2018年SMG食堂设备维保招标要求

**一、厨房设备清单。**

（1）东视食堂：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 电热保温台 | 1500\*700\*800 | 台 | 6 |
| 2 | 电热保温饭箱 | 700\*600\*1500 | 台 | 2 |
| 3 | 二门冰箱 | 620\*760\*1950 | 台 | 1 |
| 4 | 四门电子消毒柜 | 1200\*700\*1650 | 台 | 1 |
| 5 | 单眼矮脚炉 | 600\*700\*500 | 台 | 1 |
| 6 | 双眼下面灶 | 1800\*1000\*800 | 台 | 1 |
| 7 | 六头煲仔炉 | 900\*700\*800 | 台 | 1 |
| 8 | 六门冰箱 | 1800\*760\*1950 | 台 | 4 |
| 9 | 冷冻冷藏库 | 　 | 套 | 1 |
| 10 | 电子秤 | 200KG | 台 | 1 |
| 11 | 花洒龙头 | 　 | 只 | 1 |
| 12 | 通道式洗碗机 | 1600\*750\*1250 | 台 | 1 |
| 13 | 开水器 | 9KW | 套 | 1 |
| 14 | 展示冰箱 | 600\*600\*1800 | 台 | 2 |
| 15 | 压面机 | MT25 | 台 | 1 |
| 16 | 和面机 | HS80 | 台 | 1 |
| 17 | 搅拌机 | B30 | 台 | 1 |
| 18 | 平台雪柜 | 1800\*760\*800 | 台 | 3 |
| 19 | 绞肉机 | TJ22 | 台 | 2 |
| 20 | 电热豆浆机 | 1200\*500\*1100 | 台 | 1 |
| 21 | 三层烘烤箱 | 1200\*760\*1250 | 台 | 2 |
| 22 | 煎饼炉 | 800\*800\*800 | 台 | 1 |
| 23 | 单门醒发箱 | FX-13A | 台 | 1 |
| 24 | 制冰机 | 600\*600\*800 | 台 | 1 |
| 25 | 斜刀切片机 | 300 | 台 | 1 |
| 26 | 双眼矮脚炉 | 1200\*700\*500 | 台 | 1 |
| 27 | 6.4燃气蒸饭箱 | 735\*950\*1750 | 台 | 2 |
| 28 | 单眼大锅灶 | 1200\*1250\*800 | 台 | 1 |
| 29 | 双眼大锅灶 | 2000\*1250\*800 | 台 | 2 |
| 30 | 双炒双尾灶 | 2000\*1250\*800 | 台 | 2 |
| 31 | 单炒单煎饼炉 | 2000\*1250\*800 | 台 | 1 |

（2）广视食堂：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 暖饭暖汤桶台 | 1200\*700\*800 | 只 | 1 |
| 2 | 四菜盆电热保温台 | 1500\*700\*800 | 只 | 3 |
| 3 | 定制电热保温台（湿式） | 1750\*700\*800 | 只 | 1 |
| 4 | 单炒单尾灶 | 1000\*1100\*800 | 台 | 1 |
| 5 | 电热煎饼炉 | 800\*1100\*800 | 台 | 1 |
| 6 | 单眼矮脚炉 | 600\*700\*500 | 台 | 1 |
| 7 | 排烟风机 | HL3-2A-4.5A | 台 | 1 |
| 8 | 岗位送新风机 | SF4# | 只 | 1 |
| 9 | 六门冷冻冰箱 | 1800\*800\*2000 | 台 | 2 |
| 10 | 搅拌机 | B40 | 台 | 1 |
| 11 | 压面机 | MT25 | 台 | 1 |
| 12 | 和面机 | 40 | 台 | 1 |
| 13 | 三层六盘烤箱 | 1225\*760\*1650 | 台 | 1 |
| 14 | 四门冰箱 | 1200\*800\*2000 | 台 | 3 |
| 15 | 排烟风机 | SF5# | 台 | 1 |
| 16 | 燃气热水器 | 16L | 只 | 2 |
| 17 | 6.4燃气蒸饭箱 | 735\*910\*1860 | 台 | 1 |
| 18 | 3.5燃气蒸饭箱 | 515\*740\*1750 | 台 | 1 |
| 19 | 单眼矮脚炉 | 600\*700\*500 | 台 | 1 |
| 20 | 30"双眼大锅灶 | 2000\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 21 | 鼓风双炒双尾灶 | 2000\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 22 | 六眼煲仔炉 | 700\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 23 | 六眼煲仔炉 | 700\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 24 | 花洒龙头 | B-0113 | 只 | 1 |
| 25 | 揭盖式洗碗机 | 　 | 台 | 1 |

