

机关食堂厨具设备维护保养(2021年1—12月) 用户需求

一、项目概况

1. 项目名称：机关食堂厨具设备维护保养（2021年1—12月）。
2. 项目地点：市机关食堂、经华食堂。
3. 承包范围：对市机关食堂、经华食堂的所有设备进行日常维护保养。具体包括：新排风设备、燃气炉具、电磁炉具、食品机械、蒸烤箱、冷柜、开水器等。
4. 维护保养期限：2021年度（1-12月）。
5. 预算金额：102000元。

二、承包方条件

- 1、承包方须是在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的国内独立法人。
- 2、本项目不接受联合体投标，中标后不允许分包。
- 3、承包方近三年内（承包方成立不足三年的可从成立之日起算）无行贿等犯罪记录。

三、服务内容和要求

1. 承包方每月定期对厨具设备进行两次检测、维护和保养，排烟设备（油烟罩、油烟处理器、送新风管）每季度清洗一次，需要建立保养和维修档案以备检查。每次承包方为采购方提供服务后需现场填写厨房设备日常维护保养记录表，如实反映厨具设备的运行情况，并双方代表签字确认。
2. 承包方全年要对设备进行两次综合性检查和安全确认。
3. 承包方要建立完整的厨具设备《安全技术档案》并在采购

方备案，包括但不限于以下内容：

序号	文件名称
1	产品合格证
2	使用维护说明书
3	安装说明书
4	故障及事故记录
5	改造、重大维修原始记录
6	厨具自检记录
7	年度的检验报告

4. 承包方须服从采购方管理，并接受相应的考核，按要求填写相应台账。

5. 承包方须具有随时上门进行维修及检测服务的维保技术人员，并免费提供常设每周 5 天 × 24 小时召修和应急服务专线、长期的免费技术支持，如采购方有要求要提供驻现场服务。承包方在接到采购方报修通知后，要求 5-10 分钟内（可在合同进行约定）维保技术人员到达现场进行维修服务；如遇配件等原因无法修复需和采购方说明，并承诺该项任务的完成时间。

6. 承包方现场作业人员应取得相应的《职业资格证书》。

7. 承包方作业中应当负责落实现场安全防护措施，保证作业安全。

8. 各大小节日前配合采购方做好厨房设备节前安全检查。

9. 承包方要在每周日检查各厨房设备是否正常工作，确保周一能正常使用。

10. 承包方承担因工作失误或未能按合同条款规定完成任务所造成的全部费用。

11. 向采购方提出合理化建议并定期向采购方书面报告所维护保养厨具设备的运行情况、零配件使用情况、易损件的更换情况及厨具更换修理要求。

12. 承包方要对所维护保养厨具的使用安全负责，保障厨具设备整机及零部件完整无损。

13. 建立回访制度（包括工作人员服务态度、维修质量、是否按照规定实施维护保养等）。

14. 日常维护中更换零配件单件费用在 500 元（含）以内，的由承包方免费提供（投标时注明）；更换零配件单件超过 500 元的，承包方应将需更换的旧件（损坏件）交回采购方，配件费由双方商定。

15. 承包方要保证所用的零配件是符合国家质量标准的全新厂配件，不得以次冲好或随意更换。如有不符，需经采购方同意后实施；零配件保质期限为 12 个月，在保质期限内发生故障或损坏，缺认无法修复时，承包方应及时给予无偿更换。

16. 承包方需严格执行国家、省、市关于“新冠肺炎疫情”防控有关规定，积极配合采购方开展疫情防控工作。

三、技术要求

1. 维护保养依据包括以下规范及其他有关规范要求

1.1 《建筑装饰工程施工及验收规范》（JGJ73-93）

1.2 《建筑安装工程质量检验评定统一标准》（GBJ300-88）

1.3 《建筑安装工程安全技术规程》

1.4 《建筑安装工人安全操作规程》

1.5 《中华人民共和国消防条例》

附件 1

维护保养事项具体要求

一、炉灶类

1. 检查炉灶的气密性是否正常，有无漏气或是否松动及不安全因素的存在。

2. 水源是否畅通，水压是否正常，有无渗漏或其它情况，各种水龙头是否正常，有无漏水

3. 电源是否正常，有无漏电开关跳闸情况。

4. 各种阀门、开关的把手是否牢固、正常。

5. 炉膛内是否整洁，有无污物堵塞。

6. 发火器是否干净，有无积碳堵塞。

7. 压火圈是否完整。火苗是否偏向。

8. 炉膛火砖、火泥有无脱落、断裂。

9. 风压是否正常，风门开关是否滑爽、紧固。

10. 炉灶有无杂音，螺丝是否松动、

11. 风机是否正常、有无异响。

12. 蒸柜排污是否正常，水箱污垢是否定期清理。

13. 蒸柜箱体有无蒸汽大量泄漏，密封条是否老化、变形。

14. 确保电源线路无破损。

二、排烟净化设备

1. 电箱启动、指示是否正常，电压是否正常。

2. 风机启动是否正常，有无异响。

3. 三相启动后电压是否平稳，电流是否正常。

4. 厨房间抽烟换气是否正常。
5. 室外风机净化排放是否正常。
6. 确保电源线路无破损。
7. 油烟净化装置须定期清洗与排污。

三、食品机械、烘烤类

1. 食品机械运转是否正常，电机是否正常，有无异响，皮带是否松动，工作是否有力。

2. 传动部分是否润滑、缺油，设备是否清洁。

3. 烤箱电源是否平稳，所有开关、指示是否正常，温控是否灵敏准确，箱内温度是否正常，电热管是否正常。

4. 绞切机械有无异常，电机是否正常，电路是否松动，刀片是否正常，皮带是否松动，设备是否清洁。

5. 发酵箱电源开关指示是否正常，温控是否灵敏准确，加热管温度是否正常，密封条是否老化。

6. 确保电源线路无破损。

四、制冷设备

1. 冰箱、冷柜控制面板及开关是否正常

2. 冰箱、冷柜压缩机、风扇是否运转正常，有无异常。

3. 有无定时除霜，箱体内外有无破损。

4. 门是否灵活，密封条是否密封、清洁。

5. 温度指示是否灵敏、准确。

6. 冷凝器是否散热正常，有无油污，每两个月清洗一次。

7. 电器设备有无受潮，有无漏电。

8. 确保电源线路无破损。

五、燃气蒸箱

1. 燃气蒸箱电源开关指示是否正常，发生器水箱是否清洁卫生。

2. 排水阀是否灵活，有无漏水现象。

3. 压力表数值是否正常，有无偏差。

4. 蒸汽管道接口有无泄漏，保温管是否老化开裂。

5. 定期更换滤水器内滤芯

6. 确保电源线路无破损。

六、不锈钢餐车/手推车

推车是否松动或损坏，车轮转动是否平畅

七、不锈钢器具

金属部件是否开焊、开裂、变形，连接部位是否牢固、可靠

附件 2

市机关食堂设备清单

序号	设备名称	规格	单位	数量	品牌	备注/型号
排烟设备						
1	不锈钢烟罩		米	15		
2	15KW 抽油烟机		台	2		
3	油烟处理器		台	1	翔胜	30000m ³ /h
4	3KW 送新风机		台	1		
5	送新风管道		米	20		
动、植物加工区						
6	切菜机		台	1	希恩牌	TS-1
7	六门高身冷藏柜		台	1	星星牌	
8	六门高身冷藏柜		台	1	雅绅宝牌	
9	六门高身冷藏柜		台	2	劲力牌	
10	双门风冷柜		台	1	劲力牌	
11	切肉机		台	1	力进牌	QH
12	切肉机		台	1	力进牌	QSJ-B
13	绞肉机		台	1	恒联牌	TJ22-A
14	燃气饭锅		台	2	松宜牌	80 型
15	电热开水器		台	1	腾飞牌	FS-9B6
烹调区						

