**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ3**

**на предоставление услуги по проведению монтажа и пусконаладочных работ системы вентиляции на пищевом производстве.**

**1. Общие положения**

* 1. *Информация скрыта.*
  2. Установка приобретенной системы вентиляции на пищевом производстве (производство мясных полуфабрикатов).
  3. *Информация скрыта.*

**2. Требования, предъявляемые к Исполнителю**

*В данном разделе указываются:*

- При установке руководствоваться санитарными нормами: СНиП 41-01-2003 “Отопление, вентиляция и кондиционирование“.

- Произвести установку и настройку системы вентиляции на пищевом производстве, с последующей настройкой и отладкой системы.

- Произвести подготовительные работы шахт системы вентиляции.

- Произвести прокладку питающих кабелей, с последующим подключением к системе вентиляции.

- Установить систему охлаждения помещения, с последующим подключением питающих кабелей. Параметры внутреннего воздуха должны соответствовать СНиП 23-01-99, в теплый период года для вентиляции температура +22,6 С°, энтальпия +49,4 кДж/кг, для кондиционирования температура +28,5 С°, энтальпия +54 кДж/кг. В холодный период года температура -28 С°, энтальпия -27,3 кДж/кг.

- В помещениях здания установить приточно-вытяжные системы вентиляции с механическим побуждением с рекуперацией тепла (пластинчатый или роторный рекуператор в составе вент.установки).

- Кратность воздухообмена и температура приточного воздуха круглогодично должна поддерживаться в пределах:

на рабочих местах 22-25°С, 60 м3/ч на человека, но не менее 3-х кратного воздухообмена.

- Произвести разводку воздуховодов систем вентиляции в подпотолочном пространстве.

* 1. *Требования к характеристикам результата предоставления услуги (в зависимости от вида услуги – количество, формат, объем, габариты, чертежи, содержание, технические характеристики, физические свойства, период актуальности результата, наличие соответствия ГОСТам и т.п.).*
  2. *Наличие у Исполнителя разрешительных документов (при необходимости).*

- Не требуется.

* 1. *Наличие у Исполнителя оборудования, инструментов, программного обеспечения и т.д., необходимых для достижения качественного результата услуги (при необходимости).*

- Опыт установки вентиляционного оборудования и систем охлаждения – не менее 2 лет.

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

**-** Заказчик предоставляет приобретённую систему вентиляции с технической документацией.

- Заказчик предоставляет необходимую документацию на приобретенную систему вентиляции.

- Заказчик предоставляет план шахт системы вентиляции.

- Площадь цехов вентиляции от 200 до 250 кв.м.

- Заказчик предоставляет архитектурно-строительные чертежи цехов, а так же данные по высоте потолков всех цехов.

**4. Состав и содержание мероприятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятия** | **Период выполнения (указывается количество календарных дней с даты подписания Договора)** | **Форма результата** |
| **1** | **Проведение монтажа и пусконаладочных работ системы вентиляции на пищевом производстве.** | 10 | Установленная и функционирующая система вентиляции. Акт выполненных работ |

**5. Требования к результатам работ**

*В данном разделе указываются:*

Конечным результатом предоставления услуги является смонтированная, установленная и настроенная система вентиляции на пищевом производстве.

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

Также, в качестве приложений к акту сдачи - приемки услуги, Исполнитель передает Заказчику отчет о выполненных монтажных работах и фотоизображения смонтированной системы вентиляции пищевого производства (2шт).

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