

**Технологическое задание**  
**на выполнение работ по техническому обслуживанию**  
**технологического и холодильного оборудования**  
**столовой для сотрудников, пищеблока и буфетов**  
**ФГБУ ФКЦ ВМТ ФМБА России с июля по сентябрь 2026 года.**

**1. Предмет задания**

1. Исполнитель принимает на себя выполнение работ по техническому обслуживанию оборудования, находящегося в исправном состоянии, согласно Приложения №1, являющегося неотъемлемой частью настоящего Задания.
2. Перечень действий, которые должен совершить Исполнитель в рамках указанной деятельности, и объем работ приведены в Приложении № 2 к «Задание на оказание работ». Техническое обслуживание включает в себя комплекс работ по поддержанию оборудования в нормальном техническом состоянии. Выполнение объемов работ подтверждается подписанием двухстороннего Акта выполненных работ.
3. Исполнитель выполняет работы в месте фактического нахождения Заказчика: **141435, Московская обл., городской округ Химки, мкр. Новогорск, ул. Ивановская, д. 15А**

**2. Исполнитель обязан**

1. Обеспечить надежную организацию работ по техническому обслуживанию оборудования. Обеспечить прием вызова от Заказчика. Каждый вызов Заказчика фиксировать в журнале вызова с указанием даты и времени. Каждой заявке присваивается номер, который сообщается Заказчику. Прибытие обслуживающего персонала на объект по вызову Заказчика в течение 24 часов с момента получения вызова.
2. В период производства работ на объекте выполнять правила внутреннего распорядка и техники безопасности, действующей на предприятии Заказчика.
3. Выполнять работы в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации, регулирующего выполнение вышеуказанного вида работ и условиями настоящего Задания.
4. Нести все расходы, связанные с выполнением работ в соответствии с настоящим Заданием.
5. В случае возникновения обстоятельств, замедляющих ход выполнения работ, немедленно поставить в известность Заказчика.

6. Стоимость запасных частей и материалов свыше 500 (пятисот) рублей за 1 штуку, израсходованных при выполнении технического обслуживания, оплачивается Заказчиком дополнительно, по фактическому их расходу, с согласованием с Заказчиком
7. В сумму технического обслуживания не входит: стоимость деталей, узлов и агрегатов вышедших из строя в период эксплуатации свыше 500 (пятьсот) рублей за 1 штуку.
8. Совместно с Заказчиком оформлять дефектные, рекламационные и акты-предписания при выходе из строя оборудования по вине Заказчика или Завода-изготовителя. Обеспечивать работу оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией и в случае невыполнения требований в указанные сроки, снять данное оборудование с технического обслуживания.
9. Исполнитель предоставляет услуги по подбору технологического и холодильного оборудования при замене вышедшего из строя на новое.
10. Все материалы и оборудование, необходимые для выполнения работ, предоставляет Исполнитель.
11. Исполнитель несет ответственность за ненадлежащее качество предоставленных им материалов и оборудования, а также за предоставление материалов и оборудования, обремененных правами третьих лиц.
12. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.
13. Факт выполнения работ Исполнителем и принятия их Заказчиком должен быть подтвержден актом об выполнении работ, подписанным обеими сторонами.
14. Акт сдачи-приемки выполненных работ составляется по окончании выполнения работ.
15. Заказчик принимает работы, если они соответствуют условиям Договора, однако вправе не отказывать в приемке, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**Перечень оборудования, передаваемого на техническое обслуживание  
на период с 01 июля 2026 г. по 30 сентября 2026 г.**

