延安市机关事务服务中心为民服务中心、新洲小镇、公寓楼机关食堂厨房设备维保和油烟管道清洗项目合同

采购人（甲方）：延安市机关事务服务中心

供应商（乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

采购人（甲方）：延安市机关事务服务中心

供应商（乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规，采购人通过竞争性磋商，选定供应商为成交单位。采购人、供应商双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款：

第一条：服务时限

本合同有效期1年，从2026年9月18日至2027年9月17日止。

第二条：维保内容

供应商负责对采购人位于枣园路新洲小镇市政综合办公楼、新区为民服务中心（包括公寓楼）机关食堂厨房设备和油烟管道进行清洗、维修、保养、更换配件（包括核心部件，如控制主板、电机、变频器、机械轴承、蒸车发生器等运动配件）等，具体内容有：

1.负责采购人现有所有厨房设备（详见附表1至附表5）和将来新增设备的调试、培训、检修、维护、保养、清洁、润滑、突发故障抢修等。

2.承担采购人所有厨房设备维修配件费用，包括但不限于（详见附表6）。

3.厨房设备每月上门巡检、维护保养；排烟（排烟设备清单）系统每季度上门巡检、维护保养。

4. 除垢：根据现场设备使用情况或每 3 个月对蒸箱、开水器、热水器去除水垢，延长设备使用寿命。

5. 燃气：厨房燃气设备的管道及灶具设备气密性检查及日常维护每月一次。

6. 设备使用培训：为了使操作人员掌握一定的保养知识及简易故障处理技能，减少设备磨损、最大限度延长设备寿命，提高使用率，确保操作者人身安全，供应商每年开展 2 次厨房设备使用培训服务。

7. 如遇专项检查可按照采购人要求增加巡检及维护频率，增加量每年最多不超过正常巡检的 3 次。

8. 每年对所有机关餐厅进行一次油烟管道油污清洗。清洗后达到无油渍、无尘土、无其他污染物等标准，避免因管道油污堆积、清洗不到位引发堵塞、着火等安全事故。因乙方清洗不彻底、维保不到位导致油烟管道着火的，由乙方承担全部责任；因甲方后厨操作不当、外来火源、第三方擅自改造管道等非乙方原因引发的着火事故，乙方不承担责任。清洗完成后出具相应的施工验收报告一式两份，由采购人、供应商双方各留存一份。

9. 远程服务：合同期内，免费提供采购人厨房设备的远程技术指导服务。

10. 合同期内采购人新增厨房设备的，单次采购合同项下新增设备 台套数达到 5 台及以上，或单次采购合同项下新增设备原值达到 5 万元及以上的，双方另行签订补充协议，协商核算并

相应增加维保费用；未达到前述规模的零星新增设备，乙方应在收到甲方书面通知后 3 个工作日内免费纳入本合同维保范围，不另行收费。

第三条：双方义务

1. 供应商根据采购人的报修通知立即响应（7*24h 不间断服务），优先安排人员上门维修。接到通知后，2 小时内派专业人员到达现场组织维修（因交通管制、自然灾害等不可抗力或非乙方原因导致无法在 2 小时内到达的，乙方应及时通知甲方并说明理由，双方协商确定到达时间）。一般故障经检查确认故障后 8 小时内排除，复杂故障（指需要更换配件）维修时间原则上不超过 48 小时，因当地没有相关配件确需从外地采购的应与采购人协商解决，最大限度减少因故障导致设备无法使用的时间。

2. 供应商指派有专业人员对厨房设备进行管理、维修、保养，并建立档案管理，售后服务电话：刘奇峰 13909113037。供应商上门维修应服从采购人管理，维修内容双方签字确认。供应商对采购人服务人员不少于 2 人，其中 1 人为固定维修维护人员，固定维修维护人员每周在岗时间不少于 5 个工作日，每日不少于 8 小时，从事相关业务的工作年限不低于 5 年。供应商服务人员在服务过程中造成的人身伤害等由供应商自行负责，采购人不承担责任。

3. 供应商根据采购人设备情况制定维护计划，并告知采购人，采购人有权在双方同意情况下根据需求更改维修巡检日期。在没

有采购人特殊通知的情况下，供应商按维修计划对采购人设备进行上门维护。按合同范围，厨房设备每月维护、巡检1次，冷库和排烟系统每季度维护保养1次，每次维护前通知采购人，双方签巡检记录单并报采购人存档，巡检记录单应至少保存至合同期满后2年。供应商对维保质量负责且符合国家有关要求。

4.供应商在维保过程中需要更换的零配件必须与设备匹配，且符合国家规定标准的全新件。

5.采购人安排固定人员对接维修手续（姓名：_____）、按合同约定付款、续签合同等。

6.乙方不得将本合同项下的主要义务转包或违法分包给第三方。经甲方书面同意，乙方可将部分辅助性工作分包，但乙方应对分包方的行为向甲方承担全部责任。

7.双方应严格遵守廉洁自律相关规定，不得以任何形式向对方工 作人员行贿或提供不正当利益。违反本条约定的，守约方有权解除合同，并依法追究违约方法律责任。

第四条：维保费用

本项目维保年费总价￥325,920.00元（含税）（大写：人民币叁拾贰万伍仟玖佰贰拾元整），费用包括供应商完成此服务项目所涉及到的配件费（包括但不限于为民服务中心机关餐厅厨房设备维修配件清单中所列配件参照附表6“包含的维修材料及配件）、维保耗材费、检测费、技术费、劳务费、管理费、工具费、税费、保险、安全费用、加班费、运输费及合同涉及到的所有风险、责

任、义务等费用。合同价一次包死，在合同期内，不因市场价格正常波动等因素进行变更。但若发生合同订立时无法预见的、非因任何一方原因的重大政策调整或法律法规变化，导致主要维修配件市场价格波动超过±15%的，双方可参照市场允许价格协商调整相关费用（以延安市建设工程材料信息价或双方共同认可的第三方市场价格监测机构发布的价格为准）任何一方提出价格调整的，应提前30日书面通知对方，并提供相关价格证明文件。双方应在收到通知后15日内协商确定调整方案；协商不成的，可按合同争议解决条款处理。其他因素进行变更，也不受市场价格变化的影响。

第五条：费用支付方式

1.本合同按月结算。从合同签订后，乙方维保人员进场三日起每月服务费按年度合同总金额除以12个月计算。乙方应于每月5日前向甲方提交上月维保服务结算金额的正式发票、经甲方签字确认的巡检记录单及《维保确认及考核表》，甲方确认当月维保服务完成且综合考核等次为合格及以上后，于收到前述完整结算资料之日起15个工作日内支付上月维保费。当月综合考核等次为不合格的，甲方按本合同第七条规定扣除相应金额后支付；结算资料不完整或当月维保服务未经甲方验收确认的，甲方有权暂缓支付，直至补齐并经确认。

2.本合同执行中供应商若发生一般及以上责任事故，采购人有权提前终止合同，剩余维保费用不再支付且对供应商给采购人

造成的损失进行追偿。

第六条：供应商人员进入采购人现场应遵守以下规定

1.供应商要有健全的管理制度、监督制度，完善的服务方案，规范的操作规程。服务质量必须达到招标要求，且符合国家有关技术和服务规范。

2.供应商进入现场的作业人员，必须佩带采购人核准的出入证件，无条件接受安全验证，无证者禁止入内。

3.供应商应明确作业现场安全负责人，确保作业现场的安全，配合采购人做好文明施工、消防、治安管理的监督检查和协调工作。

4.供应商在作业中杜绝赤膊光脚等不安全和不文明现象。

5.供应商在作业现场严禁吸烟，一经发现，采购人有权对施工人员及施工负责人各罚款500元。

6.如确需动用明火作业（如电焊、切割、氧焊等）需到指定区域进行作业，如确需在后厨动用明火作业，供应商应当先征得采购人同意，并向采购人提交申请报告及操作人特殊证件，经采购人批准后，由采购人消防主管部门现场确认符合动火要求，开具动火证方可作业。

