公开招标采购文件

**项目编号：GXZC2022-G1-001228-CGZX**

**项目名称：南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备采购项目**

**采购单位：南宁师范大学**

**采购代理机构：广西壮族自治区政府采购中心**

 2022年5月

**目 录**

**[第一章 公开招标公告 2](#_Toc41382903)**

**[第二章 招标项目采购需](#_Toc41382904)****[求 6](#_Toc41382904)**

**[第三章 投标人须](#_Toc41382905)****[知](#_Toc41382905) 17**

**[第四章 评标方法及评分标准 51](#_Toc41382906)**

**[第五章 政府采购合同主要](#_Toc41382907)****[条款](#_Toc41382907)** **[55](#_Toc41382907)**

**[第六章　投标文件格式 65](#_Toc41382908)**

# 第一章 公开招标公告

公开招标公告

项目概况

南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备采购项目的潜在投标人应在网址：http://www.zcygov.cn获取招标文件，并于 2022年6月14日 10:00（北京时间）前递交投标文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：GXZC2022-G1-001228-CGZX

项目名称：南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备采购

预算总金额（元）：3257979.00

采购需求：

标项名称: 南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备采购

数量:1

预算金额（元）3257979.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备1批采购。详见招标项目采购需求。

最高限价（如有）：/

合同履约期限：自签订合同至履约完成

本标项不接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

**二、申请人的资格要求：**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无

3.本项目的特定资格要求：无

**三、获取招标文件**

时间：2022年5月24日至2022年 6月1日，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）

地点（网址）：http://www.zcygov.cn

方式：登录政采云平台（网址：http://www.zcygov.cn）进行报名并获取采购文件；未注册的供应商可在政采云平台完成注册后再行报名。如在操作过程中遇到问题或需技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。提示：采购公告附件内的采购文件仅供阅览使用；供应商只有在“政采云平台”完成获取采购文件申请并下载了采购文件后才视作依法获取采购文件（法律法规所指的供应商获取采购文件时间以供应商完成获取采购文件申请后下载采购文件的时间为准）。

售价（元）：0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

提交投标文件截止时间：2022年6月14日 10:00（北京时间）

投标地点（网址）：http://www.zcygov.cn。本项目不要求供应商到达开标现场。供应商应派法定代表人或委托代理人准时在线出席电子开评标会议，随时关注开评标进度，如在开评标过程中有电子询标，应在规定的时间内对电子询标函进行澄清回复。

开标时间：2022年6月14日 10:00

开标地点：南宁市朝阳路63号凤凰大厦广西壮族自治区政府采购中心开标室

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.投标保证金（人民币）：6万元。(必须足额交纳)

（1）投标保证金交纳形式：支票、汇票、本票、网上银行或者银行、保险机构出具的保函等非现金形式。

（2）采用网上银行转账形式的，投标人应于提交投标文件截止时间前将投标保证金交至以下账户。

开户名称：广西壮族自治区政府采购中心；

开户银行：中国建设银行南宁市华东路支行；

银行帐号：45001604568059198888

（3）采用支票、汇票、本票或者保函等形式的，投标人应于提交投标文件截止时间前递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件至我中心财务处。

（4）本中心财务处联系方式： 地址：广西南宁市园湖南路2-60号； 电话：0771-2501693。

2.本项目需要落实的政府采购政策： 政府采购促进中小企业发展；政府采购支持采用本国产品的政策；强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品；政府采购促进残疾人就业政策；政府采购支持监狱企业发展；政府采购扶持不发达地区和少数民族地区等。

3.网上公告媒体查询： 中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广西壮族自治区政府采购网（zfcg.gxzf.gov.cn）、广西壮族自治区政府采购中心网站（gxzfcg.gxzf.gov.cn）。

4.其他注意事项：

（1）本项目实行电子投标，供应商应按照本项目招标文件和政采云平台的要求编制、加密并提交投标文件。供应商在使用系统参与投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电政采云平台技术支持热线咨询，联系方式：400-881-7190。

（2）供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作指南（见政采云电子卖场首页右上角—服务中心—帮助文档—项目采购）：https://service.zcygov.cn/#/knowledges/tree?tag=AG1DtGwBFdiHxlNdhY0r。

（3）供应商应及时完成CA申领和绑定（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区-政采云CA证书办理操作指南）。

（4）供应商通过政采云投标客户端软件制作投标文件，政采云投标客户端软件请供应商自行前往下载并安装（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区-广西壮族自治区全流程电子招投标项目管理系统--供应商客户端）。

（5）因未注册入库、未办理CA数字证书、CA证书故障、操作不当等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。

（6）投标文件网上提交截止后，政采云（电子标系统）自动提取所有投标文件，各供应商须在开标开始后30分钟内对上传政采云的投标文件进行解密，所有供应商在规定的解密时限内解密完成或解密时限结束后，本中心开启投标文件；供应商超过解密时限未完成解密的，系统默认其自动放弃。

**七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名    称：南宁师范大学

地    址：广西壮族自治区南宁市明秀东路175号

项目联系人：汪洋涛 丘杭娜

项目联系方式： 0771-3908051

2.采购代理机构信息

名    称：广西壮族自治区政府采购中心

地    址：广西南宁市朝阳路63号凤凰大厦

项目联系人：王笑

项目联系方式：0771-5309313

 广西壮族自治区政府采购中心

2022年5月24日

# 第二章 招标项目采购需求

**1、本需求的货物品牌型号、技术参数及其性能（配置）仅起参考作用，投标人可选用其他品牌型号替代，但这些替代的产品要实质上相当于或优于参考品牌型号及其技术参数性能（配置）要求。**

**2、本需求中参考品牌型号规格及技术参数不明确或有误的，或投标人选用其他品牌型号替代的，请以详细、正确的品牌型号、技术参数（配置）同时填写投标报价明细表和商务、技术响应偏离表。技术响应偏离表须按技术参数及配置要求一一对应响应。**

**3、凡在“技术参数及性能（配置）要求”中表述为“标配”或“标准配置”的设备，投标人应在投标报价明细表中将其标配参数详细列明。**

**4、本项目预算为325.7979万元。**

**5、招标文件中带“**▲**”的条款为本次采购的实质性(关键性)的商务、技术或服务要求，投标人须满足或优于，否则，将会被认定为无效投标。**

6、**招标文件中“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款；需求中带“★”的条款为重要技术参数或要求，为主要评分项。**

**7、标的所属行业均为：工业；划分依据：《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）**

|  |
| --- |
| 第一部分：武鸣校区3号食堂厨房设备 |
| 序号 | 名称 | 规格 | 参数 | 数量 | 单位 |
| 1 | 5层茶水架 | 1600×300×1800mm | ▲1.面板采用304＃不锈钢板材，厚1.0mm；▲2.层板用304#不锈钢板材，厚1.0mm；3.层与层之间的距离为300mm；▲4.框架用304#不锈钢管材38×38mm方管，厚1.0mm. | 5 | 台 |
| 2 | 鞋子架 | 800×350×800mm | ▲1.面板采用304＃不锈钢板材，厚1.0mm；▲2.层板用304#不锈钢板材，厚1.0mm；3.层与层之间高度为350mm，共三层；▲4.台脚用304#不锈钢管材38×38mm方管，厚1.0mm，配可调子弹脚。 | 10 | 个 |
| 3 | 洗衣机 | 580×590×1005mm | 1.产品类别 波轮式2.电源性能：220V/50Hz3.洗衣功能：洗涤.漂洗.脱水.桶自洁.常用.浸泡洗.羊毛.速洗▲4.洗涤容量：10kg▲5.脱水容量：10kg6.标准用水容量：149L7.洗净比：0.88.水位选择：十段9.自动化程度：全自动10.开门方式：顶开式11.排水方式：下排水12.控制方式：电脑控制▲13.内筒材质：不锈钢▲14.箱体材质：金属15.能效等级：3级▲16.耗电量：0.14千瓦/小时 | 2 | 台 |
| 4 | 洗拖把池 | 1000×500×1500mm | ▲1.采用304＃不锈钢板材，厚1.5mm板材制作；2.在横向不锈钢杆上每隔150mm有一个挂钩;▲3.底下有一个800mm×500mm× 300mm的洗拖把池。 | 6 | 个 |
| 5 | 保鲜库 | 8000×3000×2600mm | 1.全封闭制冷压缩机配套机组； 2.房板不锈钢板， δ=100-150mm； 3.底板不锈钢板；★4.温度范围：高温-5℃～+8℃.低温-22℃～-10℃. 也可根据用户需要确定温度；5.配标准面积专用吊顶冷风机；▲6.配过滤器和电磁阀，并配有冷库专用电脑双温控制柜7.双面扎花铝板聚氨酯冷库型材复合板； 8.制作聚氨酯标准扎花铝冷库门；9.外平衡膨胀阀；▲10. 冷库门为平门式挂门,磁式垫料式门封,门锁为安全门锁式,以保证冷库内的人在门上锁后亦可推出；▲11.冷库专用吊顶蒸发器自动化霜。▲12.库板内采用0.5MM彩钢板，外用0.5MM彩钢板，内注聚胺脂绝缘保温材料，厚度为100mm；▲13.冷库板之间连接用偏心式勾销连接,冷库板与板连接之间需有垫料及保证密封；14.冷库板防火等级B1。 | 1 | 台 |
| 6 | 冷冻库 | 9000×3700×2600mm | 1.全封闭制冷压缩机配套机组； 2.房板进口不锈钢板， δ=100-150mm； 3.底板进口不锈钢板；★4.温度范围：高温-5℃～+8℃.低温-22℃～-10℃. 也可根据用户需要确定温度；5.配标准面积专用吊顶冷风机；▲6.配过滤器和电磁阀，并配有冷库专用电脑双温控制柜；7.双面扎花铝板聚氨酯冷库型材复合板； 8.制作聚氨酯标准扎花铝冷库门；9.外平衡膨胀阀；▲10.冷库门为平门式挂门,磁式垫料式门封,门锁为安全门锁式,以保证冷库内的人在门上锁后亦可推出；▲11.冷库专用吊顶蒸发器自动化霜。▲12.库板内采用0.5MM彩钢板，外用0.5MM彩钢板，内注聚胺脂绝缘保温材料，厚度为100mm；▲13.冷库板之间连接用偏心式勾销连接,冷库板与板连接之间需有垫料及保证密封；14.冷库板防火等级B1； | 1 | 台 |
| 7 | 米面架 | 1000×600×150mm | ▲1.采用50×50mm方通厚1.5mm制作成骨架； 2.采用木合板制作成垫板；▲3.面板采用200mm木板;垫板下用38×25mm,厚1.0mm不锈钢方管支撑。4.格栅不锈钢方管之间距离150mm。 | 110 | 台 |
| 8 | 四层平板货架 | 1500×500×1500mm | ▲1.层板采用1.2mm优质雪花不锈钢板，底部加支撑不锈钢方管；▲2.主框架采用38×25mm管，厚1.2mm 不锈钢；3.柱脚采用Φ38不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚 。 | 99 | 台 |
| 9 | 防溢水边平板车 | 850×600×800mm | ▲1.采用304＃不锈钢板材，厚1.5mm板材制作；2.配万向刹车轮两个，U型弯管手把；▲3.底架采用50×50mm不锈钢方管 ▲4.面底下加15mm木板加固。▲5.车辆载货板四周压有20mm高的防溢水边。▲6.下加5寸防水弹力轮。 | 16 | 台 |
| 10 | 单星水池 | 700×760×950mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，深度350mm（内池500×500×350mm），在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 11 | 单星带溢水口带沥水台 | 2000×1000×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ43x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池800×700×500mm，深度500mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头，接水软管。▲7.工作台下制作一个砧板.刀架。 | 3 | 台 |
| 12 | 沥水工作台 | 1800×1600×800mm | ▲1.台面板采用304＃不锈钢板材，厚1.5mm；▲2.面底下加15mm木板加固；3.层板用304#不锈钢板材，厚1.0mm；▲4.台脚用304#不锈钢管材∮43×1.2mm，配可调子弹脚；▲5.无水厨房专用案台，案台四面围边高度1.5mm，设计有积水凹槽，凹槽底部设计排水管，可排放到指定排水位置，保证案台上面的水不流到地面；▲6.从台面到层板之间采用不锈钢管，再配上软接排水管。▲7.工作台长1800mm一侧，距地面250mm，距层板向上高100mm处，制作砧板架，砧板架间隔为200mm；▲8.工作台长1600mm一侧，距地面250mm，距层板向上高100mm处，制作刀架，刀架间隔为100mm； | 4 | 台 |
| 13 | 收污工作柜 | 1600×700×800mm | ▲1.采用304#1.2mm厚不锈钢拉丝板制作； 2.台面中间开孔做自动归位翻板； 3.脚用直径Φ43\*1.0mm的不锈钢管配可调节脚 ▲4.台下配两台垃圾桶放置车，每辆配置两个万向轮，两个固定轮。 | 2 | 台 |
| 14 | 单星带溢水口水池 | 1000×800×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池800×700×500mm，深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 4 | 台 |
| 15 | 绞肉机 | 745×360×540mm | 1.功率：1.5KW；▲2.生产能力：320kg/H。整机重量：71kg | 1 | 台 |
| 16 | 切肉片机 | 560×460×915mm | 1、电源:220/380V 2、功率:1.5kw 3、转速:473rpm ▲4、刀片间距:ф35mm ▲5、工作效率：切肉（肉片300kg/h，肉丝150kg/h）；绞肉320/300kg/h6、重量:73kg 。  | 1 | 台 |
| 17 | 单星带溢水口带沥水台 | 1800×1000×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ43x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池800×700×500mm，深度500mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头，接水软管。▲7.工作台下制作一个砧板.刀架。 | 3 | 台 |
| 18 | 单星水池 | 1200×1000×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池1000×700×500mm，深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 19 | 多功能切菜机 | 1170×560×1260mm | 1. 规格：长1170×宽560×高1260mm； ▲2.产量:500-1000kg/h ； 3.功率:2.5 Kw ； 4.电压:220V/380V；

