



7-03-07-252

„БДЖ – ПЪТНИЧЕСКИ ПРЕВОЗИ” ЕООД ЦЕНТРАЛНО УПРАВЛЕНИЕ

ул. „Иван Вазов” № 3, София 1080, България
факс: (+359 2) 9878869
bdz_passengers@bdz.bg
www.bdz.bg



ОДОБРЯВАМ:

(Handwritten signature)

ИНЖ. ИВАЙЛО ГЕОРГИЕВ
УПРАВИТЕЛ НА „БДЖ - ПП” ЕООД

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА НАЕМАНЕ НА ПЪТНИЧЕСКИ ВАГОНИ ТИП БИСТРО/ВАГОН РЕСТОРАНТ

Изпълнението на поръчката трябва да бъде съобразено със спазване на следните задължителни изисквания:

I. Основни технически характеристики на подлежащите на наем вагони.

1. Тип на вагона	вагон „Бистро” или „Вагон ресторант”
2. Габарит	Съответства на статичен габарит на подвижния железопътен състав за международни съобщения 03-ВМ (03-Т)
3. Междурелсие	1435 мм
4. Минимален радиус на вписване в крива:	150 м
5. Температурен диапазон на експлоатация:	от -25°C до +45°C
6. Експлоатация над морско равнище:	мин А2 – до 1000 м
7. Относителна влажност при експлоатация:	до 80% при 20°C;
8. Максимална допустима скорост	160 км/ч
9. Спирачна система	дискова/калодкова, тип KE
10. Захранващ високоволтов електропровод	оразмерен за 800А, фиш UIC 552
11. Енергозахранваща система.	генератор /централен източник на захранване за напрежение 1500V / AC/50Hz в съответствие с фиш UIC 550
12. Отоплително-вентилационна/климатична система.	да осигурява параметри за комфорт съгласно EN 13 129-2016
13. Озвучаване	UIC 568.

II. Минимални изисквания относно вътрешното оборудване и разположение.

Качване във вагона през странични врати разположени в края на вагона.
Тоалетни за пътници и персонал.
Вагонът да е разделен на две обособени зони – купейна част и част бистро;
Безжичен интернет покриващ двете зони.

1. Купейна зона – с обособени места за сядане първа или втора класа – затворен или отворен тип;
Наличие на контакти за напрежение U=220 V AC/50Hz за захранване на консуматори с малка мощност (зарядни устройства на телефони и лаптопи).
2. Част бистро – с обособени места за сядане и обособена кухня;

част кухня съдържа минимум следното оборудване:

- хладилни шкафове;
- хладилна витрина;
- микровълнова фурна;
- мивка с батерия за топла и студена вода;
- кафе машина/ автомат (за кафе и чай);

III. Срок за наемане и брой необходими вагони.

За осигуряване на плана за композиране на влаковете (ПКВ) с технически и изправни вагони тип „Бистро“ или „Вагон ресторант“ са необходими до/или 4 + 2 (четири плюс два) броя вагон-бистра или вагон ресторант в експлоатационна годност (с годни ревизии до края на 2022 г), които да се включват в съставите на бързите влакове по основните направления за за период от 15.06.2022 г. до 15.10.2022 г..

IV. Противопожарни изисквания.

Всеки нает вагон трябва да бъде оборудван с три броя прахови АВС пожарогасители;

Всеки нает вагон трябва да бъде оборудван с Пожароизвестителна система със звукова и светлинна индикация при задействане и автоматично изключване на вентилационната система на вагона.

Вентилационната система, твърдите нетермопластични материали, текстилните изделия, гумените уплътнения за врати и прозорци, пенливите материали, електрическите кабели, гумените свързващи проходи, твърдите термопластични материали, подовите настилки и седалките да отговарят на изискванията на БДС EN 45545-2:2013+A1:2015 (Фиш на UIC 546-2), минимум клас „В“ (съгласно Приложение 5 от Фиш на UIC 546-2).

V. Гаранции относно техническото състояние на наеманите вагони.

1. Предоставените за наемане вагони да са допуснати за движение по жп. Инфраструктура на Република България;
2. Предоставените за ползване вагони да бъдат застраховани от Изпълнителя за щети нанесени от трети лица по време на експлоатация.
3. Предоставените за наемане вагони да са преминали технически преглед и обслужване в работилницата извършваща техническата поддръжка на вагоните, след които се гарантира експлоатационна годност на вагоните минимум 6 месеца.
4. При сключване на договора за наем Изпълнителя посочва лицето отговорно за поддръжката на вагоните, както и предоставя на изпълнителя информация за сроковете за планови проверки и ревизии на системите на вагоните.

VI. Изисквания за приемане на вагоните за ползване.


Всеки един вагон се предава/приема за ползване на представители на Възложителя от представители на Изпълнителя в определения в договора пункт за предаване/приемане, като за целта се съставя предавателно-приемателен протокол съдържащ минимум следната информация: списък на наличното кухненско оборудване и неговата изправност, техническо състояние на системите за отопление, вентилация, охлаждане, вътрешно оборудване и др.

За всеки нает вагон Възложителя получава:

1. Инструкция/ии за експлоатация/ползване на кухненското оборудване;
2. Инструкция за работа с пожароизвестителната система;
3. Инструкция за работа с осветителна, озвучителна и климатична системи;

Връщането на вагоните на Изпълнителя става въз основа на протоколите за предаване, като всяка констатирана липса/повреда се отразява в отделен протокол за предявяване на претенции към ползвателя.

Съгласувано с:


..... инж. Николай Николов
Заместник директор „Вагони“ 22.02.22.