7.供应商在作业中，不得随意扩大占地面积，严禁堵塞交通。各种材料，设备不得乱堆乱放。对作业中遗留的各种废料及物品，及时清理、清运，保证现场内的清洁卫生。

8.供应商必须严格遵守国家新消防法及有关防火条例，作业

现场必须按平米自备足够的灭火器材。

9.供应商在作业时应尽量保持安静，严禁大声喧哗。

10.供应商工作人员严禁在工作区域拍照、录像。

11.供应商严禁使用采购人名义对外宣传。

12.供应商未经采购人书面同意不得向第三方扩散、披露、宣传与采购人有关的任何信息，包括但不限于采购人房屋情况、设计结构、内部布局、设备设施情况、人员情况、技术图纸等相关的信息。

第七条：考核

本项目采用综合考核和专项考核方式对乙方履约情况实施监督，具体考核措施如下:

（一）综合考核

采购人通过供应商日常设备维保和报修处理情况，对供应商履行本合同进行综合考核，综合考核等次为合格（76-89分）及以上，采购人应按月向供应商支付维保费；综合考核等次为不合格（75分及以下），采购人根据实际情况扣除月应结算金额10%-20%的维保费。（附表7：维保确认及考核表）。

若供应商在一个合同期内（2026年9月18日至2027年9月17日）有3次及以上综合考核等次为不合格的，出现上述情形时，采购人应以书面形式通知供应商合同终止，甲方可通过直接送达、邮寄送达（以寄出之日起第5日视为送达）或电子邮件方式发出解除通知，合同自通知送达之日终止。采购人不再向供

应商支付任何费用，同时对供应商给采购人造成的损失进行追偿。

（二）专项考核

甲方对乙方履约情况进行不定期抽查，在抽查过程中，每发现一次一般性维保或维修不到位，每次在当月应结算费用中视情况扣除500-2000元费用；对重要设备关键配件维修不及时的，按应更换配件的两倍从当月应结算费用中扣罚，且乙方还要继续做好相应设施设备维修维护服务。乙方对考核结果提出异议的，不影响甲方按考核结果先行扣款或采取相应措施；甲方复核后认为考核结果确有错误的，应退回或补付多扣费用。逾期未提出异议的，视为乙方认可考核结果，甲方据此结算即生效。

第八条：违约责任和争议解决

术语定义：本合同项下所称“一般及以上责任事故”，指因乙方原因造成以下情形之一的事故：造成人员轻伤及以上人身伤害的；造成设备、设施直接经济损失5000元及以上的；导致单个餐厅停止供餐4小时及以上的；被消防、市场监管、应急管理等行政部门出具行政处罚或责令整改通知书的。

1.采购人和供应商双方必须认真履行本合同下的权利和义务，否则，构成违约，由违约方承担违约责任，即向对方赔偿因违约行为所造成的一切直接的、间接的及赔偿因违约行为 给对方造成的全部损失（包括直接损失和可预见的间接损失）。如双方均有过失，将按过失程度分别承担责任。

2. 如采购人支付不及时，从逾期之日起，按欠付金额的万分之一向供应商支付延期付款利息。

3. 因供应商原因造成设备不能正常运行、未按时效要求进行维修保养，或未按合同约定履行巡检、维保义务的，采购人有权自行或委托第三方进行维修，产生的费用（须提供相关凭证）由供应商承担，采购人有权直接从未支付的维保费用中抵扣，不足部分有权向供应商追偿。供应商未按时效及合同其他要求履行维保、维修事项的情形，在一个合同年度内累计发生 3 次（含）以上的，采购人有权按合同总金额的 10%向供应商收取违约金，违约金可直接从未支付的维保费用中扣除。因供应商维保不及时、维保质量不合格导致单个餐厅无法正常供餐的（因乙方原因导致单个餐厅连续停止供餐 2 小时以上或单次停止供餐影响 50 人次以上就餐的情形），采购人有权单方解除本合同；合同解除后，采购人委托第三方机构实施维修所产生的合理费用由供应商承担，给采购人造成其他损失的，供应商还应赔偿全部实际损失；造成安全事故的，依法追究相应法律责任。

4. 由于供应商原因给采购人造成损失的，供应商还应承担因此造成全部的损失的赔偿责任。

5. 合同履行过程中发生争议，应友好协商解决，协商不成，向采购人住所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

6. 供应商违反本合同第六条第〔10〕〔11〕〔12〕款规定的，发现一次，从合同价款中扣除人民币 1000 元；造成采购人名誉

或实际损失的，供应商依法追究相应责任，情节严重的，甲方有权解除合同。

7. 履约保证金（不计利息）：乙方可自主选择转账或保函形式提交履约保证金。本项目履约保证金为合同金额的 5%。乙方如不按要求履约、中途退出项目、被甲方按本合同约定单方解除的，履约保证金不予退还；乙方因履行本合同欠付甲方的违约金、赔偿款、第三方维修费用等，甲方有权直接从履约保证金中扣除，不足部分继续向乙方追偿。合同期满、乙方全部义务履行完毕且无违约、无未结算扣款、考核无不合格情形的，甲方应在合同期满后 15 个工作日内一次性退还履约保证金（如乙方以保函形式提交的，应在退还条件成就后 5 个工作日内释放保函）。

8. 乙方须加强从业人员管理，并及时足额发放工资，缴纳社保等《劳动法》与《劳动合同法》规定应缴纳的费用。并对乙方派驻的从业人员或第三方人员的安全负责，乙方派驻人员出现任何安全责任均由乙方承担，甲方不承担任何责任。建议乙方应在本合同履行期间，自行投保与本项目维保、清洗作业风险相匹配的公众责任险及财产险，并将甲方列为附加被保险人。因乙方原因发生事故造成甲方或第三方人身、财产损失的，乙方应先行在保险赔付范围内向甲方或第三方赔付；保险赔付不足部分，由乙方继续承担全部赔偿责任，并提交相应保险单及续保凭证供甲方备案。

第九条：本合同一式四份，采购人、供应商各执一份，采购

代理机构、延安市财政局政府采购管理科各一份。自合同双方签字并加盖公章或合同专用章之日起生效，合同规定的全部事宜，在合同到期后自动终止。合同期满后，本合同项下双方的权利义务终止，但第六条第12款（保密义务）及第八条（争议解决）的约定不因合同终止而失效。本合同终止或解除后，乙方应在10个工作日内向甲方移交所有与本项目相关的技术资料、巡检记录、设备档案及未完成事项的书面说明，并配合甲方完成与后续服务商的交接工作。逾期未移交的，甲方有权从未支付的维保费用中扣除相应违约金。

第十条：因不可抗力导致合同无法履行的，受影响一方应在3日内书面通知对方，并在15日内提供相关证明。双方应根据不可抗力的影响协商变更或解除合同。

第十一条：本合同的任何变更、补充均须经双方协商一致并签署书面补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。补充协议与本合同不一致的，以补充协议为准。

