

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	保养服务内容	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	车类	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	标准要求
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；更换加油嘴或开盖加满油；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。漏电开关是否正常工作。	如遇水锈腐蚀更换运水扇；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；更换加油嘴或开盖加满油；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	标准要求
1	清洗油网烟罩过滤网及运水烟罩脱水扇。	过滤网，脱水扇干净无油污、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,对不锈钢及镀锌板无腐蚀作用。	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	标准要求
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

注: 具体维修保养的设备以实际使用为准。

序号	类别/名称	保养服务内容	标准要求
1	外购设备	加注轴承黄油; 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、软管、灯管确保无损坏; 玻璃胶、螺丝、插座及插头、平板盖等随时保持有备货。	设备能正常使用。

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	龙岗区机关后勤服务中心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 ☐ 区府 ☐ 海关大厦 ☐ 纪委监委			
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	☐ 优秀 (100-90 分) ☐ 合格 (89-76 分) ☐ 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。