзора

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

Изделие восстановлено \_\_\_\_\_, ремонтные  
(место ремонта)

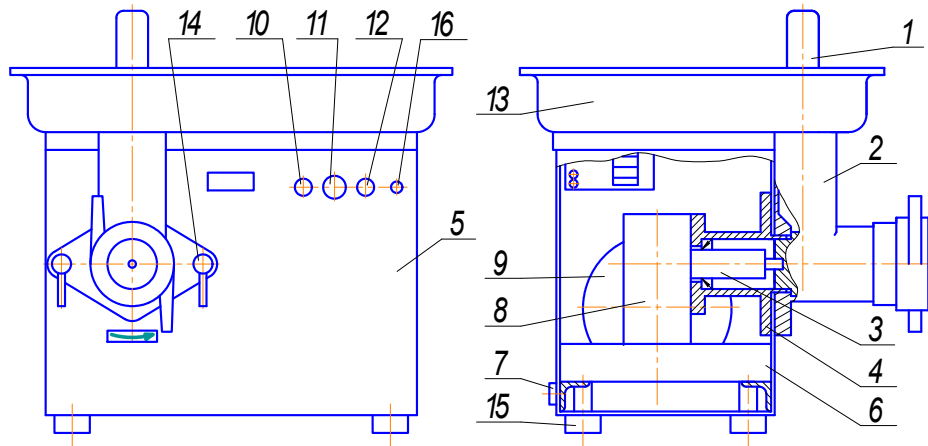
работы по восстановлению \_\_\_\_\_  
(наименование, тип, марка)

завершены \_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.



1- Толкач; 2- Собственно мясорубка.  
 Привод: 3-Вал приводной; 4- Фланец; 5- Облицовка; 6- Рама; 7- Зажим эквипотенциальный;  
 8- Червячный редуктор; 9- Электродвигатель; 10- Кнопка «ПУСК»; 11- Кнопка «СТОП»;  
 12- Кнопка «РЕВЕРС»; 13- Чаша с предохранителем; 14- Зажим;  
 15- Опора; 16- Индикатор «СЕТЬ»

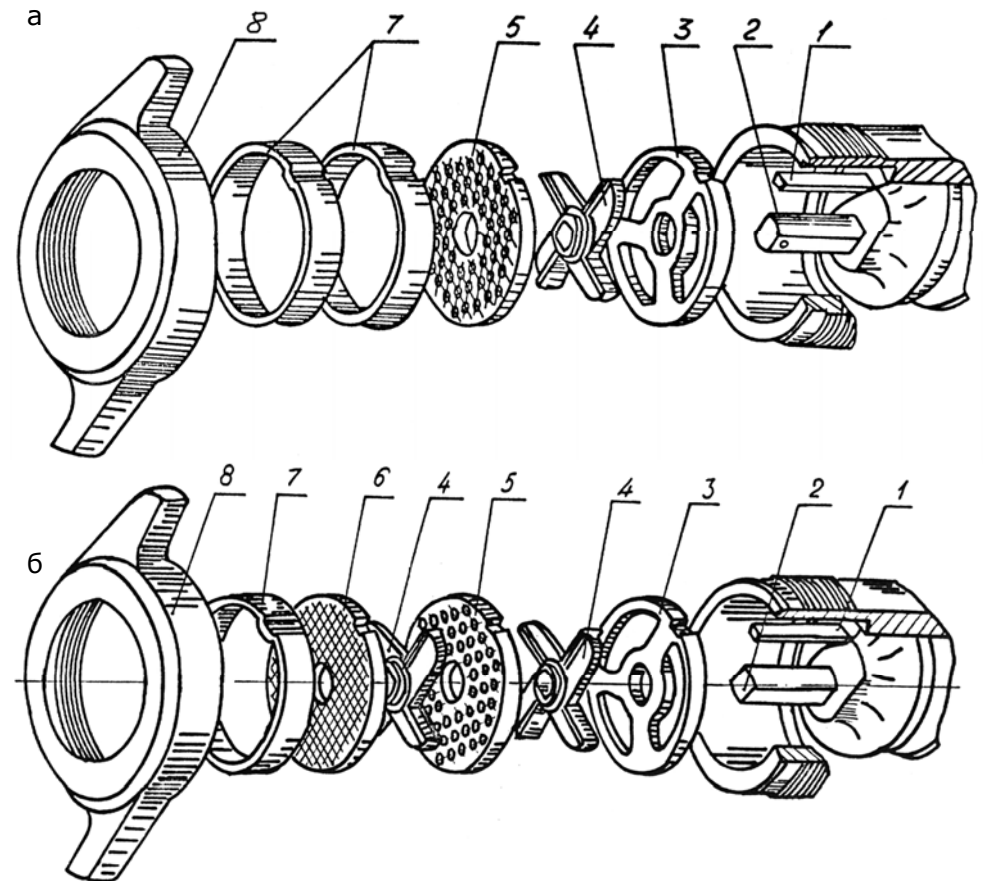
**Рисунок 1 — Мясорубка**

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетки вставляются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой - 1 в соответствии с рисунком 2.

Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачом к вращающемуся шнеку. Увлекаемый шнеком продукт проходит последовательно через набор режущего инструмента.

### 1.5 Инструмент и принадлежности

Мясорубка обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента не требуется.



1- Шпонка; 2- Шнек; 3- Нож подрезной; 4- Нож двусторонний; 5- Решётка с отверстиями 9мм;  
 6 - Решётка с отверстиями 5 мм; 7 - Кольцо упорное; 8 - Гайка зажимная

**Рисунок 2 — Набор: а) для крупного измельчения; б) для мелкого измельчения**

## 2 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ МЯСОРУБКИ (ИМ)

### 2.1 Общие указания

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке мясорубки на месте ее применения предназначена для определения требований, необходимых для технически правильного проведения указанных работ.

### 2.2 Меры безопасности

Место установки мясорубки должно гарантировать сохранность и обеспечивать удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно

**Приложение И**  
(обязательное)

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ**

Место составления акта \_\_\_\_\_  
(наименование субъекта хозяйствования,  
его почтовый адрес)

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составлен комиссией в составе:

представителя приобретателя \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя изготовителя, продавца (поставщика) \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя государственного технического надзора \_\_\_\_\_  
(наименование органа, должность, фамилия, имя, отчество)

на изделие \_\_\_\_\_  
(полное наименование, тип, марка)

Заводской номер изделия \_\_\_\_\_

Предприятие-изготовитель \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_, дата приобретения \_\_\_\_\_

Дата ввода в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Дата выхода из строя \_\_\_\_\_

Изделие проработало со времени ввода в эксплуатацию \_\_\_\_\_  
(месяцев, дней, часов и т.д.)

1. Вид и условия работы \_\_\_\_\_

2. Неисправность изделия выразилась \_\_\_\_\_  
(указать конкретные дефекты и причины, вызвавшие поломку)

3. Виновная сторона \_\_\_\_\_

4. В изделии следует заменить, отремонтировать следующее: \_\_\_\_\_

## АНКЕТА

Уважаемый потребитель, предлагаем Вам оценить качество нашей продукции.

Просим дать ту оценку, которая в наибольшей степени отвечает Вашим представлениям о качестве данной продукции. Если Вы полностью удовлетворены качеством продукции, то поставьте цифру 5, если Вы полностью не удовлетворены — цифру 1. Остальные значения (2, 3, 4) отражают степень Вашего приближения к той или иной оценке.

Ваши контактные данные \_\_\_\_\_  
наименование организации, контактное лицо, реквизиты

№	Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе
1	Качество поставленной продукции	
2	Удобство эксплуатации оборудования	
3	Уровень цены	
4	Дизайн продукции	
5	Уровень гарантийного обслуживания	
6	Соблюдение законодательных и нормативных требований, предъявляемых к продукции	
7	Доступность, полнота и достоверность информации о продукции	
8	Оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы	
9	Доступность продукции в Вашем регионе	

Ваши предложения по улучшению качества работы и продукции:

Мы благодарим Вас за участие в анкетировании и просим передать заполненную Вами анкету в ОАО «Торгмаш» по факсу (0163) 42-19-22, либо по электронной почте: marketing@beltorgmash.com или переслать по адресу: ул. Чернышевского, 61, 225409, г. Барановичи, Брестская область, Республика Беларусь.

К монтажу и наладке мясорубки допускаются специалисты, ознакомленные с настоящим РЭ, имеющие допуск на право работы с электроустановками и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

Выполнение всех электромонтажных и регулировочных работ, должно производиться в соответствии с правилами техники безопасности, изложенными в настоящем РЭ.

Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетокопроводящей частью мясорубки, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токопроводящих частей, относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ!**

При подъеме мясорубки грузоподъемными механизмами и приспособлениями, их грузоподъемность должна соответствовать величине переносимого груза.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДЪЕМ МЯСОРУБКИ ЗА ЧАШУ С ПРЕДОХРАНИТЕЛЕМ.**

### 2.3 Подготовка мясорубки к монтажу

Мясорубка должна транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя.

После распаковки мясорубки, необходимо проверить комплектность поставки мясорубки согласно п.1.3 настоящего руководства.

В случае обнаружения некомплектности мясорубки, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя или составить акт произвольной формы и выслать его на предприятие изготовитель.

К основанию рамы закрепить болтами опоры 15 в соответствии с рисунком 1.

При необходимости мясорубка может быть закреплена к столу четырьмя болтами М8 из комплекта опор.