第十二条：本合同招投标文件以及附件是合同的重要组成部分。

附件：1.维保内容与标准（附表1-附表5）

2.厨房设备维修配件清单（附表6）

3.维保确认及考核表（附表7）

（以下无正文）

采购人（甲方）：延安市机关事务服务中心

法定代表人或授权委托人（签字）：

签订日期：2026 年 4 月 28 日

供应商（乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

法定代表人或授权委托人（签字）：

签订日期：2026 年 4 月 28 日

附表 1：维保内容及标准

A 1#食堂快餐档						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*750*800	3	台	每月	检修、调试、维护
A02	电热蒸碗保温柜	1200*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	冷菜展示柜	L=1800	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	保温售饭车	650*650*800	4	台	每月	检修、调试、维护
A05	炉具柜	1450*800*600	1	台	每3个月	检修、维护
A06	双头煮面炉	1500*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A07	四头煲仔炉	650*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	六头冒菜炉	900*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	八头煲仔炉	1250*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A10	电饼铛	5KW	1	台	每月	检修、调试、维护
A11	双星盆台	1200*760*800	2	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A12	盆台龙头	2301-238	4	个	每3个月	检修、更换安装
A13	洗地龙头	B-0118C	1	台	每3个月	检修、更换安装
A14	灭蝇灯	MW09-Y20*2	3	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。

A 1#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	通道式洗碗碟机	CSBH200D	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	烘干系统	配套	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	双门热风循环消毒柜	MC-4	3	台	每月	检修、调试、维护
A04	软水机	HS-ML	2	台	每月	检修、调试、维护
A05	单大星收糠台	1700*760*860	1	台	每3个月	检修、维护
A06	L型洗碗碟机双星盆台	（2000+1500）*760*860	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	高压花洒龙头	B-0128	4	个	每3个月	检修、更换安装
A08	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
A09	洗地龙头	B-0118C	2	个	每3个月	检修、更换安装
A10	灭蝇灯	MW09-Y20*2	6	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。

						2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂小食加工间						
A01	高身双门 玻璃展示柜	1200*705*1910	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身双门雪柜	0.5m³	4	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A04	平台雪柜	1800*750*800	3	台	每月	检修、调试、维护
A05	双门蒸饭柜	1100*900*1800	1	台	每月	检修、调试、维护
A06	活动饼架车	480*650*1600	1	台	每3个月	检修、焊接
A07	活动面粉车	400*600*600	8	台	每3个月	检修、焊接
A08	压面机	MT75	3	台	每月	检修、调试、维护
A09	和面机	HWT-50	3	台	每月	检修、调试、维护
A10	搅拌机	B30	2	台	每月	检修、调试、维护
A11	饺子机	JGL120	1	台	每月	检修、调试、维护
A12	三层烘饼炉	YXD-60C	1	台	每月	检修、调试、维护
A13	落地式双杠 电炸炉	JZH-TCX2	1	台	每月	检修、调试、维护
A14	双头低汤炉	1300*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A15	双头煮面炉	1800*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A16	四头煲仔炉	1200*650*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A17	发酵箱	XF-12	1	台	每月	检修、调试、维护
A18	电饼铛	5KW	1	台	每月	检修、调试、维护
A19	蒸汽发生器	DN-ZQJ08T	2	台	每月	检修、调试、维护
A20	可倾式汤锅	300L	1	个	每月	检修、调试、维护
A21	单炒单大锅灶	2200*1200*800	1	个	每月	检修、调试、维护
A22	双星盆台	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A23	星盆龙头	2301-238	4	个	每3个月	检修、更换安装
A24	洗地龙头	B-0118C	2	个	每3个月	检修、更换安装
A25	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂热菜加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高身双门 玻璃展示柜	1200*705*1910	2	台	每月	检修、调试、维护

A02	高身四门雪柜	1m³	6	台	每月	检修、调试、维护
A03	平台雪柜	1800*750*800	5	台	每月	检修、调试、维护
A04	双头低汤炉	1300*750*550	2	台	每月	检修、调试、维护
A05	双头炒炉	2200*1200*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A06	双头大锅灶	2200*1200*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A07	双星盆台	1560*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A08	星盆龙头	2301-238	4	个	每3个月	检修、更换安装
A09	洗地龙头	B-0118C	2	个	每3个月	检修、更换安装
A10	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂主食间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高身四门雪柜	1.0立方	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	平台雪柜	1800*750*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	双门蒸饭柜	1100*900*1800	3	台	每月	检修、调试、维护
A04	和面机	HWT-50	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	馒头机	MG70	1	台	每月	检修、调试、维护
A06	蒸汽发生器	DN-ZQJ08T	3	台	每月	检修、调试、维护
A07	可倾式汤锅	300L	2	个	每月	检修、调试、维护
A08	双大星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A09	单大星盆台	1000*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A10	星盆龙头	2301-238	3	个	每3个月	检修、更换安装
A11	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
A12	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂凉菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高身双门 玻璃展柜	1200*705*1910	1	台	每月	检修、调试、维护

A02	高身四门雪柜	1m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	平台雪柜	1800*750*800	3	台	每月	检修、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
A05	双星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A06	星盆龙头	2301-238	2	台	每3个月	检修、更换安装
A07	单洗手脚踏龙头	800*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A08	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
A09	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂肉类/菜类加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	绞肉机	TJ22	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	全自动切片机	HBS-300	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	切菜机	YQC660	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	薯仔脱皮机	TP350	2	台	每月	检修、调试、维护
A05	双大星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A06	单大星盆台	1000*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	单大星砧板台	1600*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A08	星盆龙头	2301-238	14	个	每3个月	检修、更换安装
A09	洗地龙头	B-0118C	3	个	每3个月	检修、更换安装
A10	灭蝇灯	MW09-Y20*2	3	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 1#食堂冷库						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高温冷库	4850*2900*2200	1	间	每月	检修、调试、维护
A02	低温冷库	4850*3700*	1	间	每月	检修、调试、维护

		2200				
A03	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A1#食堂化验室						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身双门 玻璃展示柜	1200*705*1910	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	双星盆台	1200*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
A 1#食堂收餐区						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	收碗车	500*900*800	12	台	每3个月	检修、维护
A02	收糠柜	1500*800*800	6	台	每3个月	检修、维护
B 1#食堂售饭明档						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	冷菜展示柜	L＝1800	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	平台雪柜	1800*750*800	7	台	每月	检修、调试、维护
B03	电热蒸碗保温柜	1200*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B04	炉具柜	1450*800*600	1	台	每3个月	检修、维护
B05	保温售饭车	650*650*800	4	台	每月	检修、调试、维护
B06	四格保温售饭台	1500*760*800	7	台	每月	检修、调试、维护
B07	双头煮面炉	1500*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B08	四头煲仔炉	650*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B09	六头冒菜炉	900*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B10	八头煲仔炉	1250*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B11	电饼铛	5KW	1	台	每月	检修、调试、维护
B12	双星盆台	1200*760*800	2	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B13	星盆龙头	2301-238	4	个	每3个月	检修、更换安装
B14	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
B15	灭蝇灯	MW09-Y20*2	5	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。

						2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	双门热风循环消毒柜	MC-4	2	台	每月	检修、调试、维护
B02	烘干系统	配套	1	台	每月	检修、调试、维护
B03	通道式洗碗碟机	CSBH200D	1	台	每月	检修、调试、维护
B04	软水机	HS-ML	1	台	每月	检修、调试、维护
B05	L型洗碗碟机双星盆台	(2000+1500)*760*860	1	台	每月	检修、调试、维护
B06	单大星收糠台	1700*760*860	1	台	每3个月	检修、维护
B07	星盆龙头	A9913	1	个	每3个月	检修、更换安装
B08	高压花洒龙头	B-0128	2	个	每3个月	检修、更换安装
B09	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
B10	灭蝇灯	MW09-Y20*2	5	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂小食加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高身双门玻璃展示柜	1200*705*1910	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	平台雪柜	1800*750*800	2	台	每月	检修、调试、维护
B04	双门蒸饭柜	1100*900*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B05	活动饼架车	480*650*1600	1	台	每月	检修、调试、维护
B06	压面机	MT75	1	台	每月	检修、调试、维护
B07	和面机	HWT-50	1	台	每月	检修、调试、维护
B08	搅拌机	B30	1	台	每月	检修、调试、维护
B09	三层烘饼炉	YXD-60C	1	台	每月	检修、调试、维护
B10	落地式双缸电炸炉	JZH-TCX2	1	台	每月	检修、调试、维护
B11	双头低汤炉	1300*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
B12	四头煲仔炉	650*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B13	双头煮面炉	1800*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B14	发酵箱	XF-12	1	台	每月	检修、调试、维护
B15	电饼铛	5KW	1	台	每月	检修、调试、维护

B16	蒸汽发生器	DN-ZQJ08T	2	台	每月	检修、调试、维护
B17	可倾式汤锅	300L	1	个	每月	检修、调试、维护
B18	单炒大锅灶	2200*1200*800	1	个	每月	检修、调试、维护
B19	双星盆台	1200*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B20	调料拼台	450*750*550	1	台	每3个月	检修、更换安装
B21	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
B22	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
B23	灭蝇灯	MW09-Y20*2	5	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂热菜加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高身双门玻璃展示柜	1200*705*1910	3	台	每月	检修、调试、维护
B02	高身四门雪柜	1.0立方	4	台	每月	检修、调试、维护
B03	平台雪柜	1800*750*800	4	台	每月	检修、调试、维护
B04	双头低汤炉	1300*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
B05	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B06	双头大锅灶	2200*1200*800	6	台	每月	检修、调试、维护
B07	双星盆台	760*1560*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B08	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
B09	洗地龙头	B-0118C	2	个	每3个月	检修、更换安装
B10	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂主食间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	平台雪柜	1800*750*800	1	台	每月	检修、调试、维护
B03	双门蒸饭柜	1100*900*1800	3	台	每月	检修、调试、维护

B04	和面机	HWT-50	1	台	每月	检修、调试、维护
B05	馒头机	MG70	1	台	每月	检修、调试、维护
B06	蒸汽发生器	DN-ZQJ08T	3	台	每月	检修、调试、维护
B07	可倾式汤锅	300L	2	台	每月	检修、调试、维护
B08	双大星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B09	单大星盆台	1000*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B10	星盆龙头	2301-238	3	个	每3个月	检修、更换安装
B11	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
B12	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高身双门玻璃展示柜	1200*705*1910	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	平台雪柜	1800*750*800	3	台	每月	检修、调试、维护
B04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
B05	双大星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B06	单洗手脚踏龙头	800*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
B07	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
B08	洗地龙头	B-0118C	1	个	每3个月	检修、更换安装
B09	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂肉类/菜类加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容

B01	绞肉机	TJ22	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	全自动切片机	HBS-300	1	台	每月	检修、调试、维护
B03	切菜机	YQC660	1	台	每月	检修、调试、维护
B04	薯仔脱皮机	TP350	1	台	每月	检修、调试、维护
B05	单大星台盆	1000*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B06	双大星盆台	1800*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B07	单大星砧板台	1600*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B08	宰杀台	1800*760*800	2	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B09	星盆龙头	2301-238	8	个	每3个月	检修、更换安装
B10	洗地龙头	B-0118C	2	个	每3个月	检修、更换安装
B11	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 1#食堂冷库						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高温冷库	4850*2900*2200	1	间	每月	检修、调试、维护
B02	低温冷库	4850*3700*2200	1	间	每月	检修、调试、维护
B03	高温冷库	3000*2700*2200	1	间	每月	检修、调试、维护
B04	低温冷库	3000*3600*2200	1	间	每月	检修、调试、维护
B 1#食堂化验室						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
B02	高身双门玻璃展示柜	1200*705*1910	1	台	每月	检修、调试、维护
B03	双星盆台	1200*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊；

						2.下水套件的维修、更换等。
B04	星盆龙头	2301-238	2	个	每3个月	检修、更换安装
B 1#食堂收餐区						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	收碗车	500*900*800	4	台	每3个月	检修、维护
B02	收糠柜	1500*800*800	2	台	每3个月	检修、维护
C 1#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
C01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
C02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
C03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	个	每月	检修、调试、维护
C04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
D 1#食堂排风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
D01	低噪音 柜式抽风机	YFXL-22″	2	台	每月	检修、调试、维护
D02	电机	7.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
D03	风柜变频保护器	7.5KW/380V	4	个	每月	检修、调试、维护
D04	锌板排风管		1	套	每3个月	检修、维护
E 1#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
E01	低噪音 柜式送风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
E02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
E03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	个	每月	检修、调试、维护
E04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
F1#食堂排风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
F01	低噪音 柜式送风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
F02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
F03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	个	每月	检修、调试、维护
F04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护

A 2#食堂备餐间						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	制冰机+过滤器		1	套	每月	检修、调试、维护
A02	电热开水器+底座		1	套	每月	检修、调试、维护
A03	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 2#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	高身单门 玻璃展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
A05	单星水池 （配脚踏龙头）	500*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A06	双星台盆	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 2#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	揭盖式洗碗碟机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	双门热风循环 消毒柜		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	洗碗碟机 双星盆台	1500*760*860	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	收康台	1000*760*860	1	个	每3个月	检修、维护
A05	高压花洒龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A 2#食堂粗加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	全自动切片机		1	台	每月	检修、调试、维护

A02	绞肉机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	单大星盆台	1000*760*800	1	个	每3个月	检修、维护
A04	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 2#食堂主厨间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	蒸汽发生器		1	台	每月	检修、调试、维护
A04	三层蒸柜	1200*900*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	保温双通工作台	1800*800*800	3	台	每月	检修、调试、维护
A06	单头低汤炉	650*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A07	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	六头煲仔炉	950*900*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	单星台盆	700*760*800	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A10	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A11	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 2#食堂面食间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	搅拌机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	压面机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	双层烘饼炉		1	台	每月	检修、调试、维护
A04	活动面粉车	400*600*600	2	台	每3个月	检修、焊接
A05	电饼铛		1	台	每月	检修、调试、维护
A06	单星台盆	700*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
B 2#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容

B01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
B02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
C 2#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
C01	低噪音 柜式送风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
C02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
C03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
C04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
D 2#食堂排风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
D01	低噪音 柜式排风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
D02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
D03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
D04	锌板排风管		1	套	每3个月	检修、维护
A 3#食堂主厨间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身四门冰柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	保温双通工作柜	1800*800*800	4	台	每月	检修、调试、维护
A04	三层蒸柜	1200*900*1800	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	搅拌机		1	台	每月	检修、调试、维护
A06	压面机		1	台	每月	检修、调试、维护
A07	单头低汤炉	650*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	六头煲仔炉	950*900*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A10	双层烘箱		1	个	每月	检修、调试、维护
A11	电饼铛		1	个	每月	检修、调试、维护
A12	蒸汽发生器		1	个	每月	检修、调试、维护
A13	单星台盆	700*760*800	2	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊

						; 2.下水套件的维修、更换等。
A14	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换; 3.粘纸更换等。
A3#食堂备餐间						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	制冰机+过滤器		1	套	每月	检修、调试、维护
A02	电热开水器+底座		1	套	每月	检修、调试、维护
A 3#食堂粗加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	台式绞肉机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	全自动切片机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	单大星台盆	1000*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊; 2.下水套件的维修、更换等。
A04	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换; 3.粘纸更换等。
A 3#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	双门热风 循环消毒柜		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	揭盖式洗碗碟机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	洗碗碟机 双星盆台	1500*760*860	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊; 2.下水套件的维修、更换等。
A04	收糠台	1000*760*860	1	个	每3个月	检修、维护
A05	高压花洒龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A06	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换; 3.粘纸更换等。
A 3#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容

