附件

项目采购需求

一、比选项目内容

本项目共1个包，采购成都市中西医结合医院（南区）食堂后厨设备维保服务项目。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包件 | 标的名称 | 数量（项） | 备注 |
| 1 | （南区）食堂后厨设备维保服务 | 1 | 一采三年 |

二、技术、服务要求

（一）服务范围：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食堂后厨设备常见故障部件明细表** | | | | | |
| **编号** | **设备名称** | **主要故障部件** | **单位** | **数量** | **维保服务单价最高限价（元）** |
| 1 | 双门风冷柜、 平台雪柜、 高身四门雪柜、 高身四门高低温雪柜 | 冰箱压缩机 | 台 | 1 | 850 |
| 冰箱风扇电机 | 台 | 1 | 250 |
| 冰箱压缩机保护器 | 台 | 1 | 120 |
| 冰箱压缩机启动器 | 台 | 1 | 60 |
| 冰箱毛细管 | 根 | 1 | 5 |
| 冰箱干燥器 | 台 | 1 | 30 |
| 冰箱制冷剂 | 千克 | 1 | 80 |
| 冰箱散热器 | 台 | 1 | 420 |
| 冰箱冷凝器 | 台 | 1 | 420 |
| 冰箱电源线 | 根 | 1 | 60 |
| 冰箱风扇扇叶 | 付 | 1 | 30 |
| 冰箱密封条 | 付 | 1 | 175 |
| 冰箱焊接铜管 | 处 | 1 | 80 |
| 2 | 垃圾冷库、 低温冷库、 高温冷库 | 冻库控制箱接触器 | 个 | 1 | 137 |
| 冻库控制箱保护器 | 个 | 1 | 240 |
| 冻库控制箱空开 | 个 | 1 | 120 |
| 冻库照明灯 | 个 | 1 | 87 |
| 冻库门开关 | 个 | 1 | 350 |
| 冻库压缩机 | 台 | 1 | 7000 |
| 冻库风扇电机 | 台 | 1 | 700 |
| 冻库风扇扇叶 | 付 | 1 | 120 |
| 冻库冷凝器 | 个 | 1 | 3500 |
| 冻库散热器 | 个 | 1 | 3500 |
| 冻库温控器 | 个 | 1 | 680 |
| 冻库传感器 | 个 | 1 | 80 |
| 冻库门铰链 | 付 | 1 | 360 |
| 3 | 灭火系统及安装 | 食用油专用灭火剂 | 桶 | 1 | 1250 |
| 高压氮气瓶 | 个 | 1 | 300 |
| 更换喷嘴 | 只 | 1 | 20 |
| 感温片套件 | 套 | 1 | 20 |
| 喷嘴 | 只 | 1 | 20 |
| 电磁水流阀 | 只 | 1 | 330 |
| 单向阀 | 只 | 1 | 88 |
| 手柄阀 | 只 | 1 | 99 |
| 电路板 | 套 | 1 | 600 |
| 备用电池 | 只 | 1 | 424 |
| 开关电源 | 只 | 1 | 80 |
| 维护保养费用 | 年 | 1 | 1200 |
| 4 | 微波炉 | 更换转盘电机 | 台 | 1 | 230 |
| 5 | 全自动封杯机 | 更换密封胶垫 | 套 | 1 | 62 |
| 6 | 带净化开水器 | 更换滤芯 | 套 | 1 | 462 |
| 7 | 高速破壁料理机 | 更换刀片 | 套 | 1 | 172 |
| 8 | 不锈钢热风循环消毒柜 | 消毒柜温控器 | 个 | 1 | 80 |
| 消毒柜接触器 | 个 | 1 | 220 |
| 消毒柜密封条 | 根 | 1 | 160 |
| 消毒柜风扇 | 个 | 1 | 160 |
| 消毒灯管 | 根 | 1 | 20 |
| 消毒柜发热管 | 个 | 1 | 35 |
| 9 | 洗碗机（带烘干） | 洗碗机传送带 | 个 | 1 | 800 |
| 洗碗机加热管 | 根 | 1 | 260 |
| 洗碗机传送电机 | 台 | 1 | 900 |
| 洗碗机进水电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 10 | 柜式热汤池 | 保温台排水阀 | 个 | 1 | 37 |
| 保温台电源线 | 米 | 1 | 162 |
| 发热管 | 根 | 1 | 120 |
| 控制器 | 套 | 1 | 120 |
| 11 | 步进式开水器 | 更换加热管 | 根 | 1 | 200 |
| 12 | 油气两用双头燃气煮面炉、 双头燃气煮面炉 | 煮面炉空开 | 个 | 1 | 150 |
