|  |
| --- |
| **厨房设备维护**  **采购项目** |
|  |
| **采** |
|  |
| **购** |
|  |
| **文** |
|  |
| **件** |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **项目编号: CGZX-HQB20223730** |
|  |
| **四川省人民医院 招标采购中心** |

第一部分 采购项目概况

1.1项目名称：厨房设备维护；

1.2采购人：四川省人民医院

1.3采购方式：公开比选；

1.4数量及限高价：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的名称** | **数量（年）** | **限高价（元）** |
| 1 | 厨房设备维护 | 1 | 98000元 |

1.5项目概况：为保证厨房设备安全、正常运行，拟通过公开比选方式采购一家厨房设备维修服务公司定期对厨房设备进行维护、维修服务；

1.6联合体：不允许联合体；

1.7技术要求：详见采购文件技术参数部分；

1.8商务要求：详见采购文件商务部分；

1.9其他特殊要求：详见采购文件其他特殊要求部分；

1.10投标文件递交时间：详见系统公告；

1.11投标文件递交地点：线上递交；

1.12开标地点：详见系统公告；

1.13开标时间：详见系统公告；

1.14开标方式：线下开标（供应商无需参与现场开标，请于开标当日保持通讯畅通）

1.15供应商自行前往踏勘，采购人不统一组织。

第二部分 投标活动须知

2.1均为线上投标。供应商无需参与现场开标。欢迎符合资质且具备供应能力的供应商积极参与投标。

2.2投标单位要求：

2.2.1 在中华人民共和国境内注册，具有独立法人资格；

2.2.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

2.2.3 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；

2.2.4 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

2.3 质量要求：投标人维修货物均为经检验合格的生产厂家原装全新合格产品，投标人承诺的质量、技术和其他要求，符合国家相关的质量标准和出厂标准并提供产品合格证。

2.4服务要求：投标人的服务承诺应按不低于采购文件中提出的所有服务要求的标准做出响应。其基本服务要求如下：

2.4.1符合本采购文件及招标人承诺的质量、技术和其他要求，符合国家相关的质量标准和出厂标准。

2.5投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。

2.6采购文件获取方式：通过四川省人民医院电子招标采购平台，免费下载采购文件。

2.7 投标文件递交方式：通过四川省人民医院电子招标采购平台，进行投标文件的上传。

2.8 本次采购项目的投标均以人民币报价。

2.9单项报价不得超过单价限价，报价应包含货物本身，包装，运输，安装，调试，培训等一切含税费用，包括质保期内所有维修维护的费用。

2.10签订合同参照第八部分合同模板。

2.11本文件规定外，招标人在招标期间发出的其他补充函件或文件修改均是采购文件的重要组成，对投标人起到约束作用。

2.12不论成交结果如何，投标人的投标文件不退回，且不对未中标人作任何解释；

2.13投标产生的一切费用由投标人自行承担；

第三部分 投标文件须知

3.1投标文件的语言：采购人和投标人之间的所有函件往来必须使用汉语语言文字。投标文件中如附有外文资料，必须逐一对应翻译成中文并加盖投标人公章后附在相关外文资料后面，否则，所提供的外文资料将可能被视为无效材料。（说明：投标人的法定代表人为外籍人士的，法定代表人的签字和护照除外。）