A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身单门 玻璃展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
A05	单洗手星 （配脚踏龙头）	500*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A06	双星台盆	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 3#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
B02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
A 4#食堂主厨间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身单门展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	三层蒸柜	1200*900*1800	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	搅拌机		1	台	每月	检修、调试、维护
A06	压面机		1	台	每月	检修、调试、维护
A07	单头低汤炉	650*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	三层烘饼炉		1	台	每月	检修、调试、维护
A10	六头煲仔炉	950*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A11	蒸汽发生器		1	个	每月	检修、调试、维护
A12	保温双通工作台	1800*800*800	3	个	每月	检修、调试、维护

A13	单星台盆	700*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A14	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 4#食堂备餐间						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	制冰机+过滤器		1	套	每月	检修、调试、维护
A02	电热开水器+底座		1	套	每月	检修、调试、维护
A03	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A04	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 4#食堂粗加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	全自动切片机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	台式绞肉机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	单大星台盆	1000*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 4#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	双门热风 循环消毒柜		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	揭盖式洗碗碟机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	洗碗碟机 双星盆台	1500*760*860	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	高压花洒龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A05	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。

						2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 4#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身单门 玻璃展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
A05	单洗手星 （配脚踏龙头）	500*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A06	双星台盆	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 4#食堂售餐区						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	四格保温售饭柜	1500*760*800	4	台	每月	检修、调试、维护
A02	收糠车	1500*800*800	1	台	每3个月	检修、焊接
A03	收碗车	500*900*800	2	台	每3个月	检修、焊接
B 4#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
B02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
C 4#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
C01	低噪音 柜式送风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
C02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
C03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护

C04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
D 4#食堂排风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
D01	低噪音 柜式排风机	YFXL-20″	2	台	每月	检修、调试、维护
D02	电机	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
D03	风柜变频保护器	5.5KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
D04	锌板排风管		1	套	每3个月	检修、维护
A 5#食堂主厨间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身单门展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	三层蒸柜	1200*900*1800	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	搅拌机		1	台	每月	检修、调试、维护
A06	压面机		1	台	每月	检修、调试、维护
A07	单头低汤炉	650*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	三层烘饼炉		1	台	每月	检修、调试、维护
A10	六头煲仔炉	950*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A11	蒸汽发生器		1	个	每月	检修、调试、维护
A12	保温双通工作台	1800*800*800	3	个	每月	检修、调试、维护
A13	单星台盆	700*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A14	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 5#食堂备餐间						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	制冰机+过滤器		1	套	每月	检修、调试、维护
A02	电热开水器+底座		1	套	每月	检修、调试、维护
A03	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A04	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光

						线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 5#食堂粗加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	全自动切片机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	台式绞肉机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	单大星台盆	1000*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	宰杀台		1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A05	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 5#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	双门热风循环消毒柜		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	揭盖式洗碗碟机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	洗碗碟机双星台盆	1500*760*860	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A04	高压花洒龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A05	收糠台	1600*760*860	1	个	每3个月	检修、焊接
A06	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 5#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身单门玻璃展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装

A05	单洗手星 （配脚踏龙头）	500*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A06	双星台盆	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 5#食堂售餐区						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	四格保温售饭柜	1500*760*800	4	台	每月	检修、调试、维护
B 5#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
B02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
B04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护
A 6#食堂冷菜间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	2	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身双门 玻璃展示柜	0.36m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A04	烘手器		1	台	每3个月	检修、调试、更换安装
A05	单洗手星 （配脚踏龙头）	500*500*800	1	个	每3个月	检修、更换安装
A06	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A07	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂售饭明档						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	6	台	每月	检修、调试、维护
A02	冷菜展示柜	L=1800	1	台	每月	检修、调试、维护

A03	电热蒸碗保温柜	1200*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A04	保温售饭车	650*650*800	6	台	每月	检修、调试、维护
A05	双头煮面炉	1500*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A06	六头冒菜炉	900*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A07	八头煲仔炉	1250*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A08	八头煲仔炉	1250*800*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	台式电饼铛		1	台	每月	检修、调试、维护
A10	四格保温售饭台	1500*760*800	6	台	每月	检修、调试、维护
A11	双星盆台	1200*760*800	3	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A12	洗地龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A13	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂洗碗间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	双门热风循环消毒柜		2	台	每月	检修、调试、维护
A02	通道式洗碗碟机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	烘干系统		1	套	每月	检修、调试、维护
A04	单大星收糠台	1800*760*860	1	台	每3个月	检修、焊接
A05	洗碗碟机 双星盆台	1800*760*860	1	台	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A06	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A07	高压花洒龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A08	灭蝇灯	MW09-Y20*2	3	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂蒸煮间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护

A03	双门蒸饭柜	1100*900*1800	3	台	每月	检修、调试、维护
A04	蒸汽发生器		3	台	每月	检修、调试、维护
A05	可倾式汤锅		1	个	每月	检修、调试、维护
A06	双大星盆台	1800*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A08	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂快餐间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	4	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身双门 玻璃展示柜	0.86m³	1	台	每月	检修、调试、维护
A03	高身四门雪柜	1.0m³	5	台	每月	检修、调试、维护
A04	双头炒炉	2200*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A05	双头低汤炉	1300*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A06	双头大锅灶	2200*1200*800	3	个	每月	检修、调试、维护
A07	双星盆台	760*1560*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A08	洗地龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A09	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换。 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂小吃间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	平台雪柜	1800*760*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A02	高身四门雪柜	1.0m³	2	台	每月	检修、调试、维护
A03	活动饼架车	480*650*1600	1	台	每3个月	检修、焊接
A04	活动面粉车	400*600*600	4	台	每3个月	检修、焊接
A05	压面机		1	台	每月	检修、调试、维护
A06	和面机		1	台	每月	检修、调试、维护

A07	搅拌机		1	台	每月	检修、调试、维护
A08	双头蒸炉	1800*1200*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A09	双头低汤炉	1300*750*550	1	台	每月	检修、调试、维护
A10	三层烘饼炉		1	台	每月	检修、调试、维护
A11	坐地式 双缸电炸炉		1	台	每月	检修、调试、维护
A12	四头煲仔炉	650*900*800	1	台	每月	检修、调试、维护
A13	发酵箱		1	个	每月	检修、调试、维护
A14	电饼铛		1	个	每月	检修、调试、维护
A15	蒸汽发生器		1	个	每月	检修、调试、维护
A16	单炒单大锅灶	2200*1200*800	1	个	每月	检修、调试、维护
A17	双星盆台	1200*760*800	1	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A18	洗地龙头		1	个	每3个月	检修、更换安装
A19	灭蝇灯	MW09-Y20*2	1	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
A 6#食堂粗加工间						
序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
A01	全自动切片机		1	台	每月	检修、调试、维护
A02	台式绞肉机		1	台	每月	检修、调试、维护
A03	薯仔脱皮机		1	台	每月	检修、调试、维护
A04	切菜机		1	台	每月	检修、调试、维护
A05	双大星盆台	1800*760*800	3	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A06	宰杀台	1800*760*800	2	个	每3个月	1.外观修复，焊点检查、补焊； 2.下水套件的维修、更换等。
A07	洗地龙头		2	个	每3个月	检修、更换安装
A08	灭蝇灯	MW09-Y20*2	2	个	每月	1.灭蝇灯管检测、发出黄色光线需更换； 2.线路检修、更换； 3.粘纸更换等。
B 6#食堂冷库						

序号	名称	型号和规格(mm)	数量	单位	维保周期	维保内容
B01	高温冷库	5500*3200 *2200	1	间	每月	检修、调试、维护
B02	低温冷库	5500*3900 *2200	1	间	每月	检修、调试、维护
C 6#食堂送风系统						
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保周期	维保内容
C01	低噪音 柜式送风机	YFXL-27″	2	台	每月	检修、调试、维护
C02	电机	15KW/380V	2	台	每月	检修、调试、维护
C03	风柜变频保护器	15KW/380V	2	个	每月	检修、调试、维护
C04	锌板送风管		1	套	每3个月	检修、维护

