

Техническое обслуживание системы вентиляции и кондиционирования заведений общественного питания (кафе и рестораны площадью до 800м²) для г.Москвы и Московской области.

Тарифные планы на ежемесячное обслуживание, при заключении договора на 12 месяцев.

№ п/п	Наименование работ	Базовый	Стандарт	Оптимум
Вентиляция				
1.	ТО приточно-вытяжных установок (замена фильтра, осмотр калорифера, проверка натяжения ремней, смазка). Проверка системы теплоснабжения вент. установок. Диагностика системы автоматики на заданные параметры, контроль и проверка работы датчиков.	+	+	+
2.	Осмотр и проверка работы заслонок наружного воздуха, чистка воздухозаборных, воздухораспределительных устройств (решеток и диффузоров).	-	+	+
3.	Сезонные пуско-наладочные работы системы вентиляции, переход зима/лето, с учетом профилактических работ.	+	+	+
4.	Обслуживание системы вытяжек горячего цеха, чистка вент каналов, чистка жируловителей 1 раз в 6 месяцев.	-	+	+
5.	Обслуживание вытяжки дымохода от (мангала, барбекю, печи, с открытым огнем или на углях), включает проверку гидрозатвора, искрогасителя, и очистку дымохода. 1 раз в 3 месяца.	-	-	+
6.	Обслуживание тепловых завес (очистка, настройка). Перевод зима/лето.	+	+	+
Кондиционирование				
7.	Осмотр и чистка фильтра внутренних блоков кондиционеров (фанкойлов, канальных, кассетных и сплит-систем).	+	+	+
8.	Осмотр и чистка внешних блоков, диагностика оборудования, заправка фреоном при необходимости.	+	+	+
9.	Сезонные пуско-наладочные работы системы кондиционирования, переход зима/лето, с учетом профилактических работ.	+	+	+
10.	Промывка-прочистка дренажной системы от внутренних блоков кондиционеров (фанкойлов, канальных, кассетных и сплит-систем).	+	+	+
11.	Запись в журнале о выполнении работ по техническому обслуживанию, все работы производятся в соответствии с рекомендациями заводов изготовителей.	+	+	+
Включено в тариф				
12.	Выезд специалиста раз в месяц	2	3	5
13.	Стоимость расходных материалов	+	+	+
14.	Дополнительный выезд специалиста	1800	1800	1800
Итого в т.ч. НДС 18%, руб. за месяц		41000	67000	85000

*Для кафе и ресторанов мене 400м² скидка 15%

Контактный телефон вашего персонального менеджера 8 (903) 661-04-74 Сергей

ООО «ОЗОН» Россия 127282 г. Москва Заревый проезд д. 1 к. 1 тел. 8(499)372-80-86

www.ozon-company.ru

ozon-company@mail.ru

**Техническое обслуживание системы водопровода и канализации
заведений общественного питания (кафе и рестораны площадью до 800м2) для г.Москвы и
Московской области.**

Тарифные планы на ежемесячное обслуживание, при заключении договора на 12 месяцев.

№ п/п	Наименование работ	Базовый	Стандарт	Оптимум
Водопровод				
1.	Визуальная проверка системы внутреннего водопровода на герметичность.	+	+	+
2.	Визуальная проверка накопительных емкостей на герметичность.	+	+	+
3.	Визуальная проверка всех разборных соединений.	+	+	+
4.	Разборка, проверка на наличие загрязнения сетчатых фильтров и их очистка.	-	+	+
5.	Очистка накопительных емкостей и насосов.	-	-	+
6.	Проверка работы запорной арматуры.	+	+	+
Канализация.				
7.	Проверка, осмотр внутренних канализационных сетей на герметичность.	+	+	+
8.	Проверка работы запорной арматуры.	+	+	+
9.	Очистка внутренних канализационных лотков.	-	+	+
10.	Промывка внутренних канализационных сетей.	-	-	+
11	Запись в журнале о выполнении работ по техническому обслуживанию.	+	+	+
Включено в тариф				
	Выезд специалиста раз в месяц	2	3	5
	Стоимость расходных материалов	-	+	+
	Дополнительный выезд специалиста	1990	1990	1990
	Итого в т.ч. НДС 18%, руб. за месяц	19900	26990	33990

*Для кафе и ресторанов мене 400м2 скидка 15%

Контактный телефон вашего персонального менеджера 8 (903) 661-04-74 Сергей

**Техническое обслуживание станции КНС
для заведений общественного питания (кафе и рестораны) для г.Москвы и Московской области.
Тарифные планы на ежемесячное обслуживание, при заключении договора на 12 месяцев.**

№ п/п	Наименование работ	Базовый	Стандарт	Оптимум
1.	Визуальная проверка приемного резервуара КНС и камеры с арматурой.	+	+	+
2.	Очистка приемного резервуара КНС	+	+	+
3.	Диагностика насосов и щита автоматики.	-	+	+
4.	Контроль и по необходимости настройка установленных рабочих параметров (согласно регламенту завода производителя).	-	-	+
5.	Протяжка электрических контактов автоматических выключателей.	-	-	+
6.	Замер и контроль параметров электропитания КНС.	-	+	+
7.	Запись в журнале о выполнении работ по техническому обслуживанию.	+	+	+
	Включено в тариф			
	Выезд специалиста раз в месяц	1	2	3
	Стоимость расходных материалов	-	-	-
	Дополнительный выезд специалиста	10000	10000	10000
	Итого в т.ч. НДС 18%, руб. за месяц	15600	21000	26500

*Для кафе и ресторанов мене 400м2 скидка 15%

Контактный телефон вашего персонального менеджера 8 (903) 661-04-74 Сергей