

仪器设备购置合同

西安建筑科技大学（甲方）与 陕西厨玛特商厨文化发展有限公司（乙方）就甲方购置的 幼儿园食堂厨具 设备经双方协商达成如下合同条款：

1. 合同内容

在甲方组织的关于 西安建筑科技大学幼儿园食堂厨具设备 采购招投标活动中，经评标确定乙方为供货单位。乙方按本合同中确定的设备名称、型号与规格、产地、数量及配套内容进行供货，详细配置见《仪器设备购置清单》；乙方按时将货物运送到甲方指定的地点，负责到货设备的安装与调试，达到正常使用；乙方负责为甲方培训操作、维护人员，质保期内负责指导仪器设备的操作使用和保养维修，做好售后服务工作。甲方在乙方完成合同明确规定的责任和义务后，按合同要求付给乙方相应的设备货款。

1.1 仪器设备购置清单（币种：人民币）

序号	设备名称	品牌、规格、型号	数量 (台、套)	单价(元)	合计(元)	生产商	备注
1	饺子机	厨玛特、 1000*500*1000	1	17600	17600	济南鑫科悦炊事机械有限公司	
2	压面机	厨玛特、 700*600*1000、 75kg/h	1	5600	5600	济南鑫科悦炊事机械有限公司	
3	和面机	厨玛特、 1000*600*1000、50kg	1	6300	6300	济南鑫科悦炊事机械有限公司	
4	绞肉机	厨玛特、产能 400KG/H	1	4160	4160	济南鑫科悦炊事机械有限公司	
5	电饼铛连底座	厨玛特、功率 5KW/380V	1	2300	2300	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
6	壁挂式砧板刀具消毒柜	厨玛特、 1000*200*1050	1	3360	3360	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
7	高压电蒸柜	厨玛特、 1000*750*1750	1	6000	6000	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	

8	双开门高温热风循环消毒柜	厨玛特、 1300*650*1850	1	5120	5120	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
9	单开门高温热风循环消毒柜	厨玛特、 1000*650*1850	1	4480	4480	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
10	食具消毒柜	厨玛特、 555*490*1640	11	4160	45760	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
11	小型隔油器	厨玛特、YF-1.0	1	750	750	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
12	小型隔油器	厨玛特、YF-1.8	1	750	750	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
13	双通工作台	厨玛特、 1800*800*800	2	2500	5000	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
14	双层调料车	厨玛特、750*450*800	1	1360	1360	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
15	油烟净化一体机	厨玛特、 7800*1400*550	1	53400	53400	蓝粤(广东)环保科技有限公司	
16	不锈钢管道	厨玛特、500*500	30	736	22080	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
17	连接法兰	厨玛特、配套	10	320	3200	山东厨玛特商厨文化发展有限公司	
18	灶头灭火系统	卫仕、双频	1	28000	28000	陕西卫仕厨房灭火设备有限公司	
19	墙体开洞	厨玛特、/	1	950	950	/	
20	吊车及运输装卸	厨玛特、/	1	1830	1830	/	
合计(元)				大写：贰拾壹万捌仟元整 小写：218000.00 元			

1.2 合同总额是指设备到达西安建筑科技大学指定地点、完成验收后的价格，其中已包含货

物费（含备品备件费）、包装费、运杂费（含搬运、装卸、保险费等）、工程费、材料费、全部税费、安装调试费等相关费用。

1.3 合同总额为一次性包死价格，不受市场价格的变化和影响，在合同不发生变更时作为付款结算的依据。

1.4 设备的技术参数要求

1.4.1 本合同条款下提交货物的技术规格要求应等于或优于招投标文件技术规格要求（设备的技术参数和指标详见附件）。若技术规格要求中无相应规定，则应符合相应的国家有关部门最新颁布的相应正式标准。

1.4.2 乙方应向甲方提供有关标准的中文文本。

1.4.3 除非技术规范中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

2. 包装运输要求

仪器设备的运输方式由乙方自行选择，在生产、运输、装卸过程中的任何安全问题与甲方无关，乙方应做好仪器设备的安全防护工作，保证甲方收到的是无任何损伤的货物。仪器设备包装必须符合国家标准或行业标准，满足航空、铁路或公路运输以及货物装卸要求，乙方若因自身原因出现任何安全事故，责任均由乙方承担。同时，对于在此过程中由于乙方未尽义务，造成与甲方有关人或物的损伤，乙方应全部承担责任。