3.1.1翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准；

3.1.2如因未翻译而造成的废标，由投标人承担；

3.2投标文件的组成：

3.2.1评标要素索引表

3.2.2技术部分的响应

3.2.3商务部分的响应

（以上每页资料必须逐页加盖公司鲜章，如投标人采取电子签章，请提供备案证明）

第四部分 评标须知

4.1.有下列情况之一都将被视为无效投标：

4.1.1投标文件未按照投标文件编制要求编制；

4.1.2投标文件中的资料未逐页加盖投标单位的公章；

4.1.3投标文件中法定代表人、委托代理人未签字；

4.1.4报价高于限价报价。

4.2评标办法及标准：

4.2.1按照文件规定，只对确定为符合文件的资质要求且实质上响应文件要求的投标文件进行评价和比较。

4.2.2 经评审，通过资格审查、技术部分和商务部分审查后，评审小组按最低价法确定成交供应商。

4.3合格供应商不足两家，我院将直接进行谈判和磋商。

4.4评标完成后，采购人向中标人发出中标通知书。

第五部分 联系方式

5.1组织部门：招标采购中心

联系人：杨老师 028-87393463

5.2归口部门：温老师 王老师028-87393772 87393447

5.3审计部（监督）：028-87394709

5.4隆道云客服：400 0118000，接通以后按1

第六部分 技术参数要求、商务要求及其他特殊资格要求

（一）技术参数要求：

1、维护维修服务公司定期对服务期内的厨房设备免费进行保养，每年12次，保养方式为技术人员到医院进行常规保养，保证厨房设备运作正常并出具保养报告；免费维护设备清单如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **职工食堂维保服务设备清单** | | | | | | | | | | | | |
| **设备名称** | **品牌** | | **规格型号** | | **资产原值** | **安装时间** | | **使用年限** | | **计量单位** | **数量** | |
| 不锈钢蒸菜柜 | / | |  | | 24000 | 2001-10-23 | | / | | 台 | 3 | |
| 馒头机 | / | | 中 | | 7990 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 1 | |
| 馒头机 | / | | 中 | | 7200 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 1 | |
| 四眼灶 | / | | 大 | | 4500 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 1 | |
| 小灶 | / | | 大 | | 57348 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 6 | |
| 洗盆台 | / | | 大 | | 3492 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 1 | |
| 馒头机 | / | | 大 | | 7992 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 2 | |
| 送饭车 | / | | 大 | | 31968 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 4 | |
| 手推车 | / | | 大 | | 10977 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 3 | |
| 不锈钢操作台 | / | |  | | 5200 | 2004-01-23 | | / | | 台 | 2 | |
| 保温售卖台 | / | |  | | 13800 | 2004-01-23 | | / | | 台 | 2 | |
| 不锈钢纱窗柜 | / | |  | | 21600 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 3 | |
| 不锈钢纱窗柜 | / | |  | | 36000 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 3 | |
| 不锈钢馒头柜 | / | |  | | 9200 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 双星大水池 | / | |  | | 3520 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 不锈钢蒸菜柜 | / | |  | | 72000 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 3 | |
| 不锈钢馒头车 | / | |  | | 3080 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 不锈钢四成菜架 | / | |  | | 1400 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 三星水池 | / | |  | | 2600 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 保温台 | / | |  | | 8600 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 保温台 | / | |  | | 7600 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 绞肉机 | / | |  | | 1850 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 和面积 | / | |  | | 1800 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 馒头机 | / | |  | | 5500 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 1 | |
| 保温售卖台 | / | |  | | 27600 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 2 | |
| 不锈钢操作台 | / | |  | | 10400 | 2005-12-23 | | / | | 台 | 2 | |
| 洗碗机 | / | | K400X+DT | | 157830 | 2016-02-25 | | / | | 台 | 1 | |
| 操作台 | / | | 大 | | 23940 | 1999-11-03 | | / | | 台 | 10 | |
| 操作台 | / | | 大 | | 139400 | 2003-04-07 | | / | | 台 | 10 | |
| 不锈钢三角台 | / | |  | | 4900 | 2004-01-23 | | / | | 台 | 2 | |
| 不锈钢售卖台 | / | |  | | 14400 | 2004-01-23 | | / | | 台 | 3 | |
| 不锈钢售卖台 | / | |  | | 44100 | 2004-01-23 | | / | | 台 | 9 | |
| 冻库（冷藏、保鲜） | / | | 30平方米 | |  |  | | / | |  |  | |
| **营养科食堂维保服务设备清单** | | | | | | | | | | | | | |
| **资产名称** | | **品牌** | | **规格型号** | | **资产原值** | **入库时间** | | **使用年限** | **计量单位** | | **数量** | |
| 防锈架 | | /  / | | 中 | | 33480 | 2000-02-03 | | /  / | 台 | | 7 | |
| 2 | |
| 加重工作台 | | / | | 中 | | 8550 | 2003-04-03 | | / | 台 | | 1 | |
| 靠墙工作台 | | / | | 中 | | 5960 | 2003-04-03 | | / | 台 | | 1 | |
| 加重工作台 | | / | | 中 | | 25650 | 2003-11-17 | | / | 台 | | 3 | |
| 科荣消毒柜 | | / | | ZTP68-J | | 1250 | 2006-08-15 | | / | 台 | | 1 | |
| 厨房抽风风柜 | | / | |  | | 210312 | 2007-04-26 | | / | 台 | | 1 | |
| 单星盆台 | | / | | 1200X800X810 | | 1265 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 双层工作台 | | / | | 1500X800X810 | | 1393 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 单星盆台 | | / | | 1600X800X810 | | 1421 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 异形工作台 | | / | | (1300+400)X800X800 | | 1705 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 座台式切片机 | | / | | 630X540X450 | | 2108 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 单头大炒炉 | | / | | 1000X1150X810 | | 2842 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 单星盆台 | | / | | 800X800X810 | | 2896 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| / | | / | 台 | | 1 | |
| 双星盆台 | | / | | 1800X800X810 | | 4731 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| 单星盆台 | | / | | 1000X800X810 | | 4840 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 2 | |
| / | | / | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| 不锈钢四层层架 | | / | | 1200X500X1800 | | 5775 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 5 | |
| 大星盆台 | | / | | 1800X800X810 | | 5940 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 4 | |
| 双层备餐台 | | / | | 1800X800X810 | | 6088 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 4 | |
| 三门万能蒸柜 | | / | | 1000X1000X1800 | | 7884 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 蒸饭柜 | | / | | 1400X910X1700 | | 8159 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 单星盆台 | | / | | 800X800X810 | | 8211 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| / | | / | 2 | |
| / | | / | 2 | |
| 沙门柜 | | / | | 1500X600X1800 | | 10449 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| / | | / | 1 | |
| 不锈钢四层层架 | | / | | 1500X500X1800 | | 17710 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| / | | / | 6 | |
| / | | / | 7 | |
| 油网烟罩 | | / | | LX1270X1100H | | 18207.3 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 14 | |
| 蒸饭柜 | | / | | 1400X910X1700 | | 27725.1 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 双通荷台 | | / | | 1800X800X810 | | 35200 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 2 | |
| / | | / | 2 | |
| / | | / | 3 | |
| / | | / | 1 | |
| 碗碟柜 | | / | | 1500X600X1800 | | 39600 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 6 | |
| 双头小炒炉 | | / | | 2000X1150X810 | | 47853 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 3 | |
| / | | / | 5 | |
| / | | / | 1 | |
| 全不锈钢高温消毒柜 | | / | | 1440X535X1613 | | 52800 | 2009-08-14 | | / | 台 | | 8 | |
| 保温餐车 | | / | | MBC | | 2700 | 2012-06-13 | | / | 台 | | 1 | |
| 送饭车 | | / | | 大100X90X60 | | 2730 | 2012-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 送饭车 | | / | | 大100X90X60 | | 2730 | 2012-08-14 | | / | 台 | | 1 | |
| 三相异步电机 | | / | |  | | 1350 | 2013-07-04 | | / | 台 | | 1 | |
| 合面机 | | / | | 中100公斤 | | 6600 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | | 标准 | | 4500 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | | 标准 | | 4500 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | | 标准 | | 4500 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | | 标准 | | 4500 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | | 标准 | | 4500 | 2013-07-11 | | / | 台 | | 1 | |
| 天然气灶台 | | / | |  | |  |  | | / |  | |  | |

2、在接到报修后，公司应于1小时内提供电话技术支持， 收集厨房设备故障信息，提供解决方案，若操作人员未能在公司的电话指导下排除厨房设备故障，应于3小时内到达厨房设备所在地实施维修服务。

3、公司应在到达厨房设备所在地并开始维修工作之时起，按紧急程度划分，直接影响需求科室工作生产的故障最迟2小时内修复至正常工作状态(以厨房设备生产厂家标准为准)，对需求科室开展生产工作无影响的故障6小时内维修完成。

4、维护维修服务公司须为需求科室准备常用备品、备件、易损件，保证需求科室不因故障导致停产；

5、在规定期限内无法修复的，维修服务公司须免费提供备用厨房设备或备件以保证需求科室正常使用厨房设备，提供及归还备用厨房设备或备件所需的运输服务由维修服务公司负责。