Наименование оборудования	Марка	Кол-во (шт.)	Примечание
<b>Холодильное оборудование столовой для сотрудников и пищеблока</b>			
Холодильная машина с испарителем	MBB 6-1-2	1	
Холодильная установка	BITZER	1	
Холодильная установка	L'uniteHermetique	3	
Холодильная установка	CG 10/NFH	3	
Холодильный шкаф «Polair»	CV-105S	1	
Холодильный шкаф «Polair»	ШХ-1,4	6	
Холодильный шкаф «Polair»	ШН-0,7	1	
Холодильный шкаф «Polair»	ШХ-0,7	2	
Витрина холодильная «Polair»	0,7WS714D	1	
Холодильный ларь «Derby»	F 38	1	
Холодильный прилавок	(раздача)	1	
Холодильный шкаф	ШНУП 1 ТУ-1.4	1	
Холодильный шкаф	CB114S	1	
Холодильный шкаф	ШН-1-4	2	
<b>Технологическое оборудование пищеблока, столовой для сотрудников и буфетов</b>			
Котлы пищеварочные	КПЭМ-160	9	
Электроплиты	ЭП4ЖШ	18	
Электросковороды	СЭЧ-0,25	3	
Электрокипятильник	ЭКГ-100	7	
Машины для резки овощей	GL-50	2	
Электромясорубка	МИМ-600	2	
Шкаф жарочный	ШЖЭСМ-3	1	

Картофелечистка	PPF/LCF 10-18	1	
Картофелечистка	PSP 700	1	
Картофелечистка	МКК 500-01	1	
Пароконвектомат эл.	ПКА-10-1	2	
Пароконвектомат эл.	ПКА-АМ	5	
Машины для резки овощей	GL-52	1	
Посудомоечная машина	МПУ-700	9	
Транспортер для сбора посуды		1	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	1	
Машина тестомесильная	МТМ-140	1	
Протирочная машина-овощерезка	ОМ-350/220-01ПС	2	
Электрокипятильник	КНЭ-50-01	3	
Электроплита	ЗВИ-412	2	
Электроплита	RADA ПЭ-704	3	
Мармит 1-х блюд линия раздачи		1	
Мармит 2-х блюд линия раздачи		1	

**Задание на выполнение работ  
по техническому обслуживанию и ремонту технологического и холодильного  
оборудования столовой для сотрудников, пищеблока и буфетов ФГБУ ФКЦ ВМТ  
ФМБА России**

Для поддержания работоспособности и увеличения срока эксплуатации оборудования Техническое обслуживание включает в себя следующий Комплекс профилактических работ:

**1. Выполнение профилактических работ оборудования, не реже одного раза в месяц (график техобслуживания согласовывается с Заказчиком):**

**- Холодильное оборудование**

- Проверка оборудования (внешний осмотр) на соответствие правилам техники безопасности;
- Проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления);
- Внешний осмотр оборудования (наличие механических повреждений, подтеков масла, посторонних шумов, стуков и вибраций при работе установки);
- Проверка комплектности и технического состояния оборудования, работоспособности всех его составляющих на момент осмотра;
- Проверка режимов работы холодильной установки;
- Очистка конденсатора от пыли и грязи, проверка направления вращения вентилятора;
- Чистка компрессора, электродвигателей вентиляторов, приборов и аппаратов (при необходимости);
- Проверка работы компрессора, состояния фильтров-осушителей и их замена (при необходимости);
- Проверка герметичности хладонового контура, дозаправка холодильной системы (при необходимости);
- Измерение давления, температуры нагнетания и всасывания холодильной установки;
- Проверка целостности электрических цепей, затяжка контактов, контроль работы электрического шкафа управления;

- Проверка надежности крепления деталей электрооборудования;
- Проверка и обтяжка болтовых соединений и креплений трубопроводов;
- Проверка срабатывания приборов автоматического контроля и защиты, проверка срабатывания приборов при повышенных нагрузках;
- Проверка и настройка регулирующей аппаратуры и приборов автоматики;
- Проверка и регулировка параметров работы холодильной машины в соответствии с паспортными техническими характеристиками;
- Проверка уровня масла, его дозаправка (при необходимости);
- Проверка напряжения питающей электрической сети;
- Проверка работоспособности электрических контакторов и прерывателей и их замена (при необходимости);
- Информирование ответственного представителя Заказчика о результатах диагностики и необходимости замены узлов и деталей;

Инструктаж персонала Заказчика, выдача необходимых рекомендаций.

#### **- Технологическое оборудование:**

##### **Работы, обязательные для всех видов технологического оборудования:**

Проверка оборудования внешним осмотром на соответствие правилам ТБ: проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления); осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики и затяжка электроконтактных соединений; проверка исправности кожухов, ручек, ограждений; проверка состояния резиновых и других уплотнений; проверка работы оборудования в рабочем режиме в соответствии с заводскими инструкциями.

