

厨房设备维护保养服务项目情况说明

以下内容为本项目基本情况及必须遵守的条款，请应标供应商认真阅读、综合考量后填写《供应商对比表》。

一、项目概况

项目名称：厨房设备维护保养服务采购项目

履约地点：龙岗区府大院、龙岗海关大厦、龙岗区纪委监委办公楼、龙岗区社区网格管理办公室

履约时间：合同签订之日起1年

项目简介：合同期限内中标方根据采购方实际要求，为龙岗区机关后勤服务中心管理的四个食堂提供厨房设备维护保养服务。

计划投资：400000元（大写肆拾万元整，结算价为包干价，包括但不限于管理费、人工费、维修（护）费、税费等其他全部费用）。

评审方式：综合评分法。

资质要求：提供营业执照复印件、同类项目业绩证明材料，所提供资料需加盖公章。

二、服务要求

1、派驻专业维保人员1人，所派遣人员需持有健康证及相关专业证件，具备独立完成炉灶厨具维修、调试及制冷设备维修保养能力，每日维护保养工作包含对设施设备的巡查、保养，保养完毕后需作登记，并提出相应的设备使用意见。

2、驻点维保人员上班实行打卡制度，上午在区机关（区府）食堂（一）巡查并检修，下午在区机关（海关大厦）食堂（二）巡查并检修，接到区机关（纪委监委）食堂（三）、区机关（网格办）食堂（四）设备故障通知，及时到达现场维修。遵守食堂执行的各项规章制度，接到设备故障通知，立即予以维修处理。中标方驻点维保人员工作态度、能力等方面未达到采购方需求，采购方有权对驻点人员进行更换。

3、除驻点维保人员外，中标方提供维修团队24小时服务，中标方维修团队在接到采购方通知后30分钟内到达维修地点清除故障。

4、维修保养内容：冷库、洗碗机、洗杯机、雪柜、食品机械、炉灶、运水烟罩、抽风系统等厨房所有设备，具体维修保养的设备以采购方实际使用为准，详见项目合同《区机关（区府）食堂（一）、区机关（海关大厦）食堂（二）、区机关（纪委监委）食堂（三）及区机关（网格办）食堂（四）厨房设备维护保养清单》；设备维修保养标准详见附件1《龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护保养要求与标准》；维修完成后填写附件2《龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护维修确认及考评表》，双方经办人员签名确认。