6、维修限高价清单见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **维修限高价清单** | | | | | | |
| 序号 | 配件名称 | 规格 | 单位 | 数量 | 单价（元） | 备注 | |
| 1 | 风机 | 250W | 台 | 1 | 580 |  | |
| 2 | 风机 | 370W | 台 | 1 | 830 |  | |
| 3 | 风机 | 550W | 台 | 1 | 830 |  | |
| 4 | 风机 | 750W | 台 | 1 | 900 |  | |
| 5 | 大锅灶、蒸箱燃烧机 |  | 台 | 1 | 3200 |  | |
| 6 | 小炒灶燃烧机 |  | 台 | 1 | 2720 |  | |
| 7 | 燃烧机控制主板 |  | 台 | 1 | 1450 |  | |
| 8 | 工程黄伟炉头 | 100型/4寸 | 套 | 1 | 790 |  | |
| 9 | 工程黄伟炉头 | 120型/5寸 | 套 | 1 | 850 |  | |
| 10 | 工程黄伟炉头 | 140型/6寸 | 套 | 1 | 990 |  | |
| 11 | 自然风炉头 | 12眼 | 套 | 1 | 320 |  | |
| 12 | 梅花炉头 | 12眼 | 套 | 1 | 380 |  | |
| 13 | 豪华新式煲仔炉头 |  | 套 | 1 | 200 |  | |
| 14 | 文华煲仔炉头 |  | 套 | 1 | 150 |  | |
| 15 | 炉头高温耐火圈 |  | 圈 | 1 | 150 |  | |
| 16 | 炉头耐火外铁圈 |  | 圈 | 1 | 100 |  | |
| 17 | 炉头火种中圈 |  | 圈 | 1 | 150 |  | |
| 18 | 扶炉灶炉膛（耐火水泥/砖） | 小炒 | 口 | 1 | 350 |  | |
| 19 | 扶炉灶炉膛（耐火水泥/砖） | 大锅 | 口 | 1 | 700 |  | |
| 20 | 生铁急头（炉芯） |  | 个 | 1 | 100 |  | |
| 21 | 灶前铜气阀 | φ20 | 支 | 1 | 200 |  | |
| 22 | 火种阀 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 23 | 铜闸阀 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 24 | 工程风制（风阀） |  | 个 | 1 | 200 |  | |
| 25 | 炉灶电子打火开关 |  | 套 | 1 | 420 |  | |
| 26 | 炉灶摇摆水龙头 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 27 | 炉灶不锈钢进气波纹管 | φ15 | 支 | 1 | 120 |  | |
| 28 | 炉灶不锈钢进气波纹管 | φ20 | 支 | 1 | 140 |  | |
| 29 | 炉灶不锈钢进气波纹管 | φ25 | 支 | 1 | 160 |  | |
| 30 | 炉灶钢丝下水管 | φ40 | 根 | 1 | 60 |  | |
| 31 | 点火棒带开关 |  | 支 | 1 | 130 |  | |
| 32 | 炒灶粤式工程生铁锅圈 |  | 个 | 1 | 320 |  | |
| 33 | 吊汤炉工程生铁炉板 |  | 块 | 1 | 500 |  | |
| 34 | 炉灶前隔渣槽 |  | 米 | 1 | 180 |  | |
| 35 | 炉灶防水开关 |  | 个 | 1 | 100 |  | |
| 36 | 炉灶电线路改造 | 5m之内 | 米 | 1 | 1450 |  | |
| 37 | 炉灶电线路改造 | 10m之内 | 米 | 1 | 2180 |  | |
| 38 | 蒸饭柜门大合页 |  | 个 | 1 | 270 |  | |
| 39 | 蒸饭柜门把手 |  | 个 | 1 | 320 |  | |
| 40 | 蒸饭柜扇形发热管 |  | 支 | 1 | 270 |  | |
| 41 | 蒸饭柜双U型发热管 |  | 支 | 1 | 170 |  | |
| 42 | 蒸饭柜节能型发热管 |  | 支 | 1 | 380 |  | |
| 43 | 蒸饭柜不锈钢浮球 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 44 | 蒸饭柜密封胶条 |  | 门 | 1 | 220 |  | |
| 45 | 蒸饭柜下水管及下水阀门 |  | 套 | 1 | 200 |  | |
| 46 | 蒸饭柜燃气点火总程 |  | 套 | 1 | 470 |  | |
| 47 | 蒸饭柜火排炉头 |  | 套 | 1 | 470 |  | |
| 48 | 三门万能蒸柜密封胶条 |  | 门 | 1 | 150 |  | |
| 49 | 三门万能蒸柜抽手连电木 |  | 套 | 1 | 150 |  | |
| 50 | 三门万能蒸柜剑较连介子 |  | 套 | 1 | 150 |  | |
| 51 | 三门万能蒸柜红色制球及弹簧 |  | 套 | 1 | 150 |  | |
| 52 | 三门万能蒸柜不锈钢把手 |  | 套 | 1 | 350 |  | |
| 53 | 开水器发热管 |  | 支 | 1 | 200 |  | |
| 54 | 开水器水龙头 |  | 支 | 1 | 110 |  | |
| 55 | 开水器浮球 |  | 支 | 1 | 110 |  | |
| 56 | 保温台温控器 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 57 | 保温台指示灯 |  | 支 | 1 | 35 |  | |
| 58 | 保温台交流接触器 |  | 支 | 1 | 100 |  | |
| 59 | 保温台单U型发热管 |  | 支 | 1 | 150 |  | |
| 60 | 消毒柜消毒管 |  | 支 | 1 | 50 |  | |
| 61 | 保温台16A插头 |  | 个 | 1 | 30 |  | |
| 62 | 保温台交流接触器开关 |  | 个 | 1 | 120 |  | |
| 63 | 保温台下水软管 |  | 米 | 1 | 30 |  | |
| 64 | 星盆下水器（半钢） |  | 个 | 1 | 40 |  | |
| 65 | 星盆下水器（全不锈钢） |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 66 | 星盆单联水龙头 |  | 支 | 1 | 120 |  | |
| 67 | 星盆冷热水龙头 |  | 支 | 1 | 200 |  | |
| 68 | 星盆钢丝进水软管 |  | 支 | 1 | 50 |  | |
| 69 | 不锈钢胶下水管 |  | 支 | 1 | 30 |  | |
| 70 | 三角阀 |  | 支 | 1 | 30 |  | |
| 71 | 运水烟罩控制箱电脑主板 |  | 台 | 1 | 2420 |  | |
