

NORMATYW CZASOWY NAPRAW I REMONTÓW SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO

1. Normatyw czasowy został opracowany na podstawie:
 - a) „Katalog Nakładów Rzeczowych Nr 7-24, Urządzenia i instalacje chłodnicze”, Wydawnictwo Norm i Poradników "NORMEX", Gdańsk 1994, na podstawie, którego została opracowana TABELA nr 1;
 - b) "Normatyw technologiczno-czasowy dla remontu sprzętu i urządzeń służby żywnościowej Głównie Kwatermistrzostwo WP", Warszawa 1982, na podstawie, którego opracowana TABELA nr 2,3,4,5,6;
 - c) w tabelach dokonano korekt wynikających z zmian technicznych sprzętu.
 - d) Cennik zabiegów naprawczych wykonanych przez Rejonowe Punkty Konserwacyjne przy OIZPU W-wa.
2. W przypadkach wyjątkowej usterki sprzętu dopuszcza się przekroczenie ustalonych w tabelach pracochłonności pod warunkiem szczegółowego rozpracowania indywidualnego procesu technologicznego i udokumentowania zasadności zwiększenia pracochłonności normatywnej.
3. W przypadku demontażu urządzeń z miejsca ich zainstalowania należy stosować współczynnik
0,6 - 0,7 gdy demontowane elementy przeznaczone są do ponownego montażu, i 0,3 przy demontażu złomowym oraz przyjmować jako czynności dodatkowe nie ujęte bezpośrednio w tabelach normatywu.
4. Sprzęt będący na gwarancji podlega tylko przeglądowi konserwacyjnemu.

TABELA nr 1**Remont agregatów chłodniczych sprężarkowych, hermetycznych
(z wyłączeniem silników elektrycznych)**

pozycja	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj wydajność agregatów			
		Agregat sprężarkowy do 1 KW	Agregat sprężarkowy powyżej 1 KW	Agregat hermetyczny do 1 KW	Agregat hermetyczny powyżej 1 KW
		rbg	rbg	rbg	rbg
1.	Weryfikacja wstępna z przeprowadzeniem pomiarów	0,5	0,5	0,5	0,5
2.	Demontaż na podzespoły, oczyszczenie i przygotowanie do weryfikacji	2,0	2,0	2,0	2,0
3.	Remont sprężarki i urządzeń agregatu	4,0	6,0	2,0	2,0
4.	Oczyszczenie płukanie, przemywanie docieranie	2,5	3,0	1,5	2,0
5.	Remont skraplacza	2,5	3,0	3,0	3,0
6.	Remont podstawy agregatu i wentylatora.	2,0	3,0	3,0	3,0
7.	Montaż agregatu	2,0	2,0	4,0	4,5
8.	Napełnienie agregatu czynnikiem i olejem	1,0	1,0	1,0	1,0
9.	Próba agregatu i badanie pod obciążeniem	1,0	1,0	1,0	1,0
10.	Malowanie agregatu	1,0	1,0	1,0	1,0

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA nr 2

**Silniki elektryczne urządzeń gastronomicznych, chłodniczych, silniki
spalinowe agregatu samochodu chłodni
(czynności dodatkowe do remontów)**

pozycja	Wyszczególnienie Czynności	Typ silnika wg mocy					
		do 0,37 KW	do 0,55 KW	do 1,1 KW	do 2,2 KW	do 3 KW	powyżej 3KW
		rbg	rbg	rbg	rbg	rbg	rbg
1.	Demontaż na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
2.	Remont cewek, przewożenie, montaż do silnika	2,5	3,0	3,5	4,0	5,0	6,0
3.	Remont uszkodzeń mechanicznych, wymiana łożysk, tłoków, pierścieni, zaworów	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
4.	Montaż silnika, próby ruchowe	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
5.	Przygotowanie i malowanie	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
6.	Odbiór techniczny połączony z pomiarami oporności	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