5、厨房运水烟罩所需化油剂由中标方负责购买。

6、若部分设备经3次维修仍无法正常使用，中标方需对主要配件进行更换，5个工作日内完成，并确保采购方工作正常运转。

7、中标方维修、更换配件时长不应超过5个工作日，对常用配件需保存库存，保障及时更换。

8、设备使用年限已超过8年，中标方可更换设备主要配件，如配件已停止生产，中标方需提出相应解决方案。

9、中标方在采购方场所进行作业出现人身安全事故，中标方独立承担一切刑事、民事责任，与采购方无关。

三、服务方式

1、每月四个食堂定期维护保养明细（包括但不限于以下内容）

序号	项目	具体内容
1	烹调炉具维护保养	1. 蒸柜：转动部位拆洗及加油；螺丝固定部位紧固和补、弹簧调整气制密封；水制密封。2. 大小炒炉、汤炉：炉堂耐火砖补固；炉头、火位、气门火力调整；炉头火种大小控制适宜；气制密封；水制密封。3. 电器炉具：开关旋钮灵活、电器触头完好；发热元件正常；防漏设置无缺失。4. 炉灶、蒸柜的排水管：接口牢固；密封、耐热。
2	钢制品维护保养	1. 柜盘台类：拉手松脱紧固；合页转动灵活；焊接件补固；上下水配件。2. 车类：车轮加油和刹车调整；锈蚀部位加焊补漆。
3	厨房排油烟系统维保及鲜风口清洗	1. 清洗油网烟罩过滤网及运水烟罩脱水扇。2. 清洗烟罩、烟管表面、烟罩内面、炉灶、炉圈、灶台无油垢，无油污。3. 用铲刀铲除干净排烟机电机风叶上的油污及风机里面的油污，电机不能用水冲。4. 清洗油烟管道、地面滴落的油垢。5. 油烟排风口过滤网、百叶窗的清洗。6. 油烟净化器过滤网的清洗；清洗净化器的机芯及静电蜂窝网；清理、排出油烟净化器的油污。7. 清洗结束后清理现场，恢复、密封管道和软接。8. 每项清洗工作完成后，通知相关人员验收并恢复供电运行。9. 清洗用洗涤药剂必须为专用药剂，对不锈钢及镀锌板无腐蚀作用；专用药剂品牌应为同类产品前3名。
4	养护检查服务	1. 风柜：检查皮带是否松紧；轴承加注黄油；支架和外壳擦锈补漆。2. 管道：检查管道漏油项目、管道支架擦锈补漆。3. 运水扇：内置轴承加注黄油且看扇面有没有锈蚀或缺损。4. 运水控制箱：调整管道水压、加注轴承黄油、调整喷嘴适合高

		度、检查内部油污状况。5. 运水烟罩及管道：清洗并检查喷水咀有否被堵塞，及时疏通。
5	制冷设备维护保养	1. 散热器的灰尘清洗。2. 压缩机是否运转正常。3. 检查有无漏电现象。4. 发热元件除垢处理。5. 查看制冷状况和加雪种。
6	外购设备维护保养	1. 加注轴承黄油。2. 添注机件润滑油。3. 调整各工位最佳运转距离。4. 调整各温控元件运行位置。5. 检查各主要零件运转情况。6. 易损零件进行更换。7. 检查和调整各机具自动保护系统运行状况，确保无失误操作。8. 检查和修复调整各电路元件，确保正常运行。9. 检查洗碗机及其皮带、电控板等固定设备，确保正常运行。10. 燃气设备泄漏测试，更换气掣。11. 电气设备发热元件除垢处理。12. 设备水密测试，不滴不漏。

2、根据厨房各区域的设施设备数量、设备使用年限、设备使用频率等因素，中标方在为采购方维修设备时，如需更换零配件，且单个材料费用在 100 元以下（大写：壹佰元整）由中标方自行承担；如果超过 100 元及以上的将另行对配件进行报价，形成报价单，得到采购方认可并签字确认后，方能进行后续配件更换及维修工作，其所更换的配件仅成本费，中标方需向采购方提供《龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护维修确认及考评表》。

四、支付方式

合同款项分三期支付。

- 1、第一期在 7 月底前支付，按实际产生金额结算。
- 2、第二期在 11 月底前支付，按实际产生金额结算。
- 3、第三期在 2024 年 2 月底前支付，按实际产生金额结算。三次支付总金额不超过 40 万元。

4、采购方支付合同款时，中标方需提供《龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护维修确认及考评表》。

5、采购方付款以中标方提供符合国家规定的相应金额发票为前提，具体付款时间以采购方财政审批流程为准，如超过本合同约定付款时间，采购方不承担任何违约责任。

五、售后服务

- 1、中标方安排 1 名专职人员负责沟通协调及应急处理工作。
- 2、中标方应在采购方食堂运营期间做好各类设施设备的运行、检查、维护管理工作。

3、服务期满后应无条件配合采购方及新的中标供应商做好服务项目的无缝交接，所有交接手续均应在服务期满前办理完毕。

4、采购方按月对中标方进行综合考核，考核结果运用到下一履约周期（具体标准另行制定）。

六、违约责任

中标方分包转包的，采购方有权单方面终止合同，未支付的合同款不予支付；由此造成的一切损失由中标方承担。

七、解决争议的方式

执行合同期间发生争议，双方当事人应及时协商解决；也可由当地行政主管部门调解。调解不成时，由深圳市龙岗区劳动人事争议仲裁委员会仲裁；事后未达成仲裁书面协议的，可向人民法院起诉。

