

Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ЧП "Кулинарные технологии"

Ионко Андрей Валериевич

Тел./факс (048) 760-11-57. Тел. 099 745-47-19, 068 265-94-10.

e-mail: Jordao76@mail.ru

<http://cook.ucoz.com/>

**КУЛИНАРНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ**
ПОЛЕЗНЫЙ
ПАРТНЕР
ВАШЕГО
БИЗНЕСА!



ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ № _____ /Од от _____ 2011г.

ЧП «Кулинарные технологии» благодарит Вас за приобретения нашего оборудования!

Если у Вас возникнут какие-либо вопросы или проблемы, связанные с работой и эксплуатацией оборудования поставки ЧП «Кулинарные технологии», просим обращаться по телефону (099) 745-47-19.

Убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации Оборудования, а также условия выполнения гарантийных обязательств, указанные в данном Гарантийном сертификате.

Гарантийный сертификат действителен только при наличии Перечня Оборудования, заверенного печатью ЧП «Кулинарные технологии».

Данным Гарантийным сертификатом ЧП «Кулинарные технологии» гарантирует работу Оборудования согласно с нижеследующим Перечнем оборудования на срок 12 мес со дня ввода его в эксплуатацию, но не более 12,5 мес со дня фактической передачи оборудования Заказчику.

1. Гарантийные обязательства ЧП «Кулинарные технологии»:

- 1.1. Предоставление консультационно-информационных услуг, связанных с работой и эксплуатацией оборудования.
- 1.2. Выполнение работ по гарантийному ремонту холодильного, технологического и вспомогательного оборудования, а именно бесплатное устранение заводских дефектов, осуществление ремонта отдельных частей оборудования, устранение дефектов монтажно-наладочных работ, в том числе с заменой дефектных частей новыми в течение гарантийного срока конкретной единицы Оборудования.
- 1.3. В случае возникновения поломки Оборудования Исполнитель обязуется прибыть на Объект в течение 3-х рабочих дней с момента принятия вызова Заказчика и произвести ремонт Оборудования в следующие сроки с момента приезда на Объект:
 - 1.3.1. не требующие замены агрегатов и узлов в течение 6 часов;
 - 1.3.2. со стандартными комплектующими - в течение 48 часов;
 - 1.3.3. агрегатов требующих специальной комплектации, при установке его на гарантийное оборудование, в срок, согласованный Сторонами.
- 1.4. В случае необходимости капитальный ремонт Оборудования осуществляется на предприятии Исполнителя, с предоставлением Заказчику в письменном виде сметы и графика выполнения ремонтных работ. Транспортировка Оборудования на предприятие Исполнителя осуществляется Заказчиком.
- 1.5. Исполнитель не выполняет работы по обслуживанию и ремонту электрических, водных и канализационных и сетей, но при выявлении неполадки этих систем Исполнитель обязуется сообщить о поломке Заказчику.

2. Условия выполнения ЧП «Кулинарные технологии» гарантийных обязательств:

- 2.1. При подписании данного Гарантийного сертификата Заказчик обязан назначить ответственное лицо, за которым будет закреплено оборудование, список которого прилагается в Гарантийном сертификате. Данное лицо является персонально ответственным за проведение Планово-эксплуатационных работ по поставленному оборудованию. При отсутствии назначенного лица, ответственность за проведение Планово-эксплуатационных работ несет Заказчик.
- 2.2. Сохранение пользователем Оборудования, в течение всего гарантийного срока, подписанного Гарантийного Сертификата.
- 2.3. Строгое соблюдение пользователем правил и условий эксплуатации Оборудования, изложенных в Руководстве по эксплуатации конкретной единицы Оборудования.
- 2.4. Проведение планово-эксплуатационных работ, а именно:
 - 2.4.1. постоянный контроль температурных режимов;
 - 2.4.2. постоянный контроль напряжения в питающей сети и, в случае его не соответствия допустимым нормам Государственного стандарта, принятие мер к устранению данных неисправностей электрических сетей;
 - 2.4.3. поддержание чистоты и исправности поддонов испарителя, устройств для слива талой воды и систем труб для отвода конденсата в канализацию;
 - 2.4.4. отключение Оборудования при перепадах электрического напряжения в питающей сети и запуск Оборудования в работу после нормализации электрического питания;
 - 2.4.5. после устранения причин остановки самостоятельный запуск в работу Оборудования, снабженного невозвратной защитой по электрическому питанию, давлению всасывания, давлению нагнетания, температуре обмоток встроенных электрических двигателей;
 - 2.4.6. постоянный контроль уровня масла в картере компрессора по смотровому стеклу (если таковое предусмотрено конструкцией компрессора);
 - 2.4.7. санитарно-гигиеническая обработка (не менее 1 раза в месяц) холодильных витрин и технологического Оборудования;
 - 2.4.8. при необходимости, настройка реле давления, терморегулирующих вентилей, терморегуляторов, таймеров оттайки и других регулирующих приборов;