К месту установки мясорубки должно быть подведено электропитание и контур заземления.

### 2.4 Монтаж

В соответствии с ГОСТ 27570.0-87 мясорубка должна устанавливаться как можно ближе к стене. Подсоединение мясорубки к электрической сети должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом с группой допуска по электробезопасности не ниже «3» в соответствии с действующими «Правилами устройства электроустановок» и правилами техники безопасности.

При подключении мясорубки для ее постоянной эксплуатации необходимо измерить ток утечки по ГОСТ 27570.0-87 согласно рисунку 3.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить ток утечки, убедиться в исправности изделия, после чего мясорубку заземлить.

Контур заземления подсоединяется к зажиму заземления мясорубки посредством зелено-желтой жилы в гибком шнуре «Жгут 1». Подключение контура заземления, в том числе заземление трубы с силовым кабелем, выполняется надёжным болтовым соединением и производится потребителем. При этом контактная часть должна иметь защитное противокоррозионное покрытие и приспособление против ослабления крепежа. Место заземления должно быть отмечено соответствующим условным обозначением на контрастном фоне.

Схема электрическая принципиальная мясорубки приведена на рисунке 4.

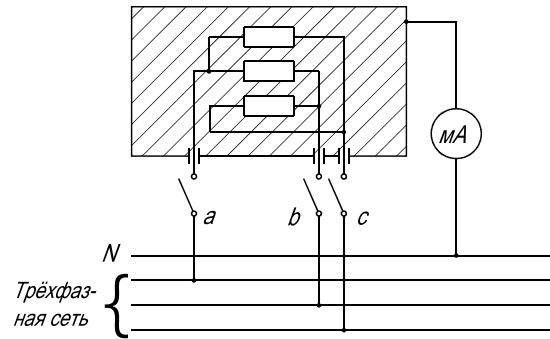
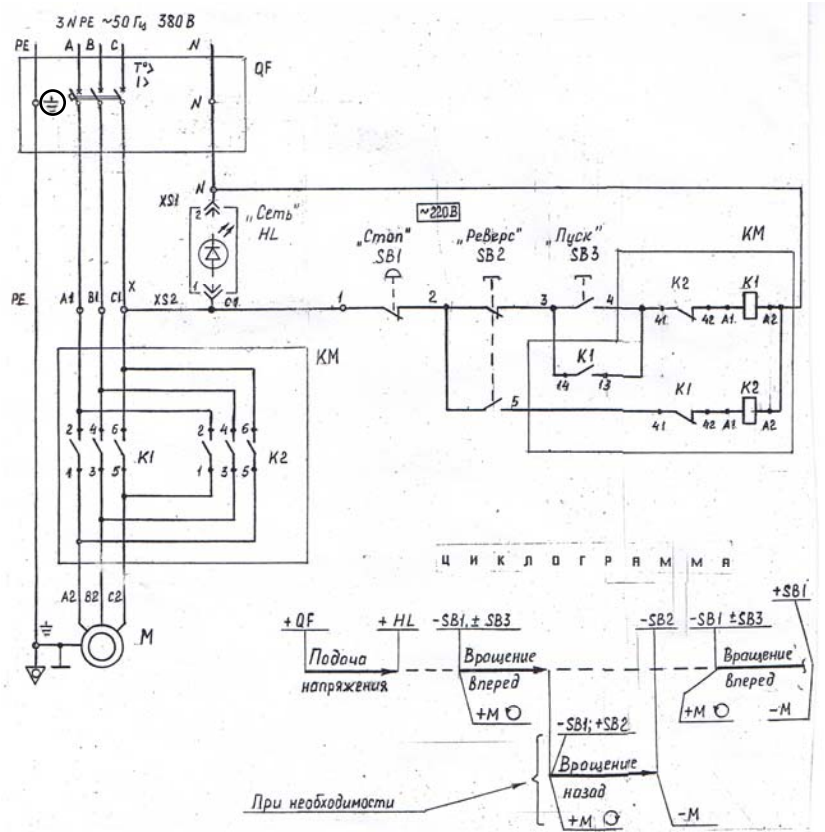


Рисунок 3 — Схема измерения тока утечки



QF - выключатель автоматический; HL - арматура светосигнальная; КМ - контактер; М - электродвигатель; SB1, SB2, SB3 - кнопки; XS1, XS2 - соединители  
**Рисунок 4 - Схема электрическая принципиальная**

**Приложение Ж**  
(обязательное)  
**АКТ**  
**пуска мясорубки в эксплуатацию**

Настоящий составлен \_\_\_\_\_ Г.

Владельцем \_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о. владельца)

\_\_\_\_\_ (наименование изделия)

Изготовленного \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия-изготовителя)

Номер изделия \_\_\_\_\_

в том, что \_\_\_\_\_  
(наименование изделия, марка, тип)

Дата выпуска \_\_\_\_\_ Г.

