Załącznik nr 2

**SZCZEGÓŁOWY ZAKRES CZYNNOŚCI DO WYKONANIA PODCZAS**

**PRZEGLĄDU KONSERWACJNEGO SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO**

TABELA 1

**PRZEGLĄD I KONSERWACJA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie czynności** | **Normatyw czasowy** | | | | |
| **Komory z agregatami sprężarkowymi** | **Szafy z agregatami sprężarkowymi,**  **silniki elektryczne urządzeń gastronomicznych,  chłodniczych, silniki spalinowe agregatu  samochodu chłodni, konteneru** | **Szafy z agregatami hermetycznymi** | **Zamrażarki, lady chłodnicze** | **Lodówki domowe, chłodziarki, chłodziarko-zamrażarki, lodówki-szafy chłodnicze  na próbki żywności** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. pomiar rezystancji (oporności) izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego; | 0,75  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] |
| 1. sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego; |
| 1. przegląd automatyki sterującej, chłodniczej; |
| 1. sprawdzenie czystości skraplaczy, półek, wanienek ściekowych; |
| 1. przegląd stanu pasków klinowych, naciągnięcie pasków klinowych; poziomu oleju, szczelność oraz stan układu chłodniczego; |
| 1. sprawdzenie zanieczyszczenia, stanu filtra zaworu rozprężnego, odcinającego;   - usuniecie ewentualnych usterek; |
| 1. sprawdzenie instalacji elektrycznej, przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł regulatorów, śrub i styków  - usuniecie ewentualnych usterek. |

TABELA 2

**PRZEGLĄD I KONSERWACJA GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie czynności** | **Normatyw czasowy** | | |
| **Patelnia elektryczna, patelnia gazowa płyta grillowa, frytkownica gazowa** | **Kuchenki elektryczne, gazowe, taboret elektryczny** | **Szafa bankietowa grzejna, Lada bemarowa, bemar jezdny, bemar stacjonarny, dystrybutor talerzy podgrzewany, kocioł warzelny elektryczny, gazowy, zestawy kociołków warzelnych** |
| 1. pomiar rezystancji (oporności) izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego; | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] |
| 1. sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł, przełączników   - usuniecie ewentualnych usterek. |
| 1. przegląd instalacji elektrycznej urządzenia   - usuniecie ewentualnych drobnych usterek. |
| 1. przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia; stan przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł (przełączników) regulatorów, śrub i styków   - usuniecie ewentualnych usterek. |

TABELA 3

**PRZEGLĄD I KONSERWACJA GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie czynności** | **Normatyw czasowy** | | |
| **Piec konwekcyjny** | **Naświetlacz jaj, sterylizator noży** | **Ekspres do kawy, zaparzacz, pakowarka próżniowa** |
| 1. pomiar rezystancji (oporności) izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego; | 1,00  [rbg] | 0,40  [rbg] | 0,40  [rbg] |
| 1. sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł, przełączników; |
| 1. przegląd instalacji elektrycznej urządzenia - usuniecie ewentualnych usterek. |
| 1. przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia, próba sprawności; stan przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia - usuniecie drobnych usterek, |
| 1. odkamienianie urządzenia przy użyciu środków Zamawiającego; |
| 1. sprawdzenie działania uzdatniacza wody i konserwacja; |

TABELA 4

**PRZEGLĄD I KONSERWACJA GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ DO ROZDRABNIANIA, KROJENIA I MYCIA ŻYWNOŚCI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie czynności** | **Normatyw czasowy** | | | |
| **Krajalnica żywności** | **Maszyna do krojenia chleba** | **Maszyna typu WILK, maszyna do mielenia mięs, maszyna wieloczynnościowa lub napęd maszyny uniwersalnej, eklektryczna kotleciarka** | **Maszyna do jarzyn, do rozdrabniania żywności, obieraczka, mikser, maszyna do mycia warzyw i owoców** |
| 1. pomiar rezystancji (oporności) izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego; | 0,50  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,60  [rbg] | 0,50  [rbg] |
| 1. kontrola przekładni kół zębatych; stan kół zębatych oraz ich osadzenie – usunięcie drobnych usterek |
| 1. sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników, sprężyn, ostrzenie części tnących; |
| 1. sprawdzenie stanu technicznego przystawek; |
| 1. usuniecie drobnych usterek, sprawdzenie sprawności urządzenia; |
| 1. sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego, stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia - usuniecie ewentualnych usterek. |

TABELA 5

**PRZEGLĄD I KONSERWACJA GASTRONOMICZNYCH**

**URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH I MYJĄCYCH**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie czynności** | **Normatyw czasowy** | | | |
| **Maszyna do mycia naczyń i sprzętu kuchennego kapturowa** | **Maszyna do mycia import, maszyna do mycia tunelowa** | **Zmywarka podblatowa** | **Szorowarka** |
| 1. pomiar rezystancji (oporności) izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego; | 1,00  [rbg] | 1,50  [rbg] | 0,50  [rbg] | 0,50  [rgb] |
| 1. sprawdzenie stanu masy ściernej, sit, dysz; |
| 1. sprawdzenie stanu pasków klinowych, dociągnięcie pasków, ułożyskowania, sprawdzenie luzów łożysk - usuniecie ewentualnych usterek |
| 1. sprawdzenie zasilania, dopływu wody, zaworów; - usuniecie ewentualnych usterek |
| 1. sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek; |
| 1. sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek; stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia |