

合同编号(校内): HW255260233



郑州大学主校区明厨亮灶改造提升 工程风华园餐厅购置洗消设备项目



甲 方: 郑州大学

乙 方: 江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司

生效日期: 2026年07月30日

郑州大学政府采购货物合同

(10 万元及以上模板)

甲方（全称）：郑州大学

乙方（全称）：江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，关于“郑州大学主校区明厨亮灶改造提升工程风华园餐厅购置洗消设备项目”双方同意按照下述条款订立本合同，共同信守。

一、供货范围及分项价格表

1. 本合同所指货物包括原材料、燃料、设备、产品、硬件、软件、安装材料、备件及专用器具、文件资料等，详见附件 1、附件 2，此附件是合同中不可分割的部分。

2. 本合同总价包括但不限于货物价款、包装、运输、装卸、保险费、安装及相关材料费、调试费、软件费、检验费、培训费等各种伴随服务的费用以及税金等。合同总价之外，甲方不再另行支付任何费用。

二、质量及技术规格要求

乙方须按合同要求提供全新货物（包括零部件、附件、备品备件等）货物的质量标准、规格型号、具体配置、数量等应符合招标文件要求，其产品为原厂生产，且应达到乙方投标文件及澄清文件中承诺的技术标准。

乙方应在本合同生效后 7 个工作日内向甲方提供安装计划及质量控制规范；并于 2026 年 8 月 1 日前进驻安装现场；所有货物运送到甲方指定地点后，双方在 2 日内共同验收并签署验收意见。如甲方无正当理由，不得拒绝接收；

在安装调试过程中，甲方有权采取适当的方式对乙方货物质量标准、规格型号、具体配置、数量以及安装质量和进度等进行检查。甲方如果发现乙方所供货物不符合合同约定，甲方有权单方解除合同，由此产生的一切费用由乙方承担。

三、包装与运输

货物交付使用前发生的所有与货物相关的运输、安装及安全保障事项等均由乙方负责；货物包装应符合抗震、防潮、防冻、防锈以及长途运输等要求，对由于包装不当或防护措施不力而导致的货物损坏、损失、腐蚀等损失均由乙方承担；在货物交付使用前所发生的所有与货物相关的经济纠纷及法律责任均与甲方无关。

四、质保期与售后服务

1. 所有设备免费质保期为五年（自验收合格并交付给甲方之日起计算），终身维护、维修。

2. 在质保期内，因产品质量造成的问题，乙方免费提供配件并现场维修，且所提供的任何零配件必须是其原设备厂家生产的或经其认可的。产品存在质量问题，甲方有权要求乙方换货。

3. 乙方须提供一年两次全免费（配件+人力）对产品设备的维护保养。

4. 乙方承诺凡设备出现故障，自接到甲方报修电话2小时内响应，4小时内到达现场，24小时内解决故障问题。保修期外只收取甲方零配件成本费，其他免费。

5. 乙方未在规定时间内提供原配件或认可的替代配件，甲方有权自行购买，费用由乙方承担。

6. 其它：/

五、技术服务

1. 乙方向甲方免费提供标准安装调试及/人次国内操作培训。
2. 乙方向甲方提供设备详细技术、维修及使用资料。
3. 软件免费升级和使用。
4. 乙方有责任对甲方相关人员实施免费的现场培训或集中培训措施，保证甲方相关人员能够独立操作、熟练使用、维护和管理有关设备。

六、知识产权

乙方应保证甲方在使用该货物或货物的任何一部分时免受第三方提出的侵犯其知识产权、商业秘密权或其他任何权利的起诉。如因此给甲方造成损失，乙方承诺赔付甲方遭受的一切损失。

七、免税

1. 属于进口产品，用于教学和科研目的的，中标价为免税价格。
2. 免税产品应由甲乙双方依据海关的要求签订委托进口代理协议，确认甲乙双方的责任与义务。委托进口代理协议作为本合同的不可分割部分。
3. 免税产品通关时乙方必须进行商检，未商检的，造成的损失由乙方承担。

八、交货时间、地点与方式

1. 乙方于 2026 年 8 月 15 日之前将货物按甲方要求在甲方指定地点交货、安装、调试完毕，并具备使用条件，未经甲方允许每推迟一天，按合同总额的千分之五扣除违约金。
2. 乙方负责所供货物包装、运输、安装和调试，并承担所发生的费用；甲方为乙方现场安装提供水、电等便利条件。
3. 安装过程中若发生安全事故由乙方承担。

4. 乙方安装人员应服从甲方的管理，遵守国家法律法规和学校相关制度，否则一切后果均由乙方承担。

5. 货物交付使用前，乙方负责对提供货物进行看管，并承担货物的丢失、损毁等风险。

九、验收方式

1. 初步验收。甲方按合同所列质量标准、规格型号、技术参数以及数量等在现场验收，并填写初步验收单（详见附件4）。验收时，甲方有权提出采用技术和破坏相结合的方法。

乙方应向甲方移交所供设备完整的使用说明书、合格证及相关资料。乙方在所有设备（工程）安装调试、软件安装完毕后，开展现场培训，使用户能够独立熟练操作使用仪器或设备，尔后由供需双方共同初步验收；甲乙双方如产生异议，由第三方重新进行验收。如果乙方提供的货物与合同不符，甲方有权拒绝验收，由此所产生的一切费用由乙方承担。

2. 正式验收：依据河南省财政厅“《关于加强政府采购合同监督管理工作的通知》【豫财购（2010）24号】”文件要求，政府采购合同金额50万元以上的货物采购项目，由使用单位初验合格后，向资产与财务部提出验收申请，由采购单位领导牵头，会同财务、审计、资产管理及专家成立验收专家组进行正式验收。学校验收通过后，才能支付合同款项。

十、付款方式及条件

1. 本合同总价款（大写）为：肆拾肆万伍仟元整（小写：445000元）。
2. 付款方式：货物验收合格后，经审计后，甲方向乙方支付全部货款的95%；质保期满30天内，甲方向乙方支付剩余的全部货款。