附表 2：排烟设备清单

1#食堂抽风系统					
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	5	台	检修、调试
2	电机	11KW/380V	5	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	5	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	5	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	5	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	5	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		133.4	米	清洗、检修
2#食堂抽风系统					
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	5	台	检修、调试
2	电机	11KW/380V	5	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	5	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	5	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	5	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	5	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		28.8	米	清洗、检修
3#食堂抽风系统					

序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	4	台	检修、调试
2	电机	11KW/380V	4	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	4	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	4	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	4	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	4	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		18.6	米	清洗、检修
4#食堂抽风系统					
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	5	台	检修、调试
2	电机	11KW/380V	5	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	5	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	5	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	5	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	5	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	5	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		19.1	米	清洗、检修
5#食堂抽风系统					
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	4	台	检修、调试

2	电机	11KW/380V	4	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	4	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	4	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	4	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	4	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		11.5	米	清洗、检修
6#食堂抽风系统					
序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	低噪音 柜式抽风机	YFXL-25″	4	台	检修、调试
2	电机	11KW/380V	4	台	检修、调试
3	低噪音 柜式抽风机	YFXL-27″	4	台	检修、调试
4	电机	15KW/380V	4	台	检修、调试
5	风柜变频保护器	11KW/380V	4	个	检修、调试
6	风柜变频保护器	15KW/380V	4	个	检修、调试
7	低空排放 油烟净化器	处理风量:30000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
8	低空排放 油烟净化器	处理风量:36000m3/h	4	台	清洗、检修、调试
9	集烟管道		102.1	米	清洗、检修

附表 3：公寓楼厨房设备

序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	平台雪柜	1800*750*800	1	台	检修、调试、维护
2	双门热风循环消毒柜	mc-4	1	台	检修、调试、维护
3	单灶炉		1	台	检修、调试、维护
4	单通工作台	1800*760*800	1	台	检修、调试、维护
5	双门雪柜	0.5 立方	1	台	检修、调试、维护

附表4：新洲小镇职工食堂抽风系统

序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	排风柜		1	台	清洗、检修
2	油烟净化器		1	台	清洗、检修
3	排烟管道		60	米	清洗、检修
4	集烟箱		9	米	清洗、检修
5	油烟罩		9	米	清洗、检修

附表5：新洲小镇机关食堂厨房设备

序号	名称	型号和规格	数量	单位	维保内容
1	电动液压饸烙机	冠霆2500W	1	台	检修、调试、维护
2	大号蒸车	双亚36盘	1	台	检修、调试、维护
3	和面机	立丰HF50C	1	台	检修、调试、维护
4	压面机	三相电京牛380V	1	台	检修、调试、维护
5	天然气热水器	美的超一级能效	1	台	检修、调试、维护
6	四门冷柜	鑫奥1200*750*1950	2	台	检修、调试、维护
7	电饼档	北京东方新奥（YCD-80-K）	1	台	检修、调试、维护
8	木案单通工作台	1800*800*800	4	台	正常维保
9	热风循环双用双门消毒柜	双门	2	台	检修、调试、维护
10	水池柜	1600*700*800	1	台	检修、调试、维护
11	平冷柜	YDXD-1.8-80	7	台	检修、调试、维护
12	灶房单门发酵箱	FX13	1	台	检修、调试、维护
13	豆浆机	河北铁狮（525*345*760）	1	台	检修、调试、维护
14	筷子消毒车	700*450*800	1	台	检修、调试、维护
15	刀具砧板消毒柜	CN2018214877440	1	台	检修、调试、维护
16	厨具展示台		30	个	检修、调试、维护
17	防爆高压锅		2	个	检修、调试、维护
18	消毒柜	YTD-388A2	4	台	检修、调试、维护
19	电磁炉		2	个	检修、调试、维护

20	刀具消毒柜	220V 18W	1	台	检修、调试、维护
21	厨房电器封口机	DZ-4002.220V.900W	1	台	检修、调试、维护
22	厨房电器洗衣机	MB55V30	1	台	检修、调试、维护
23	全自动电热开水器	DZK.200	1	台	检修、调试、维护
24	电热蒸煮炉	DZK.380V-3	1	台	检修、调试、维护
25	台式煎饼机		1	台	检修、调试、维护
26	高铁油烟净化器		1	套	检修、调试、维护
27	高压喷水枪	B-7107-01	1	个	检修、调试、维护
28	一炒一温红外节能灶	金联2000*1100*800 大锅80cm 小锅52cm	3	台	检修、调试、维护
29	净水器		2	台	检修、调试、维护
30	不锈钢油烟灶	3300*1200		平方米	检修、调试、维护
31	1.8双温平冷柜	SD-498.220W	1	台	检修、调试、维护
32	1.2米一炒一煮电磁灶	STI-5KSF301	1	台	检修、调试、维护
33	烤箱	FKB-2.380V 3N	1	台	检修、调试、维护
34	天然气壁挂炉	美的	1	台	检修、调试、维护

附表 6：包含的维修材料及配件

名称		型号规格	单位	备注
炉灶类	炒炉炉头4寸	4寸	套	与主设备相匹配
	加厚俩坑生铁圈	14寸	个	
	整体炉膛连隧道砖		套	
	250摇摆龙头		个	
	温盆		个	
	550W鼓风机	550W	个	
	风制	2寸	个	
	气阀4分	4分	个	
	火种阀		个	
	点火器		个	
	4分接气软管	4分	根	
	铜管	Φ6	根	
	气阀把手		个	
	鼓风机开关		个	
	点火棒		个	
	点火棒阀		个	
	点火棒软管		米	
	炒锅锅架		个	
蒸柜	门别把手		个	
	胶边		米	
	1.2寸球阀	1.2寸	个	
	1寸天然气软管	1寸	根	
	4分接气软管	4分	根	
	下水阀	1寸	个	
	电子打火		个	

	蒸柜门刀		把	
	蒸柜弹簧		个	
	水胆		个	
	火排		个	
	蒸柜门轴		付	
单门电蒸饭柜	上水浮球阀		个	
	加热管	4KW/380V	个	
	不锈钢合页		个	
	铜球阀	4分	个	
双门蒸饭柜	长把手		个	
煲仔炉	炉花板	250*250	个	
	文华炉头	6寸	个	
	铜管Φ6	Φ6	根	
	弯式波制	1/4″	个	
	喷嘴		个	
低汤炉	连体炉花板	500*500	块	
	炉头4寸	4寸	套	
	快开龙头		个	
	鼓风机	550W	台	
煮面炉	尾撑（汤锅）蒸撑		个	
	强力炉头	8寸	个	
	鸭嘴火种喷气头		个	
	单水龙头	申士丹	个	
电热煮面炉	发热管	6KW/380V	个	
保温售饭台	发热管	3KW(220V)，1米	个	
	发热管	3KW(220V)，1.4米	个	
	温控	T125-111-20N	个	
	下水阀	1寸	个	
	汤桶加热圈加热管	Φ220	个	
	全钢子弹脚	38*38	个	
	荷台重力脚	6寸	个	
	旋钮温控	110°	个	
	交流接触器	CJX2-3210(380V50HZ)	个	

