工業技術研究院
Industrial Technology Research Institute

查核/驗收表

工程名稱:非固定支出-餐廳截油槽設備更新維護　　編號:2026110006

施作地點:A102 餐廳廚房洗手檯

項次	查 核 內 容	合 格 標 準	查 核 情 形	合格否	備　註
一、施工前查核					
1	不銹鋼截油槽	為L140*W60*H55(cm)*1			
二、施工中查核					
三、完工驗收					
1	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	與施工前比對			
2	A102 廚房不銹鋼水槽共 4 組配合截油槽規劃工程需升高 15cm	與施工前比對			
3	將 A102 地磚復原	相同或相似顏色的磁磚復原至原本樣式			
4	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	施工完成確認排水是否順暢			

規劃人員：高健維	查核人員：

擬定日期：2026/11/02	查核日期：
部門主管：蔡子健	部門主管：

查核內容之大項分類如：材料查核、施工中查核、完工驗收等，得以依工程案件需要調整。