##### **Работы, выполняемые по мере необходимости:**

Регулировка тепловой защиты; зачистка электроконтактных соединений; замена вышедших из строя сигнальных ламп; проведение дополнительного инструктажа персонала Заказчика при нарушении ими правил эксплуатации оборудования.

#### **А. Тепловое оборудование (пищеварочные и жарочные тепловые аппараты)**

##### **Котлы пищеварочные и автоклавы:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка защиты электронагревателей от режима работы "сухой ход"; проверка срабатывания предохранительного клапана; проверка уровня воды в пароводяной рубашке; проверка работы и смазка механизма опрокидывания котла.

##### **Плиты кухонные, шкафы жарочные:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка исправности заземления конфорок; проверка четкости фиксации положений пакетных переключателей на разных режимах работы; замена коммутации.

**Сковороды опрокидывающиеся:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка исправности механизма поворота чаши; смазка цапфы и червячной пары. По мере необходимости: настройка температурных реле на заданную  $t^{\circ}$ .

**Кипятильники непрерывного действия, водонагреватели:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка отключения нагревательных элементов при заполнении сборника и прекращения подачи воды в питательную коробку; проверка включения нагревательных элементов при достижении минимального уровня воды в сборнике кипятка; очистка электродов от накипи; проверка защиты электронагревателей от режима работы "сухой ход"; чистка от накипи и проверка работы перекидной трубы; проверка работы поплавкового клапана и его регулировка при необходимости; проверка работы запорной арматуры.

**Аппараты пароварочные:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке:

- проверка отключения ТЭНов при отсутствии воды в парогенераторе;
- проверка состояния реле давления;
- проверка исправности пакетных переключателей и четкости их фиксации на разных режимах. По мере необходимости: регулировка поплавкового клапана;
- проверка работы предохранительного клапана;
- устранение неисправностей соединительной и запорной водяной арматуры.

**Посудомоечные машины**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке:

- проверка отключения ТЭНов при отсутствии воды в парогенераторе;
- проверка состояния реле давления; проверка исправности пакетных переключателей и четкости их фиксации на разных режимах. По мере необходимости: регулировка поплавкового клапана;
- проверка работы предохранительного клапана;
- устранение неисправностей соединительной и запорной водяной арматуры.

**В. Механическое оборудование (машины для обработки пищевых продуктов)**

**Приводы:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: очистка отверстия для слива масла в горловине привода; проверка состояния резьбы на зажимных винтах крепления сменных механизмов; проверка состояния пазов на приводном валу редуктора; проверка состояния шипов валов сменных механизмов.

#### **Картофелечистки:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка состояния абразивной поверхности рабочих органов и определение дисков, подлежащих замене при ближайшем текущем ремонте; проверка плотности и регулировки прилегания резинового уплотнения выгрузочной двери; проверка натяжения клиновидных ремней.

#### **Взбивальные машины:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка работы вариатора скоростей при различных скоростях вращения рабочего органа; проверка натяжения клиновидных ремней; проверка состояния взбивателей.

#### **Овощерезательные машины:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка надежности крепления ножа, крышки и ножевой рамки; проверка натяжения клиновидных ремней. По мере необходимости: замена режущих органов машины; натяжка клиновидных ремней.

#### **Мясорубки:**

Работы согласно п.п. 1., 2. и в обязательном порядке: проверка качества заточки ножей и ножевых решеток; проверка состояния пальца шнека; проверка натяжения клиновидных ремней. По мере необходимости: натяжение клиновидных ремней.

### **2. Выезд электромеханика на объект по аварийной заявке Заказчика.**

Прибытие на объект Заказчика в течение 24 часов с момента поступления заявки. В соответствии с заявкой Заказчика проводится диагностика и устранение неисправностей (неограниченное количество раз в месяц).

### **3. Устранение аварийных отказов работы технологического и холодильного оборудования.**

- Мелкий ремонт – ремонт без использования запасных частей;
- Средний ремонт – замена отдельных узлов и деталей с частичной разборкой агрегата;
- Крупный ремонт - замена основных компонентов технологического и холодильного оборудования.