工業技術研究院
Industrial Technology
Research Institute

非固定支出-餐廳截油槽設備更新維護

施工規範書

壹、施工範圍：

A102餐廳廚房洗手檯

貳、一般規範

1. 承攬商所攜帶工具及設備應符合相關法令要求，使用之臨時用電必需經設施工程人員指定供電位置接出，並經自備適當容量之漏電斷路器方可使用。
2. 本工程為責任施工，報價單所列數量僅供承包商估算及施工之參考。
3. 本工程標單包含完成此項工程之所有未詳列於標單上的配件。
4. 廠商於施工前需與請購人協商施工日期後方得以施工。
5. 施工前防塵措施及每天清理施工現場、廢棄物當天清離。
6. 廠商於施工期間於每日施工完畢時，將現場清理乾淨始可離開。
7. 廠商在施工時須特別注意安全，施工人員的防護裝備需齊全，應依「本院院外人員至本院作業安全衛生管理基準」之相關規定辦理。
8. 廠商於工程完畢須會同業主相關人員勘察現場復舊情形，如確屬廠商施工時破壞，廠商須負責修復。
9. 廠商進入院內施工應穿著工作服或背心(附有廠商名稱及編號)，違反規定者即令停止施工，如屢勸屢犯則依本院相關規定辦理。

參、相關規範

1.本工程為餐廳A102廚房SUS截油槽施作，期施工日期12/15前完成，其截油槽尺寸為L140*W60*H55(cm)內部包含(明放型)，欄汙藍桶身3mm，上蓋2mm，內閣版1.5mm

2.而A102廚房洗衣機腳架配合截油槽工程需升高15cm，底盤加作部鋼軌道

3.A102廚房不銹鋼水槽共4組配合截油槽規劃工程需升高15cm

4.包含A102廚房地板地磚需打鑿(30-150)cm的寬度及pvc管路切除拋開，其本工程排水管道需抓洩水坡度，已讓未來排水順暢

5.工程完成後需將A102地磚復原，並找出相同或相似顏色的磁磚復原至原本樣式

6.本工程所打鑿起來的工程廢棄物須於完工時清除

7.本工程需配合業主時間於非餐廳營業時間或假日施工，若假日施工建議星期六開始施工，星期日下班前完成本工程，以確保上班日餐廳可正常營運

8.完成時驗收標準，需測試洗手台水槽其排水需順暢，不可因截油槽問題造成水流滿溢影響整個餐廳營運，若遇到這種狀況廠商需無條件改善完成

肆、附件