十一、履约担保

本合同适用情况一履约担保方式。

情况一：总价款为 10 万元（含 10 万元）至 100 万元（不含 100 万元）的合同，不强制提供履约担保，由发包人和承包人双方协商；

情况二：总价款为 100 万以上（包含 100 万元）的合同，履约担保金额为合同总额的 5%，以银行转账或保函形式提供履约担保，验收合格，正式交付使用后退还。

十二、违约责任

乙方所交的货物产地、品牌、型号、规格、质量以及技术标准、数量等不符合合同要求，甲方有权拒收，由此产生的一切费用由乙方负责；因货物更换而造成逾期交货，则按逾期交货处理，乙方应向甲方每天支付合同标总额日千分之五的违约金。

甲方无正当理由拒收设备，应向乙方偿付拒收设备款额百分之五的违约金。甲方逾期付款，应向乙方支付本合同标的总额的日万分之四的违约金。

十三、其它

1. 组成本合同的文件及解释顺序为：本合同及其附件、双方签字并盖章的补充协议和文件；投标书及其附件；招标文件及补充通知；中标通知书；国家、行业或企业（以最高的为准）标准、规范及有关技术文件。

2. 双方在执行合同时产生纠纷，协商解决；协商不成，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 本合同共 28 页，一式 8 份，甲方执 4 份（用于合同备案、进口产品免税、验收、报账等事项），乙方执 2 份，招标公司执 2 份。

4. 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

5. 本合同经双方法定代表人或其授权代理人签字并加盖单位公章后生效。

6. 法律文书接收地址（乙方）：江苏省泰州市农业开发区中菱路6号

甲方：郑州大学

乙方：江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司

地址：河南省郑州市高新区科学大道100号

地址：江苏省泰州市农业开发区中菱路6号

签字代表（或委托代理人）：

签字代表：

孔道运

许振平

电话：0371-67780158

电话：13921700353

开户银行：工商银行郑州中苑名都支行

开户银行：中国工商银行泰州东郊支行

账号：1702021109014403854

账号：1115062009000128828

合同签订日期：2026年07月30日

附件 1:

供货范围及分项价格表 单位: 元

序号	采购内容	型号/规格	制造厂(商)	原产地(国家或地区)	数量	单位	单价(元)	合计(元)	是否免税
1	全自动餐具洗消设备	LSX-02	江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司	江苏	2.0	台	187759.0	375518.0	
2	缓冲预处理池	OBO	江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司	江苏	2.0	个	7720.0	15440.0	
3	板式餐具传送机	CSD-5.0	江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司	江苏	1.0	台	54042.0	54042.0	
合计: 445000 元									

设备技术规格参数、功能描述及配置清单表

序号	设备名称	具体技术规格参数、功能描述及配置清单描述	单位	数量
1	全自动餐具 清洗设备	一楼 (6290+4900) *1200*2010mm 二楼 (6290+4800) *1200*2010mm 1、单台餐具洗消设备清洗能力要求 7000 件餐具（6 寸碟）/小时；机器总功率 79KW，电源及接线方式为 380V/50Hz/3PH+N+PE；具备防漏电和正常工况下的防水功能。不使用依靠专用洗涤剂、催干剂以及含添加剂的复合配方清洁产品的产品，设备仅使用纯物理的清洗和消毒方式保障餐具清洁度且无化学制剂残留。洗消设备除渣部分具备自动除渣滤渣功能，具备自清洁功能；清洗池部分具备纳米气泡超声清洗消毒除菌功能；喷淋机具备高压冲洗和净水漂洗功能；烘干部分具备高温均热烘干功能。日常运行两个人可完成全部操作，入口、出口各一人，整个中间洗消过程无需人工辅助。餐具直接放在传送带上，出口取走餐具，无人取走，机器自动停止传送，配有进口防餐具掉落和出口餐具限位装置。机器配有急停、相序保护、传送电机过载保护以及电机、风机过热保护；设备内部电缆线为全铜线，符合 GB5023.1 相关标准；整机电气安全性能符合 GB4706 所规定的绝缘接地、电气强度标准，外壳防水符合 GB/T4208-2017 标准达到 IPX4 等级。 2、设备采用纳米气泡超声清洗（清洗池）高温物理消毒（烘干机）相结合的消毒除菌方式。整机除菌率达 99.99%，清洗干净度 99.99%，密胺餐具干燥度 90%，质保期内保证恒定的清洗消毒除菌效果、不衰减。 3、水箱内壁等直接接触餐具及涉清洗水的不锈钢部位为食品接触级 304 不锈钢材质，其他所有饰板、轴承、主从动轴、主体支撑框架、电机支架、导轨、围板为普通 304 不锈钢材质。整机符合食品安全卫生标准。 4、设备正常耗水量 350 升/小时，每餐耗材使用家用蔬果洗洁精 200 毫升。整机配备餐具定位传送机构，保证餐具不重叠，不翻转，确保清洗及烘干效果。	台	2

