

日常耗材供应及厨房设备设施维修合同

甲方：国家大剧院

住所地：北京市西城区西长安街2号

乙方：北京凯诺佳厨房设备有限公司

住所地：北京市朝阳区垡头东里4号2幢1层522号北

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规的规定，甲乙双方就甲方委托乙方提供日常耗材供应及厨房设备设施维护维修服务事宜经协商一致签订本合同，以兹共同遵守。

一、维护维修服务内容的方式

- 1、乙方为甲方提供有偿维护维修服务，需维护维修设备清单（部分）详见《国家大剧院内部餐厅设备设施清单及现状》（附件1）。
- 2、维护维修服务的内容及服务标准详见附件（附件1）。
- 3、乙方为甲方提供有偿日常耗材供应服务，日常耗材价格清单详见附件（附件2）。

二、维护维修服务期限

维护维修服务的期限为：2026年7月8日至2027年7月7日。

三、服务报酬及支付方式

- 1、本合同服务费用分两大类，日常耗材、用品用具、维护维修配件耗材年度总费用不超过78.5万元，厨房设备设施维护维修服务费用（巡检人工费）7.2万元。
- 2、上述合同总价包括但不限于乙方甲方需求提供的日常耗材、用品用具、维护维修配件费用以及乙方按照本合同约定提供维护维修服务的费用。维护维修费包括不限于人工费用、工具费用、必要的辅材费用、差旅费、通讯费、食宿费等费用。除另有约定外甲方无需就本合同项下委托事项向乙方支付上述费用之外的任何其他费用。**以上所有费用均为含税费用。**

3、甲方凭乙方开具的相应金额的、符合国家规定的发票支付服务费用，并按下列支付方式和时间支付乙方：

- (1) 日常耗材及用品用具、维护维修配件耗材供应货款按月结算，乙方应于每月5

日前征询甲方付款意见，甲方同意后乙方将开具增值税普通发票，开票内容为日杂用品明细及设备配件明细，税率为1%，甲方收到明细后进行审核，审核通过后甲方根据付款流程办理支付上月采购日常耗材的付款手续。日常耗材供应报价以京东商城（www.jd.com）网站当日零售价格为基准（以该网站上商品销量从高到低排序，前5家网售价的平均价格为准）上浮15%做为最后耗材的报价依据，2026年7月8日—2027年7月7日总年度日常耗材及用品用具、维护维修配件耗材费用不超过78.5万元。甲方收到明细后进行审核，审核通过后甲方根据付款流程办理支付上月日常耗材及用品用具、维护维修配件耗材的付款手续。当乙方的费用达到投标报价后，甲方将不再支付任何费用，但是乙方仍需提供所需的耗材以保证国家大剧院内部餐厅设备设施清单中的设备可正常运转，直至合同期满。

（2）厨房设备设施维护维修服务费用由巡检人工费用组成，巡检人工费2026年7月8日—2027年7月7日总计：7.2万元整，每月应支付厨房设备巡检费6000.00元整，巡检人工费按月结算，乙方应于每月5日前征询甲方付款意见，甲方确认乙方工作并同意后乙方将开具增值税普通发票，开票内容为劳务明细（写明巡检内容），税率为1%，甲方收到申请后进行审核，审核通过后甲方根据付款流程办理支付上月巡检人工费的付款手续。

4、乙方账户信息：

开户行：工商银行北京九龙山支行

户名：北京凯诺佳厨房设备有限公司

账号：0200253109200035222

四、甲方的权利和义务

- 1、甲方应积极配合乙方进行日常维护维护维修工作并提供提供必要的条件。
- 2、甲方对乙方提出的非乙方责任导致的故障或者隐患及时配合处理。
- 3、按本合同约定支付服务报酬。
- 4、甲方有权对乙方的服务工作进行督促和检查。

五、乙方的权利和义务

- 1、乙方应按照合同约定及相关附件的要求完成维护维修工作。
- 2、乙方进行维护维修服务应同时执行下列标准、规范：国家、地方以及行业的相关强制性标准；本合同及《附件》规定的维护维修服务标准（附件1）；乙方的内部服务标准以及乙方公开宣传或承诺的维护维修服务标准；其他乙方应执行的维护维修服务



务标准。上述标准之间如有矛盾的以要求较高者为准。

3、如维护维修过程中发现非维护维修范围内甲方设备的损坏或隐患，乙方应及时通知甲方进行处理。

4、未经甲方事先书面同意乙方不得以任何形式将本合同项下全部或部分维护维修服务转由第三方承担。

5、乙方提供维护维修服务过程中应当采取一切必要措施妥善保护甲方相关设备的安全。

6、如有紧急或者重要任务，当甲方提出需求后乙方应紧密配合，按时、按要求完成维护维修服务工作。

7、乙方应自觉维护甲方的形象，不得利用甲方的名义、商标、标识等进行本合同约定范围以外的活动。

8、乙方负责按有关规定与乙方人员签订劳动合同，办理有关社会保险，并负责为乙方人员提供劳保用品和生产工具。乙方应保证从事维护维修工作的乙方人员具备开展维护维修工作所需要的相应资质。

六、违约责任

1、任何一方不履行或不完全履行本合同项下的义务均构成违约，违约方应赔偿因违约给对方造成的一切损失。

2、乙方未能按本合同约定按期提供维护维修服务工作的，每逾期 5 日乙方应当按照服务费用总额的 0.03% 向甲方支付违约金。如违约金数额累计达到服务费用总额的 20% 时，甲方有权解除本合同。届时乙方仍应支付上述违约金、退还甲方已支付款项并按照国家同期贷款利率计付利息，并赔偿甲方的相应损失。

3、乙方提供的维护维修服务不符合合同要求的，经甲方催告后仍不能改进的，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

4、因乙方原因导致甲方（或第三方）设备损坏或故障的，以及造成甲方（或第三方）人员人身、财产损失的，乙方应负责解决并赔偿甲方由此造成的一切损失，情节严重的甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

5、如乙方违反本合同约定擅自分包、转包的，应向甲方支付本合同总价 [10]% 的违约金；如由此使甲方遭受损失的乙方应予以赔偿。并且甲方有权视情况决定是否解除合同、追究乙方的违约责任。