SPRZĘT CHŁODNICZY I ZAMRAŻARKI TABELA nr 3

Lp	Czynności naprawcze	Komora chl.od. skl. - mroźnica	Szafa chl. - mroźnica	Lodówka zamrażarka	klimatyzator	Samochód Chłodnia	Lada chłodnicza
-	-	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”
1	Diagnoza uszkodzenia	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00
2	Sprawdzenie pracy spręż. i efektu chłodniczego	0,55	0,50	0,50	0,55	1,00	0,50
3	Kontrola szczelności układu i poziomu oleju w sprężarce	1,00	0,50	0,50	0,50	1	0,50
4	Naprawa zasilającej instalacji elektrycznej	1,00	1,00	0,70	1,00	1,00	0,70
5	Kontrola sprawności załącz. ,aparatów sterowniczych	1,00	1,00	0,50	1,00	1,00	0,50
6	Pomiary elektryczne	0,70	0,70	0,50	0,70	0,70	0,50
7	Spawanie układu (pojedyncze złącze)	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35
8	Wymontowanie agregatu chłodniczego	2,00	1,00	0,70	2,00	2,00	0,70
9	Zamontowanie agregatu chłodniczego	2,50	1,50	1,20	2,50	2,50	1,20
10	Naprawa układu sterowniczego	1,00	0,60	0,60	1,00	1,50	0,60
11	Naprawa lub wymiana elementów elektronicznych	1,30	0,60	0,50	1,00	1,50	0,50
12	Czyszczenie styków i złącz elektrycznych	0,70	0,70	0,50	0,70	1,00	0,50
13	Programowanie sterownika	0,50	0,50	0,30	0,40	0,80	0,30
14	Naprawa silnika wentylatora	0,85	0,85	0,50	0,85	1,60	0,45
15	Naprawa przełącznika termicznego lub rozruchowego	0,80	0,80	0,35	0,85	1,00	0,35
16	Naprawa instalacji sterowniczej	1,25	1,00	0,60	1,25	2,00	0,60
17	Naprawa stycznika	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
18	Zarobienie uszkodzonego kołnierzyka	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
19	Czyszczenie układu odpływowego	0,60	0,60	0,4	0,80	0,50	0,60
20	Czyszczenie skraplacza	0,40	0,40	0,10	0,50	0,40	0,40
21	Dopełnienie lub całkowite napełnienie układu czynnikiem chłodniczym	1,20	1,20	0,65	1,20	1,50	1,20
22	Próżnowanie osuszanie układu hydraulicznego	1,50	1,50	1,00	1,50	2,00	1,50

Lp	Czynności naprawcze	Komora chl.od. skl. - mroźnicza	Szafa chl. - mroźnicza	Lodówka zamrażarka	klimatyzator	Samochód Chłodnia	Lada chłodnicza
-	-	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”
23	Ciśnieniowa próba szczelności	2,00	1,50	1,00	2,00	2,00	1,50
24	Odgrzybianie parownika	0,60	0,60	-	1,00	0,60	0,60
25	Wymiana zaworu rozpr. i regulacja na jeden parownik	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
26	Wymiana grzałki parownika	0,60	0,50	-	-	1,00	-
27	Wymiana wtyczki lub jej naprawa	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
28	Wymiana silnika wentylatora	0,50	0,60	0,60	0,50	1,00	0,60
29	Wymiana przełącznika	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
30	Wymiana filtra	0,30	0,30	0,30	0,30	0,50	0,30
31	Wymiana cewki elektromagnetycznej	0,60	0,60	0,60	0,60	1,50	0,60
32	Wymiana stycznika	0,70	0,70	0,70	0,70	1,00	0,70
33	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	1,00	1,00	0,50	1,00	1,00	1,00
34	Wymiana czujki temperatury	0,50	0,30	0,30	0,80	1,00	0,50