Пущено в эксплуатацию \_\_\_\_\_ Г.

В \_\_\_\_\_  
(наименование,

\_\_\_\_\_ почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика,

\_\_\_\_\_ почтовый адрес организации осуществляющей ТО и ремонт)

Фактическая периодичность ТО изделия \_\_\_\_\_

Суточное время работы предприятия с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ часов

Среднесуточная работа изделия \_\_\_\_\_ часов

Количество выходных дней в работе предприятия \_\_\_\_\_

Условия эксплуатации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Владелец \_\_\_\_\_  
(подпись)

Представитель спецкомбината \_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П. Механик по монтажу \_\_\_\_\_  
(подпись)

Принял на обслуживание механик \_\_\_\_\_

**Приложение Е**

(справочное)

**Сведения о содержании цветных металлов в мясорубке**

Наименование металла, сплава	Количество цветных металлов			Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
	Содержащихся в изделии, кг	Подлежащих сдаче в виде лома, кг		
			при капитальном ремонте	при полном износе изделия и его списании
Сплав алюминиевый	7,5	-	7,5	Демонтаж механический

**Сведения о содержании драгоценных металлов в мясорубке**

Наименование	Обозначение	Сборочные единицы, комплекты		Масса 1 шт., г	Масса в изделии, г	Номер акта
		Обозначение	Количество в изд. шт.			
Серебро		ПМ12-010550 УХЛ4Б	1	2,0528	2,0528	

На ближайшей стене устанавливается устройство ввода. Оно состоит из защитного бокса с расположенными в нем автоматическим выключателем, элементами для подсоединения заземления и изолированным зажимом для нулевого провода.

ТРЕХПОЛЮСНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НОМИНАЛОМ СОГЛАСНО ТАБЛИЦЕ 5, ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ МЯСОРУБКИ. НАРУШЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ЕЕ ИЗ СТРОЯ.

К верхним выводам автоматического выключателя и к изолированным шинам защитного бокса согласно рисунку 5 подсоединяется пятижильный кабель стационарной проводки. Внешний эквипотенциальный провод подсоединяется на внешнюю бобышку мясорубки.

Сдать мясорубку в эксплуатацию.

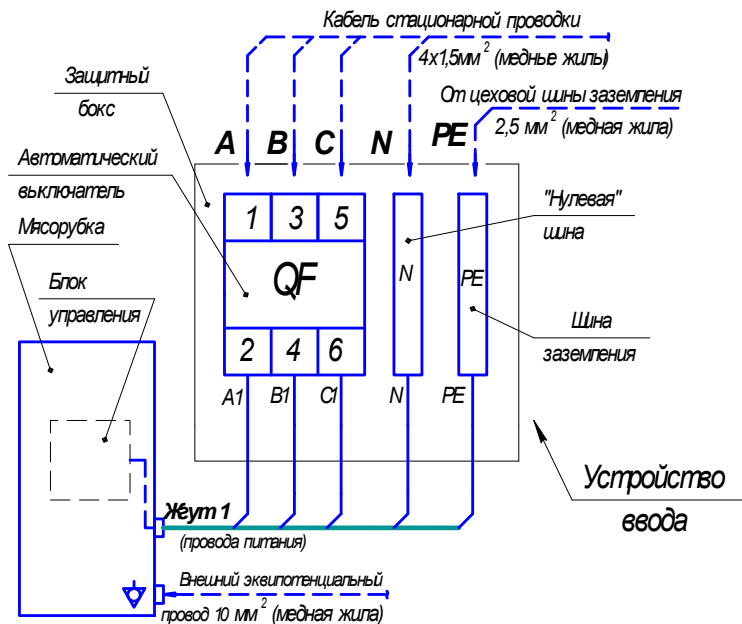


Рисунок 5 - Схема электрическая подключения

## 2.5 Наладка и испытание

После подсоединения привода мясорубки к электросети необходимо проверить соответствие вращения приводного вала редуктора направлению, указанному стрелкой на облицовке мясорубки. При вращении приводного вала в обратную сторону необходимо поменять местами любые две фазы в цепи питания.

Проверку соответствия направления вращения приводного вала производить только при снятой собственно мясорубке.

Перед подачей напряжения на мясорубку необходимо убедиться в выполнении правил техники безопасности.

## 2.6 Пуск (опробование) и регулирование

После проведения монтажа производится расконсервация, санитарная обработка и пробный пуск мясорубки. Для расконсервации и санитарной обработки в собственно мясорубке отвинтить зажимную гайку и вынуть режущий инструмент со шнеком. Корпус мясорубки, зажимную гайку, шнек и комплект режущего инструмента промыть горячим мыльным раствором до полного удаления консервационной смазки, просушить, смазать несоленым животным жиром. При наличии на конце приводного вала 3 рисунок 1 консервационной смазки, удалить ее ветошью. Корпус собственно мясорубки установить на два болта привода и надежно закрепить зажимами. Вставить шнек, набор режущего инструмента и навинтить зажимную гайку.