七、法律适用和争议解决

1、本合同适用中华人民共和国法律。

2、所有因本合同引起的或与本合同有关的任何争议双方首先通过友好协商解决。
协商不成的，双方同意将争议交由西城区人民法院裁决。

八、不可抗力

1、本合同所称不可抗力是指，地震、台风、水灾、火灾、战争，以及其它合同各方不能预见并且对其发生和后果不能防止或不能避免且不可克服的客观情况。

2、发生不可抗力的一方应及时通知对方，避免损失的扩大，并可根据法律规定部分或全部免除违约责任。

九、合同生效及其他

1、本合同自双方签字、盖章之日起生效。

2、本合同一式肆份，甲方二份，乙方二份，具有同等法律效力。

3、下列文件是本合同的重要组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充，并具有同等法律效力：

a 本合同书及附件（本合同附件共计 5 项，详见后附）

b 招标文件

c 投标文件

d 中标通知书

e 《采购明细单》

f 其他相关文件

4、未尽事宜双方另行协商，达成一致后可签订补充协议。

甲方：国家大剧院

法定代表人：

李幼

乙方：北京凯诺佳厨房设备有限公司

法定代表人或授权代表：



签订日期：2026年7月10日

签订日期：2026年7月10日

附件 1:

设备维护维修服务报价及服务方案

1.1 投标分项报价表 (日耗供应及设备维修服务)

项目编号/包号: 2605-HXTC-IY1230/5 项目名称: 国家大剧院内部餐厅食材采购及后勤服务项目
报价单位: 人民币元

序号	分项名称	单价 (元)	数量	合价 (元)	备注/说明
1	巡检等人工费用	72000	1 项	72000	每月 6000.00

1.2 国家大剧院内部餐厅设备设施清单及现状 (部分)

固定资产名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	设备情况
低温冷库 (压花铝板)	5900*2700*2180mm	台	1	53,000.00	53,000.00	良好
高温冷库 (压花铝板)	8800*2800*2180mm	台	1	63,000.00	63,000.00	良好
高深镀铬四层架 (网式)	1500*450*1800mm	组	17	410.00	6,970.00	良好
高深镀铬四层架 (网式)	1200*450*1800mm	组	4	320.00	1,280.00	良好
墩布池	600*500*550mm	个	4	670.00	2,680.00	良好
洗涤龙头	墙挂缆轴式, 软胶管	个	4	4,800.00	19,200.00	良好
大单星盆台连背板	1200*760*860mm 配用进口摇摆混合龙头	个	8	2,040.00	16,320.00	良好
工作台下一层连背板	1500*760*860mm	个	7	2,070.00	14,490.00	良好
双星盆台连背板	1500*760*860mm 配用摇摆混合龙头	个	2	2,380.00	4,760.00	良好
工作台下一层连背板	1900*760*860mm	个	1	2,390.00	2,390.00	良好
双星盆台连背板	1800*760*860mm 配用摇摆混合龙头	个	1	2,580.00	2,580.00	良好
工作台下一层连背板	1200*760*860mm	个	4	1,850.00	7,400.00	良好
双星盆台连背板	1200*760*860mm 配用进口摇摆混合龙头	个	7	2,170.00	8,680.00	良好
工作台下一层连背板	1000*760*860mm	个	2	1,620.00	3,240.00	良好

三星盆台连背板	1800*760*860mm 配用摇摆混合龙头	个	2	2,800.00	5,600.00	良好
平台雪柜连背板	1500*750*800mmSUC-NC1571S	台	4	5,540.00	22,160.00	良好
打荷台柜	1800*880*810mm	个	5	4,420.00	22,100.00	良好
运水烟罩连烟罩灯(带进口防爆灯)	12000*1350*660mm	个	2	34,800.00	69,600.00	良好
燃气双头大锅灶	2400*1250*810mm	个	3	7,000.00	21,000.00	良好
燃气双头炒炉连双尾撑	2200*1250*810mm	个	2	7,800.00	15,600.00	良好
三门蒸柜	910*810*1880mm	台	1	8,500.00	8,500.00	良好
运水烟罩控制箱	810*620*1950WFF-EhC2E	个	2	8,360.00	16,720.00	良好
燃气单头炒炉连单尾撑	1200*1250*810mm	个	1	5,000.00	5,000.00	良好
燃气单头大锅灶	1200*1250*810mm	个	1	4,300.00	4,300.00	良好
电饼铛	840*660*760mmh45D	个	2	1,320.00	2,640.00	良好
三层不锈钢电烤箱	1210*905*1540mm, GL-6A	个	1	5,690.00	5,690.00	良好
工作台柜	1800*760*860mm	个	5	4,280.00	21,400.00	良好
面案工作台	1800*910*810mm 剁木, 厚度为6cm	个	2	2,190.00	4,380.00	良好
糖粉车	600*450*600mm	个	6	860.00	5,160.00	良好
多功能搅拌机	B30	台	1	4,950.00	4,950.00	良好
四门高身冷藏雪柜	1210*800*1880mm, SRR-NC1281S, 直冷式, 不锈钢材质,	组	4	6,410.00	25,640.00	良好
四门高身冷冻雪柜	直冷式, 不锈钢材质, 防治标准 1/1N 食物盆, 1210*800*1880mm, SRF-NC1281S	台	1	8,950.00	8,950.00	良好
高身储物柜	1200*600*1800mm	组	5	4,420.00	22,100.00	良好
工作台柜连背板	1500*760*860mm	个	4	3,990.00	15,960.00	良好
双星盆台连背板	1500*760*860mm 配用摇摆混合龙头	个	1	2,380.00	2,380.00	良好

