工業技術研究院
Industrial Technology
Research Institute

簡餐廳油水分離槽管路水刀通管(下半年)

施工規範書

壹、施工範圍：

森作餐廳

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

一、施工前注意事項:

1.本案為責任施工，使用之材料規格須與既設相容。施工完成後保固期內如有任何故障問題，除自然老化、天災等人力不可抗拒之因素，經判定為品質不良問題，費用將由廠商概括承受，不得追加費用。

2.承攬商在工程施作期間，必須遵守政府規定現行之勞工安全衛生法規之規定，並無條件遵守本院之工業安全相關規則與工安措施，工作現場作業人員須接受本院工安人員之督導與約束。

3. 承攬商施工過程需注意自身安全防護，配戴手套、穿安全鞋等，防止傷害事故，降低工安事件發生。

二、簡餐廳排水管疏通注意事項

1.排水管疏通範圍:依附件施工示意圖所示更新。

2.排水管疏通完成後，需進行排水順暢度測試，確認改善排水功能。

3.廠商於施工完成後，需於上班日前須回復原環境，以利悠活館正常運作。

4.施工規範除現場環境等不可預知之原因無法施作，須提出符合承辦人驗收規格之替代方案與承辦人討論後，經承辦人同意後施作。

5.施工完成後，殘料及廢棄物皆不可遺留於現場。

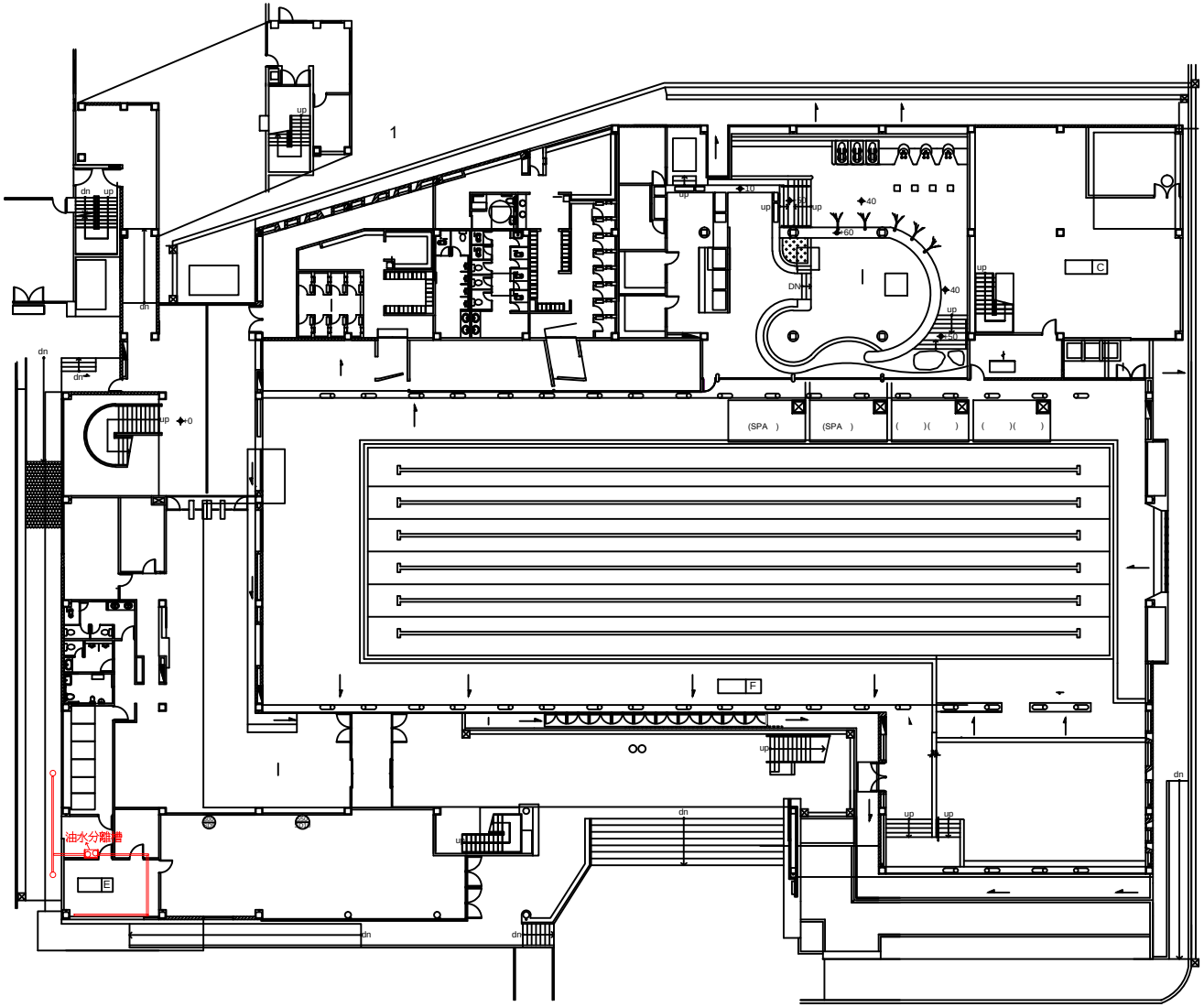
三、收驗準備:

1. 本案驗收依採購規定，需於施工完成後，提供完工報告與工作照片，交與承辦人驗收佐證。

肆、附件

施工圖/圖說:

■悠活館簡餐廳油水分離槽排水管洗管疏通(下半年)管路圖-Model_V1



工業技術研究院 Industrial Technology Research Institute	工程名稱： 悠活館簡餐廳油水分離槽排水管洗管疏通(下半年)	設 計	陳書庭	審 核	劉宴村	核准	陳偉豪	繪圖日期	115.10.30	修 訂 日 期	115.10.30
	圖名： 悠活館簡餐廳油水分離槽排水管洗管疏通(下半年) 管路圖	比 例	N/A	單 位	N/A	版本	N/A	圖號	N/A	張號	1 / 1