| 煮面炉发热管 | 根 | 1 | 180 |
| 煮面炉交流接触器 | 个 | 1 | 220 |
| 煮面炉温控器 | 个 | 1 | 85 |
| 煮面炉指示灯 | 个 | 1 | 5 |
| 13 | 油气两用双头大炒炉 | 摇摆水龙头 | 个 | 1 | 95 |
| 铜闸阀（水阀） | 个 | 1 | 40 |
| 重力脚 | 个 | 1 | 10 |
| 关火火门 | 个 | 1 | 137 |
| 观察孔 | 个 | 1 | 120 |
| 锅 | 口 | 1 | 320 |
| 生锅圈 | 个 | 1 | 125 |
| 主气阀 | 个 | 1 | 120 |
| 鼓风机 | 个 | 1 | 700 |
| 点火器 | 个 | 1 | 280 |
| 点火针 | 个 | 1 | 37 |
| 点火棒 | 个 | 1 | 66 |
| 点火棒软管 | 米 | 1 | 36 |
| 电磁阀 | 个 | 1 | 200 |
| 控制面板 | 个 | 1 | 280 |
| 炉芯 | 个 | 1 | 20 |
| 炉头 | 个 | 1 | 400 |
| 耐火圈 | 个 | 1 | 30 |
| 炉头中圈 | 个 | 1 | 20 |
| 燃烧机 | 台 | 1 | 1750 |
| 熄火保护 | 个 | 1 | 480 |
| 补灶内膛 | 口 | 1 | 150 |
| 14 | 油汽两用双头矮锅炉、双头矮锅炉 | 铸铁炉面板 | 个 | 1 | 360 |
| 火管炉头 | 个 | 1 | 600 |
| 主气阀 | 个 | 1 | 120 |
| 燃烧机 | 台 | 1 | 1750 |
| 鼓风机 | 个 | 1 | 700 |
| 点火器 | 个 | 1 | 280 |
| 点火针 | 个 | 1 | 37 |
| 电磁阀 | 个 | 1 | 200 |
| 控制面板 | 个 | 1 | 280 |
| 15 | 双头小炒炉（油汽两用）、 双头小炒炉（燃气） | 摇摆水龙头 | 个 | 1 | 95 |
| 铜闸阀（水阀） | 个 | 1 | 40 |
| 重力脚 | 个 | 1 | 30 |
| 关火火门 | 个 | 1 | 137 |
| 观察孔 | 个 | 1 | 118 |
| 锅 | 口 | 1 | 65 |
| 生锅圈 | 个 | 1 | 125 |
| 主气阀 | 个 | 1 | 120 |
| 鼓风机 | 个 | 1 | 700 |
| 点火器 | 个 | 1 | 280 |
| 点火针 | 个 | 1 | 37 |
| 点火棒 | 个 | 1 | 69 |
| 点火棒软管 | 米 | 1 | 30 |
| 电磁阀 | 个 | 1 | 220 |
| 控制面板 | 个 | 1 | 280 |
| 炉芯 | 个 | 1 | 60 |
| 炉头 | 个 | 1 | 400 |
| 耐火圈 | 个 | 1 | 40 |
| 炉头中圈 | 个 | 1 | 40 |
| 燃烧机 | 台 | 1 | 1750 |
| 补灶内膛 | 口 | 1 | 150 |
| 16 | 油汽两用48盘蒸饭柜 | 蒸饭柜胶条 | 米 | 1 | 87 |
| 蒸饭柜把手 | 付 | 1 | 150 |
| 蒸饭柜门合页 | 个 | 1 | 75 |
| 蒸饭柜浮球阀 | 个 | 1 | 156 |
| 点火器 | 个 | 1 | 220 |
| 开关 | 个 | 1 | 120 |
| 电磁阀 | 个 | 1 | 224 |
| 主气阀 | 个 | 1 | 133 |
| 火种阀 | 个 | 1 | 116 |
| 铜球阀 | 个 | 1 | 40 |
| 鼓风机 | 台 | 1 | 700 |
| 火排 | 个 | 1 | 477 |
| 点火针 | 个 | 1 | 37 |
| 控制面板 | 个 | 1 | 280 |
| 燃烧机 | 台 | 1 | 1750 |
| 炉芯 | 个 | 1 | 40 |
| 炉头 | 个 | 1 | 400 |
| 炉头中圈 | 个 | 1 | 20 |
| 耐火圈 | 个 | 1 | 30 |
| 17 | 保温车 | 保温台指示灯 | 个 | 1 | 20 |
| 保温送餐车干发热管 | 根 | 1 | 160 |
| 保温送餐车温控器 | 个 | 1 | 150 |
| 保温送餐车接触器 | 个 | 1 | 202 |
| 保温送餐车电源线 | 米 | 1 | 40 |
| 保温送餐车指示灯 | 个 | 1 | 20 |