（3）青海路地下一层食堂

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 双动双速和面机 | HS50A | 台 | 1 |
| 2 | 打蛋机 | B25 | 台 | 2 |
| 3 | 压面机 | MT30 | 台 | 1 |
| 4 | 双门醒发箱 | FX-26 | 台 | 1 |
| 5 | 三层六盘烘箱(燃气) | QL-6 | 台 | 1 |
| 6 | 烤鸭炉 | Φ900\*1600 | 台 | 1 |
| 7 | 燃气6.4蒸饭箱 | 735\*910\*1860 | 台 | 3 |
| 8 | 燃气炊饭柜 | RMG-153-C | 台 | 1 |
| 9 | 燃气煎饼铛 | 800\*850\*800 | 台 | 2 |
| 10 | 双眼矮脚炉 | 1200\*600\*500 | 只 | 1 |
| 11 | 嵌入式煎烙工作台 | 1500\*850\*800 | 只 | 2 |
| 12 | 电磁炉 | EM-3000 | 台 | 6 |
| 13 | 保温灯 | HL-2A | 只 | 5 |
| 14 | 保温台 | 1500\*850\*800 | 台 | 2 |
| 15 | 汤粥保温桶 | Φ400\*800 | 只 | 8 |
| 16 | 米饭保温桶 | Φ400\*800 | 只 | 2 |
| 17 | 鼓风双炒双尾灶 | 1500\*900\*800 | 台 | 1 |
| 18 | 鼓风双炒双尾灶 | 2200\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 19 | 鼓风单炒单尾灶 | 1200\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 20 | 双眼大锅灶 | 2000\*1200\*800 | 台 | 2 |
| 21 | 单眼大锅灶 | 1200\*1200\*800 | 台 | 4 |
| 22 | 平台雪柜 | TZ300L2F | 只 | 1 |
| 23 | 六眼煲仔炉 | 900\*700\*800 | 只 | 1 |
| 24 | 十二眼煲仔炉 | 1800\*700\*800 | 只 | 1 |
| 25 | 燃气煎饼炉 | 800\*850\*800 | 台 | 1 |
| 26 | 平台雪柜 | TZ300L2F | 台 | 1 |
| 27 | 花洒龙头 | B-0113 | 只 | 1 |
| 28 | 洗碗机 | AS-44BR-E | 台 | 1 |
| 29 | 平台雪柜 | TZ300L2F | 台 | 2 |
| 30 | 净水器 | 0.05T/H | 只 | 5 |
| 31 | 制冰机 | 760\*890\*1820 | 台 | 1 |
| 32 | 筷子消毒机 | 305\*255\*245 | 台 | 8 |
| 33 | 煮面炉 | 700\*700\*800 | 台 | 1 |
| 34 | 冷藏调理台 | TZ300L2F | 台 | 2 |
| 35 | 自动控温煎饼铛 | YXD10-TE | 台 | 2 |
| 36 | 煲汤炉 | 700\*750\*800 | 台 | 1 |
| 37 | 电热保温柜 | 1500\*800\*2000 | 台 | 1 |
| 38 | 冷藏展示柜（非标定制） | 1800\*800\*1370 | 只 | 2 |
| 39 | 电子消毒柜 | 500\*600\*1600 | 只 | 1 |
| 40 | 绞肉机 | TJ-32A | 台 | 1 |
| 41 | 运水烟罩控制箱 | 550\*680\*1680 | 台 | 1 |