Произвести пробный пуск мясорубки. Регулировку зазора между ножами и решетками производить зажимной гайкой согласно п.3.2.2.

При наладке и в процессе работы, а также при санитарной обработке мясорубки, проверку и осмотр рабочего механизма производить только при выключенном автоматическом выключателе. Опробование и обкатку мясорубки произвести на холостом ходу в течение 3 минут. Работа мясорубки должна быть плавной, без стуков.

## 2.7 Сдача смонтированного изделия в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на предприятие-изготовитель в течение 10 дней со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Срок службы мясорубки до списания не менее 8 лет.

## 3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

### 3.1 Эксплуатационные ограничения

Переработку мяса и рыбы необходимо производить только после удаления костей из продукта переработки.

### 3.2 Подготовка мясорубки к использованию

#### 3.2.1 Меры безопасности.

Мясорубка обслуживается одним оператором, изучившим устройство и принцип ее действия, прошедшим соответствующий инструктаж по технике безопасности и ознакомленным с настоящим руководством.

Мясорубка должна содержаться в чистоте и быть полностью укомплектована.

Ежедневно, перед включением мясорубки, необходимо проверить надежность подключения ее к контакту заземления.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- РАБОТАТЬ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШЕЙ;
- ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ МЯСОРУБКУ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ;
- УСТАНОВЛИВАТЬ И СНИМАТЬ РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ МЯСОРУБКИ И ОТКЛЮЧЕНИЯ ЕЕ ОТ СЕТИ;
- ЗАТАЛКИВАТЬ ПРОДУКТ В ГОРЛОВИНУ ЧАШИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ТОЛЬКО ТОЛКАЧОМ. ТОЛКАЧ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОСТОЯННО ВСТАВЛЕН В ОТВЕРСТИЕ ЧАШИ И ВЫНИМАТЬСЯ ИЗ НЕГО ТОЛЬКО ПРИ ЗАГРУЗКЕ ОЧЕРЕДНОЙ ПОРЦИИ ПРОДУКТА И ЕГО ПОСЛЕДУЮЩЕМ ПРОТАЛКИВАНИИ ЧЕРЕЗ ГОРЛОВИНУ.

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ МЯСОРУБКИ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И ДО УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ МЯСОРУБКУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ.



ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПОЖАРА НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

МИМ РЭ с. 19

**Приложение Г**  
(обязательное)

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ**

Мясорубка изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признана годной для эксплуатации.

Представитель ОТК:

\_\_\_\_\_ (личная подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

М.П.

\_\_\_\_\_ (год, месяц, число)

**Приложение Д**  
(обязательное)

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ МЯСОРУБОК МИМ-300М,  
МИМ-600М**

Регистрационный номер сертификата ВУ/112 03.03.009 01795

срок действия с 17.03.2009 г. по 05.08.2011 г.

Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ01.В22485

срок действия с 27.03.2009 г. по 05.08.2011 г.

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ МЯСОРУБКИ МИМ-350**

Регистрационный номер сертификата ВУ/112 03.03.009 01260

срок действия с 28.09.2007 г. по 27.09.2010 г.

Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ01.В19724

срок действия с 12.10.2007 г. по 27.09.2010 г.

МИМ РЭ с. 18

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Мясорубка

№ изделия \_\_\_\_\_

**Приложение А**  
(обязательное)

**ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

Выпущена (дата выпуска) \_\_\_\_\_

Электродвигатель (№ и дата выпуска) \_\_\_\_\_

Предприятие-изготовитель: ОАО «Торгмаш»

**Приложение Б**  
(обязательное)

**СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ**

Упакована на ОАО «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (личная подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (год, месяц, число)

М.П.

**Приложение В**  
(обязательное)

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ**

Подвергнута консервации на ОАО «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным нормативно-технической документацией.

Дата консервации \_\_\_\_\_

Срок консервации — 12 месяцев

Консервация произведена \_\_\_\_\_

М.П.

- НЕМЕДЛЕННО ОБЕСТОЧИТЬ МЯСОРУБКУ;
- ВЫЗВАТЬ ПОЖАРНУЮ СЛУЖБУ;
- ПРИНЯТЬ МЕРЫ К ТУШЕНИЮ ПОЖАРА.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ЭЛЕКТРОИЗДЕЛИЕ, НАХОДЯЩЕЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

### 3.2.2 Подготовка мясорубки к работе

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующей последовательности:

- вставить корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента в соответствии с рисунком 2а или 2б и зажать зажимной гайкой (нож подрезной должен быть установлен режущей кромкой (рисунок 10) к ножу двустороннему).

