**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ[[1]](#footnote-1)**

**на предоставление услуги по проведению монтажа и пусконаладочных работ линии переработки, охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов**

**1. Общие положения**

* 1. *Информация скрыта.*
	2. Монтажные и пусконаладочные работы линии переработки, охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов.

1.3. Помещение по адресу: *Информация скрыта*

**2. Требования, предъявляемые к Исполнителю**

*2.1. Перечень основных мероприятий в рамках предоставления услуги.*

1. Работы по проверке имеющихся электрических и механических компонентов морозильных камер и шоковых заморозок.
2. Работы по выявлению и замене недостающих/изношенных/пришедших в негодность деталей и компонентов.
3. Работы по сборке и установке технологического, энергетического, компрессорного, морозильного оборудования.
4. Работы по подведению к оборудованию необходимых коммуникаций: слив воды, прокладка, протяжка и монтаж кабелей (по технологии изоляции Armaflex), электрических проводов.
5. Работы по монтажу и установке технологических конструкций, и других устройств, конструктивно связанных с оборудованием (установка мясоперерабатывающего оборудования, установка каркасов, хладогенераторов и устройств управления морозильных камер, камер шоковой заморозки).
6. Работы по изоляции и окраске устанавливаемого оборудования и технологических конструкций.
7. Проведение пусконаладочных работы, включая программирование, настройку и отладку управляющих систем.
8. Проведение проверочных циклов переработки, охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов.
9. Все расходные материалы, необходимые для монтажа (кабельные соединения, провода, изолирующие материалы, материалы для сварочных и покрасочных работ, металлическая арматура и т.п.) приобретаются Исполнителем самостоятельно в рамках работ по предоставлению услуги.

*2.2. Требования к характеристикам результата предоставления услуги.*

Результатом работ является установленное и настроенное оборудование цеха по переработке, охлаждению и заморозки мясных полуфабрикатов и вспомогательные механизмы, обеспечивающие ее работоспособность.

*2.3. Наличие у Исполнителя оборудования, инструментов, программного обеспечения и т.д., необходимых для достижения качественного результата услуги.*

Необходим опыт настройки, проектирования, ремонта и установки оборудования для производства пищевых продуктов.

Опыт сборки, установки и настройки холодильных камер, камер шоковой заморозки.

Опыт сборки, настройки и установки оборудования механической обвалки мяса.

Опыт сборки, установки и настройки «Куттеров (открытого типа)», «Волчков шнековых».

**3. Предоставляемые Исполнителю Заказчиком документы и материалы**

Исполнителю предоставляется подробная документация по монтажу электрической части, по монтажу конструкции, по настройке системы управления.

Исполнителю предоставляются материалы: Составные части холодильных и морозильных камер, волчков шнековых, куттера открытого типа, пресса механической обвалки мяса.

**4. Состав и содержание мероприятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятия** | **Период выполнения (указывается количество календарных дней с даты подписания Договора)** | **Форма результата** |
| 1 | Подготовительные работы | 10 | Отчет о выполнении этапа |
| 2 | Монтаж конструктивных элементов и узлов | 20 | Отчет о выполнении этапа |
| 3 | Монтаж электрической части | 38 | Отчет о выполнении этапа |
| 4 | Пусконаладочные работы, отладка режимов работы | 56 | Отчет о выполнении этапа |

**5. Требования к результатам работ**

Конечным результатом предоставления услуги является смонтированная, настроенная и готовая к работе линия переработки, охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов.

По окончании выполнения мероприятий, связанных с предоставлением услуги, Исполнитель предает заказчику отчет о параметрах настройки оборудования для разных режимов работы в бумажном виде (1 экземпляр).

Также, в качестве приложений к акту сдачи - приемку услуги, Исполнитель передает Заказчику отчет о выполненных монтажных работах и фотоизображения смонтированной линии переработки, охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов (2шт).

Акт выполненных работ (в 3-х экземплярах, подписывается Исполнителем и визируется Заказчиком.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |    |
|  | (подпись) |  |  (расшифровка подписи) |
|  |  |  |  |
| М.П. |  |  |  |

1. Настоящее Техническое задание может корректироваться по договоренности с Исполнителем (в том числе в части оформления), при этом ***скорректированные характеристики результата предоставления услуги должны быть не хуже характеристик, указанных в пункте 2.2 исходного Технического задания, а срок завершения исполнения услуги должен быть не позднее срока выполнения последнего мероприятия, указанного в разделе 4 исходного Технического задания***. [↑](#footnote-ref-1)