

# 项目需求

## 一、项目基本情况

### （一）功能目标

为西南分公司七个空、地食堂（双流区域办公区食堂、运行区食堂、飞行职工食堂、呼叫中心食堂、飞行公寓餐厅，天府基地空勤、地勤食堂）的厨房设备设施提供全面维修与保养服务。服务内容包括但不限于日常保养、故障排查、零部件更换及维修后测试等，确保各类厨房设备稳定运行，保障食堂生产需求。

### （二）纳入维保范围的设备情况

根据当前食堂各类设备配备情况，梳理纳入维保服务的设备清单，主要涉及与食堂运转密切相关的设备，共1425项（双流区域1014项、天府区域411项），详细清单见附件，应涵盖但不限于附件所列内容，实际维保范围以供应商现场踏勘确认的品牌、型号、数量为准。

## 二、项目预算

本项目限价为不含税46.44万元/年。

## 三、项目需求要点

### （一）供应商资质要求

1. 供应商应具备合法的厨房设备、设施维修资质，并在人员、设备、资金等方面具备相应履约能力。
2. 供应商需组织专门维保团队、安排专门维保人员进行维保，维保人员须具备维修相应设备要求的资质、专业技术能力（包括但不限于

水、电维修，燃气和制冷等设备维修）及相应资质材料，并充分了解设备结构、原理、工作方式，准确判断设备需保养内容或故障点，针对性进行维修或保养。

### 3. 供应商应提供包括但不限于以下资质材料：

（1）供应商必须具有独立承担民事责任的能力，具备合法有效的营业执照；

（2）供应商应具备承接该项目所需要的专业技术及行业资质证明，提供建筑企业资质证书（资质类别与等级为：燃气燃烧器具安装、维修资质）或同等资质证书；

（3）供应商维保人员应具有满足法规要求的有效资质证书（至少包含：电工作业、焊接与热切割、高处作业、制冷与空调作业类型的特种作业操作证、燃气行业《职业技能岗位证书》）。

## （二）服务内容及标准

### 1. 巡检及日常保养服务

供应商应制定设备定期巡检、保养计划及实施方案，每季度至少开展一次全面巡检和保养，对分公司7个食堂的厨房设备运行情况进行检查、保养并形成巡检及保养记录。对经检查或食堂反馈需要保养的设备应在24小时内开展相应服务，保养内容包括但不限于清洁、紧固、检查、润滑等保养措施，避免设备因缺乏日常保养导致故障或损坏。具体每季度供应商需开展的保养措施及保养标准举例如下表所示，供应商应制定更加详细、符合产品需要、满足产品使用说明书（如有）的保养计划。