	5、设备除进、出口部分之外，其他所有部分采用外壳全封闭结构，且所有侧板均可直接打开并移除，便于内部清洁和检修。主从动轴及电机支架板标厚 3.0mm，导轨、超声清洗池等结构件标厚 2.0mm，水箱标厚 1.5mm，围板标厚 1.0mm，其余板材标厚均需在 1.0mm-2.0mm 范围内； 6、设备清洗部分平齿传送带网带宽度 750mm，烘干部分插齿传送带网带宽度 900mm。两传送带速度均可区间范围内无级调速（清洗部分 0-4m/min，烘干部分 0-2m/min）。上下传送带需确保位于以下区域除渣及冲洗水箱上方的积水盘内、超微纳米清洗槽内、烘干积水盘内； 7、所有水泵进口具备双重过滤保护、电热管具备防干烧过热保护，所有电热管耐酸碱不结水垢，表面带防垢涂层，寿命 1 万小时以上。所有水箱、水池内配置无接触式外挂水位开关，带液位自动控制，高温环境中性能灵敏可靠； 8、设备设有操作面板，采用可显示功能的按钮开关，具有温度设定、实时温度显示及水位显示功能； 9、除渣部分出口有餐具污水隔离装置，避免污水流入下道清洗工序；残渣传送机构须实现残渣先滤水再自动送出；水箱容积 150 升，水箱带自控温加热装置（水温可达 60℃ 以上），除渣喷淋水过滤后循环使用，具备油水分离、补水、溢水、排水功能； 10、设备超微纳米清洗部分长度 1800mm，设两道或两道以上超微纳米气泡清洗，不采用气泵鼓泡方式；超声震板位于上下传送带之间，确保清洗、乳化油脂、灭菌消毒的效果；震板须采用可拆卸结构，方便维护； 11、设备烘干部分烘道设长烘道高温远红外烘干，内各点温度 100-150℃，整体烘干温度可达到 130℃ 以上，均可自动设定控温，所有温度在区间范围内均可调。烘干出口所有餐具表面温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$。上强风风速须保证 ≥ 25 米/每秒，且保证餐具不翻转、不干涉、不重叠；烘道内风刀数量 8 组，确保风速快速并在烘道内形成涡流； 12、设备烘干部分插齿传送带出口部分插齿传送带须保证可在 180℃ 高温环境中滞留 2 分钟以上，仍能保持抗塑化性能，齿不变形或手动弯曲后能恢复原状； 13、设备清洗部分平齿传送带齿高要求 13mm，节距 55mm，塑料连接片厚度 3mm；烘干	

		部分插齿传送带齿高 100mm 和齿高 70mm 交替错落排列；		
		14、 设备除渣部分采用上 4 下 4 喷嘴喷淋除渣方式，冲淋总成部分采用上 4 下 4 喷嘴喷淋冲洗方式。喷淋管直径 38mm，作为一个整体组件与总管及固定支架采用插接连接，可快拆快装，喷淋管帽采用不锈钢管帽和喷淋管卡扣固定（非螺纹旋转固定，之间通过卡扣及防遗失结构连接），喷淋管喷嘴一次成型； 15、 设备烘干部分积水盘为抽屉式机构，便于清洁烘干机内的灰尘和污垢； 16、 除渣机出渣传送机构可整体移出，便于清洁下部水箱。		
2	板式餐具传送机	9600*500*990mm (投递口 6030*250*910mm) 1、 传送轮标准齿形链轮，驱动电机变频减速电机功率 1.1KW，电压 220V，可变频无级调速，柔性启动，具备过载、电压、失速保护。电气安全性能如绝缘接地和电气强度及正常工况下的防水功能符合相关规定； 2、 传送机架体、台面、下滴水盘、传送链条均使用 304 不锈钢板材制成。底脚为工业标准调脚，规格 38*38mm 不锈钢方管。不锈钢板材表面平整光滑，整体无毛刺、锋刃，焊缝牢固，打磨光洁，无黑斑，无漏焊。传送带台面轨道材料使用 PUE (高分子聚乙烯)，传送板材质天蓝色聚甲醛树脂 (POM)，输送形式扣链式，传送板下部装有滚轮，安装时使传送板与不锈钢台面无接触，并可在传送带清洁时将传送板取出轨道清理。轨道耐磨，具自润滑性。轨道安装于下滴水盘上方，并方便清洁传送板； 3、 设备内安装有传送板清洁喷淋管，板带具有自清洁功能和自动除水干燥功能； 4、 控制面板具有电源按钮、传送按钮、急停开关，方便操作，传送速度可在 0-20m 每分钟可调； 5、 每个筷勺口下柜体侧面全封闭，采用双拉活动式门带塑料暗把手，方便取放周转箱或桶。存放筷勺、餐巾纸的周转箱或桶，不放在地面，放置在柜体内的支撑托架上； 6、 上传送板带支撑采用有自润滑功能的工程塑料，机架内的板带支撑全部采用高副滚动摩擦，降低运行过程的噪音，防止摩擦痕。	套	1
3	缓冲预处理池	一楼 1500*800*800mm 二楼 1300*700*800mm	台	2

		1、 机器功率 5KW，配有工作、加热开关、高杆冲洗龙头。电气安全性能如绝缘接地和电气强度及正常工况下的防水功能符合相关规定； 2、 所有板材为 304 不锈钢材质。水池容量 160L。气泡池水槽及上表面壁标厚 1.5mm。四周围板标厚 1.0mm。气泡密度均匀，力度可确保餐具在水池中能轻松散开或翻转；具有除渣、滤渣功能。水位、水温可调并自动控制；水温在常温至 50℃ 之间可控。 所有设备水电对接至甲方指定室内水源和配电箱。板式餐具传送机现场定制靠墙壁布置，需考虑现场墙体开洞及与墙体的封堵问题，并根据餐厅整体风格装饰墙洞，需美观易清理。		
4	通用要求			

售后服务

1. 质保期内服务承诺

(1) 售后服务方案

质保期限：

我公司郑重承诺所提供设备的保修期为 5 年，终身维护，验收合格之日起计算。

服务支持：

- 1) 公司具有全国一流先进加工装备，在硬件设施和加工能力方面，已达到国际先进水平，先进的工艺流程和精湛的加工工艺为公司产品质量提供保证，公司拥有中、高级技术人才 20 多名，资深项目工程师 10 多名，确保为用户提供专业的技术服务。
- 2) 按用户要求满足设备生产法律法规前提下，设计出用户满意的工艺流程方案。
- 3) 选派专业技术人员进行技术交流、技术沟通，及时提供产品的性能、特点、方案设计图纸，以及各种技术参数，积极配合用户选择满意的产品。
- 4) 按用户要求，及时提供设备平面布置图及水、电图和相关技术咨询服务，方便用户现场施工。
- 5) 按用户要求，及时选派技术精湛的技术人员到施工现场认真核对设备安装尺寸，做到准确无误，方便以后现场施工。
- 6) 提供随时的工厂实地考察及各种技术咨询服务。