3. 交货时间及交货地点

3.1 本项目为交钥匙工程，乙方要提供整套合格产品，切实做好安全防护相关工作。产品交货、安装地点均为甲方指定地点。

3.2 合同签订后 30 个工作日内，乙方负责将产品运输到指定地点，并按照验收标准和验收程序完成设备的安装、调试和验收工作。乙方保证运输过程产品包装完好、安装调试及验收时设备外观无划痕，设备质量完好。

4. 产品质量保证

4.1 乙方提供的设备及配套产品，必须是合同规定厂家制造的、合格、全新、未曾使用的产品，产品内部无损坏，外表无磨损，内部包装无破损。整套产品必须通过由国家技术监督部门授权的计量检定单位的检定，并附有检定使用合格证书。

4.2 乙方提供的设备及配套产品必须等同于或优于合同技术指标要求，并能按国家标准供应、检测、调试，确保产品技术指标满足使用要求。

4.3 乙方须保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养，在其使用寿命期内须具有符合质量要求和产品说明书的性能。在产品质量保证期之内，乙方须对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足或故障负责，并免费予以改进或更换。

4.4 根据甲方按检验标准自己检验结果或委托有资质的相关质检机构的检验结果,发现货物的数量、质量、规格与合同不符;或者在质量保证期内,证实货物存在缺陷,包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等,甲方应书面通知乙方。接到上述通知后,乙方应及时免费更换或修理破损货物。乙方在甲方发出质量异议通知后,未作答复,甲方在通知书中所提出的要求应视为已被乙方接受。

4.5 乙方在收到通知后虽答复,但没有弥补缺陷,甲方可采取必要的补救措施,但由此引发的风险和费用将由乙方承担。甲方可从合同款或乙方提交的履约保证金中扣款,不足部分,甲方有权要求乙方赔偿。甲方根据合同规定对乙方行使的其他权力不受影响。

4.6 产品质量保证期为甲方最终设备验收合格后2年。质量保证期内乙方免费维修,包括设备的零配件及国内不能解决的故障需要返回生产厂维修时所发生的一切费用。须更换的零配件乙方保证原厂原装,如遇系统更新升级,乙方免费负责更新原装正版系统。质保期满后,乙方负责设备的终身维修。甲方如需更换设备的零配件,乙方保证更换的零配件为原厂原装,并只收取零配件的成本费,同时由乙方负责更换调试合格。

5.技术服务承诺

5.1 乙方应严格按照供货时间,及时给甲方供货。

5.2 乙方负责提供仪器设备相应的技术资料,包括产品合格证、产品保修单、安装使用及维护说明书以及运输装箱清单等,并对所有技术材料的真实性、准确性、先进性、完整性负责。

5.3 人员培训:乙方终身免费为甲方培训设备使用人员,培训内容包括:设备操作、维护、简单维修等。

5.4 售后服务:质保期内乙方对甲方提出的服务响应不得超出2小时。

5.5 具体服务详见乙方投标文件中乙方的承诺书。

6.验收方法及标准

6.1 开箱验收

6.1.1 产品运抵现场后,双方应及时开箱验收,并制作验收记录,以确认与本合同约定的数量、型号等是否一致。

6.1.2 乙方应在交货前对产品的质量、规格、数量等进行详细而全面的检验,并出具证明产品符合合同规定的文件。该文件将作为申请付款单据的一部分,但有关质量、规格、数量的检验不应视为最终检验。

6.1.3 乙方所供设备必须按我国现使用的标准制造,所购标准件和原材料均是国家名牌企业(或用户指定厂家)的合格产品,不会受到其它方提出的专利权、商标权或工业设计权等起诉。其余技术条件完全按照甲方要求。

6.1.4 开箱验收中如发现产品的数量、规格与合同约定不符，甲方有权拒收产品，乙方应及时按甲方要求免费对拒收产品采取更换或其他必要的补救措施，直至开箱验收合格，方视为乙方完成交货。

6.2 检验验收

6.2.1 交货完成后，乙方应及时组装、调试、试运行，按照合同条款规定的试运行完成后，双方及时组织对产品检验验收。合同双方均须派人参加合同要求双方参加的试验、检验。

