

Zakres usług konserwacyjnych wraz z przeglądem okresowym maszyn i urządzeń w Punkcie Żywnienia Bieszczadzkiego Oddziału Straży Granicznej.

1. Konserwacja planowa urządzeń gastronomiczno – rozdrabniających – konserwacja odbywać się będzie 1 raz w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia. W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - kontrola pracy,
 - sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników itp.,
 - sprawdzenie stanu technicznego przystawek,
 - sprawdzenie stanu sprężyn i pasków klinowych i ich wymiana,
 - sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej,
 - pomiar rezystancji (oporności) izolacji ciągłości przewodu ochronnego zerowego,
 - udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.

2. Gastronomiczne maszyny myjące i czyszczące (zmywarki) – konserwacja ma się odbywać 2 razy w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia i od 1 lutego do 28 lutego. W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - sprawdzanie stanu pasków klinowych i łożysk,
 - sprawdzanie stanu masy ścieralnej, sit i dysz,
 - sprawdzanie zasilania i odpływu wody,
 - sprawdzanie stanu instalacji elektrycznej i sterowniczej,
 - pomiary ochronne,
 - udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.

3. Urządzenia chłodnicze – usługa wykonana ma być 1 raz w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia. W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - zewnętrzne czyszczenie skraplacza,
 - sprawdzenie pracy sprężarki i efektu chłodniczego,
 - przegląd automatyki sterującej,
 - regulacja zaworów i termostatów,
 - sprawdzanie rynienek ściekowych półek, agregatu, skraplaczy, pasków klinowych,
 - kontrola szczelności układu poziomego oleju w sprężarce oraz czyszczenie filtrów mechanicznych,
 - sprawdzenie instalacji elektrycznej przewodów, wyłączników, przekaźników
 - likwidacja nieprawidłowości,
 - pomiary rezystancji (oporności) izolacji i ciągłości przewodu zerowego (ochronnego) urządzenia do wtyczki zasilania wyłącznik,
 - udzielania obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.

4. Urządzenia grzejne elektryczne - usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia. W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - sprawdzenie płyt i wani, wskaźników, uchwytów i pokręteł, przegląd instalacji w urządzeniu,
 - sprawdzenie funkcjonowania, przeczyszczania złączy styków oraz kontrola zabezpieczenia p. poż. (pomiary rezystancji i ciągłości przewodu zerowego)
 - udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.

5. Urządzenia parowo – grzejne.

- a) zestaw kociołków przechyłnych o podgrzewie parowym 3 x 30 l - usługa wykonywana ma być 1 raz na kwartał w terminie od 01 sierpnia do 30 sierpnia, od 1 listopada do 30 listopada, od 1 lutego do 28 lutego, od 1 kwietnia do 30 kwietnia.

W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

- sprawdzenie działania odpowietrzników,
- sprawdzenie skuteczności uszczelnień na krzyżakach i zaworach parowych oraz szczelność i stan instalacji rozprowadzania pary, połączeń gwintowych (króćców, złączek),
- sprawdzenie szczelności i w razie konieczności regulacja złączek i wymiana uszczelek w elementach instalacji zasilania wodą,
- usługa wykonywana ma być 1 raz na kwartał w terminie od 01 sierpnia do 30 sierpnia, od 1 listopada do 30 listopada, od 1 lutego do 28 lutego, od 1 kwietnia do 30 kwietnia;

- b) kocioł warzelny parowy o pojemność 300 litrów - usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia.

W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

- sprawdzenie działania odpowietrzników,
- sprawdzenie prawidłowości działania przeciwwagi pokrywy kotła,
- sprawdzenie szczelności połączeń instalacji parowej (króćców i złączek gwintowych, przewodów gumowych);

- c) piec konwekcyjno – parowy – usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 01 sierpnia do 31 sierpnia.

W zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

- sprawdzenie zakamienienia zbiornika wytwornicy pary wodnej,
- sprawdzenie instalacji wodnej i elektrycznej,
- sprawdzenie czujników i elektrozaworów,
- sprawdzenie szczelności węży ciśnieniowych.