▲5.三个电机独立运行；6.产品用途：★叶菜类：可切长条状葱.大蒜.韮黄.芹菜.高丽菜.大白菜等切段，输送带与切刀的转速采用变频器控制可以调切所切割的蔬菜长短。（刀盘可更换，配5个刀盘） ★球根类：可切萝卜.马玲薯.芋类.蕃薯.竹笋.洋葱.瓜类.茄子类。形状：切厚.薄片.切四角丝.切圆丝.切条.切角块.切斜片.切断均可调。 | 1 | 台 |
| 20 | 土豆去皮机 | 640×680×800mm | ▲1.生产能力：30kg； ▲2.采用全不锈钢外壳；3.电机电压/功率：220V/1.5KW；▲4.自动进水。 | 1 | 台 |
| 21 | 单星带溢水口带沥水台 | 1200×700×950mm  | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池1000×600×350mm，深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 22 | 单星带溢水口水池 | 700×760×950mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池500×500×350mm，深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 23 | 开水器带底座 | 520×530×1300mm | ▲1.全304#不锈钢材料制造；微电脑磁控水位等额差步进加热；整体灌注聚氨酯发泡保温，节电40%；超大容量，100%开水能一次5磅瓶取水30A,18瓶，60A,30瓶，90A,45瓶，120A,60瓶 2.电压（V) ：380 3N~ 3.功率（KW）：12 4.容量（L）：100 ▲5.额定开水产量（L）：170 | 2 | 台 |
| 24 | 六门冷柜 | 1810×760×1950mm | ▲1.门开关的设计：开门时风机停止工作.2.开门小于90oC自动回归； ▲3. 冰箱内外全部采用高质量的不锈钢材料，箱体采用60mm厚的环保聚氨酯 (密度40kg/m3) 发泡；▲4.无氟环保冷媒，无氟压缩机、蒸发器精铜管制作、双电子显示器、双冷凝器、双电机风扇、不锈钢直线型拉手；▲5.操作温度范围: 冷藏: +1oC / +5oC–，冷冻: -10oC / -20oC；▲6.上下层独立控温。 | 4 | 台 |
| 25 | 双通工作台 | 1800×800×800mm | ▲1.台面采用304#1.2mm厚不锈钢拉丝制作；▲2.柜身及层板采用304#1.0mm厚不锈钢拉丝制作；▲3.门采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作；4.补强撑1.0~1.2mm厚不锈钢制作；5.脚采用不锈钢重力可调子弹脚 | 10 | 张 |
| 26 | 单星水池 | 1000×700×950mm  | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板； ▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚； ▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池800×600×350mm，深度350mm； ▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面； ▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。 | 1 | 台 |
| 27 | 熟食运餐车 | 1000×700×850mm | ▲1.双开门，侧开门；封闭式；▲2.面板:用304#1.5mm不锈钢；▲3.底下有排水阀；▲4.底架30×30×1.2mm不锈钢方通，下加5寸弹力轮。 | 6 | 辆 |
| 28 | 酒店式餐具回收车 | 776×455×925mm | ▲1.采用全不锈钢框架结构，加厚加固；▲2.分三层，每层配一个塑胶收集箱；▲3.在餐车推手处放置两个塑胶收集桶；▲4.采用4个4寸万向轮，后面两个带刹车盘。 | 2 | 辆 |
| 29 | 双头矮汤炉 | 1400×700×450mm | ▲1.炉面采用304#1.5mm优质不锈钢磨砂贴塑板； ▲2.炉膛采用耐高温耐火水泥； ▲3.侧板厚度为304#1.0mm不锈钢，节能炉头自动电子点火系统，使用天然气和液化石油气。 | 5 | 台 |
| 30 | 单头大炒炉 | 1100×1150×1200mm | ▲1.炉面采用304#1.2mm厚不锈钢制作；侧板、背板、前板采用304#1.0mm厚不锈钢制作；▲2.炉体骨架为国标38×38mm角铁，3mm黑铁炉膛结构，炉膛内安装聚火网；▲3.炉脚用ф50mm镀锌管外套不锈钢管及24mm调节螺丝组成；▲4.配静音炉头，配电子脉冲电子点火；配550W/220V炉底风机，炉前板配风机开关。▲5.火力大小可调1~7档；★6.燃烧工况:(1)运行噪音为≤80DB; 熄火噪音为≤85DB）(2)干咽气中CO含量为0.1%; 特殊工况下CO含量：黄焰燃烧为＜0.2%，脱火燃烧为＜0.02%。 7.自动燃烧器控制系统(1)点火安全时间＜10S(2)熄火安全时间为＜2S(3)再点火安全时间为＜2s； ▲8.节能效果 灶具单眼热效率≥48%▲9.使用天然气和液化石油气。▲10.配炒铁锅 | 8 | 台 |
| 31 | 双头单尾小炒炉 | 1800×1100×1200mm | ▲1.炉面采用304#1.5mm优质不锈钢磨砂贴塑板； ▲2.炉面不锈钢板与下钢板之间及炉膛内采用高级耐火棉隔热，炉体骨架40×40×3.5mm的国际角铁； ▲3.炉膛采用双层耐高温合金钢制造； ▲4.侧板厚度为304#1.2mm不锈钢，节能炉头自动电子点火系统，使用天然气和液化石油气。配炒铁锅。 | 2 | 台 |
| 32 | 炉拼台 | 400×1150×1200mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； 2.补强撑1.0～1.2mm厚不锈钢制作； ▲3.前板采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作； 4.脚采用φ43×1.2mm不锈钢管连可调子弹脚； | 5 | 台 |
| 33 | 炉拼台 | 600×1150×1200mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； 2.补强撑1.0～1.2mm厚不锈钢制作； ▲3.前板采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作； 4.脚采用φ43×1.2mm不锈钢管连可调子弹脚； | 1 | 台 |
| 34 | 平板车 | 600×500×500mm | ▲1.车身板采用304#1.2mm厚不锈钢制作；2.拉手为￠32×1.2mm不锈钢管制作；▲3.整体框架38×38×1.2mm方通加强；▲配5寸优质静音万向脚轮，其中两个带刹车 | 8 | 台 |
| 35 | 单星带溢水口沥水工作台 | 1800×800×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ43x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池800×600×350mm，深度350mm,在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。 | 1 | 台 |
| 36 | 吹风凉鸭柜 | 1600×800×1800mm | ▲1.柜面采用304#材质，厚度1.2mm优质不锈钢板； ▲2.柜身用采用304#材质，厚度1.2mm优质不锈钢板；▲3.柜内层板用304#材质，厚度1.0mm优质不锈钢板；▲4.趟门用304#材质，厚度1.0mm优质不锈钢板，门口开有出风口； 5.加强筋用1.0不锈钢板折弯Φ51mm可调子弹脚。▲6.配1台风帘机长1500mm，由下向下吹风。 | 1 | 台 |
| 37 | 烧腊吊架连油盆（凉鸭架） | 1600×400×1200mm | ▲1.支架.通脚用Φ38x1.0mm不锈钢管；2.可调子弹脚用Φ38mm不锈钢子弹脚；▲3.油盘1600×400×300mm。 | 2 | 个 |
| 38 | 烤鸭炉 | 900\*900\*1500mm | ▲1.采用1.5mm,304#不锈钢板制作，炉体直径800mm； ▲2.不锈钢炉身，内衬耐火土炉胆。 | 2 | 台 |
| 39 | 不锈钢单通平面工作台 | 1600×800×800mm | ▲1.台面板采用304＃不锈钢板材，厚1.2mm；▲2.面底下加15mm木板加固；▲3.柜身及层板采用304#1.0mm厚不锈钢拉丝制作；▲4.门采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作，吊轨式安装；5.台脚用304#不锈钢重力可调子弹脚； | 8 | 台 |
| 40 | 砧板刀具消毒柜 | 670×600×1460mm | ▲1.消毒方式：红外线低温消毒2.功率/电压：2700W/220V▲3.容积：380L。▲4.柜体采用304#不锈钢制作▲5.无缝式智能面板控制，专用工具放置设计。 | 2 | 台 |
| 41 | 双门保鲜工作台 | 1800×760×800mm | 1.电 源:～220V/50Hz； ▲2.箱内温度:-6℃～+5℃； ▲3.磨砂不锈钢外壳.钢内胆，名牌无氟压缩机.外贴透明保护膜.双冷凝器.双电机风扇.不锈钢直线型拉手。 | 2 | 台 |
| 42 | 单星带溢水口水池 | 600×600×800mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池500×500×350mm，深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 43 | 电热双门48托蒸饭柜 | 1400×1000×1700mm | ▲1.功率：2×21KW； 2.电压：380V； ▲3.采用耐热聚胺酯整体发泡工艺,保温.节能.高效； ▲4.耐高温胶门封，密封牢固；▲5.全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停；▲6.安全卸压气阀，保障机体安全使用； ▲7.采用优质全不锈钢机体，外观流畅.美观.卫生清洁；▲8.门口设计有汽水截留槽，保证蒸汽水能排入指定位置，保证地面干燥整洁。 | 5 | 台 |
| 44 | 沥水工作台 | 1800×760×950mm | ▲1.台面板采用304＃不锈钢板材，厚1.5mm；▲2.面底下加15mm木板加固；▲3.层板用304#不锈钢板材，厚1.0mm；4.台脚用304#不锈钢管材∮43×1.2mm，配可调子弹脚；▲5.无水厨房专用案台，案台四面围边高度1.8mm，设计有积水凹槽，凹槽底部设计排水管，可排放到指定排水位置，保证案台上面的水不流到地面。 | 1 | 台 |
| 45 | 浆渣分离机 | 480×340×890mm | ▲1.生产能力:80kg/H2.电压/功率：220V/1.5KW，▲3.可拆解清洗，防水防漏电好；▲4.可更换滤网。 | 1 | 台 |
| 46 | 豆浆机（磨煮一体） | 900×640×1300mm | ▲1.机器采用全自动磨煮一体；全不锈钢外壳；▲2.功率：1100W； 生产能力：105kg/h； ▲3.煮锅功率：9KW，380V。 | 1 | 台 |
| 47 | 节能煮面桶（电热） | 650×650×800mm | 1.电压/功率：380V，15KW； ▲2.面板用1.5㎜厚不锈钢板； ▲3.炉头配一个排水龙头直径50mm； ▲4.有三重以上保护装置，有九级火力调节。 | 4 | 台 |
| 48 | 单星带溢水口水池 | 1200×760×950mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池1000×600×500mm,深度500mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 6 | 台 |
| 49 | 洗米机 | 800×550×850mm | ▲1.100公斤/次； 2.水压式； ▲3.高压喷咀； ▲4.采用1.2mm优质雪花不锈钢板制作； ▲5.使用水压：1.5kg/cm3；▲6.进水量：25-35L/min。 | 1 | 台 |
| 50 | 洗米箩 | 600×400×250mm | ▲1.采用304#不锈钢板制作； 2.面板:用304#1.5mm不锈钢； ▲3.底部密孔滤水； 4.底架30×30×1.2mm不锈钢方通，下加5寸弹力轮。 | 3 | 台 |
| 51 | 洗米箩架车 | 520×520×250mm | 1.采用304#不锈钢板制作；▲2.底架30×30×1.2mm不锈钢方通，下加5寸弹力轮。▲3.与洗米箩配套使用； | 4 | 台 |
| 52 | 四门冷柜 | 1220×760×1950mm | 1.电 源:～220V/50Hz； ▲2.箱内温度:+5℃～-18℃，上下两层独立控温； ▲3.磨砂不锈钢外壳.钢内胆，无氟压缩机.外贴透明保护膜.双冷凝器.双电机风扇.不锈钢直线型拉手。 | 7 | 台 |
| 53 | 不锈钢平面双层工作台 | 1800×800×800mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； ▲2.台面下15MM厚高密度木板加硬； ▲3.层板采用304#1.0mm厚不锈钢制作； 4.U加强筋采用1.0mm厚不锈钢制作； 5.脚用直径43x1.0mm的不锈钢管配可调节脚。 | 11 | 台 |
| 54 | 单星带溢水口水池 | 800×760×950mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池600×600×350mm,深度350mm，在距上池边30mm处开溢水孔并安装排水管；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 55 | 不锈钢四门碗柜 | 1200×500×1800mm | ▲1.柜面采用304#材质，厚度1.2mm优质不锈钢板； ▲2.柜身用采用304#材质，厚度1.2mm优质不锈钢板；▲3.柜内层板用304#材质，厚度1.0mm优质不锈钢板；▲4.趟门用304#材质，厚度1.0mm优质不锈钢板； 5.加强筋用1.0不锈钢板折弯Φ51mm可调子弹脚。 | 14 | 台 |
| 56 | 不锈钢平面双层工作台 | 1200×800×800mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； ▲2.台面下15MM厚高密度木板加硬； ▲3.层板采用304#1.0mm厚不锈钢制作； 4.U加强筋采用1.0mm厚不锈钢制作； 5.脚用直径Φ43x1.0mm的不锈钢管配可调节脚。 | 15 | 台 |
| 57 | 高速压面机 | 626×490×1090mm | 1.与食物接触采用食品级不锈钢材质； 拥有稳固的设计，精密的结构； 2.不锈钢滚轴，干净易清洗 3.电压：220V/50Hz 功率：2.2KW ▲4.滚筒转速：125r/min 功率：1.5Kw ▲5.可调厚度：1-18mm 线长度：1.1M/S ▲6.压面棍长度：300mm 重量：148kg ▲7.压面棍直径：Φ113mm 。 | 2 | 台 |
| 58 | 搅拌机 | 410×530×780mm | ▲1.容量：20L2.功率：0.75KW/220V▲3.转速：113×168×400r/min▲4.与食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制 造。▲5.三速变档，硬齿轮传动，电机过载保护。 ▲6.标配304#不锈钢打蛋器 。 | 4 | 台 |
| 59 | 面包托架 | 500×650×1600mm | 1. 12层饼盘架； 2.材质：304#不锈钢；3.轮子采用万向轮，带刹车。 | 12 | 台 |
| 60 | 台式电炸炉 | 700×760×300mm | 1.功率：6.5kw▲2.容量：16L。▲3.面板采用不1.5mm厚拉丝贴塑不锈钢制作，围板1.2mm厚。 | 1 | 台 |
| 61 | 电饼铛 | 720×655×745mm | 1.功率:5KW； 2.电压:220V/380V； ▲3.温度范围：50-250℃；▲4.产量：30kg/h； ▲5.外形材质：全钢； 6.净重：39kg。 | 3 | 台 |
| 62 | 不锈钢保洁车 | 1000×700×850mm | ▲1.单门；封闭式； ▲2.面板:用304#1.5mm不锈钢； ▲3.底下有排水阀； ▲4.底架30×30×1.2mm不锈钢方通，下加5寸弹力轮。 | 3 | 台 |
| 63 | 不锈钢平面双通工作台 | 1600×800×800mm | ▲1.台面采用304#1.2mm厚不锈钢拉丝制作；▲2.柜身及层板采用304#1.0mm厚不锈钢拉丝制作；▲3.门采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作；▲4.补强撑1.0~1.2mm厚不锈钢制作；5.脚采用不锈钢重力可调子弹脚 | 10 | 台 |
| 64 | 双门远红外线消毒柜 | 1860×920×1760mm | ★1．对肝炎病毒、芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到99.9%以上；▲2．利用干式高温方法消毒，无残留水渍，集餐具消毒与烘干及无菌储存等功能于一身；▲3．由室温至 150 ℃ 温度自由调节，使该产品具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能；▲4．全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料；5.电压：380V； ▲6.功率：10.5KW；▲7.内置架底部带有万向轮，可自由推动。 | 2 | 台 |