洗手池	400*300mm	个	2	760.00	1,520.00	良好
工作台柜连背板	1500*750*800mm	个	1	3,990.00	3,990.00	良好
双星盆台连背板	1200*750*800mm(配用摇摆混合龙头)	个	1	2,170.00	2,170.00	良好
大单星盆台连背板	1200*750*800mm(配用摇摆混合龙头)	个	1	2,040.00	2,040.00	良好
“L”型双星污碟台	(2500+1700)*800*860mmH, 配用摇摆混合龙头, 采用旋柄式去水	个	1	6,540.00	6,540.00	良好
花洒龙头	B113	个	1	1,800.00	1,800.00	良好
排烟罩(带进口防爆灯)	2000*1000*660mm	个	1	3,600.00	3,600.00	良好
双缸电通道式洗碗机	1747*705*1694mm, FI-280A-D, 47KW/380V, 6000碟/小时	台	1	118,000.00	118,000.00	良好
洁碟台	2400*800*860mm	个	1	4,180.00	4,180.00	良好
工作台下一层板连背板	1800*760*860mm	个	1	2,280.00	2,280.00	良好
毛巾消毒柜	FEESB320	台	6			良好
售卖推车	不锈钢, 可移动, 双开门, 前面透明	辆	1		服务人员放水杯	无
调料车		台	3	1,300.00	3,900.00	良好
橱柜	LXJX-03	个	5	860.00	4,300.00	良好
橱柜	LXJX-02	个	1	910.00	910.00	良好
双层不锈钢架	1.4*0.6*2.0m	个	5	580.00	2,900.00	良好
三层不锈钢架	1.4*0.6*2.0m	个	1	750.00	750.00	良好
不锈钢移动架	1.4*0.6*1.9m	个	2	600.00	1,200.00	良好
冰柜	SC-329GA	个	2	2,758.00	5,516.00	良好
屏风	深咖啡色木质窗帘	个	6	840.00	5,040.00	良好
配餐柜	优质板材, W1200*D450*H1000	个	6	1,100.00	6,600.00	良好
圆形餐桌	优质板材, 直径 2200mm	个	1	3,000.00	3,000.00	良好



空调	KFR-27GW/Z	台	4	3,402.00	13608.00	良好
空调	KFR-72LW/E1	台	2	8,312.50	16,625.00	良好
压面机	MY60 新玉泉	台	1	2,900.00	2,900.00	良好
绞肉机	三元 ZY-5 正元系列	台	1	1,560.00	1,560.00	良好
切片机	百成/三规格	台	1	3,300.00	3,300.00	良好
长不锈钢地架	不锈钢	个	12	950.00	11,400.00	良好
电脑办公桌	1.2*0.6 米	张	4	450.00	1,800.00	良好
货架	200*500*2000mmh	个	6	900.00	5,400.00	良好
三层不锈钢送餐车	800*600*800	台	3	2,350.00	7,050.00	良好
活动式调料柜	520*740*800	台	1	3,390.00	3,390.00	良好
单层调料架	1400*200*450	台	2	1,580.00	3,160.00	良好
不锈钢汤桶	直径 50 公分, 高 30 公分	台	4	220.00	880.00	良好
不锈钢咖啡吧台架	450*230*400	台	1	668.00	668.00	良好
华三 5 口千兆交换机	105*90*27(两台电视连接口)	台	1	235.00	235.00	良好
咖啡鼎	265*265*530	台	2	2,050.00	4,100.00	良好
平台雪柜	HZO. 2L2-CPL/1200*600*800	台	1	7,780.00	7,780.00	良好
活动煮面炉	HYSC-HD800/800*800*800	台	1	9,850.00	9,850.00	良好
活动拉面柜	HYSC-HD1200/1200*800*800	台	1	5,300.00	5,300.00	良好
全自动咖啡机	XS90/410*470*390	台	1	26,300.00	26,300.00	良好
榨汁机	4000/330*229*292	台	1	3,850.00	3,850.00	良好
热水壶	WHJ1705B/1.7L	台	1	400.00	400.00	良好
活动式蛋糕展示柜	JCQH-1-1.2/1200*800*1450	台	1	7,850.00	7,850.00	良好
全自动磨豆机	A80/350*120*180	台	1	8,350.00	8,350.00	良好
残食台	HYSC-CS1500/1500*780*800		2	3,350.00	6,700.00	良好

不锈钢残食车	HYSC-CS1500/750*750*200		4	2,500.00	10,000.00	良好
收碗车	HYSC-CS1200/750*750*200		8	8,950.00	71,600.00	良好
残食窗口平台架	HYSC-PT/订制	项	1	9,800.00	9,800.00	良好
隔断房外残食柜连收残口	HYSC-GD/4500*450*8000	米	4.5	4,450.00	20,025.00	良好
不锈钢活动残食桶	HYSC-HT500/500*400*7000	个	12	3,830.00	45,960.00	良好
服务器及平台软件	SOVELL. 7.0	套	1	99,800.00	99,800.00	良好
智能结算系统	台式	套	1	133,600.00	133,600.00	良好
集成式控制台	FS17	台	1	15,800	15,800	良好
智能餐台	SH-C500-01-01-01(1500)	套	1	194,400	194,400	良好
四格保温台连出餐台架	HYXC-SG1500/1500(750+300)*1450	台	14	18,800.00	263,200.00	良好
餐盘筷子勺子工作柜(员工餐)	HYSC-GZ1800/1800*800*800	台	1	8,850.00	8,850.00	良好
餐盘筷子勺子工作柜(演员餐)	HYSC-GZ1500/1500*800*800	台	2	7,850.00	15,700.00	良好
活动式双头汤粥柜连斜度放碗架	HYSC-TG1200/1200*760*800	台	2	8,880.00	17,760.00	良好
活动式工作柜(演员餐)	HYSC-HG1500/1500*600*800	台	1	4,980.00	4,980.00	良好
四格保温台平板	HYSC-BP1400/1400*700	台	2	1,500.00	3,000.00	良好
四格保温台孔板	HYSC-BP1401/1400*700	台	1	2,200.00	2,200.00	良好
活动式调料柜车	HYSC-HC72/720*540*800	台	1	3,390.00	3,390.00	良好
系统配置(含电脑)		套	1	49,280.00	49,280.00	良好
电子菜牌显示系统	KW-A430BG	台	2	16,500.00	33,000.00	良好
虎牌电饭煲	JKT-A18C	台	1	3500	3500	良好
美的保温电水瓶	PF704C 5升	台	2	500	1000	良好

1.3 厨房设备设施维护维修安全保障方案及措施

(一) 我方每月对厨房设备做计划检修, 重点检查设备电路、油路、气路和安全装置是否安全、有效、可靠, 是否有“跑冒滴漏”现象, 设备是否带病作业, 是否有异常; 金属结构部分是否开焊、开裂、变形; 连接部位是否牢固、可靠; 是否定期保养、清洁;

