

NORMATYW CZASOWY CZYNNOSCI WYKONYWANYCH W CZSIE PRZEGLĄDU KONSERWACYJNEGO  
SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO

TABELA 1

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

lp	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach roboczogodzinach ( rbg)					
		Komory z agregatami sprężarkowymi	Komory z agregatami hermetycznymi	Szafy z agregatami sprężarkowymi	Szafy z agregatami hermetycznymi	Zamrażarka, lody chłodnicze	Lodówki domowe
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	1,0 [rbg]	1,0 [rbg]	0,75 [rbg]	0,75 [rbg]	0,5 [rbg]	0,5 [rbg]
	a) sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego						
	b) przegląd automatyki sterującej, chłodniczej						
	c) sprawdzanie czystości skraplaczy, półek, wanienek ściekowych						
	d) przegląd stanu pasków klinowych, poziomu oleju, szczelność układu chłodniczego						
	e) sprawdzenie zanieczyszczenia filtra zaworu rozprężnego, odcinającego						
	f) usunięcie ewentualnych usterek						
g) sprawdzenie instalacji elektrycznej, stanu wyłączników, śrub i styków							
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30	30	30
3	Wymiana filtra	30	60	30	30	30	30
4	Demontaż agregatu	90	90	90	90	90	90
5	Montaż agregatu	150	150	120	120	120	120
6	Wykonanie kołnierza rurki	15	15	15	15	15	15
7	Wymiana, spawanie rurki	45	45	30	30	30	30
8	Wymiana termostatu	30	30	30	30	30	30
9	Wymiana Carela- wyświetlacza temperatury	90	90	90	90	90	90
10	Wymiana AZR, TZR	30	30	30	30	30	30
11	Napełnienie, dopełnienie czynnika chłodzącego	60	45	45	45	45	45

12	Suszenie próżniowe	180	180	120	120	120	120
13	Próba szczelności	120	120	90	90	90	90
14	Wymiana sprężarki chłodniczej	180	180	180	180	180	180
15	Wymiana płytek płyty zaworowej	60	60	60	60	60	60
16	Wymiana zaworu elektromagnetycznego	60	60	60	60	60	60
17	Wykonanie 1 szt. spawu	30	30	30	30	30	30
18	Wymiana zawiasu drzwi	45	45	45	45	45	45
19	Wymiana cewki lub przekaźnika	30	30	30	30	30	30
20	Wymiana stycznika, wtyczki	30	30	30	30	30	30
21	Wymiana przewodu elektrycznego sterującego i zasilającego	30	30	30	30	30	30
22	Wymiana i podłączenie silnika elektrycznego	30	-	30	-	-	-
23	Wymiana wentylatora	-	45	45	45	45	-
24	Wymiana 1 szt. grzałki chłodnicy	60	60	60	60	-	-
25	Ustawienie i regulacja Carela	90	90	90	90	-	-
26	Wymiana pasków klinowych	20	-	20	-	-	-
27	Odzysk czynnika chłodniczego	120	120	90	90	90	90
28	Wymiana chłodnicy	240	240	240	240	240	240
29	Wymiana drzwi-naprawa	300	300	240	240	120	120

TABELA 2

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEJNYCH

lp.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach					
		Patelnia elektryczna	Taboret podgrzewczy	Piekarnik elektryczny	Lada bismarowa	frytkownica	Kociołki przechylne Elektryczne parowe
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	0,6 [rbg]	0,5 [rbg]	0,8 [rbg]	0,5 [rbg]	0,6 [rbg]	0,6 [rbg]
	a) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł						
	b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia						
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia						
	d) pomiar rezystancji i ciągłości zerowego						
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30	30	30
3	Wymiana termoregulatora	60	-	60	60	60	60

4	Wymiana przekładni ślimakowej	30	-	-	-	-	40
5	Naprawa pokrywy drzwiczek	40	-	30	-	-	-
6	Wymiana uszczelek, zaworów, wskaźników, instalacji wodnej	-	-	-	50	-	40
7	Wymiana kociołka ,zaworu	-	-	-	-	-	90
8	Wymiana wtyczki	30	30	30	30	30	30
9	Wymiana przewodu elektrycznego	30	30	30	30	30	30
10	Wymiana wyłącznika, przełącznika	40	30	30	30	30	-
11	Wymiana 1 szt. grzałki, spirali	30	30	30	30	30	60
12	Wymiana stycznika, cewki, przekaźnika	30	-	30	30	-	30
13	Wymiana opraw sygnalizacyjnych	20	20	20	20	20	20
14	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30	30	30	30
15	Wymiana głowicy zaworu, uszczelek	-	-	-	-	-	30
16	Wymiana odpowietrznika, zaworu wodnego	-	-	-	-	-	30
17	Wymiana i naprawa zaworu wodnego	-	-	-	-	-	30
18	Wymiana płyty grzejnej wanny	180	120	-	-	-	-
19	Wymiana płytki elektronicznej-sterującej	-	-	60	-	60	120
20	Wymiana zespołu jezdnego	-	-	-	120	-	-