| 65 | 十格保温售卖台 | 1800×700×800mm | ▲1.面板采用1.5mm优质304#不锈钢冲孔板，孔径5～8mm，冲孔板面低于边框约100mm；2.支架.通脚：Φ51mm\*1.0mm304不锈钢管；3.加强筋1.0mm不锈钢板材折弯而成；▲4.功率3KW，安装自动进水，带温控器.防干烧，水温保持100度； ▲5.排水安装排水阀和排水硬管对接，不漏水，易维修；▲6.每台配15个1/2份数售卖托盘。 | 10 | 台 |
| 66 | 双星洗手池 | 1100×700×800mm  | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板； ▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚； ▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池450×450×350mm,深度350mm； ▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面； ▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。 | 2 | 台 |
| 67 | 双门留样冰柜 | 1220×780×1950mm | 1.电 源:～220V/50Hz； ▲2.箱内温度:+5℃～-6℃； ▲3.磨砂无磁不锈钢外壳.钢内胆，▲4.无氟压缩机、蒸发器精铜管制作、双电子显示器、双冷凝器、双电机风扇、不锈钢直线型拉手；▲5.双门可上锁。 | 1 | 台 |
| 68 | 三层运餐车 | 850×450×900mm | ▲1.采用304#雪花不锈钢板厚1.5mm制作；2.配万向刹车轮，U型弯管手把； ▲3.架子采用20×20mm雪花304#不锈钢1.5mm厚方管 | 8 | 台 |
| 69 | 电热双头煮汤桶 | 1500×750×800mm | ▲1.电压/功率：380V/6KW×2 ▲2.采用304#优质不锈钢板制作； ▲3.可控温度，带有龙头加水。 | 2 | 台 |
| 70 | 电热双头烫粉炉 | 1500×750×800mm | ▲1.电压/功率：380V/6KW×2 ▲2.采用304#优质不锈钢板制作； ▲3.可控温度，带有龙头加水。 | 2 | 台 |
| 71 | 节能煮面桶（电热） | 550×550×700mm | 1.电压/功率：380V/15KW； ▲2.面板用1.5㎜厚不锈钢板； ▲3.炉头配一个排水龙头直径50mm； ▲4.有三重以上保护装置，有九级火力调节。 | 6 | 台 |
| 72 | 双星水池 | 1200×700×950mm  | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板； ▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚； ▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池600×600×350mm，深度350mm； ▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面； ▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。 | 2 | 台 |
| 73 | 电热双头蒸包炉 | 1500×700×800mm | ▲1.炉面采用304#1.5mm厚不锈钢制作； ▲2.侧板.背板.前板采用304#1.2mm厚不锈钢制作； ▲3.配防水电子温度控制面板；▲4.配优质湿烧发热丝；▲5.具备自动缺水断电功能， 6.电压： 380V TPN， 50Hz ▲7.总功率： 18kW×2 | 1 | 台 |
| 74 | 双动双速和面机 | 520×850×1250mm | ▲1.电压/功率：220V/1.3kw ▲2.和面容量：40kg ▲3.搅拌钩转速：115/230 （r/min） ▲4.料桶转速：10/20（r/min） 5.整机重量：91(kg) ▲6.料桶容积量：50L。 | 2 | 台 |
| 75 | 双门醒发箱 | 480×720×1860mm | 1.不锈钢外壳 ▲2.功率/电压:2.7KW/220V ▲3.盘数：48盘 | 1 | 台 |
| 76 | 三门电热烤箱 | 1200×800×1600mm | 1.电源：380V；▲2.功率：19.8kw3.重量：198kg； ▲4.三层六盘，每层独立控温；▲5.配送12个铝托盘。 | 1 | 台 |
| 77 | 不锈钢平面双层工作台 | 1600×800×800mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； ▲2.台面下15MM厚高密度木板加硬； ▲3.层板采用304#1.0mm厚不锈钢制作； ▲4.U加强筋采用1.0mm厚不锈钢制作； 5.脚用直径43x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 8 | 台 |
| 78 | 单星洗手池 | 600×500×800mm | ▲1.面板采用1.2mm304#优质不锈钢板；▲2.星盆斗采用1.2mm304#优质不锈钢板；▲3.台脚采用φ38×1.2mm304#优质不锈钢圆管，支管采用φ25×1.2mm304#优质不锈钢，配4个可调节钢子弹脚；▲4.脚踏式开关，配铜阀芯水龙头及φ110mm，304#优质不锈钢下水器，排水管采用PVC水管直下式，台面做防溢水边。 | 1 | 台 |
| 79 | 单星水池 | 800×760×950mm | ▲1.面板采用304#材质，厚度为1.5mm优质不锈钢板；▲2.支架.通脚用304#材质Φ51x1.0mm不锈钢管；▲3.可调子弹脚用Φ51mm不锈钢子弹脚；▲4.星盆斗用304#材质1.2mm不锈钢板，内池600×600×350mm，深度350mm；▲5.星盆设有滤渣槽，横向置于中间位置，滤渣槽低于两边40mm，排水下水器安装在滤渣槽下面；▲6.每盆配不锈钢高身摇摆式水龙头。  | 1 | 台 |
| 80 | 常温面包展示柜 | 2000×550×1500mm | ▲1.材质生态木8毫米钢化玻璃，5毫米亚克力▲2.底柜可以储物▲3.LED暖光灯带 12伏4.最底部万向轮  | 3 | 台 |
| 81 | 冷藏面包展示柜 | 210×650×1200mm | ▲1.展示柜采用左右推拉弧形玻璃门，密闭性好。2.容量：590L3.功率：920w▲4.日耗电量5.1（度/天）▲5.风冷藏2-8度▲6.制冷剂R134a/310g7.重约215kg。 | 3 | 台 |
| 82 | 不锈钢餐具回收台 | 2150×850×950mm | ▲1.台面采用1.2mm优质雪花304#不锈钢板，开有三个口，每个大小为：600×400mm，并有向内斜50mm不锈钢板，有防溢水边；▲2.主框架采用30×30mm管厚H=1.2mm 不锈钢；▲3.面板采用0.8mm不锈钢板（304#）；▲4.抽屉式餐车采用30×30mm管厚H=1.2mm 不锈钢，底板：1.2mm不锈钢板（304#）。▲5.抽屉式餐车700×600×300mm，配一个600×500×400mm的塑料箱；6.采用5寸静音.防水.耐磨轮 | 3 | 台 |
| 83 | 不锈钢殘羹回收台 | 650×700×1000mm | ▲1.面板采用1.2mm优质雪花304#不锈钢板，有防溢水边；▲2.支架采用30×30mm不锈钢管；▲3.底脚采用4个万向轮；4.台面开口300Φ；  | 6 | 台 |
| 84 | 双头单尾中压小炒炉 | 1200×700×800mm | ▲1.炉面采用304#1.5mm厚优质不锈钢磨砂贴塑板； ▲2.炉面不锈钢板与下钢板之间及炉膛内采用高级耐火棉隔热，炉体骨架40×40×3.5mm的国标角铁； ▲3.炉膛采用双层耐高温合金钢制造； ▲4.侧板厚度为304#1.0mm不锈钢，节能炉头自动电子点火系统，使用天然气和液化石油气 | 2 | 台 |
| 85 | 单头猛火小炒炉 | 700×820×890mm | ▲1.采用全封式炉盘，3档调节。▲2.全铜阀体电子打火装置。▲3.使用天然气和液化石油气 | 4 | 台 |
| 86 | 炉拼台 | 300×1100×1200mm | ▲1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板制作； ▲2.补强撑1.0～1.2mm厚不锈钢制作； ▲3.前板采用304#0.8mm厚不锈钢拉丝板制作； 4.脚采用φ43×1.2mm不锈钢管连可调子弹脚； | 3 | 张 |
| 87 | 保鲜展示柜 | 1800×800×1950mm | 1.电 源:～220V/50Hz； ▲2.箱内温度:上冷藏0～10℃，下冷冻-8~0℃； ▲3.磨砂不锈钢外壳，钢内胆，名牌无氟压缩机，双冷凝器，双电机风扇，玻璃推拉门；▲4.分横竖两个箱体，横箱体为冷冻；竖箱体为冷藏，内分为3层架。 | 2 | 台 |
| 88 | 蒸卷筒粉炉 | 700×700×800mm | ▲1.炉面采用304#1.5mm厚优质不锈钢磨砂贴塑板； ▲2.炉面不锈钢板与下钢板之间及炉膛内采用高级耐火棉隔热，炉体骨架40×40×3.5mm的国标角铁； ▲3.炉膛采用双层耐高温合金钢制造； ▲4.侧板厚度为304#1.0mm不锈钢，节能炉头自动电子点火系统，使用天然气和液化石油气 | 1 | 台 |
| 89 | 九孔麻辣烫炉 | 1200×700×800mm | ▲1.电压/功率：380V/6KW×2 ▲2.采用304#优质不锈钢板制作； ▲3.可控温度。 | 3 | 台 |
| 90 | 单星工作台 | 1600×760×950mm | ▲1.台面用1.2mm厚拉丝贴塑不锈钢板▲2.星盆斗采用1.2mm不锈钢板3.补强撑为1.2mm厚不锈钢板；▲4.层板采用30×25×1.2mm厚不锈钢方管；5.脚为φ38×1.2mm厚不锈钢圆管；▲6.配4个可调节子钢弹脚，配1个优质摇摆水龙头，台面做防溢水边。▲7.内池600×600×350（mm） | 2 | 台 |
| 91 | 磨浆机 | 480×340×890mm | 1.电压/功率：220V/1.5KW▲2.生产能力80kg/H | 1 | 台 |
| 92 | 单面板隔超市货架 | 1600×400×1200mm | ▲1. 5层板单面.底大板40cm.上层板35cm.板厚度0.6cm。2.材质：铁 ▲3.颜色：白色  | 10 | 组 |
| 93 | 双面板隔超市货架 | 1600×400×1200mm | ▲5层铁皮板，架子两侧层板：底大板40cm.上层板35cm.板厚度0.6cm。材质：铁 ▲颜色：白色  | 9 | 组 |
| 94 | 货架铁柱 | 1600×1200mm | 1.材质：铁2.颜色：白色  | 6 | 根 |
| 95 | 价格条 | 1200×55mm | 材质：透明塑料材质。 | 140 | 条 |
| 96 | 商用电磁炉 | 400×510×195mm | ▲1.额定电压：380V；▲2.额定功率：5000W；▲3.操作方式：按键+旋钮；▲4.火力档位：8档；5.不锈钢外壳。 | 8 | 台 |
| 97 | 风帘机 | 1500×160×185mm | ▲1.机身长度：1500mm；2.电压/功率：220V/230W；▲3.风量：2000-2500m3/h;  | 20 | 台 |
| 98 | 灭蝇灯 | 665×105×390mm | 1.灯外壳采用铝合金材料组合而成；▲2.灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，无气味，无辐射。3.灯管：8W/T5 BL；▲4.覆盖面积：40㎡5.电压：220V。 | 35 | 台 |
| 99 | 洗地机 | 1300×900×1200mm | ▲1.功率：1030W；2. 重量：85Kg；▲3.工作效率：2000㎡/H；▲4.自动洗地机，洗扫吸三合一；1. 水箱容量：60L；
2. 电池续航：3小时。
 | 1 | 台 |
| 100 | 电动三轮保洁车 | 2600×950×1250mm | 1.整备质量：180Kg▲2.制动距离（V=25Km/h）：6m3.额定载重：300kg▲4.保洁箱容量：700L5.最高时速：25km/h6.轮距：740mm▲7.续航里程：85km8.轴距：1750mm▲9.爬坡能力：20%10.最小转弯半径2.4m11.最小离地间隙135mm ▲12.电机功率：800W▲13.蓄电池组（块）：72V/32AH14. 控制器：72V/38A智能控制器15.充电器（V/A ）:72V/32A▲16.五个保洁箱采用不锈钢焊接，锁紧机构：手动式锁紧。 | 1 | 台 |
| 101 | 电动三轮送餐车 | 2600×950×1250mm | 1.整备质量：180Kg▲2.制动距离（V=25Km/h）：6m3.额定载重：300kg▲4.保洁箱容量：700L5.最高时速：25km/h6.轮距：740mm▲7.续航里程：85km8.轴距：1750mm▲9.爬坡能力：20%10.最小转弯半径2.4m11.最小离地间隙135mm ▲12.电机功率：800W▲13.蓄电池组（块）：72V/32AH14. 控制器：72V/38A智能控制器15.充电器:72V/32A▲16.驾驶位采用全封闭防雨防晒装置，左右两侧可开门；▲17.密闭保洁箱采用不锈钢焊接，锁紧机构：手动式锁紧。 | 1 | 台 |
| 102 | 不锈钢挡鼠板 | L×500mm | ▲1.采用304#1.2mm厚不锈钢拉丝板制作；2.挡板四边压成回形边上；▲3.每块挡板两头配有轨道插槽，槽深为30mm，长500mm；4.L为挡板长度为1700mm，可根据门口大小调整。5.通向食堂外面的门口采用平推关卡，一头固定合页，另外一头用插销；6.大于2米的门采用折叠两块板，一头固定合页，另外一头用插销，中间有固定合页和插销。 | 16 | 块 |
| 103 | 电热开水器 | 450×300×450mm | ▲1.全304#不锈钢材料制造；▲2.微电脑磁控水位等额差步进加热；▲3.整体灌注聚氨酯发泡保温，节电40%；▲4.超大容量，100%开水能一次5磅瓶取水30A,18瓶，60A,30瓶，90A,45瓶，120A,60瓶5.电压（V) ：2206.功率（KW）：127.容量（L）：50▲8.额定开水产量（L）：100 | 1 | 台 |
| 104 | 洗地龙头 | 248×548mm | 1、规格：液压管配10米；▲2、采用不锈钢开放式卷盘厚度1.2MM，底座钢板厚度5MM，液压管出口采用304#不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回；▲3、标配一把喷枪。 | 2 | 个 |
| 105 | **长龙式洗碗机** | 14570×950×1675mm | ★1.无需初洗或浸泡，整机具有“餐具残渣自动输出”、“纳米超声清洗”、“水槽式自动洗碗”、“高压喷淋冲洗”、 “均热节能型高温消毒烘干（变频可调温）”等功能。★2.采用的纳米超声清洗技术中，超声波在水中以一定频率在水中传导，超声波频率必须是适合餐具清洗的低频超声波，频率≤30000HZ。★3.超声波在清洗的载体水中传导的同时必须在水中不停地产生真正起直接清洗作用的大量真空纳米气泡，在一个标准大气压、50～55℃水温条件中下，产生的真空纳米气泡≥10000个/立方厘米。▲4.真空纳米气泡不断地组成和爆裂，形成强大的冲击力，剥离餐具表面（只要水能到的地方）的污垢，并瞬间乳化油脂，同时破坏细菌细胞膜，瞬间爆裂产生的高温将细菌消灭，是真正物理清洗消毒的方式，不得使用化学清洗消毒方式。5.为确保设备使用健康安全，产生真空纳米气泡的低频超声波离开清洗的载体水就迅速衰减消失。6.为确保清洗效果，整机长度不少于14000mm。▲7.物理清洗消毒，不使用专用洗涤剂。★8.超声纳米气泡清洗水温50℃～55℃之间，餐具干净度需达99.99%以上。★9.正常清洗、消毒后的餐（饮）具能够达到GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》各项标准：①不得检出大肠菌群、沙氏门菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠）；②游离性余氯/（mg/100cm2)≤0.03（化学消毒法）；③餐（饮）具应表面光洁，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味。（提供质检部门出具的餐具清洗消毒效果检测结果报告复印件，原件备查）▲10.可同时洗涤不锈钢餐具、密胺餐具、玻璃餐具、瓷餐具等，清洗能力5000～6000件/小时以上。总功率不大于80KW。耗水量每小时不大于200升。11.传送方式：为保证各类餐具的清洗效果，链自动传送采用平辅与R齿组合式传送带，并实施无级调速。。12.为确保轻质餐具（如塑料碗等）在超声纳米气泡清洗池中不出现浮于水面的现象，须在超声纳米气泡清洗池部分加装用于防止轻质餐具浮于水面的压带装置，确保每个餐具无死角充分清洗杀菌。13.机器材料为食品级塑料、304#不锈钢；外观平整、无任何焊疤。冲洗干燥机具有双面检测窗口，且出入口、上下侧板均可拆卸，便于维护检修。14.喷淋管采用复合不锈钢，为方便每天清洗，喷淋管需采用插接连接，不得采用螺纹连接。★15.洗碗机对温度要求：超声波清洗预洗温度： 55～60℃；清洗温度： 80～88℃以上；烘干温度：90～120℃。▲16.安装接驳要求：从配电箱到洗碗机的电源：380v/50hz/3P+N+PE(三相五线制)进水管径:DN25mm，排水管径:DN50mm进水压力(流动压力):0.15～0.3mpa，进水温度:10～60℃进水硬度:0.034～0.103g/L | 1 | 台 |