6.2.2 在具体实施合同规定的检验验收之前，乙方需提前提交相应的测试计划（包括测试程序、测试内容和检验标准、试验时间安排等）供甲方确认。

6.2.3 除需甲方确认的试验验收外，乙方还应对所有检验验收测试的结果、步骤、原始数据等作妥善记录。如甲方要求，乙方应提供这些记录给甲方。

6.2.4 检验测试出现全部或部分未达到本合同所约定的技术指标，甲方有权选择下列任一处理方式：

a.重新测试直至合格为止；

b.要求乙方对货物进行免费更换，然后重新测试直至合格为止；

无论选择何种方式，甲方因此而发生的因乙方原因引起的所有费用均由乙方负担。

6.3 使用过程检验

6.3.1 在合同规定的质量保证期内，发现设备的质量或规格与合同规定不符，或证明设备有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不合适的原材料等，由甲方组织质检（相关检测费用由乙方承担），据质检报告及质量保证条款向乙方提出索赔，此索赔并不免除乙方应承担的合同义务。

6.3.2 如果合同双方对乙方提供的上述试验结果报告的解释有分歧，双方须于出现分歧后 10 天内给对方声明，以陈述己方的观点。声明须附有关证据。分歧应通过协商解决。

6.4 所有验收合格，但不能免除乙方应该承担的质保责任。

7.合同款项支付方式

7.1 履约保证金

7.1.1 乙方应在收到中标（成交）通知书后 3 个工作日内，向甲方提交合同总价 5% 的履约保证金；

7.1.2 履约保证金应使用人民币，按 汇款或现金 方式提交；

7.1.3 设备到货并由甲方验收合格后，乙方申请，甲方应把履约保证金（无息）退还乙方。

7.2 合同款支付

7.2.1 合同生效，设备到达指定地点、安装调试完成并验收合格后，支付合同总价的 95%；剩余合同总价的 5% 作为质保金，质保期满一年后，无质量和服务问题，由乙方申请，无息返还。

7.2.2 甲方向乙方付款时，乙方须向甲方出具合同总价款的增值税专用发票。

8.安全生产和文明施工

8.1 现场安全文明施工由乙方编制专项详细方案并严格执行。

8.2 乙方必须认真执行省市有关施工安全生产条例和规定以及甲方管理要求，并做好安全管理工作，避免并杜绝安全事故的发生。如发生安全事故，一切责任与后果均由乙方承担，同时，给甲方造成损失，甲方将视情况对乙方处以相应的经济赔偿。

8.3 在设备安装施工全过程中，乙方应服从甲方的各项管理，并对乙方施工人员进行安全管理。

8.4 确保现场建筑物及相关设施设备完好无损，如施工过程中出现损坏，乙方负责修复赔偿。

8.5 乙方应对安装施工人员相关岗位上岗资格进行审查，并对相关后果负责。

9.索赔

9.1 产品的质量、规格、型号、数量、性能、产地及零配件等与合同约定不符，或在质量保证期内证实货物存有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方有权根据有资质的权威质检机构的检验结果向乙方提出索赔（但责任应由保险公司或运输部门承担的除外）。

9.2 在验收合格前，乙方对甲方提出的索赔负有责任，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

9.2.1 在法定的退货期内，乙方应按合同规定将货款全额退还给甲方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护退回货物所需的其它必要费用。如已超过退货期，但乙方同意退货，可比照上述办法办理，或由双方协商处理。

9.2.2 根据货物低劣程度、损坏程度以及甲方所遭受损失的数额，经甲乙双方商定降低货物的价格，或由有资质的中介机构评估，以降低后的价格或评估价格为准。

9.2.3 用符合规格、质量和性能要求的原厂原装新零件、部件或货物来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，乙方应承担一切费用和 risk，并负担甲方所发生的一切直接费用。同时，乙方应相应延长、修补或更换件的质保期。

9.3 乙方收到甲方发出的索赔通知之日起 5 个工作日内未作答复的，甲方可从合同款或履约保证金中扣回索赔金额，如金额不足以补偿索赔金额，乙方应补足差额部分。

10.违约责任

10.1 合同生效后，甲乙双方应按合同规定认真履约。合同履约责任只涉及合同甲乙双方，不考虑第三方因素。

10.2 除不可抗力原因外，如遇下列情况之一者，乙方所缴纳的合同履约金、产品质量保证金

甲方有权不予退还，作为对甲方的赔偿，且甲方有权解除本合同：（1）合同签订后不能按合同同时限要求供货或安装调试；（2）所供设备不合格、与合同不符；（3）不能按合同履约；（4）因产品质量原因，不能通过验收。