TABELA 3

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEJNYCH

lp.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		PIEC KONWEKCYJNY	NAŚWIETLACZ DO JAJ	KUCHNIA ELEKTRYCZNA MIKROFALOWA	ZAPARZACZ DO KAWY/ WARNIK ELEKTRYCZNY
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	5,0 [rbg]	1,0 [rbg]	1,0 [rbg]	2,0 [rbg]
	a) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł				
	b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia				
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia				
	d) pomiar rezystancji i ciągłości zerowego				
	e) odkamienienie urządzenia przy użyciu środków Zamawiającego				
	f) sprawdzenie działania uzdatniacza wody i konserwacja				
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji	120	30	30	60

	następuje diagnoza uszkodzenia a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności:				
3	Naprawa instalacji wodnej	60	-	-	-
4	Wymiana przewodu elektrycznego	30	30	30	30
5	Naprawa instalacji grzewczej	120	30	60	30
6	Wymiana płyty grzewczej	-	-	-	-
7	Naprawa automatyki sterującej	120	30	60	30
8	Wymiana wtyczki	12	12	12	12
9	Wymiana szyby drzwi komory grzewczej	150	-	30	-
10	Kwalifikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30	30

TABELA 4

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ ROZDRABNIAJĄCYCH

lp	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		Krajalnica żywności	Maszyna do krojenia chleba	Maszyna typu WILK lub napęd maszynowy uniwersalnej	Maszyna do jarzyn
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	0,6 [rbg]	0,6 [rbg]	0,6 [rbg]	0,7 [rbg]
	a) kontrola przekładni kół zębatych				
	b) sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników, sprężyn				
	c) sprawdzenie stanu technicznego przystawek				
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego				
	e) usunięcie drobnych usterek, próba sprawności				
	f) sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego				
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30
3	Wymiana oleju w skrzyni przekładniowej	30	-	30	30
4	Wymiana tarcz szlifierskich, tnących	30	-	-	30
5	Wymiana noża kołowego	30	-	-	30

6	Wymiana noży maszyny do krojenia chleba	-	30	-	30
7	Wymiana paska klinowego	-	20	-	30
8	Wymiana stycznika, cewki, przekaźnika	60	60	60	60
9	Wymiana wtyczki	20	20	20	20
10	Wymiana silnika	30	30	30	30
11	Wymiana przewodu elektrycznego	30	30	30	30
12	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30	30
13	Zamontowanie silnika elektrycznego	60	60	60	60
14	Wymontowanie silnika elektrycznego	60	60	60	60

TABELA 5  
NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ  
CZYSZCZĄCYCH I MYJĄCYCH

lp	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		Obieraczka z ptuczka	Obieraczka bez ptuczki	Maszyna do mycia naczyń garnków Polska	Maszyna do mycia naczyń garnków import
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	0,5 [rbg]	0,6 [rbg]	1,5 [rbg]	2,0 [rbg]
	a) sprawdzenie stanu masy ściernej, sit, dysz				
	b) sprawdzenie stanu pasków klinowych, ułożyskowania				
	c) sprawdzenie zasilania, dootywu wody, zaworów				
	d) sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek				
	e) sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek				
	f) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego				
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30
3	Wymiana cewki, stycznika, przekaźnika	60	60	120	120
4	Wymiana wtyczki, przewodu elektrycznego	20	20	20	20
5	Wymiana termoregulatora	-	-	60	120

6	Wymiana węży z końcówkami	-	-	30	30
7	Wymiana pompy - naprawa	-	-	180	240
8	Wymiana programatora, naprawa	-	-	180	240
9	Wymiana silnika elektrycznego	30	30	60	60
10	Wymiana zaworu elektromagnetycznego	-	-	120	120
11	Wymiana grzałek	-	-	120	300
12	Wymiana talerza obieraczki, masy ścierniej	120	90	-	-
13	Wymiana pasków klinowych	30	30	-	-
14	Wymiana hydrostatu, sondy	-	-	120	120
15	Regulacja urządzenia dozującego	-	-	20	20
16	Klasyfikacja do naprawy lub wybrukowania	60	60	60	60
17	Wymiana łożysk tocznych	120	120	-	-
18	Wymiana płytki elektronicznej -sterującej	-	180	180	180
19	Naprawa instalacji elektrycznej	60	60	240	240

TABELA 6

NORMATYW CZASOWY DLA ZAINSTALOWANIA, PODŁĄCZENIA I URUCHOMIENIA URZĄDZEŃ  
CHŁODNICZYCH I GASTRONOMICZNYCH

LP	Wyszczególnienie czynności	Czas w rbg
1	Podłączenie, uruchomienie i regulacja szafy chłodniczej, zamrażarki, lody chłodniczej, pomiary elektryczne	1,5
2	Montaż komory chłodniczej od 3,5 do 7,5 m <sup>3</sup> typ KO, KCH	25,0
3	Montaż komory chłodniczej od 10 do 24 m <sup>3</sup> typ KO, KCH	30,0
4	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 3,5 do 7,5 m <sup>3</sup> typ KO, KCH	10,0
5	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 10 do 24 m <sup>3</sup> typ KO, KCH	18,0
6	Demontaż komór od 3,5 do 7,5 m <sup>3</sup>	12,0
7	Demontaż komór od 10 do 24 m <sup>3</sup>	20,0
8	Montaż i uruchomienie nowej lub po remoncie maszyny gastronomicznej, próby sprawności, pomiary elektryczne	1,0

UWAGI:

Przelicznik minut na roboczogodzinę realizuje się zgodnie z wzorem

$$X_1 + X_2 + \dots + X_n$$

Y= -----

60

Gdzie:

y – oznacza ilość roboczogodzin w rbg

$X_1 + X_2 + \dots + X_n$  – oznacza ilość minut na wykonanie czynności zgodnie z tabelą

60 – współczynnik przejścia z minut na rbg