(二) 对油、气、电的阀门开关、管线及接地装置等，应定期检查、检测。并认真做好记录，备案待查；

(三) 对检查中发现的问题要采取相应措施，定人、定时间、定措施落实解决，并及时进行复查，填写检查、整改记录表；

(四) 维修反应时效：当日上午报修，当日到场；当日下午报修，可当日或次日上午到场；紧急维修在**两小时内到场**。

(五) 每次检查后，进行全面评估，对违章操作和事故隐患按照“三不放过”的原则进行处理，并做好记录，归档备查；

(六) 产品售后服务工作程序

1、售后服务部接到客户报修，详细询问所发生的问题及客户要求填写《维修工作单》，制定维修方案，必要时派技术维修人员到现场了解情况。

2、售后服务部根据维修方案，并视其工作量的大小合理调派售后服务人员立即到达客户现场。

3、售后服务人员到达客户现场后，请需方人员对维修方案进行确认。如有异议，由需方相关部门协助解决。

4、现场服务时售后服务人员按双方确认的方案组织实施。服务结束后，提请需方对服务项目进行验收认可，并在《售后维修工作单》上签署意见。售后服务人员应主动询问需方对我公司产品质量及服务质量的具體要求或改进意见。

(七) 售后服务内容

包括产品的安装调试工作、设备运行操作和维护维修保养人员的指导培训工作、涉及产品质量问题或安装质量问题的维修工作。

我方投标所有产品的、备品备件，均有一定数量的全新的未经使用和未经修复的原厂库存，保障招标方的正常使用及招标外的产品增加。

我司保证所提供的所有货物是全新的、未使用过的原装正品，并完全符合采购方对产品质量、规格和性能的要求。

报修服务响应时间：

1、**技术支持**：支持7*24小时电话服务。我方在接到甲方通知后，立即响应。

2、**现场响应**：接到报修通知后二十四小时内到达现场，遇紧急情况时，在四小时内赶到现场抢修赶到现场进行修理。

3、**应急响应**：在维保期内，如遇节假日、重大突发事件等，我方安排值班人员随时响应，及时解决问題。



1101052475238

附件 2、日常耗材、用品用具、维护维修配件耗材报价及服务方案

2.1 日常耗材供应报价单

项目编号/包号：2605-HXTC-IY1230/5 项目名称：国家大剧院内部餐厅食材采购及后勤服务项目

序号	标的名称	投标报价	备注
1	日常耗材供应	上浮 15%	日常耗材供应投标报价以京东商城 (www. jd. com) 网站当日零售价格为基准 (以该网站上商品销量从高到低排序, 前 5 家网售价的平均价格为准)

2.2 厨房杂件部分清单

序号	分项名称	制造商	产地/国别	品牌	规格、型号
1	蛋糕盒	山东木之源包装有限公司	山东/中国	木之源	150*85
2	洗碗机催干液	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	乐柏美	20L
3	分酒器	重庆健力玻璃制品有限公司	重庆/中国	健力	100ml
4	密胺勺子	安徽洁耐密胺制品有限公司	安徽/中国	洁耐	14.5cm
5	胶皮手套	阳江市阳东区群生乳胶制品有限公司	阳江/中国	牛牌	(大号)
6	一次性手套	惠州俊邦塑料制品有限公司	惠州/中国	俊邦	1*72
7	密胺筷子	安徽洁耐密胺制品有限公司	安徽/中国	洁耐	9 寸 27cm
8	84 消毒液	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	净佰俐	10KG/桶
9	青瓷盘	广东金强艺陶瓷实业有限公司	广东/中国	金强艺	10 寸
10	保鲜膜	河北洁亮塑业有限公司	河北/中国	七彩阳光	(45CM*300M)*6 卷
11	蓝毛巾	北京依莱净商贸有限公司	北京/中国	依莱净	75*35
12	整理箱	唐山潮美科技有限公司	唐山/中国	潮美生活	大号
13	洗涤灵	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	净佰俐	5KG/桶*4
14	长胶皮手套	阳江市阳东区群生乳胶制品有限公司	阳江/中国	旺牛	大号
15	窗帘	北京君诚佳和商贸有限公司	北京/中国	尚唐	订制
16	线手套	保定贸正劳保用品制造有限公司	保定/中国	帮手仕	12 双/包
17	网帽	保定贸正劳保用品制造有限公司	保定/中国	帮手仕	100 个/包*20 包
18	口取纸	北京奕涵蓝天科技有限公司	北京/中国	雅齐利	10/包

	(大)				
19	保鲜袋	台州市黄岩腾迪日用品有限公司	台州/中国	腾迪	50个/卷*60
20	牙签	惠州市繁杰竹木制品有限公司	惠州/中国	尚唐	500支/盒
21	地刮子	北京盛世佳杰商贸中心	北京/中国	尚唐	60CM
22	密胺盘子 10寸	安徽洁耐密胺制品有限公司	安徽/中国	洁耐	10寸
23	密胺盘子	安徽洁耐密胺制品有限公司	安徽/中国	洁耐	7寸
24	竹签	惠州市繁杰竹木制品有限公司	惠州/中国	尚唐	常规
25	湿巾	福建恒安集团有限公司	福建/中国	心心相印	96包/箱
26	蛋糕盒(蛋 黄酥)	山东木之源包装有限公司	山东/中国	木之源	(500套 /446ml)/箱
27	大削皮刀	阳江十八子集团有限公司	广东/中国	十八子	24cm
28	锡纸杯	河南明威铝制品有限公司	河南/中国	明威	常规
29	白酒杯	重庆健力玻璃制品有限公司	重庆/中国	建力	10ml
30	一次性纸 盘	山东宏沣环保科技有限公司	山东/中国	宏沣	12cm
31	慕斯杯	广州新美塑料制品有限公司	广州/中国	新美	常规
32	酒精	唐山市丰南区齐兴精细化工有限公司	唐山/中国	齐兴	双头
33	一次性米 饭盒	鑫然(河北)生物科技有限公司	河北/中国	鑫然	(300套 /370ml)/箱
34	一次性手 套	北京时代升隆科技发展有限公司	北京/中国	时代升隆	72盒/箱
35	次氯酸消 毒液	北京利洁日化科技有限公司	北京/中国	康星利杰	5L*4
36	(中)圆餐 盒	宁夏青林华源科技有限公司	宁夏/中国	华源	(200套 /500ml)/箱
37	垫纸	佛山雅均纸制品有限公司	佛山/中国	尚唐	7.5"
38	四格餐盒	鑫然(河北)生物科技有限公司	河北/中国	鑫然	(200套 /1000ml)/箱
39	炉灶清洁 剂	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	净佰俐	4L/桶*4
40	纸袋	佛山雅均纸制品有限公司	佛山/中国	尚唐	12/包
41	寿司帘	惠州市繁杰竹木制品有限公司	惠州/中国	尚唐	32cm
42	布菲盒	北京佰菲酒店用品有限公司	北京/中国	南洋精工	四分之一
43	小食品袋	朝阳市华浦塑纸包装有限公司	朝阳市/中 国	华浦	小号
44	火碱	内蒙古红津化工有限公司	内蒙古/中	尚唐	2.5KG