服务支持联系电话：0523-80982207

中标后服务工作：

- 1) 合同签订后，及时向用户提供合同规定的全部技术资料 and 图纸。
 - 2) 在产品制造过程中，我们将全力配合安排图纸审查，产品监造、检查验收等阶段工作，使产品发运前所有工作能够有条不紊地开展。
 - 3) 工厂在完成合同设备出厂前的全部制造、检验/试验、所有资料准备完毕后，还要通过本厂的出厂验收方可发货，出厂验收的主要内容包括出厂前设备性能试验，出厂设备供货完整的核查，设备外观和外形尺寸、包装及标识检查等。
 - 4) 设备出厂验收合格后，本厂按照相应的国家标准的规定进行包装，包装应保证设备在运输和储存过程中保持设备处于完好的质量状态。
 - 5) 在合同有效期内，本厂将根据用户的需要及时提供合同设备有关的安装、调试、运行相应技术指导等方面的服务。
- 在此期间，我们将派专业人员到现场进行技术服务，指导设备的安装、调试，另

外我公司为了使设备能够正常安装、调试运行，我厂除提供相应的安装维护使用说明书外，另外将对用户设备操作人员进行培训，使用户详细了解产品的性能和故障的维修，确保其培训内容与工程进度达成一致。

中标后服务工作联系电话： 0523-80982206

售后服务及响应：

- 1) 设备开始投入使用之日起，厂方服务人员，一周内回访使用情况，保证设备正常运作，一切费用由厂方自理。
- 2) 在安装调试、试运行期间和保证期内，我方保证提供及时充足的技术服务。设备出现故障时，承诺提供永久 24 小时全天候电话在线技术支持；服务响应时间：2 小时内响应，如有需要上门的，维修技术人员在 24 小时内到达现场；
- 3) 专业维修队伍：我司设立专职售后工程部，所有人员都是经过多年生产实践的工程技术人员。
- 4) 维修配件供应：公司根据洗碗机特点，配备足量配件。
- 5) 公司利用每年假期的两次免费保养。

售后服务联系电话：0523-80982209 卞存峰

公司 7*24 小时服务热线：4007106528

总部服务部

- ✓ 地址：江苏省泰州市农业开发区中菱路 6 号
- ✓ 负责人姓名：卞存峰 经理
- ✓ 联系电话：400-710-6528, 0523-80982209

郑州服务中心

- ✓ 地址：郑州市金水区 43 片南阳路 206 号美好时光 4 号楼 6-4
- ✓ 服务主管：丁守军 18305261277 相关工作经验 15 年
- ✓ 售后协调人：王 辉 15937183097 相关工作经验 15 年
- ✓ 售后工程师：高工 18852656157 相关工作经验 10 年

郑州售后服务授权代理商

- ✓ 名称：河南圣世厨房设备有限公司
- ✓ 地址：郑州市中原区中原中路 78 号院 1 号楼 2 单元 4 层西户
- ✓ 负责人姓名：蔡敬冬
- ✓ 联系电话：13383869800, 0371-86111756

零部件、备品备件保障能力

在当地设有服务点和易损件及核心部件、常用配件等零部件、备品备件、在本地工具齐全、核心备件完备。

配件点配备的核心部件主要有：

洗碗机主机、风机、水泵、调速器、传送电机、传送带、

以及各种常用电器配件 200 多个品种规格。

备品备件供应情况及优惠价格：机器采用优质配件和材料。

质保期内，我厂将免费提供备品备件、专用工具及保修期内须更换的部件，在此期间，我们将派专业人员到现场进行技术服务，指导设备的安装、调试随机赠送备品备件如下。

保修期内所有质量问题的配件免费提供，保修期外以成本价提供配件，配件供应保证 8-10 年后仍能供应原厂正规件。

备品备件供应承诺

本产品为欧倍力公司合法生产的产品，具有自主知识产权（拥有几十项国家技术专利），保证无其他任何单位或个人就本产品向使用方主张任何权利。

备品备件供应情况及优惠价格：机器采用优质配件和材料，无易损件。保修期内所有质量问题的配件免费提供，三包外配件价格按照优惠价供应。备品备件长期供应方式和条件的承诺。

优惠承诺（含专用工具、配件价格表）

将郑州大学作为最重要的贵宾用户，除提供优质、快捷服务外，提供以下主要优惠条件：

1、减免以下服务项目费用

序号	项目	数量	总金额	备注
1	现场设计（包含设备安装布局图、水电设施图）	1	1000	优惠减免
2	设备安装、调试、试车、运行、服务	1	30000	
3	人员培训	1	1000	
4	运费和保险费	1	25000	
合计	小写：57000.00（大写：伍万柒仟元整）			