10.3 如乙方产品质量不符合国家标准、行业内控标准或本合同技术附件要求的，甲方有权退货，乙方应退还全部货款，并承担甲方合同总价款 10% 的违约金及其他损失。

10.4 在合同规定的供货期内乙方未全部交货，除应如数补齐外，还应承担合同总款的 10% 违约金。

10.5 乙方对货物不按招标文件要求，擅自更换，除恢复原招标产品外，应承担更换部分价款 10% 的违约金；乙方如对产品材质、随机配品以次充好，除全部按要求恢复外，应承担此部分价款 10% 的违约金。

10.6 除不可抗力因素外，乙方对所供产品出现的问题推诿、拖延，24 小时未作出服务响应且乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方可要求乙方支付违约金。违约金每日按合同总价款的 5‰ 计收。否则，甲方有权拒绝乙方以后参加学校竞标。

10.7 合同履行过程中，甲方应积极配合乙方进行设备验收以及验收前的外围配套等工作。否则，因此导致设备不能按期验收时，不能追究乙方责任；正常情况下应在设备验收合格后 15 天内按规定向乙方付款，最长时间不能超过 30 天。否则，每超过一周应向乙方支付合同应付款 5‰ 的滞纳金。

11. 合同争议的解决

11.1 甲乙双方由于本合同的履行而发生任何争议时，双方可先通过协商解决。

11.2 任何一方不愿通过协商或通过协商仍不能解决争议，则双方中任何一方均应向甲方所在地人民法院起诉。

12. 违约解除合同

12.1 出现下列情形之一的，视为乙方违约。甲方可向乙方发出书面通知，部分或全部终止合同，同时保留向乙方索赔的权利。

12.1.1 乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内，提供全部或部分货物的；

12.1.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的；

12.1.3 乙方在本合同履行过程中有欺诈行为的。

12.2 甲方全部或部分解除合同之后，应当遵循诚实信用原则购买与未交付的货物类似的货物或服务，乙方应承担甲方购买类似货物或服务而产生的额外支出。部分解除合同的，乙方应继续履行合同中未解除的部分。

13. 其它事项

13.1 合同经双方签字盖章后生效。本合同一式五份，甲方执四份，乙方执一份，执行完毕后自行失效。

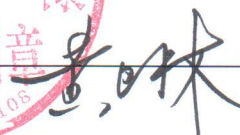
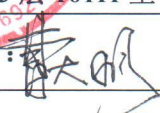
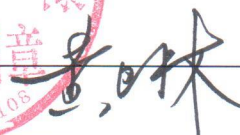
13.2 合同的附件、投标文件均作为本合同不可分割的内容，且具有同等法律效力。合同的附件由甲方使用单位负责审核并签章。

13.3 在本合同执行过程中，甲、乙双方协商签订的补充合同与原合同具有同等法律效力。

13.4 未尽事宜，双方协商解决。

合同签订地点：西安建筑科技大学

合同签订时间：2022年9月14日

甲方（盖章）：西安建筑科技大学	乙方（盖章）：陕西厨玛特商厨文化发展有限公司
地址：西安市雁塔路13号	地址：陕西省西安市浐灞生态区北三环辅路东立达国际博览城江宁店13层10111室
法定代表人（签字）： 	法定代表人（签字）： 
委托代理人（签字）： 	委托代理人（签字）：
开户名：西安建筑科技大学	开户名：陕西厨玛特商厨文化发展有限公司
开户行：工行雁塔路支行 税号：1261000043523106XB	开户行：招行西安分行城东支行
帐号：3700023009026400639	帐号：129912048610201
联系人：梁武	联系人：何新超
联系电话：029-82202312	联系电话：13363927021