保温桶售饭台	加热管	3KW ，600MM长	个	
	下水球阀	6分	个	
星盆	双水龙头	申士丹 A9913	个	
	上水软管		个	
	下水软管		个	
	全钢子弹脚	38*38	个	
	单水龙头	申士丹	个	
	脚踩龙头		个	
	不锈钢沥水器盖		个	
	不锈钢沥水器		套	
腾飞热水器	发热管	9KW	个	
	保温发热管	2KW	个	
	开水龙头		个	
	电磁感应开关		个	
	浮球		个	
	交流接触器	CJX21810(380V50HZ)	个	
	交流接触器	CJX21210(380V50HZ)	个	
	发热管	6KW	个	
	保温发热管	2KW	个	
	水龙头上盖总成	4分下压式	个	
热水器（吉宝）型号GB-80E	加热管	9KW	个	
	电磁阀		个	
	水龙头		个	
	上电极		个	
	下水位探针		个	
	温度传感器		个	
	电脑板		个	
海尔热水器	三通连体达		个	
电饼铛 YXD-25B	电路板开关		个	
	炉丝		个	
	旋转温控		个	
电饼铛 YCD45A-K	旋钮显示型温控	9001X-3	个	
	电路板　电热丝		个	

三层烤箱 恒联型号GL-6A	加热管		个	
	温控		个	
	照明灯		个	
	交流接触器	CJX3-3200 380V	个	
	交流接触器	CJX2-1210 380V	个	
	保险		个	
	复位开关		个	
烤箱（新南方三层烤箱）型号YXD-60C	温控		个	
	照明灯		个	
	加热管		个	
平台雪柜	冷藏压缩机	万宝60	个	
	温控显示器	SF-800	个	
	冷凝器		个	
	过滤器		个	
	风扇	TY03-80A	个	
四门雪柜	压缩机	万宝72	个	
	温控显示器	SF-800	个	
	冷凝器		个	
	过滤器		个	
	风扇	TY03-80A	个	
	换铜管	单温	组	
	换铜管	双温	组	1台雪柜2组
	脚轮		个	
	冰柜门封条		条	
	冷冻室更换内置铜管		项	
	内漏盘管		项	
美厨冰柜	旋钮温控器		个	
冷藏展示柜	冷藏压缩机	万宝60	个	
	温控显示器	SF-800	个	
	冷凝器		个	
	过滤器		个	
	风扇	TY03-80A	个	

压面机	压面机刀		把	
	上下辊		个	
	辊齿轮		个	
	刮刀		个	
恒联搅拌机型号B30	交流接触器	1801型	个	
	点动开关		个	
恒联搅拌机型号B20	交流接触器	1210型	个	
佳斯特双缸炸炉型号JZH-TC2	加热管	12KW	个	
	旋钮开关		个	
	保险		个	
	温控		个	
	交流接触器	CJX2-2510 220V	个	
	超温保护器		个	
鼎美消毒柜	交流接触	2510 220V/240V 60HZ	个	
	发热管		个	
	时间控制器		个	
	温度控制器		个	
	风扇		个	
安洁热风消毒柜型号RTP-2000A	热风机		个	
	交流接触器	D1810	个	
	U型干烧加热管	1.5KW	个	
	定时器开关		个	
	玻璃加热条管		支	
	灯管		个	
	温控开关		个	
康宝消毒柜	紫外线加热管		个	
	温控		个	
	锡焊电脑板		项	
	石英加热管	300W	个	
康柜消毒柜	电脑板		个	
美厨热风消毒柜MC-4	定时开关		个	
	旋转温控		个	

	门胶边	一个柜门一根	根	
恒联发酵箱	加热管	500W	个	
	加热管	220V2.3KW	根	
	干加热管		个	
	温控		个	
绞肉机（西玛TC22）	绞肉机开关		个	
	十字刀头		个	
冷库	压缩机	3HP	台	
	压缩机	4HP		
	压缩机	5HP		
	压缩机	6HP	台	
	膨胀阀		个	
	冷凝器化霜加热器		套	
	制冷节流器		套	
	冷媒疏导三角铜阀		个	
	氮气（冲洗管路用）		罐	
	制冷剂	404	瓶	大罐
	更换冷库整套外机		套	
	更换内机膨胀阀系统		套	
	冷冻库加冷媒带换温感头		套	
	冷冻库除霜温控感应装制		套	
	杂质过滤器		个	
	控制箱显示面板		个	
	化霜加热感应器		套	
	保鲜库冷风扩散器		套	
	保鲜库冷凝器化霜加热器		套	
HOBART洗碗机C44BP	交流接触	901	个	
	交流接触	3201	个	
	三相空开	60A	个	
	继热保护器		个	
	传动总成	乳白色	个	

	滑块组件	米白色	个	
	洗碗机主板		个	
HOBART洗碗机 AM900	洗碗机主板		个	
	喷淋泵		个	
	电磁阀		个	
	压力发生器（变送器）		个	
	锅炉加热管	9KW	个	
	主洗加热管		个	
	漂洗加热管	6.3KW	个	
	主洗加热管	3KW/220V	个	
	升温箱感应探头		个	
制冰机 WELB1LT 型号：ES.90AC	制冷剂	R-134A	瓶	
	压缩机		台	
	水位探头		个	
变频控制器	15KW		台	
变频控制器	11KW		台	
变频控制器	7.5KW		台	
变频控制器	5.5KW		台	
九阳商用豆浆机 DSA250-01	煮浆桶上盖		个	
	煮浆桶下盖		个	
	料斗上盖		个	
	料斗下盖		个	
	排水口		个	
	抽浆水泵		个	
	单相电机		个	
	交流接触器		个	
	主控板		个	
	电脑板		个	
九阳商用豆浆机 DCS-150S02	煮浆桶上盖		个	
	煮浆桶下盖		个	
	料斗上盖		个	
	料斗下盖		个	
	排水口		个	

	浆桶按钮调节块（小）		个	
	浆桶按钮调节块（大）		个	
	抽浆水泵		个	
	主控板		个	
	电脑板		个	
暖碟车 型号DR-1	温控开关		个	
	加热管		个	
自动揉面机（任县华科兴机械厂）型号 YP-350	轧辊		个	
	復带		套	
	档位开关（旋钮型）		个	
和面机	倒顺开关	16A 220V	个	
	倒顺开关	30A 380V HY23-132	个	
	倒顺开关	HY2-15A	个	
	齿轮		个	
	电机		个	
	3KW电机换轴承		个	
银鹰HWJ50和面机	电器盒带开关		套	
电扒炉（广州粤宝）	温控旋钮开关		个	
豆浆机（恒联） 型号：DJ70A	磨豆盘水龙头		个	
	加热温控		个	
	电加热管		个	
	交流接触器	1801型	个	
灭火系统	食用油专用灭火药剂	液体	桶	
	启动装置	钼钢	个	
	厨房灭火雾化喷嘴	H59铜	个	
	雾化喷嘴保护橡胶帽	硅阻燃耐火胶	个	
	感温探测装置	H62铜	个	
	感温探测装置挂钩	304不锈钢	个	
烟罩	烟罩灯	LED	个	
	烟罩灯罩		个	
	烟罩灯口		个	

空调	美的1.5P	电路板	块	
		外机叶轮	个	
		加氟	次	
		摇控	个	
洗地龙头		5HR-232-01	个	
洗地龙头	喷头	5HR-HDL	个	
高压花洒		5PR	个	
洗地龙头	三角阀门		个	
布菲炉	温控式电路板		个	
净化器	高压包		个	
低空排放油烟净化器	高压包	高压电源	个	
国产过滤器	滤芯		个	
过滤器	国产	制冰机用	套	
过滤器	爱惠浦	制冰机用	套	
过滤器	爱惠浦原装滤芯	制冰机用	个	
饸饹机	三角带	A2000li2030L	条	
	电机电容及防水护板		套	
	电机绕线圈		套	
	更换液压油		箱	
铁狮豆浆机	纱网（过滤网）		个	
	电机线圈		台	
	上磨盘		片	
	下磨盘		片	
土豆去皮机	三角皮带	A1280	条	
	压力轴承		套	
	LM轴承		套	
切菜机（天烨机械） 型号 TW801A	丁刀组直刀片		个	
	斩刀片		个	
	小丝刀		个	
	月牙刀		个	
	刀盘		个	
	前端滚轴		个	