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

SPRZĘT GASTRONOMICZNY – URZĄDZENIA GRZEJNE TABELA 4

Poz	Czynności naprawcze	Patelnia elektryczna	Piekarnik elektryczny	Lada bismarowa	Kociołki elektr.- parowe	Kuchnia elektryczna	Kuchnia mikrofalowa	Piec konwekcyjny
-	-	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”
1	Diagnoza uszkodzenia	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
2	Naprawa zasilającej instalacji elektrycznej	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	-	1,00
3	Naprawa instalacji siłowej	1,50	2,00	1,00	1,00	1,00	-	2,00
4	Naprawa instalacji sterowniczej	1,00	1,00	1,00	1,00	0,50	0,55	2,50
5	Kontrola sprawności załączników, aparatów sterowniczych	0,70	1,05	0,50	0,50	0,50	0,25	0,90
6	Pomiary elektryczne	0,50	0,50	0,40	0,50	0,40	0,40	0,80
7	Naprawa termoregulatora	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
8	Naprawa przełącznika	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
9	Naprawa stycznika, przekaźnika	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
10	Naprawa elementów sterowniczych	-	-	-	1,50	0,88	0,88	1,50
11	Naprawa elementów grzejnych (1 szt.)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
12	Naprawa mech. Przechylu	1,50	-	-	-	-	-	-
13	Naprawa drobnych elementów poszycia	1,20	1,20	1,20	1,20	1,00	0,50	1,20
14	Wymiana termoregulatora	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
15	Wymiana wtyczki	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
16	Wymiana jednego przełącznika	0,35	0,35	0,35	0,35	0,30	0,30	0,45
17	Wymiana elementu grzejnego (1 szt.)	0,80	0,80	0,70	1,50	0,70	0,70	0,80
18	Wymiana cewki elektromagnetycznej, przekaźnika	0,70	0,70	0,70	0,70	0,50	0,50	0,80
19	Wymiana stycznika, przekaźnika	0,75	0,75	0,70	0,70	0,50	0,50	0,95
20	Wymiana lub naprawa opraw sygnalizacyjnych	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40
21	Czyszczenie – odkamienianie	-	-	-	-	-	-	2,00
22	Naprawa układu hydraulicznego (odpływowego)	-	-	-	-	-	-	1,50
23	Regulacja termostatu	0,20	0,20	0,20	0,60	0,20	-	0,85
24	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	1,00	1,00	1,00	1,00	0,50	0,50	1,00

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

SPRZĘT GASTRONOMICZNY – URZĄDZENIA DO ROZDRABNIANIA TABELA nr 5

Lp	Czynności naprawcze	Maszyna do krojenia wędlin	Maszyna do krojenia pieczywa	Maszyna do mielenia mięsa	Kuter gastronomiczny	Szatkownica elektryczna	Maszyna do rozdrabniania jarzyn
-	-	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”
1	Diagnoza uszkodzenia	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
2	Naprawa zasilającej instalacji elektrycznej	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
3	Naprawa instalacji sterowniczej	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
4	Kontrola sprawności załączy ,aparatów sterowniczych	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
5	Naprawa przełącznika	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
6	Naprawa stycznika , przekaźnika	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
7	Naprawa drobnych elementów poszycia	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
8	Naprawa ostrzałki	1,00	-	-	-	-	-
9	Naprawa mechanizmów ruchowych	1,00	0,85	0,65	0,65	0,60	0,65
10	Regulacja naciągu noży	-	1,00	-	-	-	-
11	Sprawdzenie i naprawa przystawki	-	-	1,00	1,00	-	1,00
12	Ostrzenie elementów tnących	0,40	-	0,40	0,40	0,40	0,40
13	Pomiary elektryczne	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
14	Wymiana oleju w skrzyni przekładniowej	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
15	Wymiana tarcz tnących lub ciernych	-	-	0,30	0,30	0,30	0,30
16	Wymiana noża kołowego	0,40	-	-	-	-	-
17	Wymiana noża (1 szt.)	-	0,25	-	-	-	-
18	Wymiana przewodu elektrycznego	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
19	Wymontowanie silnika elektrycznego	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
20	Zamontowanie silnika elektrycznego	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
21	Wymiana pasków klinowych	0,70	0,70	0,85	0,80	0,70	1,00
22	Wymiana kondensatora	0,55	0,55	0,55	-	-	0,55
23	Wymiana stycznika , przekaźnika	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
24	Wymiana cewki elektromagnetycznej. , przekaźnika	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
25	Wymiana wtyczki	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
26	Wymiana wyłącznika	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,45
27	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA nr 6
SPRZĘT GASTROMOMICZNY – ZMYWARKI DO NACZYŃ I OBIERACZKI