附件：技术协议

1.中标产品技术参数明细

我公司承诺：合同中数类产品均满足标书及使用要求，无任何负偏离。并与所供产品完全一致。

序号	货物名称	规格型号	品牌	技术参数	数量	单位
1	饺子机	长 1000 宽 500 高 1000MM	厨玛特	长 1000 宽 500 高 1000MM, 产能 10000 个/h (可调速), 机器净重 220kg, 电源电压 220V, 功率 1.0kw, 额定频率 50Hz 高变频调速功能, 馅量、面皮厚薄随时可调, 输面及成型部件采用防粘结技术, 阻力小、成型好、拆装、清洗方便, 经久耐用。机身整体采用不锈钢, 符合国家食品安全卫生标准, 便于清洗。与食品接触面采用食品级材料仿手工型, 无噪音、拆卸清洗方便	1	台
2	压面机	长 700 宽 600 高 1000mm	厨玛特	长 700 宽 600 高 1000mm, 选用不锈钢板, 电机铜芯电机, 生产效率不小于 75kg/h, 轧面厚度 1mm-25mm, 功率 2.2kw/380V 一机多用, 不锈钢外壳, 配备宽窄 (2mm、4mm) 刀具, 符合国家食品安全卫生标准, 易清洗, 耐用。纯铜电机, 动力强劲, 经久耐用; 3、实心滚轴, 仿手工压面, 面皮厚度可调整	1	台
3	和面机	长 1000 宽 600 高 1000mm	厨玛特	长 1000 宽 600 高 1000, 电机采用铜芯电机, 提供相关检测证明材料, 自动翻斗, 功率 3kw/380V, 容量约 50kg, 有倒顺开关少量面粉 (10kg 左右) 也可以搅拌。采用链传动, 噪音低, 效率高, 且节能降耗;	1	台
4	绞肉机	产能 400KG/H	厨玛特	机身采用不锈钢板, 厚度 1.5mm, 电机: 铜芯电机, 提供相关检测证明材料, 道具碳钢刀具, 额定电压 380V, 功率 1.5kw, 产能 400KG/H 功能: 切片、切丝、切丁, 绞肉功能, 全不锈钢体。与食品接触面采用食品级材料	1	台
5	电饼铛连底座	功率 5KW/380V。	厨玛特	60 带箱体, 外壳不锈钢板, 智能化程序控制, 上下档双控温, 单独加热, 单独调控 功率 5KW/380V。铝制铛体, 温度在 50℃-250℃ 范围连续可调, 升温快、均匀, 自动恒温, 具有超温保护装置。铛面选用优质的特种铝合金铸造成型	1	台

6	壁挂式砧板刀具消毒柜	长 1000mm, 宽 200mm, 高 1050mm	厨玛特	304 不锈钢材质 长 1000mm, 宽 200mm, 高 1050mm, 电压: 220V 额定频率 50Hz, 额定功率 300W 消毒时间 2 小时, 容量 10 把刀箱体不锈钢结构, 防紫外线镀膜钢化玻璃, 可自由调节温度, 定制空间, 符合国家标准	1	台
7	高压电蒸柜	长 1000mm 宽 750mm 高 1750mm,	厨玛特	额定频率 50Hz 额定功率 30KW/380 V, 蒸汽压力 20Kpa 长 1000mm 宽 750mm 高 1750mm, 配置等尺寸加厚托盘, 25-30 层对开门竖插盘, 高压压力阀控制, 缺水报警并自动断电设置。馒头盘 25-30 个和米饭盘 25-30 个。配不锈钢 304 蒸盘	1	台
8	双开门高温热风循环消毒柜	长 1300 宽 650 高 1850	厨玛特	长 1300 宽 650 高 1850, 功率 50Hz 容量 1000L 温度 125℃, 整体不锈钢无磁, 铜芯电机, 微电脑智能控制系统, 有蜂鸣器报警装置。高温+热风循环消毒方式, 加粗拉篮; 工作时间和温度可调, 超温保护, 消毒卫生符合国家标准。水桶, 盆类可自由出入. 304 不锈钢柜体	1	台
9	单开门高温热风循环消毒柜	长 1000mm 宽 650mm 高 1850mm	厨玛特	长 1000mm 宽 650mm 高 1850mm, 温度 125℃ 整体不锈钢无磁, 铜芯电机, 微电脑智能控制系统, 有蜂鸣器报警装置。高温+热风循环消毒方式, 加粗拉篮; 工作时间和温度可调, 超温保护, 消毒卫生符合国家标准。水桶, 盆类可自由出入. 304 不锈钢柜体	1	台
10	食具消毒柜	长 555 宽 490 高 1640	厨玛特	外形尺寸: 长 555 宽 490 高 1640, 温度 125℃, 功率 1350w, 容积 300L, 上层臭氧中温消毒 1000h, 下层光波及远红外消毒, 每层层架承载重量 15kg, 上下层独立开关, 整体 不锈钢无磁, 铜芯电机, 微电脑智能控制系统, 有蜂鸣器报警装置, 消毒星级一星级。304 不锈钢柜体	11	台
11	小型隔油器	YF-1.0 以实际测量为准	厨玛特	YF-1.0 以实际测量为准 304 不锈钢材质, 便于清洗	1	台
12	小型隔	YF-1.8 以实	厨玛	YF-1.8	1	台