| 18 | 三层电烤箱 | 烤箱发热管 | 根 | 1 | 337 |
| 烤箱温度控制板 | 块 | 1 | 350 |
| 烤箱交流接触器 | 个 | 1 | 225 |
| 烤箱照明灯 | 个 | 1 | 30 |
| 烤箱时间控制器 | 个 | 1 | 450 |
| 19 | 压面机 | 压面机电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 压面机电源开关 | 个 | 1 | 37 |
| 压面机皮带 | 根 | 1 | 45 |
| 压面机轴承 | 个 | 1 | 150 |
| 压面机压面轴棒 | 根 | 1 | 80 |
| 压面机调速器 | 个 | 1 | 120 |
| 压面机传送带 | 根 | 1 | 200 |
| 压面机电源线 | 米 | 1 | 60 |
| 20 | 仿人工卷面式包子机馒头机 | 包子机输面电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 包子机输馅电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 包子机成型电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 包子机输送电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 包子机成型刀片 | 套 | 1 | 400 |
| 包子机输送带 | 条 | 1 | 300 |
| 包子机固定大螺帽 | 个 | 1 | 20 |
| 包子机输馅管 | 根 | 1 | 120 |
| 包子机蝶型螺丝 | 个 | 1 | 10 |
| 包子机连轴器 | 个 | 1 | 200 |
| 包子机控制器 | 个 | 1 | 280 |
| 包子机传送器 | 个 | 1 | 230 |
| 包子机不锈钢输送架 | 套 | 1 | 600 |
| 包子机调速器 | 个 | 1 | 120 |
| 包子机电脑板 | 个 | 1 | 500 |
| 21 | 和面机 | 和面机电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 和面机电源开关 | 个 | 1 | 37 |
| 和面机皮带 | 根 | 1 | 60 |
| 和面机轴承 | 个 | 1 | 200 |
| 和面机和面绞笼 | 根 | 1 | 75 |
| 22 | 切片机、 绞切肉机 | 绞肉机电机 | 台 | 1 | 1200 |
| 绞肉机刀片 | 片 | 1 | 13 |
| 绞肉机轴承 | 个 | 1 | 68 |
| 绞肉机刀盘 | 块 | 1 | 120 |
| 绞肉机梳子 | 块 | 1 | 50 |
| 绞肉机电源开关 | 个 | 1 | 65 |
| 绞肉机离合器 | 个 | 1 | 52 |
| 绞肉机皮带 | 根 | 1 | 30 |
| 绞肉机滚轴 | 根 | 1 | 70 |
| 23 | 低空排放油烟净化器 | 更换电极片 | 块 | 1 | 50 |
| 24 | 电机（15kw） | 维修 | 台 | 1 | 1500 |
| 更换 | 台 | 1 | 4109 |
| 25 | 风柜 | 更换轴承 | 个 | 1 | 646 |
| 更换皮带 | 根 | 1 | 60 |
| 26 | 电缆线 | 6平方铜芯 | 米 | 1 | 40 |
| 27 | 防火阀 | 更换防火阀 | 台 | 1 | 200 |
| 28 | 控制箱 | 更换控制箱 | 台 | 1 | 850 |
| 29 | 更换双温龙头 |  | 个 | 1 | 160 |
| 30 | 更换单温龙头 |  | 个 | 1 | 120 |
| 31 | 更换半钢子弹脚 |  | 个 | 1 | 20 |
| 32 | 更换全钢子弹脚 |  | 个 | 1 | 20 |
| 33 | 更换不锈钢下水器 |  | 个 | 1 | 70 |
| 34 | 焊接不锈钢设备（一处） |  | 次 | 1 | 80 |
| 35 | 油水分离器 | 维修电机 | 台 | 1 | 200 |
| 更换密封胶垫 | 个 | 1 | 100 |
| 更换启动开关 | 个 | 1 | 60 |
| 更换控制箱 | 台 | 1 | 240 |
| 保养维护 | 次 | 1 | 300 |
| 1. 以上价格含税，并且包含运输、安装、调试费用； 2. 维保总费用由实际维保的每部分小计累计组成。 | | | | | |

