

Prestations demandées

Contrat de maintenance pour une année ; reconductible un an.

Formule de révision de prix détaillée ou mieux prix ferme pour les deux années.

- a- Services à prévoir dans le contrat : contrôle général des chambres froides et armoires et de tout le matériel détaillé en annexe.
- b- Contrôle et nettoyage des évaporateurs et détendeurs.
- c- Contrôle des vidanges et évaporations.
- d- Contrôle des régulations et températures.
- e- Contrôle des réfrigérants et pressions
- f- Contrôle des fuites du réfrigérant.
- g- Contrôle et nettoyage des condenseurs
- h- Vérifications des dégivrages.
- i- Contrôle électrique
- j- Contrôle des compresseurs et ventilateurs.
- k- Vérifications des joints de portes, charnières et fermetures
- l- Contrôle des fluides
- m- Contrôles des boucles d'alarme

Centrale frigorifique : contrôle d'étanchéité

Test acidité contrôle des pressions

REMISE d'un rapport détaillé annuel ; **mettre un exemple de rapport type remis au client**

- **ARRET de l'installation en juillet et remise en service fin août seront comprises dans le prix**
- A détailler : les produits et petits matériels prévus dans le cadre de la maintenance.

Donner les qualifications des techniciens amenés à intervenir + qualifications propres à l'entreprise.

Pour les maintenances correctives, donner prix du déplacement et de l'heure de main d'œuvre + tout détail jugé utile pour l'évaluation de la prestation globale proposée dont les délais d'intervention suite à appel.

Facture à déposer sur le site CHORUS PRO.

Liste du matériel

Distribution frigorifique :

- 1 cellule de refroidissement rapide 80 kg à chariot.
- 1 armoire réfrigérée bi-température 600litres.
- 2 meubles froids avec vitrine réfrigérée.
- 3 fontaines d'eau 45 litres.
- 1 salade bar

Matériel frigorifique :

1 centrale

1 chambre froide BOF.

1 chambre froide fruits et légumes.

1 chambre froide viandes.

1 chambre froide surgelés.

1 chambre froide produits finis.

1 local préparation froide.

1 local déchets.