|  |
| --- |
| **第二部分：武鸣校区3号食堂厨房排烟系统和新风系统** |
| **一层烹饪间** |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸** | **技术参数** | **数量** | **单位** |
| 1 | **油烟净化一体机（烹饪间）** | L×1350mm×950mm | 规格：L×1350mm×950mm,L为油烟净化一体机的数量；▲1.采用SUS304不锈钢磨砂板1.0mm厚材质机身，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），内部采用机械式物理动态工艺对油烟进行净化，并且二级采用高低压静电器对油烟进行二次净化，采用单台操作及控制系统（独立风机、噪音低、流量大。效率高），实现低空达标排放标准，采用防火灾设计理念，整套设备无需专业人士清洗，安装维护方便与快捷。★2.烟罩式油烟净化装置采用动力式油烟分离技术，双重除油，无需用到静电，水，化学剂，油脂分离度达97%以上。（供货时**提供有资质检测机构出具的检验报告复印件，原件备查）**。▲.动力式油烟分离器采用V形铝合金叶压铸成型，纯铜电机，电机功率105W，转速1400r/min。4.内置自动清洗功能，水压式喷射清洗分离盘。▲.自动清洗水泵：水泵扬程22米，水泵功率260W，电压220V，绝缘等级为E级,防护等级IP44，级数为2级，转速2800转、电流0.88A。6.接油盘内部经过铁氟龙喷涂防粘处理，加速油污分离，便于清洗。★7.产品主体通过盐雾试验测试，符合GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》，试验后产品外观无裂纹，气泡，生锈及无任何缺陷，经测评表面外观产级（R）：—/10。（供货时**提供有资质检测机构出具的检验报告复印件，原件备查）**。★8.油烟净化装置内部高效过滤材料符合GB/T 5169.16-2017《电工电子产品着火危险试验 第16部分：试验火焰50W水平与垂直火焰试验》第9条款，垂直燃烧V-0级。（供货时**提供有资质检测机构出具的检验报告复印件，原件备查）**。★9.油烟去除率达99%及以上，油烟排放符合：油烟排放浓度小于1.0mg/m³,非甲烷总烃排放浓度小于10mg/m³，颗粒物排放浓度小于5.0mg/m³。（供货时**提供有资质检测机构出具的检验报告复印件，原件备查）**。 | 16.9 | 米 |
| 2 | 幕墙封板 | L×12700mm | L为幕墙封板数量，采用1.0mm拉丝贴塑不锈钢板制作。 | 16.9 | 米 |
| 3 | 抽风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 190 | 平方 |
| 4 | 抽风柜机 |  | ▲1.转速：520r/min▲2.流量：47000m³/h3.全压：750Pa▲4.配套机电功率:15KW | 1 | 台 |
| 5 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 6 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 7 | 风机前后软接 | / | 防漏帆布。 | 2 | 套 |
| 8 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 9 | 防火阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 10 | 止回阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 11 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| **一层烫粉间、煮汤区** |
| 1 | 油网烟罩 （烫粉间） | L×1000×550mm | L为油网烟罩数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 9.7 | 米 |
| 2 | 油网烟罩 （煮汤区） | L×1000×550mm | L为油网烟罩数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 2.9 | 米 |
| 3 | 幕墙封板 |  | 采用1.0mm拉丝贴塑不锈钢板制作。 | 7.6 | 米 |
|  | 抽风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 210 | 平方 |
| 4 | 抽风柜机 | 1470×1170×1650mm | ▲1.转速：1080r/min▲2.流量：17500m³/h3.全压：1050Pa▲4.配套机电功率:7.5KW | 1 | 台 |
| 5 | 油烟净化器 | 850×1550×1140mm | ▲1.处理风量：16000m³/hr2.法兰尺寸(内)A1×B1：1152×863mm3.重量：180kg▲4.功耗：920W | 1 | 台 |
| 6 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 7 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 8 | 风机前后软接 | / | 防漏帆布。 | 2 | 套 |
| 9 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 10 | 防火阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 11 | 止回阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 12 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| **一层烧腊间、蒸饭区、面点间** |
| 1 | 油网烟罩 （烧腊间） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 3.6 | 米 |
| 2 | 油网烟罩 （蒸饭区） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 8.3 | 米 |
| 2 | 油网烟罩 （面点区） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 4.75 | 米 |
| 3 | 幕墙封板 |  | 采用1.0mm拉丝贴塑不锈钢板制作。 | 12.9 | 米 |
|  | 抽风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 208 | 平方 |
| 4 | 抽风柜机 | 1470×1170×1650mm | ▲1.转速：840r/min▲2.流量：27000m³/h3.全压：1000Pa▲4.配套机电功率:11KW | 1 | 台 |
| 5 | 油烟净化器 | 850×1600×1605mm | ▲1.处理风量：30000m³/hr2.法兰尺寸(内)A1×B1：1197\*1330mm3.重量：370kg▲4.功耗：1620W | 1 | 台 |
| 6 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 7 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 8 | 风机前后软接 | / | 防漏帆布。 | 2 | 套 |
| 9 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 10 | 防火阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 11 | 止回阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 12 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| **一层小厨房、烘焙间** |
| 1 | 油网烟罩 （烘焙间） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 2.4 | 米 |
| 2 | 油网烟罩 （小厨房1） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 3.3 | 米 |
| 2 | 油网烟罩 （小厨房2） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 6.6 | 米 |
|  | 油网烟罩 （小厨房3） | L×1000×550mm | L为油网烟罩的数量，采用1.0mm厚优质不锈钢制作，内板采用0.8mm厚优质不锈钢板 | 3.8 | 米 |
| 3 | 幕墙封板 |  | 采用1.0mm拉丝贴塑不锈钢板制作。 | 14 | 米 |
|  | 抽风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 250 | 平方 |
| 4 | 抽风柜机 | 1470×1170×1650mm | ▲1.转速：690r/min▲2.流量：32000m³/h3.全压：850Pa▲4.配套机电功率:11KW | 1 | 台 |
| 5 | 油烟净化器 | 850×1600×1605mm | ▲1.处理风量：30000m³/hr2.法兰尺寸(内)A1×B1：1197×1330mm3.重量：370kg▲4.功耗：1620W | 1 | 台 |
| 6 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 7 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 8 | 风机前后软接 | / | 防漏帆布。 | 2 | 套 |
| 9 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 10 | 防火阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 11 | 止回阀 | 配套 | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 1 | 套 |
| 12 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| **一层洗消间** |
| 1 | 牛角罩 | 400×800×600mm | 采用1.0mm不锈钢板 | 3 | 个 |
| 2 | 排风管道 |  | 采用1.0mm不锈钢板 | 55 | 平方 |
| 3 | 轴流风机 | φ500mm | ▲1.转速：1420r/min▲2.流量：9300m³/h3.全压：196Pa▲4.配套机电功率:0.75KW/380V | 1 | 个 |
| 4 | 风机支架座 |  | 采用8#槽钢及50角铁现场焊接制作 | 1 | 个 |
| 5 | 止回阀 | 400×400×200mm | 采用1.0mm不锈钢板 | 1 | 个 |
| 6 | 风机减震器 |  | 弹簧减震器，配套风机 | 1 | 套 |
| **一楼烹饪间、烧腊间送新风** |
| 1 | 抽风柜机 |  | ▲1.转速：580r/min▲2.流量：43000m³/h3.全压：650Pa▲4.配套机电功率:18.5KW | 1 | 台 |
| 2 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 3 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 4 | 风机软接 | / | 防漏帆布。 | 1 | 项 |
| 5 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 6 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| 7 | 新风咀 |  | 不锈钢订制品 | 21 | 个 |
| 8 | 防鼠网 |  | 铁丝网 | 1 | 个 |
| 9 | 风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 278 | 平方 |
| **一楼蒸饭、面点、洗消间送新风** |
| 1 | 抽风柜机 |  | ▲1.转速：750r/min▲2.流量：19000m³/h3.全压：590Pa▲4.配套机电功率:5.5KW | 1 | 台 |
| 2 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 3 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 4 | 风机软接 | / | 防漏帆布。 | 1 | 项 |
| 5 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 6 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 2 | 套 |
| 7 | 新风咀 |  | 不锈钢订制品 | 20 | 个 |
| 8 | 防鼠网 |  | 铁丝网 | 1 | 个 |
| 9 | 风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 179 | 平方 |
| **一楼加工间送新风** |
| 1 | 抽风柜机 |  | ▲1.转速：750r/min▲2.流量：19000m³/h3.全压）：590Pa▲4.配套机电功率:5.5KW | 1 | 台 |
| 2 | 风机支架 | / | 采用10#槽钢及角铁制作。 | 1 | 套 |
| 3 | 减震器 | 配套 | 减震弹簧组成。 | 4 | 个 |
| 4 | 风机软接 | / | 防漏帆布。 | 1 | 项 |
| 5 | 启动控制电箱 | 配套 | 配套风机，风机控制箱 | 1 | 个 |
| 6 | 调节阀 | 配套 | 配套订制品。 | 4 | 套 |
| 7 | 新风咀 |  | 不锈钢订制品 | 20 | 个 |
| 8 | 防鼠网 |  | 铁丝网 | 1 | 个 |
| 9 | 风管 |  | 采用1.0mm厚优质不锈钢制作，30×30×3mm镀锌法兰对接。 | 155 | 平方 |

