**附件：餐饮项目厨具维保范围**

1 、范围：目前襄投物业在管的餐饮项目所有的厨具设备日常维护保养服务。主要包含多功能切菜机、大单星盆台、摇摆混合水喉、曲棍去水器、小型蔬果清洗去皮机、冲地龙头、绞肉机、切肉机、剁骨机、冷藏柜、冷冻柜、发酵箱、搅拌机、压面机、和面机、馒头机、卷面式包子机、刀具消毒箱、双头单尾炒炉、燃气单头大锅灶、双头矮汤炉、双节摇摆龙头、20盘电万能蒸烤箱(含喷枪)、天然气环保车仔蒸柜、电磁可倾汤锅、挂墙洗手星、感应龙头、电饼铛、平板电磁炉、煮面桶、保温台连四格保温盆、冲孔保温售卖台、保温饭汤桶车、长龙式洗碗机、双门热风循环带推车消毒柜、双门保洁柜、双门留样柜、单头单尾炒炉、单头矮仔炉、四格保温售卖柜、双孔回收餐桌、粘捕式灭蝇灯、挂墙开水器、净水器、双星盆台、开水器连座、微波炉、电饭锅、厨具设备、餐桌椅及杂件焊接等相关维保工作。

2、厨具设备日常维护保养项目包括日常巡检、故障诊断与排除等工作。

3、维修中需更换的配件报采购方确认价格后更换，人工工时费包含在维保费用中。

4、维保要求：

4.1在保证厨具设备安全运行的前提下满足正常工作的需要。

4.2日常维护保养内容及要求

4.2.1 供应商每次进行日常检查前须联系采购人，提交维保方案。方案须包含本次维保的内容及要求。

4.2.2供应商每月至少进行一次日常维保，每次均须出具相关的结果报告（至少包含检查结果、是否更换部件等），并经采购人签字确认。

厨具设备月维保内容及要求（包括但不限于以下内容）

| **序号** | **维保内容** | **维保基本要求** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 多功能切菜机 | 工作正常 |
| 2 | 大单星盆台 | 工作正常 |
| 3 | 摇摆混合水喉 | 工作正常 |
| 4 | 曲棍去水器 | 工作正常 |
| 5 | 小型蔬果清洗去皮机 | 工作正常 |
| 6 | 冲地龙头 | 工作正常 |
| 7 | 绞肉机 | 工作正常 |
| 8 | 切肉机 | 工作正常 |
| 9 | 剁骨机 | 工作正常 |
| 10 | 冷藏柜 | 工作正常，制冷在正常范围 |
| 11 | 冷冻柜 | 工作正常，制冷在正常范围 |
| 12 | 发酵箱 | 工作正常 |
| 13 | 搅拌机 | 工作正常 |
| 14 | 压面机 | 工作正常 |
| 15 | 和面机 | 工作正常 |
| 16 | 馒头机 | 工作正常 |
| 17 | 卷面式包子机 | 工作正常 |
| 18 | 刀具消毒箱 | 工作正常 |
| 19 | 双头单尾炒炉 | 工作正常 |
| 20 | 燃气单头大锅灶 | 工作正常 |
| 21 | 双头矮汤炉 | 工作正常 |
| 22 | 双节摇摆龙头 | 工作正常 |
| 23 | 20盘电万能蒸烤箱(含喷枪) | 工作正常 |
| 24 | 天然气环保车仔蒸柜 | 工作正常 |
| 25 | 电磁可倾汤锅 | 工作正常 |
| 26 | 挂墙烘手机 | 工作正常 |
| 27 | 感应龙头 | 工作正常 |
| 28 | 电饼铛 | 工作正常 |
| 29 | 平板电磁炉 | 工作正常 |
| 30 | 煮面炉 | 工作正常 |
| 31 | 保温台 | 工作正常 |
| 32 | 冲孔保温售卖台 | 工作正常 |
| 33 | 保温饭汤桶车 | 工作正常 |
| 34 | 长龙式洗碗机 | 工作正常，无水垢 |
| 35 | 双门热风循环带推车消毒柜 | 工作正常 |
| 36 | 双门留样柜 | 工作正常 |
| 37 | 单头单尾炒炉 | 工作正常 |
| 38 | 单头矮仔炉 | 工作正常 |
| 39 | 四格保温售卖柜 | 工作正常 |
| 40 | 双孔回收餐桌 | 工作正常 |
| 41 | 粘捕式灭蝇灯 | 工作正常 |
| 42 | 开水器 | 工作正常 |
| 43 | 净水器 | 工作正常 |
| 44 | 双星盆台 | 工作正常 |
| 45 | 开水器连座 | 工作正常 |
| 46 | 微波炉 | 工作正常 |
| 47 | 电饭锅 | 工作正常 |
| 48 | 即热式热水器 | 工作正常 |
| 49 | 推车 | 工作正常 |
| 50 | 蒸饭柜 | 工作正常，无水垢 |
| 51 | 三门万能蒸柜 | 工作正常，无水垢 |
| 52 | 四层菜架 | 工作正常 |
| 53 | 多功能工作台 | 工作正常 |
| 54 | 四层货架 | 工作正常 |
| 55 | 炉间拼台 | 工作正常 |
| 56 | 单通工作柜 | 工作正常 |
| 57 | 带脚架木案板 | 工作正常 |
| 58 | 储物柜 | 工作正常 |
| 59 | 双缸电油炸炉连柜 | 工作正常 |
| 60 | 双层餐车 | 工作正常 |
| 61 | 高压花洒 | 工作正常 |
| 62 | 双门留样展示柜 | 工作正常 |
| 63 | 煮面桶 | 工作正常 |
| 64 | 蒸包炉 | 工作正常 |
| 65 | 平扒炉 | 工作正常 |
| 66 | 送餐车 | 工作正常 |
| 67 | 米面架 | 工作正常 |
| 68 | 单星盆台 | 工作正常 |
| 69 | 电子泵称 | 工作正常 |
| 70 | 电子台称 | 工作正常 |
| 71 | 单开门活动份盆保温柜 | 工作正常 |
| 72 | 电热圆形玻璃盖自助餐炉圆形 | 工作正常 |
| 73 | 圆形餐炉架带电热板 | 工作正常 |
| 74 | 自助圆形（大玻璃盖）保温汤炉 | 工作正常 |
| 75 | 汤炉架带电热板 | 工作正常 |
| 76 | 不锈钢双连果汁鼎 | 工作正常 |
| 77 | 暖碟车 | 工作正常 |
| 78 | 圆形自助餐架 | 工作正常 |
| 79 | 筷子消毒机 | 工作正常 |
| 80 | 电动餐桌 | 工作正常 |
| 81 | 消毒柜 | 工作正常 |
| 82 | 厨具设备、餐桌椅及杂件焊接维保 | 工作正常 |

5、须提供24小时的应急响应服务，且能在接到故障或事故报警后2小时内到达现场，并能提供正常连续的服务直至故障或事故排除。根据项目实际情况，采购人如有需要驻场服务的，供应商必须满足采购人要求。

6、其他要求

6.1人员要求：

供应商在服务过程中不得随意更换项目人员，如特殊情况需更换的，须报请采购人，经采购人同意后可更换。

6.2 参与维保施工人员在维保施工过程中，正确使用各种操作工具，确保维保施工人员和采购人相关工作人员的人身和财产的安全。

6.3其他商务要求：供应商不得转委托或者变相委托厨具设备维保业务给其他单位。