八、质疑方式

龙岗区机关事务管理局已发布《龙岗区机关事务管理局自行采购项目评审后质疑须知》，详见龙岗政府在线--信息公开--区部门信息公开目录--机关事务管理局--通知公告，网址http://www.lg.gov.cn/bmzz/jgswglj/xxgk/qt/tzgg/content/post_7898316.html。供应商可对项目评审过程、结果等影响自身正当权益的事项按《须知》向龙岗区机关事务管理局提出质疑。

附件：1、龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护保养要求与标准

2、龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护维修确认及考评表

深圳市龙岗区机关后勤服务中心

2023年2月3日

（联系人：黄工，联系方式：15218117654）

附件 1:

龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护保养要求与标准

(一) 烹调炉具维护保养

序号	类别/名称	保养内容	标准/要求
1	蒸柜	转动部位拆洗加油; 螺丝固定部位紧固和补、弹簧调整气制密封, 水质密封。	活动润滑无锈蚀, 全部受力均匀, 障碍弹力事宜。操作方便无泄漏, 不能有滴漏。
2	大小炒炉、汤炉	炉堂耐火砖补固; 炉火、火位、气门火力调整; 炉头火种大小控制事宜; 气制密封, 水质密封。	防止进水热胀冷缩爆裂; 最佳燃烧状态避免死火; 节约煤气操作方便无泄漏, 不能有滴漏。
3	电器炉具	开关旋钮灵活, 电器触头完好; 发热元件正常; 防漏设置无缺失。	不能残缺不全; 绝无电流过大痕迹; 无变值。
4	炉灶、蒸柜的排水管	接口牢固; 密封、耐热	完好、畅通。

(二) 钢制品维护保养

序号	类别/名称	保养服务内容	标准/要求
1	柜盘台类	拉手松脱紧固; 合页转动灵活; 焊接件补固; 上下水配件。	螺丝齐全、外观整齐; 操作方便、无障碍; 不准有开口损伤手; 不得缺损、带病运转。
2	车换	车轮加油和刹车调整 锈蚀部位加焊补漆。	省力、安全; 结实、干净。

(三) 养护检查服务

序号	类别/名称	保养服务内容	标数要求
1	风柜	检查皮带是否松紧或老化损坏; 轴承加注黄油; 支架和外壳擦锈补漆; 漏电开关是否正常工作。	调整马达距离、更换皮带; 更换加油咀或开盖加满油; 防止锈斑扩大; 及时更换。
2	管道	检查管道漏油项目; 管道支架擦锈补漆; 煤气开关。	更换法兰, 补漆、封油或增设接油盘、煤气开关。
3	运水扇	内置轴承加注黄油且看扇面有没有锈死或缺损。	如遇水锈腐蚀更换运水扇

		漏电开关是否正常工作。	漏电开关不工作及时更换。
4	运水控制箱	调整管道水压、加注轴承黄油、调整喷嘴适合高度、检查内部油污状况。	更换磨损零件、运转有力，声音无异常。
5	保温车、热水器、保温菜柜、保温桶、烤箱	检查发热管、电热丝、保温灯、保温灯头、电磁阀、温控器、电线、插头插座及接地装置是否老化损坏，球阀是否工作。	及时更换损坏零配件保证正常运行。
6	压面机、切肉机	检查电机、轴承、刀具、电磁阀、电线、插头插座及接地装置是否老化损坏。	及时更换损坏零配件保证正常运行
7	分体空调	检查皮带是否松紧或老化损坏； 轴承加注黄油； 支架和外壳擦锈补漆； 看过滤网有没有锈死或缺损； 漏电开关是否正常工作。	调整马达距离、更换皮带； 更换加油咀或开盖加满油； 防止锈斑扩大； 及时更换。