- 2.4.9. контроль исправности электроосветительных приборов и, при необходимости, их замена и ремонт;
 - 2.4.10. проверка плотности прилегания дверей, дверок, крышек и шторок, установленных на холодильном Оборудовании, и устранение неполадок при их наличии;
 - 2.4.11. устранение ослабления затяжки крепежа;
 - 2.4.12. устранение неисправностей при попадании посторонних предметов во вращающиеся (движущиеся) элементы Оборудования;
 - 2.4.13. устранение неисправностей при попадании посторонних предметов на нагреватели и токоведущие элементы Оборудования;
 - 2.4.14. контроль количества агента и отсутствия влаги во фреоновом контуре по индикатору влажности (кроме встроенных агрегатов);
 - 1.4.16. проверка надежности крепления и отсутствия повреждений электрических проводов;
 - 2.4.17. очистка от грязи и пыли (не менее 2 раза в месяц) поверхности ребристо-трубчатого конденсатора;
 - 2.4.18. проверка работы микропроцессорных блоков управления холодильных витрин и теплового Оборудования соответствие логике, запрограммированной изготовителем;
 - 2.4.19. проведение мероприятий для обеспечения нормальной работы конденсаторного агрегата на летний и зимний периоды.
- 2.5. Монтаж, установка и подключение Оборудования могут быть выполнены силами ЧП «Кулинарные технологии» и специалистами других организаций и фирм. При этом организация (лицо), установившая Оборудование несет ответственность за правильность и качество установки и подключения. В таком случае ЧП «Кулинарные технологии» несет ответственность только за целостность и комплектность Оборудования, а также за работу частей и деталей, входящих в его комплектацию, но только в случае, если поломка не вызвана неправильной установкой или подключением.

3. Основания для отказа ЧП «Кулинарные технологии» от выполнения гарантийных обязательств:

- 3.1. Нарушение пользователем правил эксплуатации, изложенных в Руководстве по эксплуатации.
- 3.2. Невыполнение пользователем Оборудования Планово-эксплуатационных работ согласно с п. 2.4. настоящего Гарантийного сертификата.
- 3.3. Проведение ремонтных работ сторонними организациями.
- 3.4. В случае, если будут обнаружены несанкционированные изменения конструкции, электрической или гидравлической схемы Оборудования.

4. Гарантийные обязательства не распространяются:

- 4.1. На повреждения, произошедшие во время самостоятельной сборки и (или) подключения оборудования силами Заказчика и (или) привлеченных Заказчиком 3-х лиц, если таковое явилось следствием действий персонала, не имеющего соответствующих профессиональных навыков (не подготовленного), отступлений от рекомендаций по сборке (подключению) конкретной единицы оборудования, отображенных в руководстве по эксплуатации, небрежности и халатности при проведении данных работ;
- 4.2. На повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования, а именно: эксплуатацией персоналом, не имеющим соответствующих профессиональных навыков (не подготовленным), использованием оборудования не по прямому назначению, указанному в руководстве по эксплуатации конкретной единицы оборудования, превышению максимально допустимых норм загрузки и времени непрерывной работы оборудования согласно руководству по эксплуатации конкретной единицы оборудования;
- 4.3. На механические повреждения (удары, падения и пр.);
- 4.4. На повреждения, вызванные попаданием в приборы автоматического управления оборудованием посторонних предметов, веществ, жидкостей и насекомых;
- 4.5. На случаи пожара, землетрясений, наводнений и т.д.;
- 4.6. На несоответствие электрических сетей питающих оборудование, Государственным стандартам параметров электрических сетей;
- 4.7. На повреждения, вызванные нарушением санитарно-гигиенических норм эксплуатации оборудования;
- 4.8. На приборы освещения и легко бьющиеся части оборудования (лампы, стекло, пластик и т.д.);
- 4.9. В случае, если будут обнаружены несанкционированные изменения конструкции, механической, электрической или гидравлической схемы оборудования.
- 4.10.

5. Порядок возврата дефектного оборудования:

Дефектное оборудование принимается в ремонт и на замену только полностью комплектным. Серийный номер оборудования должен соответствовать серийному номеру в гарантийном сертификате

Согласно Закону Украины "О защите прав потребителя" замена изделия производится в случае:

- если брак изделия обнаруживается в течении 14 дней со дня продажи;
- после проведения трехкратного ремонта;
- если изделие не подлежит ремонту при соблюдении потребителем вышеперечисленных правил.

Приложение №1
к Гарантийному сертификату № Од от 2011г.:

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Заводской номер	Срок гарантии	Количество единиц, шт
1					

Ответственное лицо «Заказчика»

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Ответственное лицо ЧП «Кулинарные технологии»

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.