| 72 | 运水烟罩控制箱水泵 |  | 台 | 1 | 2180 |  | |
| 73 | 配电箱交流接触器 | 20A | 个 | 1 | 420 |  | |
| 74 | 配电箱交流接触器 | 40A | 个 | 1 | 550 |  | |
| 75 | 配电箱电机保护器 |  | 个 | 1 | 420 |  | |
| 76 | 配电箱指示灯 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 77 | 配电箱按钮 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 78 | 风柜轴承 | 206(φ30.1) | 个 | 1 | 220 |  | |
| 79 | 风柜轴承 | 208（φ38.1） | 个 | 1 | 270 |  | |
| 80 | 风柜轴承 | 211(φ50.4) | 个 | 1 | 460 |  | |
| 81 | 风柜轴芯 | 206 | 根 | 1 | 460 |  | |
| 82 | 风柜轴芯 | 208 | 根 | 1 | 570 |  | |
| 83 | 风柜轴芯 | 211 | 根 | 1 | 710 |  | |
| 84 | 风柜皮带 |  | 米 | 1 | 50 |  | |
| 85 | 风柜风轮 | 15寸 | 个 | 1 | 820 |  | |
| 86 | 风柜风轮 | 18寸 | 个 | 1 | 1060 |  | |
| 87 | 风柜风轮 | 20寸 | 个 | 1 | 1400 |  | |
| 88 | 风柜风轮 | 22寸 | 个 | 1 | 1470 |  | |
| 89 | 风柜风轮 | 25寸 | 个 | 1 | 2000 |  | |
| 90 | 风柜风轮 | 27寸 | 个 | 1 | 2240 |  | |
| 91 | 风柜风轮 | 30寸 | 个 | 1 | 2840 |  | |
| 92 | 风柜电机 | 15寸3KW | 台 | 1 | 1270 |  | |
| 93 | 风柜电机 | 18寸4KW | 台 | 1 | 1500 |  | |
| 94 | 风柜电机 | 20寸5.5KW | 台 | 1 | 1870 |  | |
| 95 | 风柜电机 | 22寸7.5KW | 台 | 1 | 2130 |  | |
| 96 | 风柜电机 | 25寸11KW | 台 | 1 | 2850 |  | |
| 97 | 风柜电机 | 27寸15KW | 台 | 1 | 3240 |  | |
| 98 | 风柜电机 | 30寸18.5KW | 台 | 1 | 4460 |  | |
| 99 | 餐车尼龙轮 | 4寸 | 个 | 1 | 150 |  | |
| 100 | 圆形半钢调脚 | φ38 | 支 | 1 | 30 |  | |
| 101 | 方形半钢调脚 | 38\*38 | 支 | 1 | 30 |  | |
| 102 | 脚杯及调脚 | φ38 | 套 | 1 | 60 |  | |
| 103 | 柜式锥形立杆脚 |  | 套 | 1 | 100 |  | |
| 104 | 炉灶火种阀铜气管 |  | 根 | 1 | 180 |  | |
| 105 | 炉灶进水软管 |  | 根 | 1 | 120 |  | |
| 106 | 开水器指示灯 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 107 | 开水器交流接触器 | 12A | 个 | 1 | 390 |  | |
| 108 | 开水器交流接触器 | 25A | 个 | 1 | 480 |  | |
| 109 | 开水器温控器 |  | 个 | 1 | 420 |  | |
| 110 | 开水器电源线 |  | 米 | 1 | 350 |  | |
| 111 | 消毒柜温控器 |  | 个 | 1 | 260 |  | |
| 112 | 消毒柜接触器 |  | 个 | 1 | 320 |  | |
| 113 | 消毒柜密封条 |  | 门 | 1 | 680 |  | |
| 114 | 保温台排水阀 | Φ20 | 个 | 1 | 180 |  | |
| 115 | 保温台电源线 |  | 米 | 1 | 350 |  | |
| 116 | 运水烟罩脱水轮 |  | 个 | 1 | 420 |  | |
| 117 | 运水烟罩进水电磁阀 | Φ20 | 个 | 1 | 450 |  | |
| 118 | 运水烟罩喷淋头 |  | 个 | 1 | 240 |  | |
| 119 | 配电箱电源空开 |  | 个 | 1 | 140 |  | |
| 120 | 保温台指示灯 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 121 | 保温送餐车干发热管 | 1KW | 根 | 1 | 430 |  | |
| 122 | 保温送餐车温控器 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 123 | 保温送餐车接触器 | 18A | 个 | 1 | 260 |  | |
| 124 | 保温送餐车电源线 |  | 米 | 1 | 350 |  | |
| 125 | 保温送餐车指示灯 |  | 个 | 1 | 60 |  | |
| 126 | 冰箱压缩机 |  | 台 | 1 | 4200 |  | |
| 127 | 冰箱风扇电机 |  | 台 | 1 | 560 |  | |
| 128 | 冰箱压缩机保护器 |  | 个 | 1 | 780 |  | |
| 129 | 冰箱压缩机启动器 |  | 个 | 1 | 880 |  | |
| 130 | 冰箱毛细管 |  | 根 | 1 | 2600 |  | |
| 131 | 冰箱干燥器 |  | 个 | 1 | 920 |  | |
| 132 | 冰箱制冷剂 |  | 斤 | 1 | 860 |  | |
| 133 | 冰箱散热器 |  | 个 | 1 | 790 |  | |
| 134 | 冰箱冷凝器 |  | 个 | 1 | 920 |  | |
| 135 | 冰箱电源线 |  | 米 | 1 | 320 |  | |
| 136 | 冰箱风扇扇叶 |  | 块 | 1 | 630 |  | |
| 137 | 冰箱密封条 |  | 门 | 1 | 770 |  | |
| 138 | 冰箱焊接铜管 |  | 项 | 1 | 830 |  | |
| 139 | 绞肉机电机 |  | 台 | 1 | 1320 |  | |
| 140 | 绞肉机刀片 |  | 片 | 1 | 1160 |  | |
| 141 | 绞肉机轴承 |  | 个 | 1 | 380 |  | |
| 142 | 绞肉机刀盘 |  | 块 | 1 | 1180 |  | |
| 143 | 绞肉机梳子 |  | 块 | 1 | 480 |  | |
| 144 | 绞肉机电源开关 |  | 个 | 1 | 150 |  | |
| 145 | 绞肉机离合器 |  | 个 | 1 | 560 |  | |
