厨房设备维修保养项目采购需求

一、项目背景

场所食堂承担人员日常饮食供应任务，其电器设备（如蒸饭车、消毒柜、冷藏柜、灶具等）的正常运行直接关系食品安全与后勤保障。为确保设备稳定运行，降低故障风险，现需采购专业维修保养服务，保障场所餐饮工作安全、高效开展。

二、采购内容

1. 设备范围

厨房设备：蒸箱、烤箱、电磁灶、和面机、绞肉机、切菜机、铁板烧、豆浆机、馒头机、醒发箱、保鲜柜等；

冷藏冷冻设备：冷库、冷藏柜、冰柜、冰箱、留样柜等；

消毒设备：消毒柜；

其他设备：排风扇、抽油烟机、配电箱及电路系统等。

2. 服务类型

日常保养服务

定期检查设备电路、温控系统、机械部件运行状态；

清洁设备内部油污、灰尘，进行防锈、防漏电处理；

润滑机械传动部件，调试设备参数至最佳运行状态；

检测冷藏设备制冷效果、消毒柜消毒性能等核心指标。

故障维修服务

快速诊断并修复设备电路故障、机械损坏、控制系统失灵等问题；

提供紧急抢修服务（如冷库故障、蒸箱、电灶停运等影响供餐的突发情况）；

更换损坏部件，确保配件符合食品安全及场所安全标准。

耗材与配件供应

提供原厂或符合国家标准的食品级配件（如密封圈、加热管、制冷剂等）；

定期供应常用耗材（清洁药剂、润滑油、滤网等）。

三、服务要求

1.响应时效

日常保养：根据甲方要求定期上门服务，提前3天与场所确认时间；

紧急维修：接到报修后2小时内响应，4小时内到达现场（本地服务商优先）；

非紧急故障：24小时内提供解决方案。

2.服务规范

维修人员进入场所需遵守戒毒场所安全管理规定，配合安检、身份核验；

服务全程由场所工作人员监督，严禁携带通讯设备及违禁物品；

维修产生的废弃物（如废旧配件、油污）需按场所要求统一处理。

3.服务记录

每次服务后提交更换配件清单及费用明细；

四、供应商资质要求

1.具有独立法人资格，提供营业执照、税务登记证等资质文件；

2.具备电器设备维修相关资质（如电工证、特种设备维修许可证）；

3.近3年内有政府单位、戒毒场所或食堂设备维修服务经验，提供合同案例；

4.承诺配件符合食品安全国家标准，提供质量检测报告；

5.维修人员无犯罪记录，提供公安机关开具的证明。

五、报价要求

1.提供年度维保优惠方案（如包年服务折扣、免费紧急抢修次数）；

2.报价需包含人工、配件、耗材、运输及税费等全部费用。

六、其他说明

1.供应商需签署《保密协议》，承诺服务期间不泄露场所信息；

2.采购方有权对服务质量进行考核，未达标按合同条款扣减费用；

3.服务合同期：1年。

单位名称：新疆某单位

联系人：王斌

联系方式：18709926096

可根据实际设备类型、场所管理要求补充细节，确保采购需求符合安全与后勤保障标准