(四) 厨房排油烟系统维保

序号	清洗服务内容	标数要求
1	清洗油网烟罩过滤网及运水烟罩脱水扇。	过滤网，脱水扇干净只吮油污，无堵塞（日常清洗由膳食供应商负责）。
2	清洗烟罩、烟管表面、烟罩内面、炉灶、炉圈、灶台无油垢，无油污。	烟罩、烟管表面清洗，做到表面无油污，光亮整洁，内部清洁90%以上。
3	用铲刀铲除干净排烟机电机风叶上的油污及风机里面的油污，电机不能用水冲。	风机叶轮和电机达到表面90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污。
4	清洗油烟管道、地面滴落的油垢。	烟管道项目90%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状干涸油污。
5	油烟排风口过滤网、百叶窗的清洗。	过滤网无堵塞，百叶窗，外墙干净，无油污。
6	油烟净化器过滤网的清洗；清洗净化器的机芯及静电蜂窝网；清理，排出油烟净化器的油污。	清洗过滤网后无堵塞；油烟净化器内无明显油垢。

7	清洗结束后清理现场,恢复、密封管道,软接。	恢复后无渗漏油现象。
8	每项清洗工作完成后,通知相关人员验收并恢复供电运行。	相关人员在验收记录表上签字确认。
9	清洗用洗涤药剂必须为专用药剂,对不绣钢及镀锌板无腐蚀作用;专用药剂品牌应为同类产品前3名。	设备设施使用公司负责检查验收。

(五) 制冷设备维护保养

序号	类别/名称	保养服务内容	标数要求
1	制冷、冷藏设备	散热器的灰尘清洗;压缩机是否运转正常;检查有无漏电现象,发热元件除垢处理。查看自然状况和加雪种。	设备能正常使用。

(六) 外购设备维护保养

序号	类别/名称	保养服务内容	标数要求
1	外购设备	加注轴承黄油; 添注机件润滑油; 调整各工位最佳运转距离; 调整各温控元件运行位置; 检查各主要零件运转情况,易损零件进行更换;检查和调整各机具自动保护系统运转状况,确保无失误操作; 检查和修复调整各电路元件,确保正常运行; 检查洗碗机及其皮带、电控板等固定设备,确保正常运行。 燃气设备泄露测试,更换气掣; 电气设备发热元件除垢处理;设备水密测试,不滴不漏; 电箱、水龙头、洗手液盒、软管、灯管确保无损坏; 玻璃胶、螺丝、插座及插头、汤勺、平板盖等随时保持有备货。	保证设备能正常使用。

注:具体维修保养的设备以实际使用为准。

附件 2:

龙岗区机关后勤服务中心厨房设备维护维修确认及考评表

项目名称	龙岗区机关食堂厨房设备维护保养服务项目					
采购方	深圳市龙岗区机关后勤服务中心					
中标方						
维护日期	年 月 日		维护地点 <input type="checkbox"/> 区府 <input type="checkbox"/> 海关大厦 <input type="checkbox"/> 纪委监委 <input type="checkbox"/> 网格办			
维护维修内容及费用	序号	服务内容	数量	单位	单价(元)	总价(元)
	总计(含税)					
厨房设备维护维修验收考评表						
到达时间	维修数量	设备维修标准	分值	评分		
20 分钟以内 () 21-30 分钟 () 超过 30 分钟 ()	按量 () 不足 () 超量 ()	维修完成后,设备正常运转,且不影响采购方正常供餐。	100 分			
综合考评等次	<input type="checkbox"/> 优秀 (100-90 分) <input type="checkbox"/> 合格 (89-76 分) <input type="checkbox"/> 不合格 (75 分及以下)					
采购方人员签字			中标方人员签字			

备注:

- 1、每次现场维保工作完成后填写此单，一式两份。采购方中标方各持一份。
- 2、当天的所有维护维修情况需填写在一张维修确认及考评表上。
- 3、在“综合考评等次”中，“优秀”对应总得分为 100-90 分，“合格”为 89-76 分，“不合格”为 75 分以下。
- 4、在“综合考评等次”中的“优秀”、“合格”、“不合格”三个等次，只能选其中一个等次，并在方格内画“○”，多选无效。