|  |
| --- |
| **第三部分 武鸣校区3号食堂餐具、厨具部分** |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数及性能（配置）要求** | 数量 | **单位** |
| 1 | 不锈钢汤桶 | ▲优质正材304#不锈钢板(Φ500mm）厚度：1.2mm，规格：直径50×高80cm，电磁炉可用. | 10 | 个 |
| 2 | 不锈钢捞篱 | ▲优质正材不锈钢板，直径26CM，竹柄长40CM，总长60CM。 | 20 | 个 |
| 3 | 特厚不锈钢油盆 | ▲优质正材304#不锈钢板，直径280mm,高250mm,厚度：1.0mm，带有不锈钢盖 | 50 | 个 |
| 4 | 压力锅 | ▲直径540mm，高380mm大型压力锅，容量80L，铝合金防爆材料，适用范围：燃气、明火、炭火。 | 6 | 个 |
| 5 | 不锈钢桶 | ▲直径420mm，高250mm，采用1.0mm厚，304#不锈钢材料。 | 15 | 个 |
| 6 | 不锈钢桶 | ▲直径380mm，高240mm，采用1.0mm厚，304#不锈钢材料。 | 15 | 个 |
| 7 | 铝锅 | ▲直径600mm，高300mm加厚锅耳，铝质材料，适用范围：燃气、明火、炭火。 | 10 | 个 |
| 8 | 不锈钢密网漏勺 | ▲直径300mm，密网孔径3.0mm，深度71mm，柄长290mm。 | 20 | 个 |
| 9 | 不锈钢盆 | ▲直径800mm，高240mm，厚0.8mm,采用304#不锈钢材料。 | 10 | 个 |
| 10 | 不锈钢盆 | ▲直径600mm，高170mm，厚0.8mm,采用304#不锈钢材料。 | 20 | 个 |
| 11 | 不锈钢盆 | ▲直径400mm，高115mm，厚0.8mm,采用304#不锈钢材料。 | 20 | 个 |
| 12 | 1号手打铲 | ▲短木柄不锈钢炒菜铲，木柄长130mm，铲长405mm,铲宽130mm | 20 | 个 |
| 13 | 炒菜瓢 | ▲短木柄铁炒菜瓢直径230mm，深度60mm，木柄长300mm，生铁材料。 | 20 | 个 |
| 14 | 铝桶 | ▲家用通用规格13L,桶口直径315mm，桶底直径240mm，桶身高260mm，铝质材料。 | 20 | 个 |
| 15 | 汤勺（汤粉间用的） | ▲不锈钢圆形头板6分，直径14cm，总长55cm | 50 | 个 |
| 16 | 炒勺 | 304#不锈钢材质，木柄，圆形直径14cm，总长52cm | 50 | 个 |
| 17 | 调味壶 | 规格：80×210mm，容量600ML，玻璃杯体，塑料手柄。 | 30 | 个 |
| 18 | 加厚不锈钢带木柄扣肉钩 | 双勾长50mm,双勾为铁质材料，木柄长500mm。 | 10 | 个 |
| 19 | 烧鸭针 | 直径2.5mm，长170mm，采用304#不锈钢材料。 | 200 | 条 |
| 20 | 烧鸭挂勾 | 直径3.5mm,长300mm，采用304#不锈钢材料。 | 100 | 个 |
| 21 | 叉烧转 | 不锈钢 | 50 | 个 |
| 22 | 煎鸡蛋铲 | 铲宽100mm，铲长190mm,高80mm，手柄长130mm，“Z”字形，平口煎铲，不锈钢材料。 | 15 | 把 |
| 23 | 半圆硅胶刮板 | 食品级硅胶，直径150mm，高100mm | 5 | 个 |
| 24 | 擀面杖 | 直径35mm，长度500mm，实木材料5根；直径35mm，长度300mm，实木材料5根。 | 5 | 根 |
| 25 | 滚轴擀面杖 | 直径57mm，长度420mm，外滚桶长度250mm，采用实木材料。 | 2 | 根 |
| 26 | 塑料刮面刀 | 刀口宽200mm，高度130mm，厚度 4mm，采用塑料材质。 | 5 | 把 |
| 27 | 塑料刮面刀（小） | 刀口宽130mm，高度95mm，厚度 4mm，采用塑料材质。 | 5 | 把 |
| 28 | 不锈钢铲刀 | 铲宽100mm，铲长70mm,手柄长90mm，半圆字形，不锈钢材料。 | 10 | 把 |
| 29 | 毛刷 | 毛刷宽50mm，毛长45mm，手柄长150mm， | 10 | 把 |
| 30 | 长筷子 | 直径8mm，长度400mm，鸡翅木或竹子材料，炸油条用的长木条。 | 5 | 双 |
| 31 | 伸缩杆 | 杆总长3000mm，合金材料。 | 4 | 条 |
| 32 | 地面刮水器 | 加厚不锈钢杆，杆总高度130cm，软硅胶条，硅胶长60cm， | 30 | 个 |
| 33 | 单面玻璃刮 | 刮刀长为350mm，不锈钢柄，优质皮条。 | 20 | 个 |
| 34 | 毛头套 | 毛套长350mm，优质毛料。 | 20 | 个 |
| 35 | 优质钢瓜刨 | 优质正材不锈钢板,厚度：1.2mm | 50 | 套 |
| 36 | 出口庄钢线打蛋器 | 优质正材不锈钢板，长度400mm,厚度：1.2mm | 10 | 个 |
| 37 | 厚胶手套 | 优质品牌产品，橡胶制作 | 100 | 对 |
| 38 | 纱手套 | 棉质 | 50 | 对 |
| 39 | 厚胶围裙 | 优质品牌产品，皮革制品 | 100 | 条 |
| 40 | 特厚不碎塑料保鲜盒 | 优质品牌产品，大#（约430×300×160mm），加厚PP制品 | 250 | 个 |
| 41 | 特厚不碎塑料保鲜盒 | 优质品牌产品，中#（约350×230×120mm），加厚PP制品 | 200 | 个 |
| 42 | 特厚不碎塑料保鲜盒 | 优质品牌产品，小#（约310×200×100mm），加厚PP制品 | 200 | 个 |
| 43 | 扫把 | 塑料，塑料制品 | 100 | 把 |
| 44 | 排拖把 | 铁柄，棉拖，宽度50cm。 | 50 | 把 |
| 45 | 色标毛巾 | 红色，绿色，白色，咖啡色各50条 | 200 | 条 |
| 46 | 锅扫 | 竹制品 | 30 | 把 |
| 47 | 10头不锈钢挂钩 | 不锈钢材质，长度73cm,挂钩直径0.4cm | 100 | 条 |
| 48 | 乐扣箱（大号装碗箱） | 环保PP加厚材质,容积110L：72.5×52.5×46cm | 200 | 个 |
| 49 | 乐扣箱（中号装碗箱） | 环保PP加厚材质，容积85L：64×44×36cm | 150 | 个 |
| 50 | 不锈钢小汤碗 | ▲不锈钢304#，Φ13.5cm，高4.5cm | 5000 | 个 |
| 51 | 不锈钢甜品碗（16精艺发碗） | 不锈钢304#，Φ15.5cm，高4.8cm | 2000 | 个 |
| 52 | 加厚不锈钢汤盆 | ▲食品接触用304#不锈钢材质厚度1.2mm，Φ20cm | 4000 | 个 |
| 53 | 加厚不锈钢斜马斗 | ▲食品接触用304#不锈钢材质，厚度1.2mm，Φ20cm | 6000 | 个 |
| 54 | 6.5分不锈钢光身汤勺 | 304不锈钢材质，长度27cm，勺面宽6.5cm | 50 | 个 |
| 55 | 6.5分不锈钢光身漏勺 | 304不锈钢材质，长度27cm，勺面宽6.5cm | 20 | 个 |
| 56 | 18大钢铲 | 304不锈钢材质，铲面宽18cm×15.5cm，总24cm， | 12 | 个 |
| 57 | 18大钢铲木柄 | 木制品直径4CM，长80cm | 20 | 根 |
| 58 | 14cm冲孔粉捞 | 304#不锈钢材质，直径14cm，高16cm， | 30 | 个 |
| 59 | 长柄粉捞 | 不锈钢304#材质竹柄，Φ14cm，高12cm， | 10 | 个 |
| 60 | 10寸铁捞利 | 10寸不锈钢304材质，竹柄 | 20 | 个 |
| 61 | 汤锅 | 锅盖：钢化玻璃，材质：304优质不锈钢，直径16CM，高8.5CM。 | 10 | 个 |
| 62 | 世纪装压力锅 | 铝合金材质规格：直径32cm | 6 | 个 |
| 63 | 双耳压盖式压力锅 | 铝合金材质规格：直径44cm | 6 | 个 |
| 64 | 750型落地扇 | 网罩直径80CM，高145CM，塑钢叶片 | 8 | 台 |
| 65 | 13方筛 | 塑料材质，白色，长46cm×宽32cm×高16cm | 100 | 个 |
| 66 | 白色菜篮 | 塑料材质，加厚，白色，长61.5cm×宽41.5cm×高20cm | 100 | 个 |
| 67 | 小菜篮 | 塑料材质，加厚，白色，长23cm×宽16cm×高10cm | 60 | 个 |
| 68 | 电动蒜蓉机 | 1.额定电压：220v 2.额定功率:250w 3.容量：1.2L 4.产品尺寸：192×157×245mm | 3 | 台 |
| 69 | 30漏盆 | 不锈钢材质，直径30cm,高10.5cm | 10 | 个 |
| 70 | 302篮 | 塑料制品，加厚，直径40cm,高15cm | 10 | 个 |
| 71 | 5000量杯 | PE制品，直径20cm,高24.5cm | 10 | 个 |
| 72 | 500量杯 | PE制品， | 10 | 个 |
| 73 | 30公斤电子称 | 防水、双面显示屏、凹盘，称盘尺寸33.5×23.5CM | 5 | 台 |
| 74 | 5000g电子克称 | 材质：ABS | 6 | 台 |
| 75 | 150公斤电子秤 | 1.秤量：30-1000kg,2.称量:30kg-800kg3.分度值:2g-100g4.精确度:三万分之一(1/30000)5.功能:具有计重、计数、百分比切换功能。计重时具有重量分选/上下限报警设定功能。  | 1 | 台 |
| 76 | 304#不锈钢托 | ▲规格：60×40×7CM，直身,304#不锈钢材质 | 300 | 个 |
| 77 | 304#不锈钢装菜托 | ▲50×35×4.8CM，304#不锈钢材质 | 150 | 个 |
| 78 | 304#不锈钢蒸饭托 | ▲60×40×4.8CM，304#不锈钢材质 | 250 | 个 |
| 79 | 304#不锈钢冲孔蒸包托 | ▲60×40×4.8CM，304#不锈钢材质 | 300 | 个 |
| 80 | 菜筐 | 加厚塑料制品，规格60×42×32CM，红色 | 100 | 个 |
| 81 | 菜筐 | 加厚塑料制品，规格60×42×32CM，白色 | 100 | 个 |
| 82 | 铁木砧板 | 材质铁木，直径38CM，高4CM | 60 | 个 |
| 83 | 纯PE菜板 | 材质纯PE,直径38CM，高5CM。 | 20 | 个 |
| 84 | 切菜刀 | 不锈钢304#材质，刀刃长18cm,刀柄长10cm，刀宽8cm,刀背厚度2mm. | 70 | 个 |
| 85 | 砍骨刀 | 不锈钢304#材质，刀刃长18cm,刀柄长10cm，刀宽10cm,厚度5mm. | 20 | 个 |
| 86 | 浅盘 | 14寸、密胺瓷，白色圆形盘。 | 300 | 个 |
| 87 | 密胺瓷浅盘 | ▲11寸、密胺瓷，白色圆形盘。 | 8000 | 个 |
| 88 | 浅盘 | ▲10寸、密胺瓷，白色圆形盘。 | 2000 | 个 |
| 89 | 浅盘 | 8寸、密胺瓷，白色圆形盘。 | 1000 | 个 |
| 90 | 汤匙 | 6.5寸、密胺瓷，黑色。 | 5000 | 个 |
| 91 | 汤匙 | 不锈钢材质，勺面宽35mm长度150mm。 | 18000 | 个 |
| 92 | 打饭勺304 | 优质不锈钢304#，中空一体成型手柄，勺面宽7.6CM，勺面长10CM，总长28.5CM。 | 100 | 个 |
| 93 | PE打饭勺 | 食品级硅胶，勺面宽76mm，勺面长100mm，总长280mm,米粒不粘勺。 | 35 | 个 |
| 94 | 筷子 | 竹材质，长24CM，酒店用竹筷。 | 10000 | 双 |
| 95 | 不锈钢长柄打汤瓢 | 全不锈钢材质，柄长43cm,勺口直径16cm,勺口高9cm，容量1300ml。 | 10 | 个 |
| 96 | 食品夹 | SUS304不锈钢材质，长28.5cm,宽4.5cm。 | 30 | 个 |
| 97 | 钢丝球 | SUS304不锈钢材质。 | 100 | 个 |
| 98 | 微波炉 | 五档火力调节；微波速热，功率为700W，电压220V；360度旋转加热，容量20L。 | 8 | 台 |
| 99 | 白色硅胶垫 | 60×40cm，细孔，包子垫。 | 150 | 张 |
| 100 | 保鲜膜 | 宽约50cm，食品级 | 3 | 件 |
| 101 | 不锈钢单柄密筛捞沥 | 直径15cm，不锈钢材质 | 10 | 个 |
| 102 | 破壁机 | 1.沙冰/豆浆/破壁/榨汁,快速碎冰；2.立体六叶破壁钢刀；3.多档位平滑调速；4.电压/功率：220V/1500W； 5.杯体容量：2L。 | 3 | 台 |
| 103 | 52cm小炒锅 | 直径52cm | 4 | 个 |
| 104 | 60cm小炒锅 | 直径60cm | 4 | 个 |
| 105 | 39cm小炒锅 | 直径39cm | 4 | 个 |
| 106 | 单柄煮粉锅 | 直径35cm | 6 | 个 |
| 107 | 厨师服 | XXXL码30件,XXL码20件,XL码20件,L码30件；白色底金边条，面料：涤棉。 | 100 | 件 |
| 108 | 船帽 | 白色底、红条纹，面料：涤棉  | 30 | 顶 |
| 109 | 半网工作帽 | 橙色鸭舌白顶，面料：棉 | 120 | 顶 |
| 110 | 绿色T恤 | XXXL码20件,XXL码20件,XL码50件,L码60件；绿色，面料：丝光珠花 | 150 | 件 |
| 111 | 家用电磁炉 | 1.功率为2200W2.电压220V；3.九档火力调节；4.安全防水面板，双层密绕线圈，感应开关。 | 10 | 台 |
| **商务要求** |
| ★**合同签订** | 合同签订期：自中标通知书发出之日起25日历日内。 |
| ★**质保期** | 按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，第一部分和第二部分质保期最短不得少于 3 年，第三部分质保期最短不得少于1年，自验收合格之日起计算。若在使用的头3个月内，出现非人为操作失误的重大故障，应予以免费更换。 |
| ★**售后服务保障或维修响应时间要求** | 出现故障必须在1小时内做出响应，需要到现场处理时须在4小时内到达。一般故障应在24小时内解决，重大问题或其它无法迅速解决的问题应在一周内解决。质保期满后提供终身有偿维护。 |
| **技术服务要求** | 1.免费送货上门，免费由设备制造商或其授权的技术人员现场安装、调试至验收合格，所需工具、器材由中标供应商自理。2.提供全套说明书并包括完善的设备使用、操作培训及中文操作手册。 |
| ★**交货时间及地点** | 交货时间：自签订合同之日起50日历日内交货至指定地点并安装调试完毕，如因采购人场地未满足设备设施入场和安装条件，经协商可适当延期。交货地点：南宁师范大学武鸣校区3号食堂现场（采购人指定具体位置），验收前的设备保管工作由中标人自行负责。 |
| ★**付款条件** | 合同签订前，中标供应商向采购人交纳合同金额的5%作为履约保证金。合同签订后，所有货物送至采购人指定地点并安装调试完毕并验收合格后，并开具全额增值税发票给采购人，采购人收到发票后在20个工作日内支付合同款的100%给中标供应商；履约保证金在质保期期满后的15个工作日内办理退还手续，一次性付清（无息）。 |
| **三、对本项目的其它要求** |
| ★**报价要求** | 本项目报价应包含所有货物的费用、材料及制作、运输费、安装调试费、税费及场地整改费用（新风系统、抽油烟系统在墙上开的孔洞由中标商自行开孔和修补）。 |
| ★**其它要求** | 本项目密胺瓷产品（浅盘、汤匙）需按学校要求印上学校校徽和“南宁师范大学”字样。 |
| **现场踏勘** | 本项目招标采购单位不组织现场踏勘。投标人如认为必要，可自行前往项目现场进行勘察。项目地点：南宁师范大学武鸣校区3号食堂。 |
| ★**核心产品** | **核心产品为第一部分105项长龙式洗碗机** |
| ★**政策功能** | （1）严格执行（财库〔2019〕9号）及（财库〔2019〕19号），本次投标产品类别属于政府强制采购产品类别的，须按照《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019年第16号）要求提供依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件并加盖投标人公章，否则投标无效。（2）执行《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）、《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）及《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号），属于政府优先采购产品类别的，投标人按照《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019年第16号）要求提供依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书复印件并加盖投标人公章，否则不予认定。 |