	叶菜安全开关	CZ-7310	个	
	微动开关	CZ-7100	个	
	急停开关		个	
	停止开关		个	
	启动开关		个	
	中间继电器	14脚MY4N-J24VDC	个	
	下输送链条		个	
	上输送链条		个	
	上输送带	120*630MM	个	
	下输送带	120*1190MM	个	
绞肉机（天烨机械） 型号 TW-205B	圆刀片	105MM	个	
	刀组	2.5-30MM	个	
	磁动开关		个	
	急停开关	大红	个	
	启动开关	绿	个	
	停止开关	新款	个	
	选择开关		个	
	交流接触器	CDC10-10A 36V	个	
	变压器	380V转36V EZ-57	个	
	皮带	A1050	个	
	传动链齿		个	
	涡轮		个	
	主轴轴承		个	
	减速轴承		个	
餐车	万向轮	2寸	个	
	万向轮带刹车	2寸	个	
	万向轮	3寸	个	
	万向轮带刹车	3寸	个	
	万向轮	4寸	个	
	定向轮	4寸	个	
	万向轮带刹车	4寸	个	
空开	1P空开	1P 16A	个	
	1P空开带漏电保护	1P 16A	个	

	1P空开	1P 20A	个	
	1P空开带漏电保护	1P 20A	个	
	1P空开	1P 32A	个	
	1P空开带漏电保护	1P 32A	个	
	2P空开	2P 20A	个	
	2P空开带漏电保护	2P 20A	个	
	2P空开	2P 32A	个	
	2P空开带漏电保护	2P 32A	个	
	2P空开	2P 40A	个	
	2P空开带漏电保护	2P 40A	个	
	2P空开	2P 63A	个	
	2P空开带漏电保护	2P 63A	个	
	2P空开	2P 125A	个	
	2P空开带漏电保护	2P 125A	个	
	3P空开	3P 32A	个	
	3P空开带漏电保护	3P 32A	个	
	3P空开	3P 63A	个	
	3P空开带漏电保护	3P 63A	个	
	4P空开	4P 32A	个	
	4P空开带漏电保护	4P 32A	个	
	4P空开	4P 63A	个	
电线	电源线	4平方	米	
电缆线		4芯4平方（3*4㎡+1*2.5㎡）	米	
空开盒子		4回路	个	
		5回路	个	
		6回路	个	
		8回路	个	
		10回路	个	
		12回路	个	
		15回路	个	
		18回路	个	
		20回路	个	
		24回路	个	

蒸汽发生器	蒸汽发生器	30火排	台	
	燃气电磁阀（新款）	精鼎电磁阀	套	
		线圈	个	
	风压开关		个	
	点火针	新款五联	套	
	耐高温浮球阀	4分	套	
	火排	30排	套	
	H型火排支架	30排	套	
	水位电极		个	
	蒸汽机进水铜管		套	
	进气铜管	80	套	
	旋钮		个	
	专用1寸铜球阀		个	
	4分止回阀		个	
	蒸汽机水胆304	ZQ80水胆	套	
	副水箱	含浮球阀、水位电极	套	
	点火开关	摇臂开关	个	
	顶部电机		台	
	电容		个	
22寸11KW风柜	风轮	双边风轮22″∮38.1	个	
	轴	SX外置转轴22″-1103mm	个	
	轴承	UKP209、HE2309	个	
	皮带	B-2300	条	
	11KW电机修轴、轴承、绕线		项	
18寸4KW风柜	风轮	双边风轮18″∮30.16	个	
	轴	SX外置转轴18″-935mm	个	
	轴承	UKP207、HE2307	个	
	皮带	B-2000	条	
20寸7.5KW风柜	风轮	双边风轮20″∮38.1	个	
	轴	SX外置转轴20″-1015mm	个	
	轴承	UKP209、HE2309	个	
	皮带	B-2150	条	

	电机绕线圈		项	
27寸15KW风柜	风轮	双边风轮27″∮50.8	个	
	轴	SX外置转轴27″-1365mm	个	
	轴承	UKP211、HE2311	个	
	皮带	B-2350	条	
	皮带	B-2800	条	
18寸5.5KW风柜	风轮	双边风轮18″∮30.16	个	
	轴	SX外置转轴18″-935mm	个	
	轴承	UKP207、HA2307	个	
	皮带	B-2100	条	
灭蝇灯	灯管		个	
	灭蝇纸		包	
	镀锌弯头	4分	个	
	镀锌对丝	4分	个	
	镀锌弯头	1寸	个	
	镀锌直通	1寸	个	
	镀锌补芯	1寸变4分	个	
	镀锌三通	1寸	个	
	镀锌对丝	1寸	个	
	镀锌弯头	1.5寸变1寸	个	
	镀锌直通	1.5寸	个	
	三角阀	4分	个	
	铜球阀	4分	个	
	铜球阀	6分	个	
	铜球阀	1寸	个	
	铜球阀	1寸2分	个	
	电缆线	3*4㎡	卷	
	空开带漏电保护	2P 20A	个	
	线槽	40*25	根	
	暗装插座	5孔	个	

附表 7：

延安市机关事务服务中心机关餐厅厨房设备维保确认及考核表

<table>
<tr><td>项目名称</td><td colspan="8">延安市机关事务服务中心机关餐厅厨房设备维修保养及油烟管道清洗服务项目</td></tr>
<tr><td>采购方</td><td colspan="8">延安市机关事务服务中心</td></tr>
<tr><td>中标方</td><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>维保日期</td><td colspan="3">年　月　日</td><td>维保
地点</td><td colspan="4">1号□ 2号□ 3号□ 4号□
5号□ 6号□ 冷库□</td></tr>
<tr><td rowspan="4">维保内容</td><td>序号</td><td colspan="2">维保内容</td><td>数量</td><td>单位</td><td colspan="3">备注</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="9">厨房设备维保验收考核表</td></tr>
<tr><td rowspan="2">正常维保</td><td>是否按时
（25分）</td><td>维保数量
（25分）</td><td>维保标准
（25分）</td><td colspan="3">维保质量
（25分）</td><td>分值</td><td>评分</td></tr>
<tr><td>是□
否□</td><td>按量□
不足□</td><td>按要求□
未按要求□</td><td colspan="3">设备维保后，正常运转，且不影响采购方正常供餐。</td><td>100
分</td><td></td></tr>
<tr><td>报修情况</td><td>通知时间</td><td>到达时间
（25分）</td><td>维修数量
（25分）</td><td>维修时效
（25分）</td><td colspan="2">维修标准
（25分）</td><td>分值</td><td>评分</td></tr>
<tr><td>一般报修□
突发保修□</td><td></td><td>≤2小时□
>2小时□</td><td>按量□
不足□</td><td>≤8小时□
>8小时□
≤48小时□
>48小时□</td><td colspan="2">设备维修后，正常运转，且不影响采购方正常供餐。</td><td>100
分</td><td></td></tr>
<tr><td>综合考核等次</td><td colspan="8">□合格（76-100分） □不合格（75分及以下）</td></tr>
<tr><td colspan="5">采购方人员签字：</td><td colspan="4">中标方人员签字：</td></tr>
<tr><td colspan="5">监管员签字：</td><td colspan="4">餐饮企业人员签字：</td></tr>
</table>

备注：

1. 每次现场维保工作完成后填写此单，一式两份，采购方和中标方各持一份。

2. 当天的所有维保维修情况需填写在一张《维保确认及考核表》上。

3. “综合考核等次”分数=（正常维保评分+报修评分）÷2；若一个月内有多次报修，则“综合考核等次”分数=（正常维保评分+报修评分 1＋报修评分 2＋…报修评分 N）÷（N+1）。