			国		
45	咖啡杯	河北鑫静磊包装制品有限公司	河北/中国	乐多森	1*500
46	大黑垃圾袋	朝阳市华浦塑纸包装有限公司	朝阳市/中国	华浦	(100*110) 50个/捆*10
47	箴篱	四会市城中区艺新不锈钢制品厂	四会/中国	尚唐	30CM
48	长把地刷	北京盛世佳杰商贸中心	北京/中国	尚唐	60CM
49	百洁布	北京知马力星贸有限公司	北京/中国	知马力	4片/包*10
50	蛋糕纸袋	佛山雅均纸制品有限公司	佛山/中国	尚唐	12/包
51	套袖	保定贸正劳保用品制造有限公司	保定/中国	尚唐	40cm
52	洗碗机碱液	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	乐柏美	20L
53	中食品袋	朝阳市华浦塑纸包装有限公司	朝阳市/中国	华浦	中号
54	拖把	北京盛世佳杰商贸中心	北京/中国	尚唐	白色线墩布
55	中食品袋	朝阳市华浦塑纸包装有限公司	朝阳市/中国	华浦	中号
56	牙线	三河市润迪纸制品有限责任公司	三河市/中国	尚唐	50支/盒
57	扫把	北京盛世佳杰商贸中心	北京/中国	佳家美	杆90cm 毛头30cm
58	密胺小碗	安徽洁耐密胺制品有限公司	安徽/中国	洁耐	4.5寸
59	硅胶抹布	河南杰源纺织品有限公司	河南/中国	尚唐	55*55
60	皮围裙	保定贸正劳保用品制造有限公司	保定/中国	尚唐	(大号)
61	白毛巾	北京依莱净商贸有限公司	北京/中国	依莱净	35*75
62	洗碗机催干剂	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	乐柏美	20L
63	除垢剂	天津奇柯龙安生物科技有限公司	天津/中国	净佰俐	4L/桶*4
64	餐巾纸	固安县舒柔卫生用品加工有限公司	固安/中国	舒柔	400抽/包*40包
65	搅拌机传动轴	广东恒联食品机械有限公司	广东/中国	恒联	B30
66	搅拌机轴承	广东恒联食品机械有限公司	广东/中国	恒联	B30
67	搅拌机油封	广东恒联食品机械有限公司	广东/中国	恒联	B30
68	大洗涤车角轮	江苏向荣电气有限公司	江苏/中国	向荣	5寸
69	小炒蒸箱	北京黄伟盛达商贸有限公司	北京/中国	黄伟	常规

	浮球				
70	小炒蒸箱 熄火装置	江苏安霸智能科技有限公司	江苏/中国	安霸	XJC
71	小炒蒸箱 气管	北京黄伟盛达商贸有限公司	北京/中国	黄伟	常规
72	冷库门锁	依诺捷科技(上海)有限公司	上海/中国	依诺	依诺
73	小炒蒸箱 子火管	北京黄伟盛达商贸有限公司	北京/中国	黄伟	常规
74	餐线保温 台出水阀	北京黄伟盛达商贸有限公司	北京/中国	黄伟	20, 50
75	小吃大灶 启动开关	无锡威猛达厨具有限公司	无锡/中国	VMD/威猛 达	220V
76	小吃地锅 点火针	无锡威猛达厨具有限公司	无锡/中国	VMD/威猛 达	220V
77	餐线射灯	北京黄伟盛达商贸有限公司	北京/中国	SN	t1-9

2.3 日常耗材配送方案

针对贵单位组织的项目名称：国家大剧院内部餐厅食材采购及后勤服务项目的投标工作，我方提供如下具体方案：

我们的质量方针是，优秀的产品，一流的服务。确保各阶段工作的有效性，我们在工作中严格执行ISO9001质量标准，满足用户要求，规范自身行为，达到供需双方共同认可的效果。

本次投标文件中采购单位货物，为了满足本项目的需求我司配送专业人员24小时保持电话畅通。

我司针对本项目专门成立了项目部对各人员进行职能分配。项目部成立以项目经理为第一负责人的创优管理领导小组，全面负责项目货物质量保证和控制。建立由项目经理领导，项目技术负责人和项目副经理、专业采购人员中间控制、专职质检员检查的三级管理系统。

服务期限：合同签订后履行期为一年。计划履约日期：2026年7月8日—2027年7月7日
交货地点：国家大剧院内部餐厅。

服务标准：采购人严格依据食堂采购订单收货，并按照实际来货数量或维护维修内容完成验收。采购人将对验收工作进行日常随机抽检，抽检通过后送货单签字，共同完成履约验收工作，并作为月末结算依据。

附件3、维保施工安全协议书

建设单位（以下简称甲方）：国家大剧院

施工单位（以下简称乙方）：北京凯诺佳厨房设备有限公司

乙方施工范围：大剧院内部食堂

乙方施工时间：2026年7月8日-2027年7月7日

乙方消防安全负责人：吴静蕾

乙方消防安全负责人电话：13718579960

甲、乙双方就乙方施工范围内的消防安全事宜达成以下协议：

第一条为了规范国家大剧院的消防安全管理工作，保障人身财产安全，加强全院范围的消防安全管理，依据《中华人民共和国消防法》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部61号令）和《北京市建设工程施工现场消防安全管理规定》的规定制定本消防安全协议书，甲、乙双方均应严格遵守。

第二条乙方应当自觉遵守国家有关法律、法规和国家大剧院的规章、制度的规定，依法开展施工装修改造活动。

第三条消防安全工作实行“谁主管、谁负责”的原则，乙方法定代表人应对自己施工的范围实施管理，对施工范围内的消防安全工作负全责。对施工范围内发生的责任性安全事故承担领导责任。