| 146 | 绞肉机皮带 |  | 根 | 1 | 130 |  | |
| 147 | 绞肉机滚轴 |  | 根 | 1 | 520 |  | |
| 148 | 压面机电机 |  | 台 | 1 | 2600 |  | |
| 149 | 压面机电源开关 |  | 个 | 1 | 80 |  | |
| 150 | 压面机皮带 |  | 根 | 1 | 200 |  | |
| 151 | 压面机轴承 |  | 个 | 1 | 360 |  | |
| 152 | 压面机压面轴棒 |  | 根 | 1 | 570 |  | |
| 153 | 压面机调速器 |  | 个 | 1 | 440 |  | |
| 154 | 压面机传送带 |  | 根 | 1 | 730 |  | |
| 155 | 压面机电源线 |  | 米 | 1 | 330 |  | |
| 156 | 和面机电机 |  | 台 | 1 | 2600 |  | |
| 157 | 和面机电源开关 |  | 个 | 1 | 80 |  | |
| 158 | 和面机皮带 |  | 根 | 1 | 200 |  | |
| 159 | 和面机轴承 |  | 个 | 1 | 360 |  | |
| 160 | 和面机和面绞笼 |  | 根 | 1 | 430 |  | |
| 161 | 搅拌机电机 |  | 台 | 1 | 2600 |  | |
| 162 | 搅拌机皮带 |  | 根 | 1 | 200 |  | |
| 163 | 搅拌机摇把 |  | 个 | 1 | 620 |  | |
| 164 | 搅拌机转换开关 |  | 个 | 1 | 80 |  | |
| 165 | 搅拌机绞棒 |  | 根 | 1 | 570 |  | |
| 166 | 烤箱发热管 |  | 根 | 1 | 420 |  | |
| 167 | 烤箱温度控制板 |  | 块 | 1 | 1160 |  | |
| 168 | 烤箱交流接触器 |  | 个 | 1 | 260 |  | |
| 169 | 烤箱照明灯 |  | 个 | 1 | 120 |  | |
| 170 | 烤箱时间控制器 |  | 个 | 1 | 370 |  | |
| 171 | 切菜机刀盘 |  | 片 | 1 | 820 |  | |
| 172 | 切菜机电机 |  | 台 | 1 | 3200 |  | |
| 173 | 切菜机皮带 |  | 根 | 1 | 200 |  | |
| 174 | 切菜机电源开关 |  | 个 | 1 | 160 |  | |
| 175 | 冻库控制箱接触器 |  | 个 | 1 | 320 |  | |
| 176 | 冻库控制箱保护器 |  | 个 | 1 | 280 |  | |
| 177 | 冻库控制箱空开 |  | 个 | 1 | 200 |  | |
| 178 | 冻库照明灯 |  | 个 | 1 | 160 |  | |
| 179 | 冻库门开关 |  | 个 | 1 | 760 |  | |
| 180 | 冻库压缩机 |  | 台 | 1 | 9850 |  | |
| 181 | 冻库风扇电机 |  | 台 | 1 | 6670 |  | |
| 182 | 冻库风扇扇叶 |  | 块 | 1 | 2900 |  | |
| 183 | 冻库冷凝器 |  | 台 | 1 | 5730 |  | |
| 184 | 冻库散热器 |  | 台 | 1 | 5460 |  | |
| 185 | 冻库温控器 |  | 个 | 1 | 1820 |  | |
| 186 | 冻库传感器 |  | 个 | 1 | 1780 |  | |
| 187 | 冻库门铰链 |  | 块 | 1 | 940 |  | |
| 188 | 煮面炉空开 |  | 个 | 1 | 350 |  | |
| 189 | 煮面炉发热管 |  | 根 | 1 | 480 |  | |
| 190 | 煮面炉交流接触器 |  | 个 | 1 | 380 |  | |
| 191 | 煮面炉温控器 |  | 个 | 1 | 340 |  | |
| 192 | 煮面炉指示灯 |  | 个 | 1 | 120 |  | |
| 193 | 摇摆汤锅蒸汽进气管 |  | 根 | 1 | 370 |  | |
| 194 | 摇摆汤锅蒸汽阀门 |  | 个 | 1 | 260 |  | |
| 195 | 摇摆汤锅泄压阀 |  | 个 | 1 | 650 |  | |
| 196 | 摇摆汤锅摇把手 |  | 个 | 1 | 840 |  | |
| 197 | 换气扇 |  | 台 | 1 | 280 |  | |
| 198 | 烟管补洞 |  | 个 | 1 | 2000 |  | |
| 199 | 不锈钢焊接加固 |  | 个 | 1 | 100 |  | |
| 200 | 洗碗机传送带 |  | 个 | 1 | 9600 |  | |
| 201 | 洗碗机加热管 |  | 根 | 1 | 6800 |  | |
| 202 | 洗碗机传送电机 |  | 台 | 1 | 12500 |  | |
| 203 | 洗碗机进水电机 |  | 台 | 1 | 11700 |  | |
| 204 | 油烟净化器控制板 |  | 块 | 1 | 3500 |  | |
| 205 | 油烟净化器翅片 |  | 台 | 1 | 2700 |  | |
| 206 | 油烟净化器电源开关 |  | 个 | 1 | 300 |  | |
| 207 | 油烟净化器高压发生器 |  | 个 | 1 | 700 |  | |
| 208 | 包子机输面电机 |  | 台 | 1 | 3750 |  | |
| 209 | 包子机输馅电机 |  | 台 | 1 | 3900 |  | |
| 210 | 包子机成型电机 |  | 台 | 1 | 3650 |  | |
| 211 | 包子机输送电机 |  | 台 | 1 | 3850 |  | |
| 212 | 包子机成型刀片 |  | 套 | 1 | 4200 |  | |
| 213 | 包子机输送带 |  | 条 | 1 | 860 |  | |
| 214 | 包子机固定大螺帽 |  | 个 | 1 | 580 |  | |
| 215 | 包子机输馅管 |  | 根 | 1 | 780 |  | |
| 216 | 包子机蝶型螺丝 |  | 个 | 1 | 160 |  | |
| 217 | 包子机连轴器 |  | 个 | 1 | 300 |  | |
| 218 | 包子机控制器 |  | 个 | 1 | 600 |  | |
| 219 | 包子机传送器 |  | 个 | 1 | 2800 |  | |
| 220 | 包子机不锈钢输送架 |  | 套 | 1 | 2700 |  | |
| 221 | 包子机调速器 |  | 个 | 1 | 1200 |  | |
| 222 | 包子机电脑板 |  | 个 | 1 | 2600 |  | |
| 223 | 镀锌风管 | 330\*400 | ㎡ | 1 | 240 |  | |
| 224 | 法兰 | 330\*400 | 付 | 1 | 320 |  | |