После установки режущего инструмента, независимо от набора, отпустить, не включая электродвигатель, на 0,3 – 0,5 оборота зажимную гайку, включить электродвигатель и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, зажимать гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

Для набивки колбас необходимо снять режущий инструмент и надеть на палец шнека поддержку (рисунок 9), приставить к ней насадку для набивки колбас (рисунок 8) и зажать её гайкой зажимной.

3.2.3 Возможные неисправности и методы их устранения в процессе подготовки мясорубки к использованию приведены в таблице 6.

Таблица 6

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
При включении мясорубки электродвигатель не запускается	Обрыв цепи управления	Обнаружить и устранить обрыв
При нажатии кнопки «ПУСК», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части мясорубки. Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить зажимную гайку

## 3.3 Использование мясорубки

3.3.1 Наиболее эффективный режим работы мясорубки достигается при установке набора режущего инструмента для крупного измельчения.

Мясо или рыба очищается от костей, нарезается на кусочки массой не более 0,1 кг для мясорубок МИМ-300М и МИМ-350 и не более 0,2 кг для мясорубки МИМ-600М.

С перерабатываемого продукта удаляются соединительные ткани, сухожилия. Если они не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах для того, чтобы из них не образовывались волокна, которые при работе наматываются на палец шнека и ножи, нарушая режим нормальной работы мясорубки. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается к горловине мясорубки. Для подачи продукта в мясорубку используется толкач в соответствии с рисунком 7. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТАЛКИВАТЬ ПРОДУКТ В ГОРЛОВИНЕ МЯСОРУБКИ РУКАМИ. ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТА ТОЛКАЧ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ В ЗАГРУЗОЧНОМ ОТВЕРСТИИ И ВЫНИМАТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПОДАЧЕ ОЧЕРЕДНОЙ ПОРЦИИ.

В случае остановки двигателя при переработке продукта в результате наматывания волокон на ножи или из-за подачи сразу большой порции продукта в загрузочное отверстие, необходимо нажатием на кнопку «РЕВЕРС» вернуть часть продукта из мясорубки в горловину, при этом шнек будет вращаться в противоположную сторону до тех пор, пока будет удерживаться кнопка «РЕВЕРС». Работа мясорубки продолжится после нажатия кнопки «ПУСК».

Кнопка «СТОП» используется для экстренной остановки мясорубки или по окончании переработки партии продукта. При этом толкатель кнопки фиксируется. ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ МЯСОРУБКИ НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ТОЛКАТЕЛЬ С ФИКСАТОРА, ПОВЕРНУВ ГРИБОК КНОПКИ ПО ЧАСОВОЙ СТЕЛКЕ.

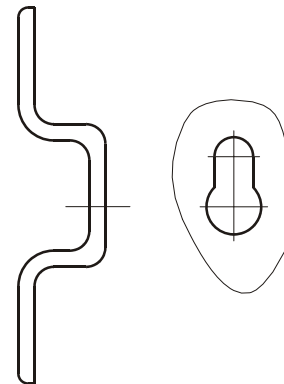


Рисунок 6 — Съёмник

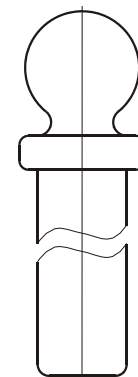


Рисунок 7 — Толкач

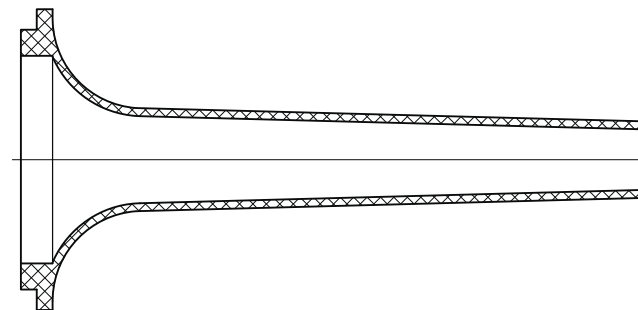


Рисунок 8 — Насадка

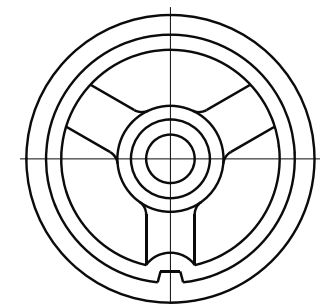


Рисунок 9 — Поддержка

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации — 24 месяца со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Гарантийный срок исчисляется со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее, чем через 6 месяцев с момента приобретения мясорубки. На период гарантийного срока эксплуатации ремонтные организации по договору с потребителем проводят текущий ремонт в соответствии с требованиями раздела 4 настоящего РЭ.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 4 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