	Czynności naprawcze	Obieraczka do ziemniaków		Zmywarka do naczyń kapturowa	Zmywarka do naczyń tunelowa
		Z płuczką	Bez płuczki		
-	-	„r-g”	„r-g”	„r-g”	„r-g”
1	Diagnoza uszkodzenia	0,70	0,70	1,00	1,50
2	Naprawa zasilającej instalacji elektrycznej	0,50	0,50	0,70	0,70
3	Naprawa instalacji sterowniczej	0,50	0,50	1,25	2,00
4	Kontrola sprawności załączny ,aparatów sterowniczych	0,35	0,35	0,75	1,25
5	Naprawa przełącznika	0,65	0,65	0,65	0,65
6	Naprawa stycznika ,przełącznika	0,80	0,80	0,85	0,85
7	Naprawa drobnych elementów poszycia	1,25	1,00	1,25	1,50
8	Naprawa termoregulatora	-	-	0,85	0,85
9	Naprawa dopływu wody	0,40	0,40	1,00	1,00
10	Naprawa programatora	0,65	-	1,50	2,00
11	Naprawa elektrozaworu	0,65	-	0,85	1,00
12	Naprawa mechanizmu napędu obieraczki	1,30	1,00	-	-
13	Naprawa pompy wodnej	-	-	2,00	2,50
14	Naprawa spustu wody	-	-	0,50	0,50
15	Naprawa instalacji hydraulicznej maszyny	-	-	1,50	2,00
16	Naprawa hydrostatu	-	-	0,85	0,85
17	Naprawa elementu grzejnego	-	-	1,45	1,45
18	Regulacja termostatu	-	-	0,65	0,65
19	Pomiary elektryczne	0,35	0,35	0,50	0,75
20	Wymiana cewki (stycznika lub elektrozaworu)	0,40	0,35	0,50	0,60
21	Wymiana węża gumowego	0,15	0,35	0,45	0,60
22	Wymiana wtyczki	0,20	0,20	0,20	0,20
23	Wymontowania silnika elektrycznego	0,70	0,70	0,70	0,70
24	Zamontowanie silnika elektrycznego	0,75	0,75	0,75	0,75
25	Wymiana programatora	0,50	-	0,50	0,75
26	Wymiana elektrozaworu	0,30	0,30	0,50	0,50
27	Wymiana tarczy ciernej lub płuczającej	0,35	0,35	-	-
28	Wymiana hydrostatu	-	-	0,45	0,45
29	Wymiana termoregulatora	-	-	0,45	0,45
30	Wymiana elementu grzejnego	-	-	1,00	1,00
31	Wymiana pasków klinowych	0,75	0,75	-	-
32	Wymiana elementów ciernych	1,50	1,50	-	-
33	Wymiana wyłącznika	0,30	0,30	0,35	0,35
34	Odkamienianie instalacji hydraulicznej	-	-	1,50	2,00
35	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	1,00	1,00	1,00	1,00

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA Nr 7

**NORMATYW CZASOWY DLA PRZEGLĄDU KONSERWACYJNEGO
URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

pozycja	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach					
		Komory z agregatami sprężarkowymi	Komory z agregatami hermetycznymi	Szafy z agregatami sprężarkowymi	Szafy z agregatami hermetycznymi	lodówki	Chłdnia na samochodzie
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	2,00 [rbg]	2,00 [rbg]	1,50 [rbg]	1,50 [rbg]	0,75 [rbg]	2,50 [rbg]
	a) sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego;						
	b)przegląd automatyki sterującej, chłodniczej;						
	c)sprawdzenie czystości skraplaczy, półek, waniek 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: - klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania; - dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.	30	30	30	30	30	30