（二）商务要求：

1.履约保证金：收取9800元作为本项目履约保证金，服务期满后无息退还；

2.支付条款：按季度结算，维修项目由营养科核实确认，支付上限：9.8万元/年；

3.服务地点：四川省人民医院营养科、职工食堂；

4.服务期：1年，详见合同约定；

5.后勤保障部维保维修评价表，若连续两次评分为不合格，甲方有权解除合同。

**维保维修评价表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **供应商名称** |  | **联系人** |  |
| **维保内容** |  | **合同有效期** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核**  **项目** | **考核内容** | **考核方法** | **医院考评** | **得分** |
| 维保及产品质  量（60分） | 配件质量  （18分） | 所有配件符合合同要求，否则发现一样扣3分，扣完为止。 |  |  |
| 每月巡查  （9分） | 供应商每月对合同范围内设备进行巡查，并出具报告，为出具报告，扣1分，扣完为止。 |  |  |
| 产品标识  （15分） | 随配件验收资料准确完整15分，出现一次不准确扣3分，扣完为止。 |  |  |
| 配件包装及有效期（18分） | 配件送到医院时，应保证内包装完好，每发现一件配件内包装损坏，扣1分，应提供近效期1年以上的产品，如有违反，每发现一项扣3分，扣完为止。 |  |  |
| 售后服务（40分） | 处理科室投诉（14分） | 接到医院投诉或反馈后应积极处理，消极推诿不处理的，每发生一次，扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 及时更换不合格产品（13分） | 在验收或使用环节，发现产品质量等问题的，供应商应无条件更换。如果不及时处理，一次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 售后管理  （13分） | 服从医院管理，有专人负责售后服务，无专人负责或因售后服务不到位导致投诉或差评，一次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 其他 | 因产品质量、配送、售后等问题影响工作的，每发生一起扣3分；因此引发医疗事故纠纷或严重不良后果的，一次性扣12分，并且由供应商承担由此引发的一切后果与责任。 | |  |  |
| 加分项 （10分） | 公司诚信守法经营，严格管理，销售行为规范，信誉良好，在合同期内无不良记录。在此基础上，积极配合医院的管理要求和临床需要，在供货过程中提出合理化建议，提供增值服务，受到临床肯定并经后勤保障部认可，可适当予以加分，最高可加分10分。 | |  |  |
| 总分 | 总分=产品质量+供货能力+售后服务+其他+加分项 | |  |  |
| 评价结果 | 合格□不合格□  每月评分，90分及以上为合格，90分以下为不合格，若连续两次评分为不合格，甲方有权解除合同。  若当月得分为90分以下，根据分数予以罚款，每扣1分，罚款500元。  90分（含）以上情形：当月不扣款  90分以下情形：当月扣款金额=（90-当月得分）\*500  每半年的支付节点，需在应付款项中扣除供应商上次付款以来每月扣款的总和。 | |  |  |
| 评价人 |  | | 日期 |  |

1. 特殊资格要求

无。

1. 综合评分表

该项目按最低价进行评审，不涉及综合评分。

第八部分 合同主要条款

**（仅供参考，特别提醒：采购合同的签订不得偏离采购文件要约及响应文件承诺的实质性内容）**

设备保修服务合同

甲方：四川省人民医院

地址：四川省成都市一环路西二段32号

电话：028-8739\*\*\*\*

联系人：\*\*\*

乙方：\*\*\*

地址：\*\*\*

移动电话：\*\*\*

联系人：\*\*\*

为保证设备正常运转使用，甲乙双方通过甲方组织的第\*\*\*号院内采购会议，确认了甲方向乙方购买本合同中写明的保修服务，依照《中华人民共和国民法典》，在平等互利，协商一致的基础上，同意签订本合同，以资共同信守。

一、 保修服务涉及设备信息（请根据实际需要添加或删减表格内容）

序号 产品名称 生产厂家 型号规格 机身号

1

合计：\*\*\*台（件）

二、 设备保修服务期限

本合同第一条中涉及的设备保修服务期限为 \*\*\* 年，自 \*\*\* 年 \*\*\* 月 \*\*\* 日起至 \*\*\* 年 \*\*\* 月 \*\*\* 日。

三、 保修服务内容（如有必要，可单独编写保修服务计划书作为附件）

1. 服务响应时间：

（1） 保修服务期限内，乙方在接到报修后，应于\*\*\*小时内提供电话技术支持，收集设备故障信息，提供解决方案。

（2） 保修服务期限内，若甲方操作人员未能在乙方的电话指导下排除设备故障，乙方应于 \*\*\* 小时内到达设备所在地实施维修服务。

（3） 乙方应在到达设备所在地并开始维修工作之时起 \*\*\* 小时内将设备修复至正常工作状态（以设备生产厂家标准为准）。若在规定期限内无法修复的，乙方将根据甲方的申请，免费为其提供备用设备或备件以保证甲方正常使用设备。甲方应在保修服务完成之日（即使用者签收修复的产品之日）起十个工作日内向乙方归还备用设备或备件，提供及归还备用设备或备件所需的运输服务由乙方负责。

2. 维修故障设备所需的运输服务用由乙方承担。

3. 保修服务范围及具体项目：

合同期限内，对于本合同第一条中写明的设备，在设备生产厂家提供的操作手册中说明的环境和方式使用时所发生之自然故障，乙方提供以下服务：

（1） 乙方免费向甲方提供操作指导(仅限于电话支持)和技术咨询（仅限于电话支持）；

（2） 乙方负责维修故障设备所需的运输服务。

（3） 乙方免费修复发生故障的设备；

（4） 乙方定期对保修服务期内的设备进行保养，每年\*\*\*次，保养方式为技术人员到医院进行常规保养，保证设备运作正常，乙方所提供保养服务需在本合同有效期内完成，乙方所提供的保养服务不延长本合同的有效期。