2、随机免费提供下列备品备件

序号	名称	数量（/套）
1	调速器	1 只

2	按钮开关	1 只
3	管帽密封圈	2 只
4	63 密封圈	2 只
5	不锈钢小螺钉螺帽	5 套
6	网片	2 个

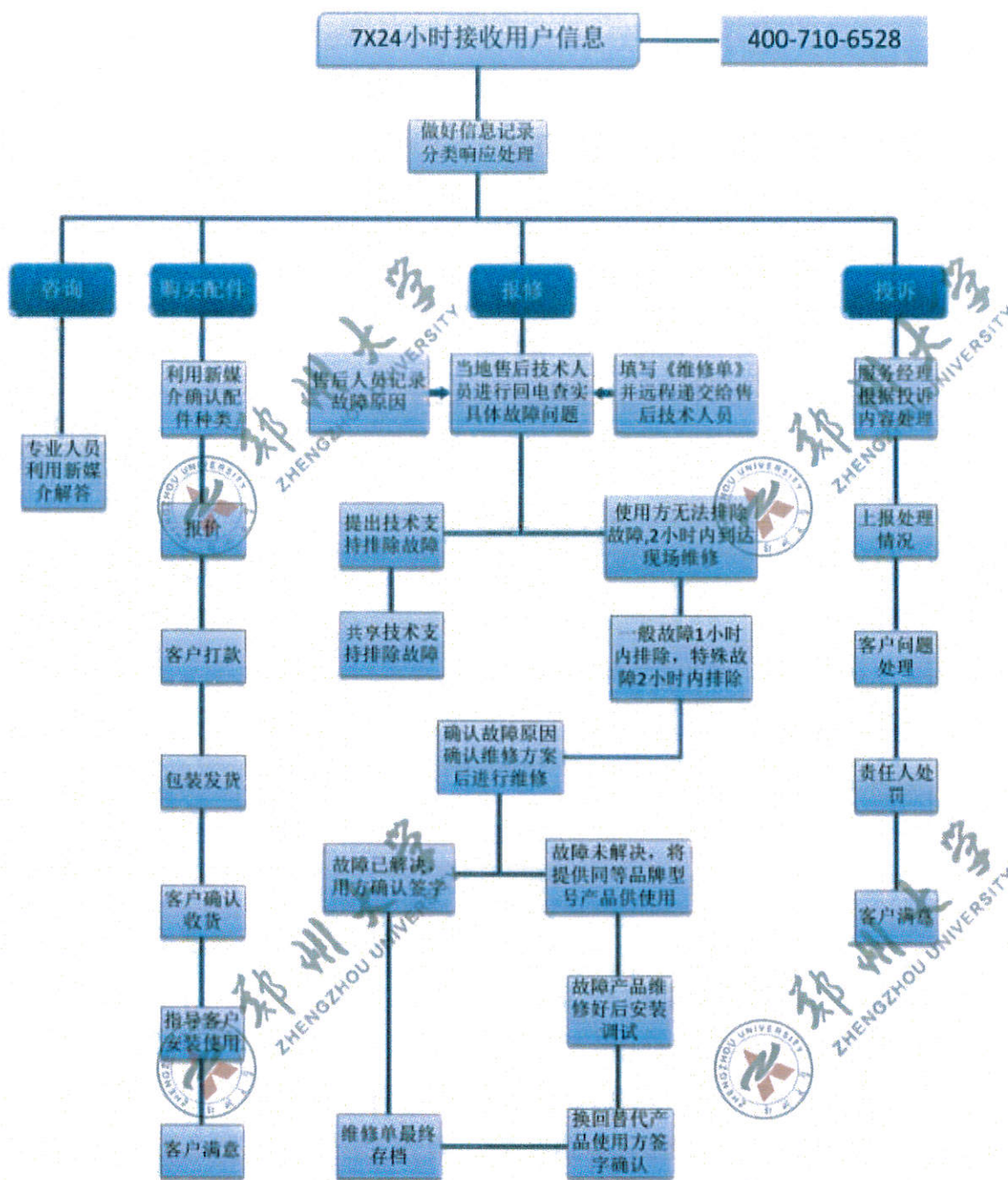
3、质保期外，按成本价优惠提供备品备件

序号	名 称	品牌	型号规格	单位	单价 (元)	备注
1	调速器	三一三	DVUS180W	只	120.00	优惠价
2	按钮开关	二一三	LAY7-11BNZS	只	45.0.	优惠价
3	管帽密封圈	定制	OBO-45	只	5.00	优惠价
4	63 密封圈	定制	XMT6501	只	8.00	优惠价
5	网片	定制	食品级耐高温材料	只	6.00	优惠价

4、专用工具清单

序号	名 称	品牌	型号规格	单位	数量 /套	单价	备注
1	内六角扳手	欧倍力	YS90L-45	只	1	20.00	免费
2	电热管专用扳手	欧倍力	OBO-70	只	1	20.00	免费

(2) 售后处理方案（工作流程标准）



售后服务网点情况

服务网点名称	江苏欧倍力洗碗设备公司服务中心		
地址	泰州农业开发区中菱路 6 号		
注册资本金	1500 万元	其中：投标人出资比例	
员工总人数	287	其中：技术人员数	56
经营期限	2018.1.21		
售后服务协议	总部直接承担全部服务职能		
售后服务内容	专门为欧倍力洗碗设备客户提供专业咨询、现场设计、安装调试、售后服务维修、回访等		
工作业绩	中南海、国家质检总局、国家食品药品监督总局、清华大学、北京大学、南京大学、郑州大学、河南师范大学等成功安装、调试、培训及售后服务		
业务咨询电话	4007106528	传 真	0523-82867077
服务负责人	卞存峰	联系电话	15261010937

售后回访跟踪制度

(1) 公司回访制度：

1) 首次电话回访：

在设备安装调试后一个月，业务经理对客户进行电话回访；

回访内容：了解设备的基本使用情况，看客户是否掌握了设备的基本操作，设备运行是否正常；

回访对象：技术负责人或技术骨干；

措施：回访结果及时反馈，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈，不能通过电话回访解决的问题必要时进行现场回访。

2) 常规电话回访：

首次电话回访后，每个季度对客户进行一次电话回访；

回访内容：了解设备的基本使用情况，设备运行是否正常，是否需要技术改进；

回访对象：技术负责人或技术骨干；

措施：回访结果填入《客户回访记录表》回访结果及时反馈，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈，不能通过电话回访解决的问题必要时进行现场回访。

3) 现场巡检：

对于客户每年至少一次现场回访，对于特大型客户每学期进行一次现场回访；

巡检内容：了解设备的基本使用情况，设备运行是否正常，是否需要技术改进；

巡检对象：技术负责人或技术骨干；

巡检措施：回访结果填入《客户回访巡检记录表》并存入客户档案，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈；