16	电汽两用蒸柜		台	2		
17	电磁矮汤炉		台	3	鼎龙牌	
18	电磁双大炒炉		台	1	鼎龙牌	
19	燃气双大炒炉		台	1		
20	电磁双大炒炉		台	1	鑫沁牌	
21	燃气矮汤炉		台	1		
22	电热矮蒸包炉		台	3		
23	燃气蒸箱		台	2	山力牌	
24	四门高身冷柜 2 台		台	2	劲力牌	
25	高身展示柜		台	1	通宝牌	
26	电热三层烘炉		台	2	新南方牌	
27	四门高身冷柜 2 台		台	2	劲力牌	
28	不锈钢餐车/手 推车		台	15		
29	电热三层烘炉		台	2	多丽牌	
面点间						
30	电热醒发箱		台	2	新南方牌	
31	四门高身冷柜		台	1	劲力牌	
32	单门酸奶机		台	1	优格尔牌	

33	双门酸奶机		台	1	优格尔牌	
34	搅拌机		台	1	恒联牌	B40
35	搅拌机		台	1	恒联牌	B20
36	双动双速和面机		台	1	昌岗牌	50L
37	双动双速和面机		台	1	昌岗牌	100L
38	压面机		台	1	永强牌	110 型
39	搅拌机		台	1		5L
一楼洗消间						
40	高温消毒柜		台	1	胜利牌	3AII
41	电热饮水机		台	1	甘泉牌	
一楼熟食间						
42	工作台冷柜		台	1	劲力牌	
43	电热开水器		台	1	裕豪牌	
44	搅拌机		台	1	德丰牌	FP-4H6
45	豆浆机		台	1	恒联牌	MC125
二楼备餐间						
46	电热蒸箱		台	1	送宜牌	
47	双头蒸炉		台	2		
48	双头蒸炉		台	2		
49	排气扇		台	2		
50	燃气蒸箱		台	2	山力牌	

51	电汽两用保温台		台	5		
二楼餐厅						
52	电热开水器		台	1		
53	电磁灼面炉		台	2	运速牌	
54	电热保温台		台	3		
55	饮水机		台	1	甘泉牌	
三楼备餐间						
56	外供蒸汽双头蒸 炉		台	2		
57	电热双头蒸炉		台	1		
58	电热蒸汽两用保 温台		台	5		
59	燃气蒸箱		台	2		
三楼餐厅						
60	电磁灼面炉		台	2	运速牌	
61	电热四格保温台		台	2		
62	饮水机		台	1	甘泉牌	
三楼洗消间						
63	高温消毒柜		台	4	胜利	9AII
64	开水器		台	1	腾飞牌	

经华食堂设备清单

排烟设备						
1	圆桶风机		台	1		
2	抽油烟机		台	1		4KW
3	低空排放油烟处 理器		台	1		13000m ³ /h
4	送新风机		台	1		550W
烹调区						
5	燃气双大炒炉		台	1		
6	燃气一蒸一小炒 炉		台	1		
7	电热24盆蒸饭柜		台	1		
8	电磁矮汤炉		台	1	鼎龙牌	
9	电热双蒸炉		台	1		
10	四门高身冷柜		台	1	劲力牌	
11	不锈钢餐车/手 推车		台	4		
动、植物加工区						
12	双门高身冷柜		台	1	中宝牌	
13	电热开水器		台	1	腾飞牌	9KW
14	切肉机		台	1	合家信牌	

备餐间						
15	留样冰箱		台	1	新力牌	
餐厅						
16	饮水机		台	1	甘泉牌	
17	电蒸炉		台	1	领创牌	
18	电灼面炉		台	1	宝南牌	
19	电保温炉		台	1		
洗消间						
20	消毒柜		台	1	胜利牌	6AII