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA Nr 8

**NORMATYW CZASOWY DLA PRZEGLĄDU KONSERWACYJNEGO
GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

pozycja	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach					
		Patelnia elektryczna	Taboret podgrzewaczy	Piekarnik elektryczny	Lada bismarowa	Frytkownica	Kociołki przechylne elektryczne parowe
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:						
	a) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwyty, pokręteł;						
	b)przegląd instalacji elektrycznej urządzenia;	2,00 [rbg]	0,80 [rbg]	2,50 [rbg]	2,00 [rbg]	0,80 [rbg]	2,00 [rbg]
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia;						
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;						
2	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania; - dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.	30	30	30	30	30	30

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA Nr 9

**NORMATYW CZASOWY DLA PRZEGLADU
KONSERWACYJNEGO GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

pozycja	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		Piec konwekcyjny	Naświetlacz jaj	Kuchnia mikrofalowa	Maszyna do mycia garnków
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	2,50 [rbg]	0,80 [rbg]	0,80 [rbg]	2,50 [rbg]
	a) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwyty, pokręteł;				
	b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia;				
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia;				
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;				
	e) odkamienienie urządzenia przy użyciu środków Zamawiającego;				
2	f) sprawdzenie działania uzdatniacza wody i konserwacja;	60	20	20	30
	W przypadku nie prawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania; - dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.				

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA Nr 10

**NORMATYW CZASOWY DLA PRZEGLADU KONSERWACYJNEGO
GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEN ROZDRABNIAJĄCYCH**

pozycja	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		Krajalnica żywności	Maszyna do krojenia chleba	Maszyna typu WILK lub napęd maszyny uniwersalnej	Maszyna do jarzyn
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	1,50 [rbg]	1,50 [rbg]	1,50 [rbg]	1,50 [rbg]
	a) kontrola przekładni kół zębatach ;				
	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				
2	f) sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego;	30	30	30	30
	W przypadku nie prawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania; - dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.				

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA nr 11

**NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH I MYJĄCYCH**

pozycja	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach			
		Obieraczka z pluczką	Obieraczka bez pluczki	Maszyna do mycia naczyń tunelowa	Maszyna do mycia naczyń kapturowa
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	1,50 [rbg]	1,50 [rbg]	2,50 [rbg]	2,00 [rbg]
	a) sprawdzenie stanu masy ścierniej, sit, dysz;				
	b) sprawdzenie stanu pasków klinowych, ułożyskowania;				
	c) sprawdzenie zasilania, dopływu 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: - Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania - dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia	30	30	30	30

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

TABELA nr 12**NORMATYW CZASOWY DLA ZAISTALOWANIA, PODŁĄCZENIA
I URUCHOMIENIA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

pozycja	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 ³ typ KO, KCH	25,0
3	Montaż komory chłodniczej od 10 do 24 m ³ typ KO, KCH	30,0
4	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 3,5 do 7,5 m ³ typ KO, KCH	8,0
5	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 10 do 24 m ³ typ KO, KCH	15,0
6	Demontaż komór od 3,5 do 7,5 m ³	10,0
7	Demontaż komór od 10 do 24 m ³	14,0
8	Montaż i uruchomienie nowej lub po remoncie maszyny gastronomicznej, próby sprawności, pomiary elektryczne	1,0

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)

NORMATYW CZASOWY

PRZEGLĄDU KONSERWACYJNEGO SPRZETU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO (tabela 7-12)

przelicznik minut na roboczogodzinę realizuje się zgodnie z wzorem:

$$y = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{60}$$

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;

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczęć i podpis właściciela firmy)