(2) 巡检问题处理再培训措施：

培训地点：设备安装现场；培训时间：1 天

培训目标：完全掌握操作并掌握一般故障应急处理

培训人数及费用：3-4 人（其中重点培训维修人员一名），由用户确定培训人数；全免费。

保养巡检方案

设立厂级售后服务保养巡检人员。

所有人员都是经过多年厨具制作、生产实践的工程技术人员。他们除由维修组安排随时排除故障外，并按计划对每一用户进行定期巡回专访、调查，对设备进行维护保养。

生产部、工程部联合每月定期对维修人员进行技术培训，并将用户反馈意见上报至生产技术部，以便对产品结构作更改，更好地让用户满意。

1. 各地设立服务巡检保养人员

巡检保养人员的组成由服务管理人员及服务维修人员组成。

2. 回访巡检保养制度

3. 厂级的以突击巡检保养为主，以及对地方巡检保养工作的督查。

4. 各地巡检保养分为一般巡检保养和特急巡检保养。

配置服务专车：由服务部统一安排。各地巡检保养交通工具，以实用快捷为原则。

5. 巡检保养资料的管理完善

客户档案系统：实行计算机管理，为每个客户建立详细的客户档案。

6. 一周内巡回保养检查并全面负责厨房设备的维修及保养工作，保证设备正常动作，一切费用由我方自理。

7. 定期巡检及保养服务：执行每月巡检制度，征求客户意见，解决服务问题，提

交设备运作报告，并收录于客户档案。

8. 巡检保养中对于客户人员再次培训服务，我方负责对所巡检中的所有设备进行操作、保养再培训；负责对客户工程部专业人员进行厨房设备维修、保养一般技术再培训。

为保证公司的良好形象及信誉，公司将一如既往地为客户提供尽善尽美的服务。

售后服务维护保养计划

(1) 公司回访维护制度：

1) 首次电话回访维护：

在设备安装调试后一个月，业务经理对客户进行电话回访；

回访维护内容：了解设备的基本使用情况，看客户是否掌握了设备的基本操作，设备运行是否正常；

回访维护对象：技术负责人或技术骨干；

措施：回访结果及时反馈，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈，不能通过电话回访解决的问题必要时进行现场回访。

2) 常规回访维护：

首次回访后，每个月对客户进行一次回访；

回访维护内容：了解设备的基本使用情况，设备运行是否正常，是否需要技术改进；

回访维护对象：技术负责人或技术骨干；

措施：回访结果填入《客户回访记录表》回访结果及时反馈，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈，不能通过电话回访解决的问题必要时进行现场回访。

3) 定期维护保养：

定期维护：每月至少一次按时定期对所提供的设备做检查和保养

三包结束后，我方继续负责设备的终身维护维修、系统设备的免费升级服务。

巡检保养内容：了解设备的基本使用情况，设备运行是否正常，是否需要技术改进；对设备进行正常保养维护。

巡检对象：技术负责人或技术骨干；

保养措施：保养结果填入《客户回访保养记录表》并存入客户档案，对于使用中的问题要及时解决，不能解决的问题或技术建议按照公司正规流程向公司反馈；

巡检问题处理再培训措施：

保养地点：设备安装现场；

目标：保证设备运行正常，一般故障应急处理

洗碗设备质量维护保养点检一览表

序号	检查维护保养内容	备注
1	洗碗设备工作状况检查	发现问题及时处理，确保运行正常
2	风机工作运转	发现问题及时处理，确保运行正常
3	传送调速	发现问题及时处理，确保运行正常
4	加热检测	发现问题及时处理，确保运行正常
5	清洗检查	发现问题及时处理，确保运行正常
6	人员使用检查指导	发现问题及时指导、纠正
7	其他	发现问题及时处理，确保运行正常

质保期外服务内容及措施

1 在免费质量保证期满后，我公司保证继续提供设备使用运行的技术支持，以合理优惠的价格提供零配件和故障排除、保养服务。

2 质保期外服务措施：网点内做好备品备件的储备，根据所制作的相关设备档案对设备进行监控，提供相关的有偿保养方案；随时优惠提供备品备件，优惠提供产品更新、改造服务；设备如有故障发生 1 小时内响应服务，如无特殊情况发生 2 小时内到达现场，一般故障 5 小时内修复，严重故障 12 小时内修复，不收取出车费，人工费；如有更换备件，只收更换备件费用。

3 定期对所提供的设备做检查和保养，成交人继续负责设备的终身维修、系统设备的免费升级服务。

4 在免费质量保证期后，成交人免费协助每年的设备检测和维护。

保修期外，我们仍将提供长期免费的远程技术咨询支持服务。如果用户设备在保修期外发生硬件故障，需要更换硬件，我公司将以成本价提供硬件，只收取一定的技术服务费用。用户在过了保修期后还可以继续购买我公司的现场技术服务和备件服务。服务内容和形式可以提供 7*24 小时，2 小时响应，也可以购买 5*8 小时，8 小时响应的技术服务。

模式为“一、二、三、四”模式。

一个结果——用户完全满意；

二个理念——带走用户的烦恼；保质保量文明施工；

三个降低——降低用户投诉率，降低服务遗漏率，降低服务质量不满意度；

四个不漏——一个不漏地记录问题；一个不漏的处理问题；一个不漏地复查结果；

一个不漏地反馈问题。

(3) 应急保障方案

如果我们有幸中标，我们将按照合同要求积极进行施工准备，尽早开工，严格履行合同中规定的职责和义务，并在施工过程中充分发挥我们的优势。

主要利用晚上时间，进行装机工作，不影响学生就餐，不影响食堂整体工作是施工工作的前提。

在工程施工过程中，密切配合业主代表的工作，并与其建立良好的工作关系，在严格遵守合同条款的前提下，在图纸深化、场地使用、临时用电量、施工进度、完成工期、安装质量、产品保护、整体协调等各方面处理好与业主代表、工程师代表的关系，做好以下几方面的工作：

- 1、我们将处处为业主方着想，始终把业主方的利益放在首位，满足业主的需要，为业主服务，严格执行业主的决议，绝对服从业主的各项管理。
- 2、积极配合业主进行场内的施工准备工作，为业主排忧解难。
- 3、在熟悉图纸的基础上及时准确地编制工程预算书和施工进度计划，使得设备和材料的采购过程与工程的施工过程有机地衔接。
- 4、密切配合业主进行设备、材料的交接和检验工作，为业主提供可靠的测试报告，以保证产品质量。
- 5、积极配合业主进行食堂内配套设施工作，如供水、供电、供气等配合工作。
- 6、积极协助业主进行设备选型、工程设计及安装配合工作，以满足各种设施功能的需要，并根据工程需要配备专业调试技术人员，确保工程如期投入使用。
- 7、在生产进度方面，我们将坚持不分昼夜确保按期完成，不影响学生就餐，错开学生就餐时间施工。
- 8、工程施工中，我们将至始至终站在业主的立场上，切实从使用舒适、操作方便、便于维修的角度进行施工，为业主提供最好的服务。
- 9、积极做好文明施工工作，争创文明工地，从施工阶段就树立起标志性的形象，为业主争光。