# 第三章 投标人须知

**投标****人须知及前附表**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内容、要求 |
| **1** | 项目名称：南宁师范大学武鸣校区3号食堂厨房设备采购 项目 |
| 2 | 投标报价及费用：1、本项目投标应以人民币报价；2、不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用； |
| 3 | 投标保证金（人民币） 详见“第一章公开招标公告” 。 实际交纳的保证金按上述要求，否则视为未交纳保证金。 |
| 4 | **现场勘查： 见招标项目采购需求（如有） 。** |
| 5 | 演示时间及地点： **无 。** |
| 6 | 答疑、澄清：投标人如认为招标文件表述不清晰、有误或有不合理要求的，应当以书面形式要求采购人或者采购代理机构作出书面答疑、澄清；询问、质疑：投标人如认为招标文件存在歧视性、排他性或者其他违法内容的，按投标人须知“一、总则（九）询问、质疑和投诉”中的要求向采购人或者采购代理机构提出书面询问、质疑。答疑、澄清内容是招标文件的组成部份，本中心将以书面形式送达所有已报名的投标人；本中心可以视采购具体情况，延长招标文件或者资格预审文件提供期限，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体及本中心网站上发布公告。 |
| 7 | 投标文件形式：投标供应商应准备电子投标文件。电子投标文件是指通过“政采云电子投标客户端”完成投标文件编制后生成并加密的数据电文形式的电子加密投标文件。 |
| 8 | 投标文件的编制：供应商应先安装“政采云电子投标客户端”，并按照本招标文件和“政采云平台”的要求，通过“政采云电子投标客户端”编制并加密投标文件。 |
| 9 | 投标文件的盖章：投标文件中所涉及的加盖公章均采用CA电子签章。 |
| 10 | 法定代表人或其授权代表签字或盖章：本招标文件所涉及的法定代表人或其授权代表签字或盖章的内容，如果投标单位没有法定代表人电子签章，涉及到法定代表人或其授权代表签字或盖章的内容，投标单位可以线下签字或盖章后扫描上传。 |
| 11 | 投标文件份数：电子加密投标文件在线上传提交一份。 |
| 12 | 投标文件的上传和提交：本项目通过“政采云平台（www.zcygov.cn）”实行在线投标响应（电子投标），投标供应商应当在投标截止时间前，将生成的“电子加密投标文件”上传提交至“政采云平台”。“电子加密投标文件”的上传、提交：a.投标供应商应在投标截止时间前将“电子加密投标文件”成功上传提交至“政采云平台”，否则投标无效。b.“电子加密投标文件”成功上传提交后，供应商可自行打印投标文件接收回执。 |
| 13 | 电子加密投标文件的解密：开标后，采购组织机构将向各投标供应商发出“电子加密投标文件”的解密通知，各投标供应商代表应当在接到解密通知后30分钟内自行完成“电子加密投标文件”的在线解密。投标供应商未在规定时间内完成解密的，系统默认其自动放弃。 |
| 14 | 投标截止时间及地点： **2022年6月14日上午10时整，南宁市朝阳路63号广西壮族自治区政府采购中心开标室。（**本项目采用在线开评标方式，投标供应商无须前往开标现场**）** |
| 15 | 开标时间及地点：**2022年6月14日上午10时整，南宁市朝阳路63号广西壮族自治区政府采购中心开标室。（**本项目采用在线开评标方式，投标供应商无须前往开标现场**）** |
| 16 | 评标方法及评定标准：综合评分法 |
| 17 | 中标公告及中标通知书：本中心在采购人依法确认中标人后二个工作日内发布中标公告和中标通知书，中标公告发布于上述媒体（详细见公告中公布的网站）。 |
| 18 | 采购资金来源：财政性资金。 |
| 19 | 付款方式：见招标项目采购需求。 |
| 20 | 投标文件有效期： 六十日。 |
| 21 | 本招标文件解释权属广西壮族自治区政府采购中心。 |

**投标人须知**

**一、总 则**

**（一） 适用范围**

本招标文件适用于本项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**（二）定义**

1. “采购人”系指组织本次招标的采购单位。

2. “采购代理机构”系指广西壮族自治区政府采购中心（以下简称“本中心”）。

3. “投标人”系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

4.“产品”系指供方按招标文件规定，须向采购人提供的一切设备、保险、税金、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料和材料。

5.“服务”系指招标文件规定投标人须承担的安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

6.“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的产品和服务。

7.“书面形式”包括信函、传真、电报等。

8.“▲”系指实质性要求条款。

**（三）招标方式**

公开招标方式。

**（四）投标委托**

投标人代表须携带有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（正本用原件，副本用复印件，格式见第六章《投标文件格式》）。

**（五）投标费用**

投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有相关的规定除外）。

**（六）本项目不接受联合体投标**

**（七）转包与分包**

1.本项目不允许转包。

2.本项目不可以分包。采购需求另有要求的按要求执行。

**（八）特别说明：**

▲1.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

▲2. 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照《评标方法及评分标准》中的推荐原则确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**非单一产品采购项目中，多家投标人提供的招标文件中载明的核心产品品牌相同的，视为提供相同品牌产品。**

▲3.生产厂商授权给供应商后自己不得参加同一合同项下的政府采购活动；生产厂商对同一品牌同一型号的货物，仅能委托一个代理商参加投标。

▲4.投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施（指项目合同的履行）人员必须为本法人员工（或必须为本法人或控股公司正式员工）。

▲5.投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

▲6.投标人在投标活动中提供任何虚假材料、互相串通投标，其投标无效，并报监管部门查处。

▲7.投标截止时间前三天，报名登记的供应商不足三家的，本中心将延迟截标和开标时间不少于十日，并书面通知已报名登记的供应商，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体及本中心网站上发布变更公告。

**（九）询问、质疑和投诉**

1．投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。

2.投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。具体计算时间如下：

（一）对可以质疑的招标采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日；

（二）对招标采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（三）对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。投标人对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监管部门投诉。

3.质疑、投诉应当采用书面形式，质疑书、投诉书均应明确阐述招标采购文件、招标采购过程、中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、明确的请求、必要的证明材料，便于有关单位调查、答复和处理。

①质疑联系部门及电话为：广西壮族自治区政府采购中心监督部 0771-5309287

②投诉联系部门及电话为：广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理处 0771-5331544

**二、招标文件**

**（一）招标文件的构成。**

1.公开招标公告；

2.招标项目采购需求

3.投标人须知；

4.评标方法及评分标准；

5.政府采购合同主要条款；

6.投标文件格式。

**（二）投标人的风险**

1.投标人应认真阅读招标文件，按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出明确响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。 2、对招标文件提出的实质性要求和条件作出明确响应是指投标人必须对招标文件中涉及招标项目的价格、采购货物的主要技术参数和性能配置、数量、交货（或竣工）时间、售后服务及其它要求、合同主要条款等内容作出明确响应。

**（三）招标文件的澄清与修改**

1. 投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人应当在“采购文件：第三章 《投标人须知及前附表》序号6”规定的时间前以书面形式要求采购人或者采购代理机构答疑、澄清。本中心对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改可能影响投标文件编制的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间15日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体及本中心网站上发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

2.本中心必须以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的答复书面通知所有报名登记的投标人；除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

3.招标文件的答疑、澄清、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答疑、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

4.招标文件的答疑、澄清、修改、补充都应该通过本中心以法定形式发布，采购人非通过本机构，不得擅自答疑、澄清、修改、补充招标文件。

5、本中心可以视采购具体情况，延长招标文件或者资格预审文件提供期限，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体及本中心网站上发布公告。

**三、投标文件的编制**

**（一）投标文件的组成**

投标文件由资格文件、商务技术文件、报价文件**三部份**组成。

**1.资格文件：**

**（1）**有效的营业执照等证明文件；

①投标人有效的营业执照等证明文件扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章**（必须提供）**；

②对于有经营资质要求的，投标人必须提供有效的经营资质证书副本内页扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章。

**（2）**参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明和信用记录查询方法；**

①参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明**（格式自拟，必须提供）；

②供应商可在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询相关供应商主体信用记录。

“信用中国”网站查询方法：投标人在本项目投标截止时间前10日内,进入投标人基本信息页面，点击“下载信用报告”后点击“下载”。

 “中国政府采购网”的查询方法：点击“政府采购严重违法失信行为记录名单”进行查询。页面中的处罚日期不设置起始时间，只能设置截止时间，截止时间为本项目投标截止时间前10日至投标截止时间中任意一天。

采购人或者本中心将对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

**2.商务技术文件：**

**2.1商务文件：**

**（1）**投标保证金的相关证明扫描件或其他电子文件**（必须提供）**；

**（2）**投标声明书 (格式见第六章)**（必须提供）**；

**（3）**法定代表人授权委托书和委托代理人身份证扫描件或其他电子文件（格式见第六章)**（必须提供）**；联合体投标时还必须提供《联合投标协议书》、《联合投标授权委托书》（格式见第六章)；当法定代表人参加投标时，仅需提供法定代表人的身份证扫描件或其他电子文件；