设备类别	核心设备示例	季度保养项目（核心摘要）	保养标准与要求
一、洗涤设备	商用洗碗机、三星水池	1. 深度除垢：使用专业除垢剂对洗碗机内部水路、加热管、喷淋臂进行循环清洗。 2. 性能检测：检查洗涤泵、排水泵工作状态，测试各档位运行是否正常，检测最终漂洗水温（应 $\geq 82^{\circ}\text{C}$ ）。 3. 密封性检查：检查门密封胶条是否老化、开裂，确保密封良好无漏水。 4. 下水系统检查：检查三星水池下水管道是否通畅，提篮是否完好。	1. 设备内部无可见水垢，加热效率明显提升。 2. 设备运行无异响，各功能正常，水温达标。 3. 门密封胶条洁净、有弹性，关门后无缝隙。 4. 下水迅速，无堵塞、无渗漏。
二、调理设备	和面机、绞肉机、工作台、净水机	1. 传动系统保养：对和面机、绞肉机的齿轮、轴承等传动部位加注食品级润滑油。 2. 全面检查：检查皮带松紧度，检查所有紧固件（螺丝、螺母）是否松动。 3. 电路安全检查：检查电源线、开关是否老化，测试急停开关是否有效。 4. 台面保养：检查不锈钢工作台焊点、边角是否开裂或锈蚀，并进行抛光养护。 5. 水质检测：对软水机、净水机、饮水机等用水设备的出水水质进行检测，必要时更换滤芯等耗材，确保用水安全。	1. 运转平稳，噪音降低，无干磨现象。 2. 设备无晃动，所有部件连接牢固。 3. 电线无裸露、开裂，保护装置功能正常。 4. 台面光洁，无锈斑，结构稳固。 5. 出水流速正常、水质符合设备定位。
三、烹调设备	燃气炒灶、蒸柜、炸炉、烤箱	1. 气路安全检查：使用泡沫剂对所有燃气阀门、管道接口进行漏气检测。 2. 火排/燃烧器保养：彻底清理燃烧器上的积碳和油垢，疏通所有火孔，确保火焰呈蓝色、均匀。 3. 水路保养（蒸柜）：对蒸柜水箱和水路系统进行专业除垢，检查进水阀和泄压阀。 4. 加热元件检查：检查炸炉、烤箱的加热管是否变形、积碳严重，清理油垢和食物残渣。 5. 温度校准：使用温度计检测烤箱、炸炉的温控器显示是否准确。	1. 绝对无燃气泄漏，这是安全红线。 2. 火焰燃烧充分，无红火、黄火或回火现象。 3. 蒸腾效率高，无异响，水路畅通。 4. 加热均匀，无异常过热，能耗降低。 5. 显示温度与实际温度误差在 $\pm 10^{\circ}\text{C}$ 以内。
四、制冷设备	冷藏柜、冷冻柜、冰箱	1. 冷凝器清洁：彻底清除冷凝器翅片上的灰尘、毛絮（位于设备背部或底部），确保散热良好。 2. 门封检查：检查门封条密封性，清洁门封条，必要时用温水擦拭以防老化。 3. 化霜系统检查：检查蒸发器结霜情	1. 冷凝器洁净，无灰尘堵塞，散热效率高。 2. 门封严密，无变形，用纸张测试应不易抽出。 3. 蒸发器结霜均匀，无厚冰层，化霜彻底。

设备类别	核心设备示例	季度保养项目（核心摘要）	保养标准与要求
		况，测试自动化霜功能是否正常。 4. 性能检测：开机运行30分钟后，触摸回气管应有凉感，冷凝器应发热。	4. 压缩机工作时间间隔正常，制冷达到设定温度。

## 2. 维修服务

（1）维修使用的零配件质量应与原设备相匹配，材质、型号、规格、精度等指标与原设备相符合，零配件优先使用节能环保产品（具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书），供应商应保证使用符合质量标准要求的零配件，因所维修零配件的质量原因造成设备故障加剧或损坏的，由供应商负责更换和维修，并承担相应的赔偿责任和经济损失。

（2）拆修零部件要依据设备特性进行，避免损伤设备主体及设备部件，维修时遵循适当的维修次序，按照行业规范及标准操作，保证维修作业精确度，维修后确保设备运行正常，同时还原设备外观及设备间环境卫生。通用设备应在24小时内修复，超出24小时的需向甲方申报，得到许可后应在4个自然日内修复。

（3）应在接到报修电话后7\*24小时应急响应，2小时内指派足够的人员到达现场进行维修；对于食堂提出的维修需求，供应商不能以任何理由推诿、拒绝，节假日期间也需正常进行，如影响到食堂的正常运转，应承担相应的经济赔偿责任。

## 3. 其他相关服务标准

（1）因食堂生产需要合同期内新增需要维保的厨房相关设备也应纳入供应商维保范围（数量不超过现有设备数量的5%）。

（2）如产品有使用说明书且使用说明书明确保养内容及频次，供应商应按照产品说明书内容进行维保。

（3）如设备在质保期内，如因质量问题导致的故障需联系原厂进行检测、维修时，由该项目供应商负责与质保单位联系，确保设备按照质保期政策修复。

（4）提供维保服务的范围应包括但不限于与设备有关的配电系统、控制系统及相关附件的维护（如涉及），如星盆涉及的水龙头、下水管等附件；不包括油烟机清洗、涉及基建或功能性的改造等内容。

（5）合同期满时，分公司对各食堂厨房设备进行验收，如设备存在问题供应商应按照合同约定履行维修义务直至设备正常运转，如供应商不予维修则按照维修所需金额扣除供应商相应的服务费用。

（6）约定按照合同金额的5%作为供应商履约保证金。

附件：餐保中心各食堂维修设备明细