（二）服务要求

1.食堂厨房设备出现故障时，供应商保证在30分钟内对采购人的通知作出响应，并在2小时内派技术人员赶到维修地点进行维修：一般维修时间不大于12小时（特殊情况现场协商）；漏油、漏气、漏电抢修时间不大于4小时。完成维修后，采购人的食堂管理人员签字确认维修内容。

2.在服务期限内，供应商每两月一次对食堂食堂的设备现场提供巡检保养服务，完成巡检保养后，食堂管理人员签字确认此次巡检保养服务。巡检保养如未进行零部件的维修、更换，则不产生费用，不计入本项目报价内。

3.供应商应保证维修所需备品配件充足、品种齐全，接到采购人报修通知后应当天完成维修，若存在无备件需外购发货配件的情况，则供应商保证维修周期不超过5天。

4.供应商在维保工作中涉及焊接、电器的设备维保，需配备具有焊工证、电工证的专业技术人员进行规范的维修保养。

5.供应商保证在来院维保时提前与食堂食堂沟通，充分做好材料准备及维保方案，维修时段不得影响食堂食堂的正常营运，保障病人家属及医护人员正常就餐。

6.供应商应保证所供配件、材料是全新的、未使用过的，并符合国家有关标准、制造厂标准及合同技术标准要求。如果配件的质量或规格与此项目所签合同不符，或配件被证实是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，供应商应在接到采购人通知后5天内采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新配件，更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由供应商全部负担，不计入本项目报价内。同时，供应商应按本合同规定，相应延长修补或更换件的质量保证期。

7.供应商提供的备品配件材料产品，需满足天然气安全使用规范要求。

8.供应商设置24小时维保联系电话。

9.供应商维修人员在维修过程中应采取安全防护措施，注意人身财产安全，因供应商人员维修导致的人身、财产的全部损失由供应商负责；供应商应严格执行《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国劳动合同法》及项目所在地最低工资标准等相关法律、法规并依法与服务人员签订劳动合同，并办理各种用工手续，如因用工不当，给采购人食堂及服务人员造成的损失由供应商承担。

三、商务要求

1.服务期限：自合同签订生效之日起三年。

2.报价：本项目预算18万元/年，一采三年；报价超过采购预算，其比选申请文件按无效处理。

3.付款方式：以每月实际维修、更换的设备部件及数量结算。每月10日前供应商向采购人食堂管理办公室提供上一个月维保清单及验收凭证作为据实结算的付款依据，同时提供合法有效完整的完税发票，采购人食堂管理办公室在收到完整有效的维保清单、验收凭证和发票之后付上个月合同款。

4.服务地点：成都市中西医结合医院南区。

5.验收要求：按照相关法律法规的要求进行履约验收。