**（4）投标截止之日前半年内投标人连续三个月**依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明**（扫描件或其他电子文件，格式自拟）（必须提供）；**无纳税记录的，应提供由投标人所在地主管国税或地税部门出具的《依法纳税或依法免税证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件）**。**

 **（5）**投标截止之日前半年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证（**扫描件或其他电子文件，必须提供）；**无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件）。

 **（6）**财务状况报告**（必须提供）；**

**（7）**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料**（格式自拟,必须提供）；**

（8）税务登记证扫描件（如有）；

（9）产品销售许可证；

（10）安全生产许可证扫描件或其他电子文件、产品代理资格证明文件扫描件或其他电子文件；

**（11）商务及其他要求响应表（格式见第六章）（必须提供）；**

▲（12）招标项目采购需求中要求必须提供的材料等；

（13）具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料(如有规定,则必须提供)。

可作为投标人资信评分的资质证明材料（可选）

（14）类似案例成功的业绩（投标人同类项目实施情况一览表、合同复印件、用户验收报告、用户评价）；

（15）其他特殊资质证书（如服务能力等）；

（16）节能环保产品或政府强制采购节能产品清单证书；

（17）投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；

（18）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

（19）投标人关于产品生产时间、升级或者更新淘汰计划、配件供应以及本单位债务纠纷、违法违规记录等方面的情况（内容见投标声明书）；

（20）投标人情况介绍。

（21）中小企业声明函。（按最新相关政策执行，格式见第六章，如有请提供）

**2.2技术文件**

（1）对本项目系统总体要求的理解；

**（2）技术响应表（必须提供）；**

（3）设备配置清单（均不含报价）；

**（4）售后服务承诺书（应据项目实际要求描述如：投标人建议的安装、调试、验收方法或方案；技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施等），(格式自拟,必须提供)；**

（5）投标人拥有主要装备和检测设施的情况和现状（格式自拟）及项目实施人员一览表；

（6）优惠条件：投标人承诺给予招标人的各种优惠条件，包括备品备件、专用耗材、售后服务等方面的优惠；

（7）投标人对本项目的合理化建议和改进措施；

（8）投标人需要说明的其他文件和说明（格式略）；

▲（9）招标项目采购需求中要求必须提供的材料。

**3.报价文件：**

（1）投标函（**必须提供**，格式见第六章）；

（2）投标报价明细表（**必须提供**，格式见第六章）；

（3）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

（4）开标一览表（**必须提供**，格式见第六章），联合体投标时还必须附《联合投标协议书》。

▲**注：法定代表人授权委托书、投标声明书、投标函、开标一览表必须招标文件格式要求签署和加盖单位公章。**

**（二）投标文件的语言及计量**

▲1投标文件以及投标方与招标方就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的投标文件视同未提供。

▲2投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元），否则视同未响应。

**（三）投标报价**

1.投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。投标人可就《项目采购需求》中所有分标的货物和服务内容按分标分别作完整唯一报价，也可对某个分标或几个分标的货物和服务内容按分标分别作完整唯一报价。

2.投标报价是履行合同的最终价格，应包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切税金和费用。

3.投标文件只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

**（四）投标文件的有效期**

1.自投标截止日起60天投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将被拒绝。

2.在特殊情况下，招标人可与投标人协商延长投标书的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

3.投标人可拒绝接受延期要求而不会导致投标保证金被没收。同意延长有效期的投标人需要相应延长投标保证金的有效期，但不能修改投标文件。

4.中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

**（五）投标保证金**

1. 投标保证金应用人民币，投标人须按规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

2.保证金交纳形式：见招标公告。

3. 投标人应按本须知及招标公告中所明确的方式交纳投标保证金。

注：①办理投标保证金手续时，请务必在保证金凭据上注明或写明项目名称及项目编号，以免耽误投标。②未中标人的投标保证金在中标通知书发出后五个工作日内退还，不计利息。③中标人的投标保证金自政府采购合同签订之日起5个工作日内（合同签订后送达本中心)后退还，不计利息。

4.本项目保证金事宜请联系中中心财务处（电话：0771-2501693，地址：南宁市园湖南路2-60号）。

5. 中标人应在中标通知书发出之日起25日内与采购人签订合同；采购需求另有要求的按其要求执行。

6.投标保证金不计息。

7.投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

（2）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（3）中标人无正当理由不与采购人签订合同的；

（4）将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标采购人同意，将中标项目分包给他人的；

（5）拒绝履行合同义务的；

（6）其他严重扰乱招投标程序的。

**（六）投标文件的签署和份数**

1.投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。

2. 投标文件份数：见投标人须知及前附表。

3.投标文件须由投标人在规定位置盖章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署，投标人应写全称。

4.投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须加盖单位公章或者法定代表人或授权委托人签字或盖章。投标文件因扫描不清晰或乱码或表达不清所引起的后果由投标人负责。

**（七）投标文件的上传、提交、修改、撤回和解密**

▲1. **投标文件的上传、提交：见投标人须知及前附表。**

2. 投标文件的修改和撤回：供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的上传、提交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、提交。投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间后提交的投标文件，“政采云平台”将予以拒收。投标截止时间后，投标供应商不得撤回、修改投标文件。

3. 电子加密投标文件的解密：开标后，采购组织机构将向各投标供应商发出“电子加密投标文件”的解密通知，各投标供应商代表应当在接到解密通知后30分钟内自行完成“电子加密投标文件”的在线解密。投标供应商未在规定时间内完成解密的，系统默认自动放弃。

4.投标人已经被推荐为第一中标候选供应商后撤回投标或放弃中标的，其投标保证金将不予退还，并上缴国库，给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。

**（八）投标无效的情形**

实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标，但经评标委会认定属于投标人疏忽、笔误所造成的差错，应当允许其在评标结束之前在政采云系统上进行修改或者补正并加盖单位公章。在评标委员会发出询标函规定的回复限期内不补正或经补正后仍不符合招标文件要求的，应认定其投标无效。投标人修改、补正投标文件后，不影响评标委员会对其投标文件所作的评价和评分结果。

1.在符合性审查和资格性审查时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

（1）超越了按照法律法规规定必须获得行政许可或者行政审批的经营范围的；

（2）资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；

（3）投标文件无法定代表人（负责人）或其授权委托代理人签字，或未提供法定代表人（负责人）授权委托书、投标声明书或者填写项目不齐全的；

（4）投标代表人未能出具身份证明或与法定代表人（负责人）授权委托人身份不符的；

（5）项目不齐全或者内容虚假的；

（6）投标文件的实质性内容未使用中文表述、意思表述不明确、前后矛盾或者使用计量单位不符合投标文件要求的（经评标委员会认定并允许其在线更正的笔误除外）；

（7）投标有效期、交付使用时间、质保期等商务条款不能满足招标文件要求的；

（8）未实质性响应招标文件要求或者投标文件有招标方不能接受的附加条件的；

（9）未按照招标文件的规定提交投标保证金的（说明：评标时，评标委员会将以本中心财务室编制的《采购文件购买名单及保证金收缴情况表》作为评审依据）。

2.在技术评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

（1）未提供或未如实提供投标货物的技术参数，或者投标文件标明的响应或偏离与事实不符或虚假投标的；

（2）明显不符合招标文件要求的规格型号、质量标准，或者与招标文件中的技术指标、主要功能项目发生实质性偏离的；

（3）标记▲的招标要求不满足或负偏离超过1项（含）的；

（4）投标技术方案不明确，存在一个或一个以上备选（替换）投标方案的；

（5）与其他参加本次投标供应商的投标文件（技术文件）的文字表述内容差错相同二处以上的。

3.在报价评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

（1）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（2）报价超出最高限价，或者超出采购预算金额，采购人不能支付的；

（3）投标报价具有选择性，或者开标价格与投标文件承诺的优惠（折扣）价格不一致的。

（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，投标人不能证明其报价合理性的。

4.有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效:

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的IP地址一致的；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一个单位或者个人账户转出。

5.有下列情形之一的视为关联供应商参加同一合同项下政府采购活动，投标文件将被视为无效:

（1）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，参加同一合同项下的政府采购活动；

（2）生产厂商授权给供应商后又参加同一合同项下的政府采购活动；生产厂商对同一品牌同一型号的货物委托多个代理商参加投标。

6.其他投标无效的情形：

**（1）投标文件未按招标文件要求签署或CA电子签章的；**

**（2）供应商提交两份或两份以上内容不同的投标文件；**

**（3）投标供应商在线制作投标文件时填写的报价金额与解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额不一致并拒绝按招标文件要求接受调整的；**

**（4）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形（或出现重大偏差）。**

7.被拒绝的投标文件为无效。

**四、开标**

**（一）开标准备**

本中心按招标文件规定的时间、地点通过“政采云平台”组织开标、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标供应商因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由供应商自行承担。

**（二） 开标程序：**

1.电子开标会由本中心主持

2.本中心工作人员向各投标供应商发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由供应商按招标文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标供应商未在规定时间内完成解密的，系统默认自动放弃。

3.投标文件解密结束，开启报价文件。投标供应商在线制作投标文件时填写的报价金额与解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额不一致的，以解密后“电子加密投标文件”中《开标一览表》填写的金额为准，投标供应商拒绝接受此调整的，按无效投标处理。

4.进入资格文件审查环节，本中心或者招标采购单位依法对投标供应商的资格进行审查。

5.开启资格审查通过的投标供应商的商务技术文件进入符合性审查及商务技术评审。

注：①当整个招标项目的投标人不足3家的不开标，本中心将按政府采购管理的有关规定处理。

②开标后,某分标投标人不足3家的，本中心将按政府采购管理的有关规定处理。

**特别说明：如遇“政采云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后程序执行。**

**五、资格审查**

采购人或本中心工作人员依法对投标人的资格进行审查。合格投标人不足3家的，不得评标。

**六、评标**

**（一）组建评标委员会**

本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

**（二）评标的方式**

本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

**（三）评标程序**

（1）评标委员会审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。

（2）评标委员会对投标文件进行比较和评价,如有疑问,将以电子询标函的形式要求投标人在线对投标文件有关事项作出澄清或者说明。投标人向评标委员会澄清或者说明有关问题,并最终盖章的电子文件进行回复。

投标人代表超过规定时间或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视该投标文件无效。

（3）各投标人的技术得分为所有评委的有效评分的算术平均数，由指定专人进行计算复核。

（4）本中心工作人员协助评标委员会根据本项目的评分标准计算各投标人的商务报价得分。

（5）评标委员会完成评标后,由政采云系统对各部分得分汇总,计算出本项目最终得分、评标价等。评标委员会按推荐原则推荐中标候选人同时形成评标报告。

**（四）澄清问题的形式**

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当在电子询标函规定的时间期限内完成，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**（五）错误修正**

投标文件如果出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2.大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3.单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

4.总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

5.对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

**按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的投标报价，投标人须在线同意并签字确认，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。**

**（六）评标原则和评标方法**

1.评标原则。评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

2.评标方法。本项目评标方法是综合评分法，具体评标内容及评分标准等详见第四章：评标方法及评分标准。

**（七）评标过程的监控**

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

**七、评标结果**

（一）本中心将在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人，采购人在5个工作日内按照评标报告中推荐的中标候选供应商顺序确定中标供应商。

（二）中标供应商确定后，本中心在中国政府采购网、广西财政网、广西壮族自治区政府采购中心网站发布中标结果公告。

（三）在发布中标结果公告的同时，本中心向中标供应商发出中标通知书。

（四）投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向本中心提出质疑，并及时索要书面回执。

（五）本中心应当按照有关规定就采购人委托授权范围内的事项在收到投标人的书面质疑后七个工作日内做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

**八、签订合同**

**（一）合同授予标准**

合同将授予被确定投标文件满足招标文件全部实质性要求，具备履行合同能力，评审得分最高，综合评分排名第一的供应商。

**（二）签订合同**

（1）投标人接到中标通知书后，应按中标通知书规定的时间、地点与采购人签订合同。中标人无正当理由不得放弃中标。

（2）如中标供应商不按中标通知书的规定签订合同，则按中标供应商违约处理，本中心将没收中标供应商投标的全部投标保证金。

（3）中标供应商拒绝与采购人签订合同或因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以与中标供应商之后排名第一的中标候选供应商签订采购合同，以此类推,也可以重新招标。中标供应商放弃中标项目，拒绝与采购人签订合同的，其投标保证金将不予退还，并上缴国库，给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。

**九、其他事项**

（1）解释权：本招标文件解释权属本中心。

（2）有关事宜

所有与本招标文件有关的函件请按下列通讯地址联系：

广西壮族自治区政府采购中心

邮政编码：530011

通讯地址：广西南宁市朝阳路63号

电 话：0771—5309313 传 真：0771—5309311

# 第四章 评标方法及评分标准

**一、评标原则**

(一)评委组成：本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数应当为五人或以上单数（采购预算1000万以上为七人或以上单数）。其中，技术、经济等方面的专家不得少于成员总数的三分之二。

(二)评标依据：评标委员会将以招投标文件为评标依据，按百分制打分。

(三)评标方式：以封闭方式进行。

**二、评标方法**

（一）对进入详评的，采用百分制综合评分法。

（二）计分办法（按四舍五入取至百分位）。

**1、价格分…………………………………………………………………………50分**

（1）符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）规定条件且按该办法中规定的格式提供了《中小企业声明函》的小型和微型企业参与投标，对其最后报价给予10%的扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标价×（1-10%）；除上述情况外，评标价=投标价。

投标产品生产企业或服务提供企业按《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库[2014]68号)认定为监狱企业的，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。投标人应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的投标产品生产企业或服务提供企业属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》；