第四条乙方施工改造期间的消防安全管理工作，应接受政府部门、国家大剧院安保部的指导、监督和检查；甲方对消防安全工作的日常监督、检查管理，乙方应予以服从和配合。

第五条乙方负责施工改造期间的消防安全管理工作；应确保施工期间的消防安全。

第六条甲方认为施工现场存在重大隐患，有权责令停工整改，停工期间所造成损失及工程进度滞后，由乙方自己负责和承担。

第七条甲方消防安全管理工作的主要任务是：

- 1、依照法律法规的要求，对乙方的各项消防安全工作进行监督检查；
- 2、协助乙方进行施工改造工程的消防审核申报及验收。

第八条乙方消防安全管理工作的主要任务是：

- 1、施工前依法办理施工改造的有关消防审核手续，并经消防验收合格，有关文件要在安保部备案；
- 2、明确消防安全责任人，做到谁主管，谁负责，施工维修作业时，负责人要随时在施工现场监督检查；
- 3、制订消防安全管理制度、灭火和应急疏散预案，和保障消防安全的操作规程；
- 4、配置施工范围内充足的消防器材；
- 5、施工作业中，保护施工范围内原有的建筑消防系统的设备、设施，严禁动用、遮挡或损坏建设单位的消防设施、消防器材。如工作需要移动消防设施、器材等，必须报安保部、工程部；
- 6、施工现场严禁吸烟，违者罚款500元；
- 7、施工作业中，需要使用电焊、气焊等动用明火工作，必须经安保部批准，办理动火手续。操作人员必须是受过专业训练的技术人员，并严格遵守国家大剧院有关动用明火的消防安全规定；
- 8、除工作需要外，未经安保部、工程部同意不得私自接拉电线，增加使用其它电器。如需接拉电线，安装使用临时电器，必须有专业技术人员操作，严禁超负荷用电；

9、施工维修作业中，油漆、电气焊不得混合作业。施工作业中如使用易燃、易爆等危险品，需事先向安保部提前申报，经同意后方可使用，每日施工结束后，将易燃、易爆等危险品移出国家大剧院，施工期间必须有专人负责，妥善保管；

10、走道、出口和楼梯不准堆放物品，不准封堵消防安全疏散用通道，确保畅通；

11、对施工人员进行消防安全培训，施工人员应掌握一般的防火知识，了解灭火器材的基本性能。遇到火灾发生时，应及时使用灭火器材进行扑救并组织人员疏散，尽快通知安保部；（报警电话66550119、66550631）

12、在施工中，除遵守上述规定外，还应严格遵守国家大剧院的各项规章制度，并接受国家大剧院安保部的监督和检查。

第九条在施工过程中，乙方应当自觉遵守国家有关法律、法规和国家大剧院的规章、制度的规定，依法开展施工装修改造活动。

1、使用电动工具，应按照 GB 3787-2006 手持式电动工具的管理、使用、检查和维修安全技术规程使用。

1.1 工机具启动后，先空载运行，检查并确认机具联动灵活无阻时再作业；作业时，加力应平稳，不得用力过猛；

1.2 严禁超载使用，作业时要随时注意声响及温升，发现异常应立即停机检查；在作业时间长，机具温升过高时，应停机，待自然冷却后再作业；

1.3 作业时，严禁用手触摸刀具、钻头和砂轮，发现其有磨钝、破损情况时，应立即修整或更换，正常后再继续作业；

1.4 机具转动时，不得同时做其它事情，更不得撒手不管；

1.5 出现意外停电时，应立即关断手持电动工具上的开关，特别是角磨机，防止因没关断开关，突然来电运转而造成的伤害；

1.6 使用电锤打孔时，先将钻头抵在工作表面，然后低速缓慢开动，用力适度，避免晃动；转速若急剧下降，应减少用力，防止电机过载，严禁用木杠及其它物件打压；钻孔时，应注意避开墙体或地基中的水管、线管等设施；

1.7 电钻和电锤为断续工作制，不得长时间连续使用；

1.8 使用角磨机时，严禁单手操作，必须带护目镜，砂轮片与工件面保持 15~30 度的倾斜位置；切削作业时，不得过于用力使砂轮片弯曲和变形；

1.9 操作各类手持电动工具，现场必须有专人监护；

1.10 一般场所应选用二类手持工电动工具并应装设额定动作电流小于 15mA，额定动作时间小于 0.1S 的漏电保护器；若采用一类手持式电动工具，还必须做接零保护，操作人员必须戴绝缘手套、穿绝缘鞋或站在绝缘垫上；

1.11 砂轮机砂轮直径小于 1/2 处或砂轮出现缺口时必须及时更换砂轮片，方可继续使用；

1.12 砂轮机操作时须戴防护眼镜；

1.13 砂轮机操作时严禁人与砂轮正对面作业，须保持人与砂轮夹角成 45 度；

1.14 砂轮机操作时应使工料缓慢接触砂轮，严禁用力过猛；

1.15 砂轮机严禁用砂轮磨削超长工料、薄铁板等；

2、电气焊施工应按照电气焊作业安全指导，避免发生消防和其他安全事故

2.1 电焊、气焊工均为特殊工种，需经专业安全技术学习、训练和考试合格，获得相应的职业资格证书后方可操作。

2.2 焊接现场禁止堆放易燃、易爆物品，应具备消防器材，保证足够的照明和良好的通风。如现

场有此类易燃易爆物品不能挪动，而又必须在此操作时，应通知消防部门和业主工程部到现场检查批准，采取有效临时性安全措施后，方可进行操作。

2.3 工作前必须穿戴好防护用品，操作时所有工作人员，必须戴好防护眼镜或面罩，仰面焊接扣紧衣领，扎紧袖口，戴好防护帽。

2.4 未通过压力容器焊工考试且未持有相应操作证的焊工，不得从事压力容器焊接工作。对受压容器，密闭容器，各种管道，沾有可燃气体和溶液的工件进行操作时，必须事先进行检查清洗，除掉有毒、有害、易燃、易爆物质，解除容器及管道压力，消除容器密闭状态，再进行工作。施工时，应清除周围的易燃、易爆物品或进行可靠的防护措施。严禁焊接任何带有压力的工作物。

2.5 在焊接，切割密闭空心工件时，必须留有出气孔。在容器内焊接，外面必须设专人监护，并有良好的通风措施；照明电压应采用 12-36V；禁止在已做油漆或喷涂过塑料的容器内焊接。

2.6 电焊机外壳必须有良好的接零或接地保护；电焊机接地零线及电焊工作回线都不准搭在易燃易爆的物品上，也不准接在其它管道和机械设备上，工作回线应接地良好，机壳接地必须符合安全要求。