	油器	际测量为准	特	以实际测量为准 304 不锈钢材质，便于清洗		
13	双通工作台	1800*800*800	厨玛特	台面厚磨砂覆膜不锈钢板 304 不锈钢材质 1.5mm，台侧板、层板、门板、工作台底板及其它辅板 1.2mm 厚磨砂覆膜不锈钢板， 拉门：静音；不锈钢重力脚。台面平整，无凸窝，台面下有推拉门。尺寸 1800*800*800	2	台
14	双层调料车	750*450*800	厨玛特	车身钢板 304 1.2mm 磨砂覆膜不锈钢板才，扶手约 38*38*1.5mm 圆管拉伸焊接组成，配 4 个 $\phi 100$ mm 超级聚氨酯 PU 双轴承静音轮，其中二个万向脚轮带紧锁装置。尺寸 750*450*800	1	台
15	油烟净化一体机（核心产品）	长 7800mm，宽 1400mm 厚 550mm，	厨玛特	长 7800mm，宽 1400mm 厚 550mm，304 不锈钢 1.2mm，隔油网：304 不锈钢 1.0mm 无磁板材，含油筴子，接油盒，防爆灯等配件。预留双侧导油轨道，施工要求与墙体完全贴合（含障碍物避让）配备 2 套双层回油过滤芯网	1	套
16	不锈钢管道	宽 500mm 高 500mm 管道 1.0mm	厨玛特	宽 500mm 高 500mm 管道 304 1.0mm，硅酮密封。风管与法兰一体压制成型，	30	米
17	连接法兰	配套	厨玛特	角连接件 304 1.2mm，法兰夹卡 1.0mm，内支撑为碳素角钢，配管道	10	套
18	灶头灭火系统	双瓶	卫仕	双瓶 启动方式：自动启动，手动启动和机械应急启动； 感温器动作温度 185℃；灭火器持续喷射时间 10S； 冷却水喷洒时间 5min；全天候 24 小时对厨房的安全设备进行监控采用烟道、烟罩、炉灶三层灭火，烟罩下灶具保护式全覆盖，3-5 秒扑灭油锅火，与厨房摄像头联动等功能，设备有维保到期提示，灭火剂过期提示等功能	1	套
19	墙体开洞	/		持有操作资质	1	项
20	吊车及运输装卸	/		持有操作资质	1	项

2. 售后服务内容

2.1 技术服务、售后服务体系、故障响应时间、应急维修措施

一、安装过程中积极配合采购人和维修人员共同参与设备的开箱、验收、安装、调试。我公司负责对系统进行检验、安装、调试，直至验收合格，并提供安装调试报告。我公司负责对用户进行现场培训，一切费用由我公司承担。若收货时，发现设备有损坏情况或收货不到三个月主要零部件损坏可以退货并赔偿相应损失。我公司承诺项目完成后效果可达到其保证标准，所有设备产品均可正常使用且规整。

二、投标产品在 2 年质保期内保修保换，终身免工时费维护。

三、质保期满后产品配件损坏，保证全部配件以出厂价提供给用户，保修期过后，承诺尽最大力度支持用户自身的维护，以减轻用户的负担。

售后服务方案：

一、我公司售后服务技术力量雄厚，对该工程我公司实行质保期 2 年，自安装验收合格之日起计算，所有产品实行终身维修。 项目地点：西安建筑科技大学幼儿园食堂

二、我公司中标后为采购人提供免费培训服务，并指派专人负责与采购人联系售后服务事宜。主要培训内容为货物的基本结构、主要部件的构造，日常使用操作、保养与管理、常见故障的排除、紧急情况的处理等，如我公司未使用过同类型货物，我公司还需就货物的功能对采购人进行相应的技术培训，培训地点主要在货物安装现场或由双方约定。

三、在质保期内，由我公司提供“三包”服务，因我公司责任而产生的质量问题包退包换，非我公司责任而产生的质量问题我公司负责无偿返修。不能维修的，整件免费更换。人为原因造成的损坏只收配件费不收人工费。