按照供货计划做好安装调试工作，现场由专人负责。

全天候 24 小时随时响应，到现场后，一般问题在 2 小时内解决，重大问题或其它无法迅速解决的问题在 12 小时内解决。特殊情况无法修复的，提供代用

设备，或采取使设备可正常运转的措施。

如果不能如期完成安装、调试，或者质保期内质量问题引发的餐具洗涤不能按时完成，我们将采取何种措施解决：

- 1、调用其他类似的机器供使用方使用；
- 2、或者与使用方协商后采用人工就急洗涤方式，费用由我方承担；
- 3、如果质保期内机器故障，及时修理，如不能修理，按合同约定及时调换；
- 4、不符合约定时间安装、调试或承诺在调换期间，不予以处理，按合同金额每日 3%向甲方支付违约金。

2. 人员技术培训方案

我司对所投设备提供一套完整的中文技术资料：包括操作手册、使用说明、维修保养操作手册、操作指南、原理、安装手册、产品合格证等。

安装调试：我司派出技术人员到用户现场免费安装调试。

技术培训：设备正常运行验收后，我司负责在项目现场免费为所投项目培训 2~3 名技术人员，使培训人员达到熟练掌握、灵活应用的程度。

对所投标项目向贵单位作如下培训计划承诺：

(1) 现场培训内容：

序号	培训内容	预计时间 (小时/处)	地点	备注
1	设备的工作原理	2	使用现场	
2	设备结构	1	使用现场	
3	操作顺序	1	使用现场	并在机器附近粘贴清晰的操作顺序文件
4	使用注意事项	1	使用现场	并机器附近粘贴清晰的注意事情文件
5	简单维护	1	使用现场	
6	简单故障判断	1	使用现场	
7	简单配件的更换	1	使用现场	

注：由欧倍力公司专业培训工程师培训。在规定课时之内没有熟练掌握的，继续培训，反复练习，直到熟练掌握。并有培训书面资料，用于需要时翻阅。培训后经公司总部服务部相关人员回访后，我司培训人员方可离开。使用过程中，公司服务部有专门人员进行定期回访，及时解决各项问题。

(2) 设备操作及维护人员培训计划：

我公司在所提供设备到达贵方后，对设备的安装、调试、试运行过程中有计划的对贵方现场操作人员、技术人员、管理人员等相关人员进行现场培训和技术交流。

具体措施如下：

(A) 理论培训：

- 1) 洗碗机设备的组成；
- 2) 洗碗机设备的工作原理；

(B) 管理培训：

针对设备的管理人员对设备管理的重要性，管理人员必须了解设备的基础知识，根据与现场安装人员的沟通的讲解，使得设备管理人员明确：

- 1) 设备运行必备的条件和基础知识；
- 2) 一线操作人员操作规范的重要性；
- 3) 日常清洁、维护、保养的必要性；
- 4) 紧急状态下的普通故障处理流程；

(C) 操作培训：

针对设备的操作人员进行的培训，使最终的使用人员能明确：

- 1) 我方安装人员会在现场对贵方派出的操作人员进行系统的设备功能的讲解，尽量通俗易懂；
- 2) 正常正确的操作方法讲解；
- 3) 安全知识、预防措施讲解；
- 4) 紧急故障处理方法的讲解；

(D) 维护培训：

- 1) 日常维护和检修的说明；
- 2) 周期性维护和检修的说明；
- 3) 检修过程中拆卸、重装的说明；
- 4) 操作设置和调整的说明；
- 5) 常备检修工具的说明；