2.7 在高空进行电焊，气割等动火作业时应系好安全带，采取防护措施，不准将电线、气体软管随意缠绕。氧气瓶、乙炔瓶必须远离动火点，现场必须有专人看护，不允许火星等飞溅物和熔渣掉落到气体软管或气瓶上。严禁氧气、乙炔瓶放在动火作业点正下方。

2.8 电焊机电源装拆应由专业电工进行。

2.9 电焊机的一次与二次绕组之间，绕组与铁芯之间，绕组、引线与外壳之间，绝缘电阻均不得低于 0.5 兆欧。

2.10 焊钳与把线必须绝缘良好、连接牢固。

2.11 把线和地线禁止与其它金属设备或部件接触，不得用钢丝绳和机电设备代替零线。

2.12 所有地线接头连接必须牢固，清除焊渣时应带防护眼镜和面罩。

2.13 更换作业场地时或移动把线时，应切断电源。

2.14 在潮湿地点施焊时应在下面垫干木板等绝缘物体，防止触电。

2.15 雷雨时，应停止露天焊接作业。

2.16 电焊机应放在防雨和通风良好的地方。

2.17 交流弧焊机一次电源线长度应不大于 5 米，电焊机二次线电缆长度应不大于 30 米。

2.18 严禁在易燃易爆、带压力的容器和管道上施焊，焊接带电的设备必须切断电源。

2.19 焊接贮存过易燃、易爆、有毒物品的容器或管道，一定将其冲洗干净并将所有的孔口打开。

2.20 在密闭金属容器内施焊时，容器必须可靠接地、通风良好，并应有人监护；严禁往容器内输入氧气。

2.21 焊接预热工件时，应有石棉布或挡板等隔热措施。

2.22 多台焊机同时施焊时，焊接平台或焊件必须接地，并设置防光栅。

2.23 电焊结束后，应切断焊机电源并检查操作地点，确定没有明火后，方可离去。

2.24 电焊着火时，应先切断焊机电源，再用二氧化碳、1211 干粉灭火器等灭火，禁止使用泡沫灭火器。

3、高空作业注意事项

3.1、凡在坠落高度基准面 2m 及以上的高处进行的作业，都应视作高处作业。3.2、高处作业均应先搭设脚手架、使用高空作业车、升降平台或采取其他防止坠落措施，方可进行。

3.3 在没有脚手架或者在没有栏杆的脚手架上工作，高度超过 1.5m 时，应使用安全带，或采取

其他可靠的安全措施。

3.4 安全带和专作固定安全带的绳索在使用前应进行外观检查。安全带应定期抽查检验，不合格的不准使用。

3.5 在电焊作业或其他有火花、熔融源等的场所使用的安全带或安全绳应有隔热防磨套。

3.6 安全带的挂钩或绳子应挂在结实牢固的构件上，或专为挂安全带用的钢丝绳上，并应采用高挂低用的方式，禁止挂在移动或不牢固的物件上。

3.7 高处作业人员在作业过程中，应随时检查安全带是否拴牢，在转移作业位置时不得失去安全保护。

3.8 高处作业使用的脚手架应经验收（检验）合格后方可使用。

第十条 本协议书一式两份，由甲乙双方各执一份，自签字盖章之日起立即生效。

第十一条 违反本规定的，违约一方承担相应法律责任并赔偿经济损失。

第十二条 此协议国家大剧院授权国家大剧院安保部监督执行。

甲方：国家大剧院（公章）

负责人（签字）：

日期： 年 月 日



乙方：北京凯诺佳厨房设备有限公司（公章）

负责人（签字）：

日期： 年 月 日



附件 4、消防安全协议书（与维保单位）

产权单位（以下简称甲方）：国家大剧院

承租单位（以下简称乙方）：北京凯诺佳厨房设备有限公司

乙方承租范围：国家大剧院内部餐厅

乙方承租时间：2026 年 7 月 8 日起至 2027 年 7 月 7 日止。

乙方消防安全负责人：吴静蕾

乙方消防安全负责人电话：13718579960

甲、乙双方就乙方承租范围内的消防安全事宜达成以下协议：

第一条为了规范国家大剧院的消防安全管理工作，保障人身财产安全，加强大剧院范围的消防安全管理，依据《中华人民共和国消防法》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部 61 号令）和《北京市餐饮经营单位安全生产规定》的规定制定本消防安全协议书，甲、乙双方均应严格遵守。

第二条乙方应当自觉遵守国家有关法律、法规和国家大剧院的规章、制度的规定，依法开展经营活动。

第三条乙方法定代表人应对自己承租的范围实施管理，对承租范围内的消防安全工作负全责，对承租范围内发生的责任性安全事故承担领导责任。

第四条乙方的消防安全管理工作，应接受政府部门、国家大剧院安保部的指导、监督和检查；甲方对消防安全工作的日常监督、检查管理，乙方应予以服从和配合。

第五条乙方负责承租范围内装修改造施工期间的消防安全管理工作；应确保施工期间的消防安全。

第六条甲方消防安全管理工作的主要任务是：

- 1、负责乙方承租范围内原有的建筑消防系统的设备、设施的保养、维修。
- 2、依照法律法规的要求，对乙方的各项消防安全工作进行监督检查。
- 3、协助乙方进行装修工程的消防审核申报及验收。
- 4、由于甲方场所、设备设施不完善等原因造成的消防安全问题、事故等，由甲方承担责任。由乙方人员造成的问题、事故除外。

第七条乙方消防安全管理工作的主要任务是：

- 1、开业前依法办理建筑装修工程的消防设计审核手续，并经消防验收合格。
- 2、对承租期间出现的因乙方人员行为造成的各类安全问题及事故承担全部责任及损失。
- 3、明确消防安全责任人，建立义务消防安全组织。
- 4、制订消防安全管理制度和保障消防安全操作规程并制度上墙。
- 5、定期对员工进行消防安全培训，加强消防安全宣传和教育培训。
- 6、根据有关规定，定期进行排油烟道清洗工作，确保消防安全。
- 7、配置承租范围内的必要的消防器材。
- 8、保护承租范围内原有的建筑消防系统的设备、设施。
- 9、乙方布置的各项设施（或摆放的各种物品），严禁挤、占疏散通道和安全出口，遮挡消防设施。