（5） 乙方提供的常规保养内容为：\*\*\*

四、 合同总价

合同总价（含税）为人民币大写：\*\*\*元，即RMB\*\*\*元；该合同总价已包括本合同中第三条内容涉及的所有相关费用（包括但不限于设备包装、运输、安装、调试、检测、差旅费用、工时费用及技术服务费、税费以及更换零配件所需的全部含税费用）。本合同执行期间合同总价不变，甲方无须另向乙方支付本合同规定之外的其他任何费用。

五、 验收

1. 对于保修服务中所发生的维修、保养及更换备件等项目，甲乙双方共同以本合同约定的验收标准进行验收。

2. 验收标准：按国家有关规定以及设备制造厂商发布的质量要求和技术指标进行验收，并以甲方签字认可的验收报告为准。

六、 付款方式

1. 本合同以人民币付款。

2. 甲乙双方签订合同生效服务期开始之后，甲方收到乙方提供的票据凭证资料之日起的4个月内，向乙方支付合同总价的全部款项：人民币大写\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 圆整。

七、 双方权利与义务

1. 甲方权利与义务

（1） 按合同约定向乙方支付费用。

（2） 保证乙方实施保修服务所必须的外部条件如电源、水源的正常供应及开启、关闭等。

（3） 对于乙方在提供保修保养期间所提供的信息，甲方应予保密，未经乙方书面同意，甲方不得擅自使用或透露给第三方。

2. 乙方权利与义务

（1） 按本合同约定向甲方提供保修服务。

（2） 乙方应保证保修服务中更换的备件、材料与原设备对应备件、材料具有相同规格和品质，必须符合或优于国家（行业）标准，并保证所更换的备件、材料在正确安装及正常使用和保养条件下，于其使用寿命期内具有满意的性能。

（3） 如保修服务涉及计算机软件产品的，乙方须承诺在保修服务中设备安装的软件已获得软件厂商的正规授权。

（4） 乙方在提供保修服务的过程中，发现设备已经无法通过本合同第三条中说明的保修服务内容达到使用标准的情况，乙方须以书面形式告知甲方。

八、 合同的提前终止

如因客观条件发生变化导致本合同无法继续履行时，经甲乙双方友好协商合同可以提前终止，甲方根据乙方实际提供服务时间按比例向乙方支付维修费用。

九、 违约责任

1. 乙方应派遣具备相关资质的技术人员为甲方提供保修服务，保修服务过程中，乙方技术人员因操作不当、违规操作导致安全责任事故的，乙方应承担一切的法律责任。

2. 乙方技术人员对在提供保修服务过程中接触到的甲方的技术资料、患者隐私信息等应当严格保密，不得外泄或用作商业用途，否则应承担相应的侵权责任。

3. 因乙方在保修服务中更换的备件或材料在质保期内并在正常使用情况下出现质量原因导致甲方或第三方财产或人身损害的，由乙方承担赔偿责任。

4. 在本合同的履行中，有证据证明乙方提供的保修服务存在重大的设计、工艺或材料缺陷（包括潜在缺陷），乙方应当对由于上述缺陷造成的损失负责。

5. 在本合同履行中，设备出现故障时，如乙方在接到甲方或使用单位通知后，在本合同第三条中写明的响应时间内，没有作出响应措施，甲方可采取必要的补救措施，但由此而产生的风险责任和费用将由乙方负担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权力不受影响。

十、 廉洁约定

1. 甲乙双方及相关人员均应严格遵守有关廉洁规定，乙方公司或相关人员如有商业贿赂等违法违纪行为，甲方可单方解除合同，解除合同造成的损失由乙方承担。

2. 甲乙双方共同签署《廉洁购销协议》。

十一、 合同生效

1. 本合同在甲、乙双方授权代表签字盖章后生效。

2. 本合同一式五份，甲方执四份，乙方执一份。

十二、 合同附件

1. 本合同属无附件合同。

2. 本合同附件与合同具有同等法律效力，如果与本合同不符处，以本合同为准。

十三、 争议解决方式

1. 如保修服务中更换的备件、材料的质量问题或维修的标准认定发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。质量合格或符合标准的，鉴定费由甲方承担；质量不合格或不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 合同履行期间,若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，任何一方均有权向具有甲方所在地管辖权的人民法院起诉。

十四、 双方需要说明的其他事项（如有）

（以下无正文）

签约方：

甲方：（盖章）

法定代表人（授权代表）：

开户银行：

账号：

签约日期： 年 月 日

乙方：（盖章）

法定代表人（授权代表）：

开户银行：

账号：

签约日期： 年 月 日

**附件：**

**廉洁购销协议**

甲方：四川省人民医院

乙方：

为进一步加强廉政建设,预防医药购销领域不正之风,我院与供应商签订如下协议,共同遵守:

一、甲方工作人员不得利用职务和招投标等工作之便,暗示、索要和收受供应商任何形式的财物、提成、回扣等一切不正当利益。

二、甲方工作人员严格执行国家及我院的采购管理制度，如有违反,一经查实,按有关规定严肃处理并追究相关人员责任。

三、乙方及其代理人承诺严格按照国家相关法律法规和行业规范向甲方提供学术推广、技术咨询活动，上述活动不与甲方的采购行为挂钩。乙方不得在甲方医疗服务区域内从事任何形式的商业促销、宣传推广活动。

四、乙方及其代理人不得以宣传费、赞助费、科研费、劳务费、咨询费、佣金、学术活动、外出考察等名义，或者以报销各种费用等变相给付财物的形式，获得业务或保持业务。

五、乙方承诺以自身名义与甲方开展合同约定范围的业务合作并依法独立承担法律责任。乙方不得擅自转委托其他服务商或者采取出租出借经营许可证、允许挂靠经营等方式变相转委托其他服务商履行合同中权利、义务。

六、乙方必须承诺向我院供货的同规格型号同质量等级医用物资为全省最低价，办公用品、装修材料、营养科食材、工会福利等为同时期成都市集团采购最低价。

七、乙方违反上述承诺者，甲方单方面终止合作协议，并依法追究乙方的违约责任。

八、本协议一式三份,归口管理部门、供应商、招标采购中心各执一份。

举报受理部门：审计部

举报电话：87393203

举报邮箱：scsyjsc@163.com

甲方：四川省人民医院(盖章)

甲方代表签字：

乙方：XX供应单位(盖章)

乙方代表签字:

年 月 日

第九部分 投标文件格式

1.本部分所制投标文件格式具有实质性要求，投标人投标文件相关资料和本部分所制格式不一致的，评标委员会将以投标文件未按照投标文件编制要求编制予以无效投标处理。

2.本章所制投标文件格式有关表格中的备注栏，由投标人根据自身投标情况作解释性说明，不作为必填项。

3.本章所制投标文件格式中需要填写的相关内容事项，可能会与本采购项目无关，在不改变投标文件原义、不影响本项目采购需求的情况下，投标人可以不予填写，但应当注明。

**投标文件封面格式：**

**XXXX采购项目**

**投**

**标**

**文**

**件**

**项目编号：**XXXX

**投标人（加盖公章）：**XXXX

**法定代表人或其委托代理人签字：**XXXX

**联系方式：**XXXX

**\_\_\_\_\_年月日**

**投标文件内容格式：**

一、评标要素索引表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查** | **评审要素** | **投标文件**  **页码范围** |
| 1 | 资格 | 报价单 |  |
| 2 | 法定代表人委托授权书 |  |
| 3 | 委托人身份证复印件 |  |
| 4 | 承诺函 |  |
| 5 | 投标人资格条件及其他特殊资格要求证明材料 |  |
| 6 | 业绩 | 业绩及证明材料 |  |
| 7 | 技术 | 技术响应文件及佐证材料 |  |
| 8 | 商务 | 商务响应文件 |  |
| 9 | 方案 | 项目实施及服务方案 |  |
| 10 | 售后 | 售后服务承诺函 |  |

二、报价单

我单位作为投标人,对此次评审活动中我方所承诺的条款已经完全明确,也深知所承诺的事项和作出的报价可能给我方带来的风险和后果。如果我方在评审活动中有弄虚作假等违法违规行为，以及中选后因报价低或不执行承诺条款而不履约,本单位愿承担一切责任（包括赔偿损失、取消评审及中选资格等），我单位报价为：

维修费：较限高单价下浮率 %

（注：【下浮率即折扣率，是指价格减让与原价的百分率。如下浮率20%，成交价格=原价×（1-20%）】）

所有报价均用人民币表示。运输、安装、调试、检验、培训、税金和保险等费用以及采购文件规定的其他费用均应包含在报价中。

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

三、法定代表人授权委托书

委托人：

地址：

法定代表人：

委托代理人姓名：

委托代理人职务：

委托代理人身份证号：

委托人现委托上列受委托人为我公司代理人，以本公司的名义参加投标的相关活动，该受委托人在投标、合同谈判、合同签订、履行过程中所签署的一切文件及处理与之有关的一切事务，本委托人均予以承认，并由本委托人承担全部法律责任。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至本授权委托书书面终止日为止。

受委托代理人无转委托权。

特此委托！（附：委托代理人身份证复印件并盖章）

委托人： （盖章）

委托代理人： （签名）

法定代表人： （签名）

年月日

四、承诺函

四川省人民医院：

我单位作为本次采购项目的投标人，根据采购文件要求，现郑重承诺如下：

1. 具备参加本项目规定的以下条件：
2. 具有独立承担民事责任的能力（提供客观证明材料）；  
   （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；  
   （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；  
   （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；  
   （五）参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）法律、行政法规规定的其他条件；

（七）采购文件中规定的商务要求。（提供客观证明材料）

二、完全接受和满足本项目采购文件中规定的实质性要求，如对采购文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对采购文件有异议的同时又参加采购活动以求侥幸中选或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的采购活动的行为。

四、参加本次采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

五、如果有记入诚信档案的失信行为，已在投标文件中全面如实反映。

六、投标文件中提供的所有承诺和技术、服务、商务等响应情况都是真实的、有效的、合法的。

七、此次向四川省人民医院的报价为投标人提供同类项目的最低报价。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中选追究法律责任。

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

五、投标人应当提供的资格、资质性及其他

类似效力要求的相关证明材料

（投标人提供加盖公司鲜章的书面证明材料）

**说明：（包含但不限于）**

1. 企业法人营业执照（复印件）；
2. 法定代表人身份证明文件原件（注：复印件加盖公章）；
3. 投标产品如为医疗器械的须具有中华人民共和国医疗器械注册证和注册登记表（或备案凭证）；
4. 如果本次采购的设备国家实行生产或经营许可审批制度，则投标人须提供相关生产或经营许可证件（或备案凭证）；
5. 其他特殊资格要求证明材料。

六、业绩及证明材料（二选一）

**（一）投标产品类似项目业绩一览表（仅限货物类）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **时间** | **用户名称** | **招标名称** | **完成时间** | **合同金额** | **是否通过验收** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. 不限于投标人自己实施的，与投标产品同品牌同型号业绩。
2. 以上业绩需提供有关书面证明材料。“合同金额”需提供合同复印件。
3. **投标人类似项目业绩一览表（仅限服务类、工程类）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **时间** | **用户名称** | **招标名称** | **完成时间** | **合同金额** | **是否通过验收** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

投标人（仅限于投标人自己实施的）以上业绩需提供有关书面证明材料。“合同金额”需提供合同复印件。

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

七、技术响应文件

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购文件**  **参数序号** | **采购文件技术参数** | **投标产品技术参数** | **偏离情况** |
|  | XX |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | … | … | … |

投标人必须按采购文件中技术要求内容据实填写，不得虚假应答，否则将取消其投标或中标资格。偏离情况请填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

需提供投标产品技术参数佐证材料，包括但不仅限于：技术白皮书，有厂家盖章的产品说明书、彩页资料或国家检测机构出具的检测报告，医疗器械注册证等。

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

八、商务响应文件

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **商务要求** | **采购文件要求** | **投标文件响应** | **偏离情况** |
| **履约保证金** |  |  |  |
| **交货时间** |  |  |  |
| **结算方式** |  |  |  |
| **验收标准** |  |  |  |
| **质保期/服务期** |  |  |  |
| **售后条款** |  |  |  |
| **其他** |  |  |  |

投标供应商必须按采购文件中技术要求内容据实填写，不得虚假应答，否则将取消其投标或中标资格。偏离情况请填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

九、项目实施及服务方案

（投标人详细阐述项目实施及服务方案）

**说明：包含但不限于计划、方案、考核方式（考核表）等**

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日

十、售后服务承诺函

（投标人格式自拟，须包含《商务响应文件》中“投标文件响应”全部内容）

投标人名称：（单位公章）

法定代表（负责人）或授权代表人

（签字或加盖个人名章）：

\_\_\_\_\_年月日