四、我公司在本地有专业的售后服务维修点，收到故障电话，即时响应（包括电话响应）；电话响应无法解决 4 小时内到达现场。修复时间 2 小时内解决；如在 2 小时内无法修复，则提供 部件冗余服务或采取应急措施，提供相同产品或不低于故障产品规格档次的备用产品供采购人使用，以确保货物的正常使用。

五、质保期内每年 4 次，派遣维修或技术人员巡访设备使用单位，做一些日常维护保养工作，并与直接使用人交流设备使用相关事宜。

六、质保期满后，我方仍按上述时限提供维保服务，并长期随时提供零配件的供应，只收成本费，不收维修费。我公司承诺全面负责各产品的维护工作，提供上门维修及终身维护服务，质保期内对于出现硬件故障，能够免费提供备件并在二十四小时内安装到位。质保期结束后，我公司仍负责对设备提供 7*24 小时上门维修及终身维护服务，并对设备进行定期维护及修理，更换

配件时只收取配件的成本费。

售中：工程安装 使用培训

现场施工——安装调试——指导培训

在签订合同后，我公司相关工程技术人员将亲临现场，根据客户采纳的设计方案，进入实际施工阶段：

免费指导安装，可为用户提供“交钥匙”工程服务。先培训用户工程人员，让其了解各系统工作原理，然后在我方技术人员的辅助下，逐步熟悉产品的安装参数及工艺，以便其今后对故障点作出诊断及维修。

设备安装后，由公司指派专业技术工程师对设备进行调试、试运行。

现场施工的同时，对厨房工作人员和设备管理人员进行培训：

设备的使用技巧及注意事项

设备日常的保养及简单维护

机修部门专门学习设备维护及故障排除

售后：检测保养 维修维护

本着顾客就是上帝的宗旨，我们除了提供正常的服务以外，还提供设备的清洁与保养服务，让您不用为使用过程中出现的问题而烦心。我公司备有相当数量的专业售后服务队伍，确保服务工作做到优质快捷、专业放心。在设备使用期限内，为客户建立专业设备管理档案，并派专人负责跟进，定时定期将用户的设备使用情况进行跟踪服务，并进行分析，确保在用户设备出现故障前，指派服务人员提供相应的设备维护及保养工作。

为感谢贵方对我公司的信任与支持，也出于对我们产品质量的自信心，我公司郑重承诺，凡由我公司供应的产品免费（非人为损坏）保质 2 年，验收合格之日起算。并提供产品终身维修服务；响应时间：在质量保证期内设备运行发生故障，我公司免费提供 7*24 小时咨询、维修服务。质保期间服务费由我公司承担，我公司在本地有专业的售后服务维修点，收到故障电话，即时响应（包括电话响应）；电话响应无法解决 12 小时内到达现场。修复时间 2 小时内解决；如在 2 小时内无法修复，则提供 部件冗余服务或采取应急措施，提供相同产品或不低于故障产品规格档次的备用产 品供采购人使用，以确保货物的正常使用。在保修期内，因设备本身不良引起的问题，安装单位应免费“保修”、“包退”、“包换”，并按照合同规定，承担用户损失。在保修期外，只收取材料费，不计人工费和差旅费。保修期内，同一商品、同一质量问题连续两次维修仍无法正常使用，免费更换同品牌同型号新机器，退换货的响应时间：24 小时内解决问题。用户可以通过免费售后服务电话咨询有关技术问题，并得到明确的解决方案。保修期满后，公司将继续保持对

货物的跟踪保养服务。

如以上承诺不能按时兑现，我公司愿赔偿贵方由此造成的损失。

3.培训服务内容

3.1 培训内容：

- 1) 讲解配送设备的基本结构；
- 2) 设备的功能、简要工作原理及生产厂家要求的设备正常工作环境；
- 3) 厨房设备系统的特点及安全常识；
- 4) 各个厨具设备的操作规程及使用方法，设备的正确操作方法和步骤；
- 5) 设备使用者应明确注意的安全事项；
- 6) 设备日常清洁及维护的具体内容；
- 7) 使用人亲自实践设备操作。

3.2 培训方式：

- 1) 内容培训：我公司有技术部专职人员到贵公司向厨房设备使用人员讲解、或作现场操作示范培训。
- 2) 外派培训：根据客户具体要求组织厨房设备使用人员到公司接受培训。