(E) 排除故障培训：

- 1) 对紧急状态下故障排除的说明；
- 2) 对贵方所派专业排故人员的培训；
- 3) 根据实际情况如需要也可到我公司设备制造现场学习

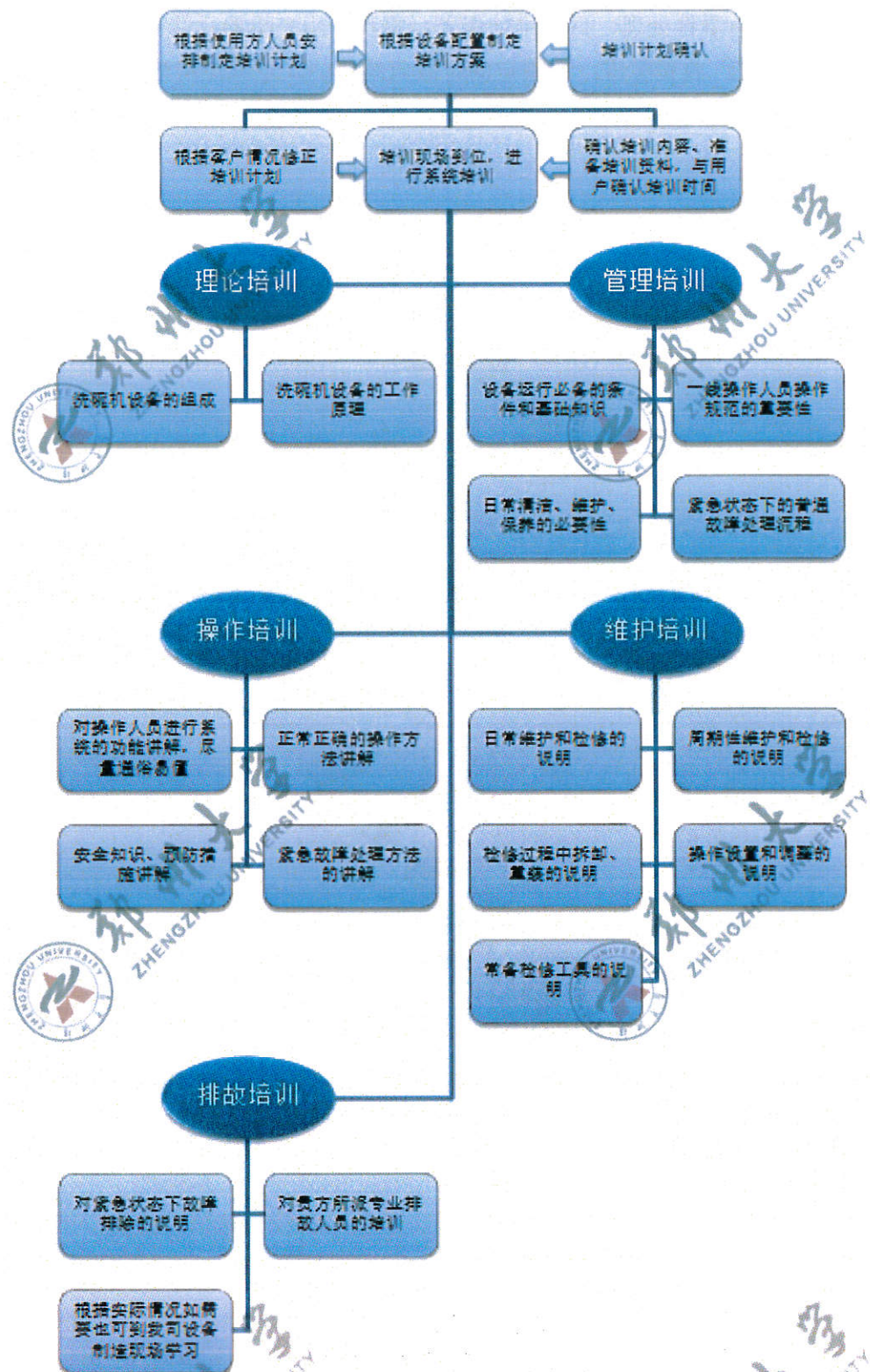
(3) 培训事宜：

- 1) 培训时间、地点：与客户协商理论培训时间及地点，操作培训为洗碗机现场；
- 2) 培训人数：由客户决定，至少有一位相关主管人员、工程部维护人员、若干操作人员。

3) 培训目标：使客户工程部相关维护人员了解机器的结构、运行原理、维护保养中应注意的事项。使操作人员了解机器运行的步骤，能作到正确开、关机，紧急事件处理，日常维护保养，每次使用完机器后的打扫和整理等。

4) 收费标准：在规定的时效内结业的，全部免费培训。

培训流程图



5)

6) 附：培训内容及时间安排

服务阶段	人数	技术服务内容	计划时间	派出人员构成	
				职称	人数
操作培训	全部操作人员（不少于3人）	设备的工作原理	一周免费巡回培训指导	工程师	2
		设备结构		工程师	2
		操作顺序		工程师	2
		使用注意事项		工程师	2
		简单维护		工程师	2
		简单故障判断		工程师	2
		简单配件的更换		工程师	2
管理培训	指定管理人员（由使用方指定）	明确设备管理责任		工程师	2
		设备运行必备的条件和基础知识		工程师	2
		一线操作人员操作规范的重要性		工程师	2
		日常清洁、维护、保养的必要性		工程师	2
		紧急状态下的普通故障处理流程		工程师	2
维护培训	指定维护人员（由使用方指定）	日常维护和检修的说明		工程师	2
		周期性维护和检修的说明		工程师	2
		检修过程中拆卸、重装的说明		工程师	2
		对紧急状态下故障排除		工程师	2

7) 1、以上安装调试及培训为免费提供；

8) 2、受培训人员为使用方指定日常设备维护员、洗碗操作人员；

9) 3、以上课时为标准操作培训课时。

郑州大学仪器设备初步验收单

No.		年 月 日				
使用单位		使用人		合同编号		
供货商				合同总金额		
设备明细（品名、型号、规格、生产厂家、数量、金额等，不够可另附表）						
序号	品名	技术参数 (规格型号)	生产厂家 (产地)	数量	单位	金额
实物验收情况	外观质量（有无残损，程度如何）。					
	清点数量（主机、配件、型号、规格、产地是否与招投标文件、合同、发票、装箱单的数量相同，若有出入，说明缺件名称、规格、数量、金额）。					
	仪器设备安装调试及使用人员培训情况（是否完成整套设备安装、有无安装缺陷，使用人员是否经过培训）。					
技术验收情况	依据合同约定技术条款逐一测定设备的性能和各项技术指标，所测结果是否与合同约定技术条款规定的一样，性能是否稳定，配件是否齐全，是否有安全隐患，具体说明。					
初步验收情况	☐ 通过验收 ☐ 不通过验收 索赔要求 ☐ 整改后再组织验收 ☐ 其他结论					
验收小组成员签字			供货商 授权代表签字			

中标(成交)通知书

江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司：

你方递交的郑州大学主校区明厨亮灶改造提升工程风华园餐厅购置洗消设备项目投标文件，经专家评标委员会（或询价小组、竞争性磋商小组、竞争性谈判小组）评审，被确定为中标人。

主要内容如下：

项目名称	郑州大学主校区明厨亮灶改造提升工程风华园餐厅购置洗消设备项目
采购编号	郑大-竞磋-2026-0021
中标(成交)价	445000 元(人民币) 肆拾肆万伍仟元整(人民币)
供货期(完工期、服务期限)	合同签订生效之日起 20 日历天
供货(施工、服务)质量	合格，达到国家、行业规范标准
交货(施工、服务)地点	采购人指定地点
质保期	5 年

请你方自中标通知书发出之日起 3 日内与招标人洽谈合同事项。联系人及电话：秦志远 18638559226

特此通知。

采购单位(盖章)

代理单位(盖章)

2026 年 7 月 17 日

中标单位签收人：许振华

15937183097