В СЛУЧАЕ НЕПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантия не распространяется на те случаи, когда мясорубка вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем и представителем ремонтно-монтажной организации должен быть составлен акт-рекламация и выслан предприятию-изготовителю по адресу:

ул. Чернышевского, 61  
225409, г.Барановичи, Брестская обл.  
Республика Беларусь.  
Телефон: (0163) 42-22-85;  
E-mail: info@beltorgmash.com

Время нахождения машины в гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

## 8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

- 1 РУП «Витебскторгтехника»  
ул. Ф.Скорины, 6, г. Витебск, тел. 26-26-33, 23-28-90
- 2 ГП «Торгтехника»  
ул. Железнодорожная, 31/1, г. Минск, тел. 270-90-40
- 3 АО «Торгсервис»  
ул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Минская обл., тел. 2-26-82
- 4 Уральский производственный кооператив «Комбинат Торгтехника»  
ул. 8 Марта, 207, г. Екатеринбург, Россия
- 5 ООО «Ритм»  
ул. Первомайская, 62, г. Орша, тел. 2-31-65
- 6 РПУП «Гомельторгтехника»  
ул. Барынина, 161, г. Гомель, тел. 44-31-36
- 7 ПРУП «Могилёвторгтехника»  
ул. Белинского, 35, г. Могилёв, тел. 24-25-70
- 8 РПУП «Брестторгтехника»  
ул. Героев обороны Брестской крепости, 32, г. Брест, тел. 23-66-15
- 9 ООО «Арм-Эко»  
ул. Бична, 22, г. Ровно, Украина, тел. 63-19-46, 63-19-47
- 10 ООО «Торговые системы»  
пр-т Дербышевский, 30, г. Томск, Россия
- 11 ОАО «Рембыттехника»  
ул. Завальная, 15, г. Пинск
- 12 ООО «Росхолэкспорт»  
ул. Мамасевская, 1а, 425000, г. Волжск, Республика Марий Эл, Россия
- 13 ООО Фирма «Биохимтех»

## 5 КОНСЕРВАЦИЯ

Консервация мясорубки производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

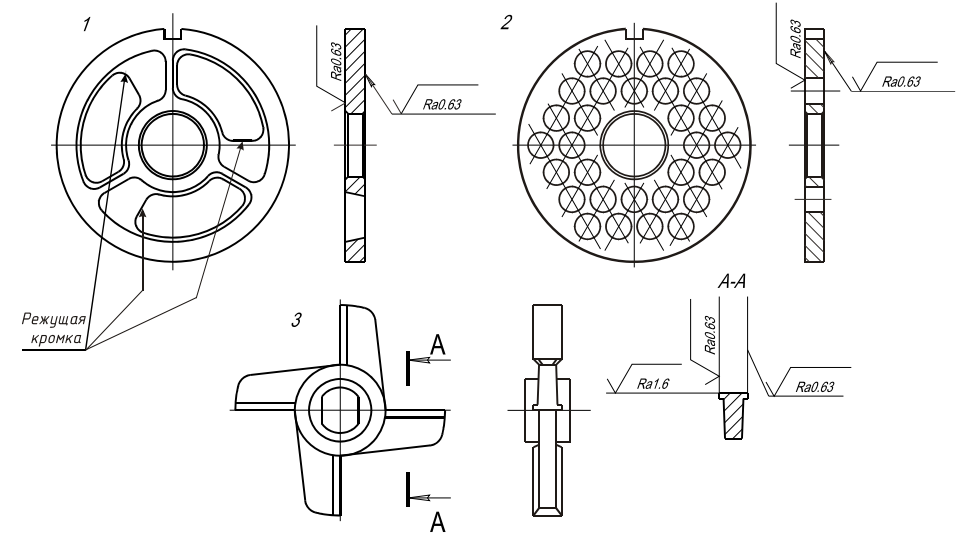
Детали и узлы, подлежащие консервации: внутренняя поверхность корпуса мясорубки, шнек, комплект режущего инструмента, конец приводного вала (при необходимости). Места смазки и смазочные материалы указаны в табл.10

Таблица 10

Наименование детали, номер позиции	Наименование смазочных материалов и № стандарта для эксплуатации		Количество точек смазки	Способ нанесения смазочных материалов	Периодичность проверки и замены смазки
	При температуре до +50°С	Для длительного хранения			
Шнек 2 в соответствии с рисунком 2	Жир животный несоленый	смазка ПВК ГОСТ 19537-83	По всей поверхности	Вручную	Ежедневно
Ножи 3 и 4	То же	То же	То же	То же	То же
Решетки 5 и 6	То же	То же	То же	То же	То же
Конец приводного вала 3 в соответствии с рисунком 1	То же	То же	То же	То же	То же
Подшипники электродвигателя	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	То же	Вручную	Раз в год

## 6 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизацию мясорубки производить по общим правилам переработки вторичного сырья.