（4）青海路地上一层食堂：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 地磅 | 300KG | 台 | 1 |
| 2 | 洗地龙头 | B-7232-01 | 只 | 1 |
| 3 | 六门冰箱 | QZ1.6L6F | 台 | 2 |
| 4 | 绞肉机 | TC22 | 台 | 1 |
| 5 | 绞切肉机 | JQ-1 | 台 | 1 |
| 6 | 热水器 | 80L | 台 | 1 |
| 7 | 鼓风双炒双尾灶 | 2000\*1200\*800 | 台 | 3 |
| 8 | 燃气100KG双门蒸饭箱 | 1100\*740\*1700 | 台 | 1 |
| 9 | 单头大锅灶 | 1200\*1200\*800 | 台 | 1 |
| 10 | 三门蒸柜 | 910\*910\*1860 | 台 | 1 |
| 11 | 暖风打荷台柜 | 1800\*800\*800 | 只 | 4 |
| 12 | 平台雪柜 | TZ300L2F | 台 | 4 |
| 13 | 四门冰箱 | QZ1.0L4F | 台 | 2 |
| 14 | 双头矮仔炉 | 1200\*700\*550 | 台 | 2 |
| 15 | 万能蒸烤箱 | 847\*771\*1017mm | 台 | 1 |
| 16 | 燃气坑扒炉连柜座 | 800\*900\*850 | 台 | 1 |
| 17 | 六头煲仔炉 | 900\*700\*800 | 台 | 1 |
| 18 | 保温台 | 800\*700\*850 | 台 | 1 |
| 19 | 燃气蒸炉 | 600\*700\*850 | 台 | 1 |
| 20 | 燃气九头煮面炉 | 800\*700\*850 | 台 | 1 |
| 21 | 保温汤车 | 700\*700\*850 | 只 | 1 |
| 22 | 保温台 | 1200\*700\*850 | 台 | 2 |
| 23 | 意粉炉 | 400\*900\*850 | 台 | 1 |
| 24 | 炸炉连下柜 | 800\*900\*850 | 台 | 1 |
| 25 | 烧烤炉 | 800\*900\*850 | 台 | 1 |
| 26 | 平台雪柜 | TZ300L2F | 台 | 1 |
| 27 | 净水器 | GA0.9 | 只 | 2 |
| 28 | 双层寿司柜 | 1500\*450\*550 | 只 | 1 |
| 29 | 制冰机 | QM30A | 台 | 1 |
| 30 | 四门冰箱 | QZ1.0L4F | 台 | 1 |
| 31 | 和面机 | HS50A | 台 | 1 |
| 32 | 搅拌机 | B25 | 台 | 1 |
| 33 | 压面机 | MT30 | 台 | 1 |
| 34 | 醒发箱 | FX-13A | 台 | 1 |
| 35 | 烤箱 | GL-6A | 台 | 1 |
| 36 | 花洒龙头 | B-0113 | 只 | 1 |
| 37 | 洗碗机 | AS-44BR-E | 台 | 1 |
| 38 | 燃气热水器 |  80L | 只 | 2 |
| 39 | 风幕机 | L1500 | 台 | 1 |
| 40 | 风幕机 | L1000 | 台 | 3 |
| 41 | 风幕机 | L1800 | 台 | 2 |
| 42 | 运水烟罩控制箱 | 550\*680\*1680 | 台 | 1 |

**二、具体要求：**

上海文化广播影视集团有限公司为业主方，即甲方；上海文广实业有限公司为管理方，即乙方；服务商为丙方。

**（1）丙方需提供相关资质和维保、制造案例。**

**（2）对清单内设备维修保养过程中如需更换电器、机械零部件费用低于2000元的，由服务方承担；超过2000元时应及时与管理方、业主方联系，征得同意后，负责落实采购并更换备件（凭 “维修单” 按实结算），以确保设备正常使用。**

（3）提供各种设备维修、日常维护保养。

（4）对产品售后做好质量跟踪回访，24小时开通保修电话。

（5）在接到报修电话后，燃气设备在2小时之内到场抢修，一般维修保证4小时内赶到，所有维修应确保在24小时内修理完毕。

（6）提供维修所用维修配件均为正品配件。

（7）服务方如在规定时间内未能赶到现场，又没主动与管理方、业主方联系，对业主方生产造成影响，管理方、业主方可自行委托其他维修单位进行修理，涉及的一切费用均由服务方承担。

（8）服务方需由专人负责产品质量反馈工作，一季度一次。做好设备性能的检测及保养维护工作并出具涉及设施维修情况说明，一式两份交甲乙方存档。

（9）由各类专业技术人员成立售后服务部，采用部门经理负责制，配置专用交通工具，做好维修台帐和用户投诉记录等一切措施，确保维修质量及服务质量。

（10）丙方年度内两次未能成上述约定的，甲方有权提前终止合同，并将供应商列入SMG供应商黑名单。

（11）服务方在工作过程中应采取必要的安全防护措施，消除事故隐患。由于服务方过错造成事故的，服务方应独立承担责任。