3.3 培训考核：

- 1) 培训结束后，由培训人员对接受培训的人员进行书面答题和现场实操考核。
- 2) 考核结束后，由主考人员将考核结果作记录并备份交给客户公司。未通过考核的要重新培训。

3.4 培训时机

- 1) 所有厨房设备安装调试到位，使用之前；
- 2) 设备使用出现故障之后；
- 3) 设备大修或改造之后；

3.5、技术培训包含但不限于以下内容：

- 1)、食品机械的操作、保养、维护
- 2)、其它类的操作、保养、维护

4) 培训内容及方式

4-1 （技术培训包括但不限于以下内容）：

A、机械设备

培训内容：结合设备说明书对操作人员进行讲解。包括设备结构、功能、操作、保养等介绍。

掌握情况：

B、其他设备由我方技术人员根据客方操作人员要求机动安排。

客户管理部门意见及签名： 厂方培训人员意见及签名：

C、外购品及进口设备

设备厂家派专项技术人员对客户方进行详细的设备使用讲解；包括设备保养、设备规范使用、操作、设备的日常维护、简单问题检查与维修、注意事项、等客户方参加培训人员对培训内容的掌握情况、设备使用的掌握情况；

参加培训人员的意见和建议及签名，保存客户培训表格并一式三份，进行存档。

5) 培训方案

培训目的：厨房设备的使用涉及水、电、气等多方面交叉因素，为了使整体厨房能够安全、高效地运行，延长设备的使用寿命，需对厨房设备的所有使用人员和使用方工程维修人员进行安全操作、维护、保养和简单的维修培训。

培训时间：厨房设备的使用培训分三部分进行

厨房设备交付使用后两个星期的集中培训。

厨房设备交付使用后三个月内对频发事件的重点培训。

厨房运行后人员更替后对新人的培训。（此项由使用方负责）

培训方法：现场培训

培训人员：主要讲授人员：王树祥 徐东平

联系电话：18601263107

培训方案：1、集中培训：我公司在厨房设备安装完毕验收合格并交付使用方使用时的前两星期对使用方的操作人员（人员数不限）和技术人员进行集中培训，此项工作将由我司派遣的两名具有十年维修经验的资深工程师实施。

具体安排如下：

第 1 天上午：全面介绍厨房设备的安全操作规程、注意事项和维护保养措施并认识厨房里各设备。

第 1 天下午：分别介绍各设备的功能、使用特点、注意事项和维护保养措施。

第 2—5 天：针对专业的操作人员比照使用说明书单独讲解各个设备的功能、使用特点、注意事项和维护保养措施。操作人员在我方工程师的指导下试操作。

第 6—7 天：总结前 5 天出现的情况，再针对前期出现的情况再次强调相关问题。

2、厨房交付使用后的三个月内我公司会派遣 1-3 人跟随在现场以备咨询，并针对现场的违章操作随时提出纠正，同时还会每隔几天针对频繁出现的情况进行重点讲解。

3、厨房人员更替后对新人的培训是伴随着厨房经营的一个长期过程，对他们的培训应由使用方进行。在前三个月的培训中，使用方应同时派遣 1-2 名工程人员一起接受培训，以便将来人员更替时对新人的培训。

培训结果：经培训后，应使受培训的操作人员（人员数不限）和技术人员达到熟练操作并了解设备结构、工作原理及特性，排除一般故障的水平。

6) 培训计划表

序号	培训内容		计划人数	培训教室构成		地点	备注
	设备类别	具体内容		职称	人数		
1	电器机械类	面点电热设备使用方法	根据业主需求	专业维修保养工程师	2	业主指定地点	
		面点机械设备使用方法		专业维修保养工程师	2		
		粗加工电气设备使用方法		专业维修保养工程师	2		
		主要设备常遇故障、安全操作注意事项		专业维修保养工程师	2		

2	排烟系统	油烟净化系统介绍	专业维修 保养工程师	2		
		排烟罩日常维护	专业维修 保养工程师	2		
3	其他类	其他设备	专业维修 保养工程师	2		

7) 培训费用

供货单位承担所有培训费用。

甲方使用单位：西安建筑科技大学幼儿园



负责人：张晓波

乙方：陕西厨玛特商厨文化发展有限公司



负责人：何新超