1 - Нож подрезной; 2 - Решётка; 3 - Нож двусторонний

Рисунок 10 — Заточка ножей и решёток

В конце работы отключить автоматический выключатель.

Возможные неисправности в процессе использования мясорубки указаны в таблице 7.

Таблица 7

Неисправность, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильная регулировка зажимной гайки. Ножи и решетки забиты жилами и плевами	Выключить автоматический выключатель, отвернуть зажимную гайку и вынуть шнек с набором режущего инструмента. Очистить ножи и решетки от жил и плев, после чего установить все на место и отрегулировать зажимную гайку согласно требованию п.3.2.2
Повышенный шум или остановка двигателя	Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить зажимную гайку
Переработанный продукт нагревается, а плевы и жилы наматываются на ножи	Затуплены ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток. Двусторонний нож и подрезной неправильно установлены	Заточить и притереть ножи и решетки в соответствии с рисунком 10. Ослабить зажимную гайку. Установить правильно ножи
Резкий шум или стук	Износ подшипников редуктора	Разобрать редуктор, произвести осмотр подшипников, при необходимости заменить их

3.3.2 Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

3.3.3 По окончании работы на мясорубке необходимо ежедневно проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- отвинтить зажимную гайку и вынуть из мясорубки режущий инструмент со шнеком, используя для этого съемник в соответствии с рисунком 6;
- чашу тщательно промыть горячей водой, предварительно подставив емкость для сбора воды под выходное отверстие мясорубки, вытереть насухо;
- отвинтить зажимы и снять собственно мясорубку;
- зажимную гайку, упорное кольцо, ножи, решетки, шнек и корпус собственно мясорубки очистить от продукта, промыть горячей водой, вытереть чистой ветошью и просушить;
- режущий инструмент смазать несоленым животным жиром;
- протереть поверхность облицовки влажной, а затем сухой ветошью;
- собрать мясорубку согласно требованию пункта 3.2.2;

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ!**

## 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

### 4.1 Общие указания

Техническое обслуживание (ТО) мясорубки направлено на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной эксплуатации, восстановление работоспособности.

Работы по техническому обслуживанию и текущему ремонту мясорубки должны выполнять специализированные ремонтно-монтажные организации.

Текущий ремонт (ТР) необходим для обеспечения нормальной работоспособности мясорубки и состоит в замене или восстановлении ее отдельных частей.

Капитальный ремонт (К) – ремонт, который предусматривается и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса мясорубки с заменой ее частей, включая базовые.

Для мясорубки установлена следующая структура ремонтного цикла: 5ТО-ТР-5ТО-ТР - 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К

### 4.2 Меры безопасности

Установка, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт мясорубки должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности, определенных руководством по эксплуатации, а также согласно «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ).

При возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций, действия персонала обслуживания определяются действующими на предприятии инструкциями и схемами эвакуации.

При техническом обслуживании мясорубки выключить автоматический выключатель и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

### 4.3 Порядок технического обслуживания и ремонта

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведен в таблице 8.

Таблица 8

Наименование объекта ТО и содержание работ	Периодичность	Примечание
Проверка мясорубки внешним осмотром на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	Согласно требований безопасности настоящего РЭ
Проверка комплектности мясорубки	1 месяц	Согласно комплектности поставки
Проверка надежности крепления заземления и отсутствия механических повреждений проводов	1 месяц	При необходимости затянуть заземляющий болт. Поврежденный провод заменить
Проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры	1 месяц	При осмотре обратить внимание на целостность проводов, состояние контактных соединений и комплектующих изделий электрооборудования
Проведение замера сопротивления заземления и сопротивления изоляции по методике, изложенной в ГОСТ 27570.0-87	1 год	Сопротивление между металлическими частями и болтом заземления не более 0,1 Ом. Сопротивление изоляции всех токоведущих частей мясорубки не менее 2 МОм
Проверка состояния резьбы	1 месяц	Не должно быть срыва резьбы более 2 витков
Проверка состояния ножей и решеток	После 50 часов работы	При затуплении ножей и решеток произвести их заточку
Приложение: Отметки о проведенных работах заносятся в учётные документы в соответствии с приложением Л		

Перечень основных работ при текущем ремонте указан в таблице 9.

Таблица 9

Наименование объектов ТР и содержание работ	Периодичность	Примечание
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	6 месяцев	Согласно таблице 8
Осмотр мясорубки и ее основных частей с целью уточнения объема ремонтных работ	6 месяцев	
Зачистка контактов магнитного пускателя	6 месяцев	
Осмотр резиновой манжеты, уплотняющей приводной вал	6 месяцев	Замена по мере необходимости
Примечание: Отметки о проведенных работах заносятся в учетные документы в соответствии с приложением Л		