10、严禁在餐厅及厨房区域内吸烟（吸烟点设在地下二层消防环道处），有违反本条规定行为，每发生一起（次）甲方扣除乙方违约金 500 元。

11、因工作需要使用电焊、气焊等动用明火工作，必须经安保部、工程部批准，办理动火手续。操作人员必须是受过专业训练的技术人员，并严格遵守国家大剧院有关动用明火的消防安全规定。

12、除工作需要外，未经安保部、工程部同意不得私自接拉电线，增加使用其它电器。如需接拉电线，安装使用临时电器，必须有专业技术人员操作，严禁超负荷用电。

13、制定灭火和应急疏散预案。

14、发生火灾应立即报警，并组织人员疏散，同时积极参与扑救。国家大剧院消防报警电话：**66550119**

第八条本协议书一式四份，自签字、盖章之日起立即生效。

第九条违反本规定的，违约一方承担相应法律责任并赔偿经济损失。

第十条本协议书未涉及的、或其他未尽事宜，依照国家有关法律法规规定执行。第十一条此协议国家大剧院授权国家大剧院安保部监督执行。

甲方：国家大剧院（公章）

负责人（签字）：

日期：



乙方：北京凯诺佳厨房设备有限公司（公章）

负责人（签字）：

日期：



号竣



2475

附件 5、国家大剧院食堂区域厨房设备维护维修项目月度工作内容及评价清单（样表，可根据实际进行局部调整）

年 月 日（一式两份）

类别	序号	检修内容	检修状况	相关故障
燃气炉具	1	安全检查		
	2	燃烧状况检查及风门的调整		
	3	煤气阀门、喷嘴的检查保养		
	4	供水、排水检查		
	5	鼓风机、风阀检查		
	6	燃气管路检查		
	7	热电偶安全掣的检查		
	8	温控器及定时器的检查		
	9	电子打火装置的检查		
	10	其他		
制冷设备 (冰箱/冷库/制冰机/平台雪柜)	1	温度检查		
	2	开停机温度检测。		
	3	压缩机工况测定。		
	4	高低压及冷媒量检测		
	5	冷凝器清洁		
	6	化霜定时器设定及化霜时间检查。		
	7	电器及线路的检查保养。		
	8	制冰机的制冰量及制冰周期的检测调整。		
	9	散热器检查		
	10	控制箱检查		
	11	其他		
电器机械 设备	1	电源连接点检查		
	2	过热保护检查		
	3	加热设备检查		
	4	散热风扇检查		
	5	电机、电器开关及电器系统检查		
	6	齿轮箱、变速箱的检查或加油及换油		
	7	其他		
洗碗机	1	洗碗机洗涤温度及喷淋温度的检测调整。		
	2	洗碗机机械传动检查。		
	3	洗涤周期检测。		
	4	其他		
智能餐线	1	电子零配件的检查与调试		
	2	电器配件及电路线检查		



厨房设备维护

	3	智能餐台散热器检查		
	4	数据软件定期升级		
	5	其他		
其他设备	1	星盆水龙头检查		
	2	开焊、开裂、变形检查		
	3	柜门、车轮、抽屉检查		
	4	其他		
类别	序号	考核内容	评分	相关问题
服务评价	服务素质与服务态度 40分	1、具备良好的职业道德,爱岗、敬业、勤奋、努力,有责任心、事业心和进取心。(5分)		
		2、积极树立“用户至上、用心服务”的企业服务理念,要有为事业、为企业真诚奉献、吃苦耐劳的高度敬业精神,要具备真心诚意为客户着想,全心全意为客户服务的服务意识,要明确客户对我们服务的满意度是检验我们工作成功与否的第一标准。(5分)		
		3、诚实守信,全力落实对客户的承诺,不做误导性或不诚实的产品介绍,自觉维护客户的权益。(5分)		
		4、具有良好的团队精神,注意主动沟通、团结、协作。努力学习,善于思考,不断提高自身综合素质和能力。(25分)		
	维保工作标准 (24分,每条4分)	1.维保过程中,态度诚恳且能说明维保内容及服务时限等。		
		2.在维保交谈过程中使用规范服务用语,不得使用服务禁语。		
		3.在维保过程中,要诚恳勇于承认目前服务的不足以及改进措施。		
		4.维保工作时,严格遵守客户端管理规定,任何可能涉及影响客户已有环境、设施等的操作必须征得客户的同意。		
		5.上门服务人员应严格遵守“首问负责制”的有关规定,为客户提供热情、周到的服务。		
		6.上门服务人员应在预约时间内到达现场;若因特殊原因无法准时到达的,应及时通知客户,解释时间变更的原因并致歉,态度要诚恳,语气要委婉,并重新约定上门服务时间。		
	维保中的专业态度与效率(36分,每条4分)	7.维保服务时应带齐操作工具及特种操作证件,且要得到客户允许后方可进入食堂后厨。		
		8.维保过程中确实需要挪动物品时,必须得到客户的许可。搬动物品时,应小心避免任何损坏,施工完毕后放回原位。维保作业中不准指使客户或叫客户留人帮手搬运施工器材或施工。		
		9.在维保工作中,对客户提出的临时要求,在符合规定、条件允许的情况下,应予满足;对客户的不合理要求,应给予耐心解释并婉言拒绝;对不清楚或没有把握回答、解决的问题,要以“客户满意就是我们的工作标准”为前提,做好解释工作,并尽快将解决方案或处理反馈给用户,绝对不能当场承诺。		
		10.维保中服务人员态度应严谨,动作熟练,不得敷衍客户,不得野蛮施工,不要让客户产生不安,让客户感觉我们的服务人员是可以信赖的专业技术人员,如有必要可向客户做适当的讲解。		
		11.维保作业期间保持精神专注,在工作时间内不喝水、不吸烟、不吃东西。		
12.维保施工中若需进行钻孔、打钉等操作,应征得客户同意,解析缘由,并在受影响区域盖上防尘布。施工完成后,将防尘布包好放入工具包;离开客户处后,将防尘布上的尘土集中倒入附近的公用垃圾桶。				
13.维保作业遇处理带风险性的故障时,应向客户解释存在的风险及后果,尽量做好应急防范或数据备份措施,在征得客户同意后开始实施操作。				
14.安装或者维护维修作业完成后,应做演示并对客户讲解终端配件的使用和简单维方法等,让客户进行试用操作,直到客户满意为止。				
15.服务作业结束后,要将客户的终端配件擦拭干净,将工作现场清理干净。				
后厨负责人签字:				
检修人:				
甲方餐饮负责人评价:				