投标产品生产单位或服务提供单位按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)认定为残疾人福利性单位的，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。投标人应当提供该通知规定的投标产品生产单位或服务提供单位属于残疾人福利性单位的《残疾人福利性单位声明函》，不再提供《中小企业声明函》。

（2）以满足招标文件的最低评标价为50分。

（3）某投标人价格分 = 投标人最低评标价（金额）/某投标人评标价（金额）×50分

**2、技术分……………………………………………………………….…...........…..30分**

（1）设计方案（6分）

提供厨房平面布置图、排烟图、设备供排水点位图、设备供电点位图、设备燃气点位图等图纸等设计方案图纸，按消防、卫生防疫标准等要求从设计图纸的科学性、完整性、准确性、可行性、实用性，合理性等方面综合评定，提供的图纸方案不全不得分。（6分）

一档（得2分）：在设计施实方案中，设计图纸都很简单或不能正确表达，内容不完整、不规范，图纸名称和标注等相关说明较为粗略或有明显错误，缺陷，实际使用情况差别较大，设计图纸方案科学性，完整性、准确性、可行性，实用性，合理性较差；

二档（得4分）：在设计施实方案中，全部设计图纸基本符合实际使用需求，图纸名称和标注等相关说明有所缺陷，设计图纸方案科学性，完整性、准确性、可行性，实用性，合理性较好；

三档（得6分）：在设计施实方案中，全部设计图纸完全符合实际使用需求，设计图纸方案内容不仅完整、详尽，图纸名称和标注等相关说明详细，而且能结合实际使用情况，科学，合理的进行布局设计，能充分利用场地，优化布局和工作流程，设计方案切实可行，非常符合实际使用，设计图纸方案科学性，完整性、准确性、可行性，实用性，合理性优秀。

（2）产品特性及需求响应分（18分）

1）产品特性分（6分）

①提供油烟净化一体机设备依据GB/T17713-2011标准，油脂分离度应≥80%国家标准的检验报告复印件，得(2分)。

②所投型号油烟净化一体机设备具有检测报告，检测结果满足去除率≥98.5%，油烟排放浓度≤0.25mg/m3，颗粒物浓度≤1.68mg/m3，非甲烷总烃浓度≤2.8mg/m3，提供有资质的第三方检测机构出具的检测报告得(2分)。

③所投油烟净化一体机设备获得中国环境标志产品认证证书，得2分。

2）需求响应分（12分）

除以上产品特性相关，经评委综合评定，技术参数及性能配置要求中标记★号的要求，每有一项实质性正偏离的得1分，最高满分12分。

（3）实施方案分（6分）

一档（2分）：方案简单、基本可行；

二档（4分）：实施方案（包括施工进度、人员安排、核心产品的具体验收方案等）较详细、可行，实施组织机构健全、实施人员配备合理充足，实施进度计划合理，能满足项目实施要求，承诺安装实施人员不少于5人。；

三档（6分）：实施方案（包括施工进度、人员安排、核心产品的具体验收方案等）详细、先进，计划周密，实施组织机构健全、人员配备充足，进度有保障，施工进度有保障，质量控制、调试及验收描述详细、可行，且承诺安装实施人员不少于10人。

**3、商务分……………………………………………………………………………18分**

（1）承诺更长保修期：第一部分和第二部分中，在满足基本保修期后，免费保修期每延长半年增加1.5分（以主要设备生产厂家承诺为准）（满分6分）。

（2）售后服务分（6分）

① 一档（2分）：基本满足招标文件要求，售后服务方案（包括培训、维修保养、回访等）简单；

② 二档（4分）：满足招标文件要求，售后服务方案（包括设备安装、验收、培训等）详细，拟投入本项目售后实施人员达3人，提供售后服务实施人员名单，身份证复印件及联系方式，并承诺人员更换时及时补充并告知采购人。

③三档（6分）：优于招标文件要求，售后服务方案（包括培训、维修保养、回访等）详细；针对本项目售后实施不少于5人，售后服务人员至少3人或以上拥有与主要货物相关的专业技能或售后服务相关证书，提供售后服务人员专业技能证明或证书复印件（或售后服务相关证书）、身份证复印件、联系方式，并承诺人员更换时及时补充并告知采购人。有驻点维修工程师，备品备件供应充足可靠及时，服务能力突出，能提供服务相关设施设备及人员的可靠证明。

（3）信誉业绩分（6分）

①投标人通过ISO9001质量体系认证的得1分；通过ISO14001环境管理体系认证的得1分；通过ISO45001职业健康安全管理体系认证的得1分，本项满分3分（证书须在有效期限内，提供证书复印件）；

②投标人自2019年以来（含2019年）有同类项目成功案例（同类项目是指厨房设备类的产品业绩，以有效的合同或中标通知书复印件为准），每有一份得1分。（满分3分）

**4、政策功能分（满分2分）**

①投标产品纳入（财库[2019]19号）中节能产品政府采购清单的（适用于**非强制采购节能产品**，依据《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》，提供所投相应型号产品有效的认证证书扫描件或其他电子文件），每提供一份得0.5分，满分1分。

②投标产品纳入（财库[2019]18号）中环境标志产品政府采购清单的（依据《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》，提供所投相应型号产品有效的认证证书扫描件或其他电子文件），每提供一份得0.5分，满分1分。

 **（三）总得分=1 + 2 + 3+4。**

**三、中标候选人推荐原则**

（一）评标委员会将根据得分由高到低排列次序**（得分相同时，以投标报价由低到高顺序排列；得分相同且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）**并推荐中标候选供应商。采购人应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、或在规定限期内拒不签订合同、因不可抗力不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，采购人可以确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，其余以此类推**。**

（二）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

# 第五章 政府采购合同主要条款

**广西壮族自治区政府采购合同**

**合同名称：**

**合同编号：**

**采购单位（甲方） 南宁师范大学**

**住 所： 南宁市明秀东路175号**

**供 应 商（乙方）**

**住 所：**

**签订合同地点：**

**签订合同时间：**

合同使用说明：根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，

按照招标文件规定条款和中标供应商投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

**采购合同文本**

**广西壮族自治区政府采购合同**

合同编号：

采购单位（甲方） 采 购 计 划 号

供 应 商（乙方） 项目名称编 号

签 订 地 点 签 订 时 间

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标供应商投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

**第一条 合同标的**

1、供货一览表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 商标品牌 | 规格型号 | 生产厂家 | 数 量 | 单位 | 单 价（元） | 金 额（元） |
|  | 详见中标人投标文件投标报价明细表 |
| 人民币合计金额（大写） （小写）  |

1. 合同合计金额包括货物价款，标准附件、备品配件、专用工具、安装耗材、包装、运输、装卸、保险、税金、货物到就位以及安装、调试、检验、技术培训及技术资料、软件费、保修等全部费用。如招投标文件对其另有规定的，从其规定。

**第二条 质量保证**

1、乙方所提供的货物型号、技术规格、技术参数等质量必须与招投标文件和承诺相一致。乙方提供的节能和环保产品必须是列入政府采购清单的产品。

2、乙方应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准提供全新、未经使用的原装产品，且在正常安装、使用和保养条件下，其使用寿命期内各项指标均达到质量要求。

**第三条 权利保证**

1、乙方应保证所提供货物在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权或其他权利。

2、乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供使用货物的有关技术资料。

3、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

4、乙方保证所交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、质押、查封等产权瑕疵。

**第四条 包装和运输**

1、乙方提供的货物均应按招投标文件要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装，每一包装单元内应附详细的装箱单和质量合格证。

2、货物的运输方式： 乙方自定 。

3、乙方负责货物运输，货物运输合理损耗及计算方法： 甲方不接受损耗 。

**第五条 交付和验收**

1、交付使用时间、地点。

**交付使用时间：按乙方投标文件中所承诺的时间；交付使用地点：采购人指定地点。**

2、乙方提供不符合招投标文件和本合同规定的货物，甲方有权拒绝接受。

3、乙方应将所提供货物的装箱清单、用户手册、原厂保修卡、随机资料、工具和备品、备件等交付给甲方，如有缺失应及时补齐，否则视为逾期交货。

4、甲方应当在到货（安装、调试完）后30个工作日内进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格。

5、甲方对验收有异议的，在验收后五个工作日内以书面形式向乙方提出，乙方应自收到甲方书面异议后 五 日内及时予以解决。

**第六条 安装和培训**

1、甲方应提供必要安装条件（如场地、电源、水源等）。

2、乙方负责甲方有关人员的培训。培训时间、地点：**按交付使用时间、地点培训**。

**第七条 售后服务、保修期**

1、乙方应按照国家有关法律法规和“三包”规定以及招投标文件和本合同所附的《服务承诺》，为甲方提供售后服务。

2、货物保修期：**按投标响应**。

3、乙方提供的服务承诺和售后服务及保修期责任等其它具体约定事项。（见合同附件）

**第八条 付款方式和保证金**

1、当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以中标单价进行计算。

2、资金性质： **财政性资金。**

3、付款方式：所有货物送至甲方指定地点安装调试完毕并验收合格后，乙方开具全额增值税发票给甲方，甲方收到发票后在20个工作日内支付合同款的100%给乙方（无预付款）。

**第九条 履约保证金：**合同签订之前，乙方按合同金额的5%向甲方交纳履约保证金。乙方应按投标响应和合同约定提供相关售后服务，提供的货物在质量保修期内无质量问题，在质量保修期结束后，乙方向甲方提出办理退还申请，甲方应在收到申请相关材料后15个工作日内完成退付（无息）。履约保证金缴款账户信息：户名：南宁师范大学，开户银行：中国银行南宁市明秀东支行，账号：626257498267。

**第十条 税费本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。**

**第十一条 质量保证及售后服务**

1、乙方提供货物的质量保证期按交货验收合格之日起计（期限见《招标项目采购需求》中各分标的要求）。在保证期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费修理和更换零部件。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，按（3）处理：

（1）更换：由乙方承担所发生的全部费用。

（2）贬值处理：由甲乙双方合议定价。

（3）退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等）。

2、如在使用过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后在 4小时内到达甲方现场。

3、在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

4、上述的货物免费保修期为 年（服务承诺或投票响应的保修期超出此期限的，按更长保修期约定执行），因人为因素出现的故障不在免费保修范围内。超过保修期的机器设备，终生维修，维修时只收部件成本费。

**第十二条 调试和验收**

1、甲方对乙方提交的货物依据招标文件上的技术规格要求和国家有关质量标准进行现场初步验收，外观、说明书符合招标文件技术要求的，给予签收，初步验收不合格的不予签收。安装、调试完毕后，甲方应当在十个工作日内进行验收。

2、乙方交货前应对产品作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方收货验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随货物交甲方。

3、甲方对乙方提供的货物在使用前进行调试时，乙方需负责安装并培训甲方的使用操作人员，并协助甲方一起调试，直到符合技术要求，甲方才做最终验收。

4、对技术复杂的货物，甲方应请国家认可的专业检测机构参与初步验收及最终验收，并由其出具质量检测报告，检测相关费用由 甲 方承担。

5、验收时乙方必须在现场，验收完毕后作出验收结果报告。

**第十三条 货物包装、发运及运输**

1、乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防潮、防震、防锈和防破损装卸等要求包装，以保证货物安全运达甲方指定地点。

2、使用说明书、质量检验证明书、随配附件和工具以及清单一并附于货物内。

3、乙方在货物发运手续办理完毕后二十四小时内或货到甲方四十八小时前通知甲方，以准备接货。

4、货物在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

5、货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点视为交付，乙方同时需通知甲方货物已送达。

**第十四条 违约责任**

1、乙方所提供的货物规格、技术标准、材料等质量不合格的，应及时更换，更换不及时的按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约货款额 5%违约金并赔偿甲方经济损失。

2、乙方提供的货物如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3、因包装、运输引起的货物损坏，按质量不合格处罚。

4、乙方逾期交货的，每天向甲方偿付违约货款额3‰违约金，但违约金累计不得超过违约货款额 5 %，超过 20 天对方有权解除合同，违约方承担因此给对方造成经济损失；甲方延期付货款的，每天向乙方偿付延期货款额 3 ‰ 违约金，但违约金累计不得超过延期货款额 5 %。

5、乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额 5%向甲方支付违约金。

6、乙方提供的货物在质量保修期内，因设计、工艺或材料的缺陷和其它质量原因造成的问题，由乙方负责，费用从履约保证金中扣除，不足另补。

7、其它违约行为按违约货款额5%收取违约金并赔偿经济损失。

**第十五条 不可抗力事件处理**

1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**第十六条 合同争议解决**

1、因货物质量问题发生争议的，可邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

**第十七条 诉讼**

 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如果协商不能解决，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。包括但不限于案件受理费、调查取证、鉴定费、差旅费、律师费等由败诉方承担。

**第十八条 合同生效及其它**

**1、合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。**

**2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。**

**3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。**

4、双方确认本合同落款通讯地址作为文书送达地址，该通讯地址适用于包括双方合同履行过程中的各类通知、协议等文件以及就合同发生争议进入民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序等阶段法律文书的送达。通讯地址需要变更时应当提前15个工作日书面通知对方。因提供或者确认的通讯地址不准确、通讯地址变更后未及时依程序告知对方或受送达方拒绝签收等原因，导致文书未能被实际接收的，邮寄送达的，以文书退回之日视为送达之日。

**第十九条 合同的变更、终止与转让**

1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、乙方不得擅自转让（无进口资格的供应商委托进口货物除外）其应履行的合同义务。

**第二十条 签订本合同依据**

1、政府采购招标文件；

2、乙方提供的投标文件；

3、投标承诺书；

4、中标通知书。

**第二十一条** 本合同一式七份，均具有同等法律效力。广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理处、采购代理机构各一份，甲方三份，乙方二份。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，采购人或采购代理机构应当将合同副本报广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理处备案。

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方（章） 年 月 日 | 乙方（章）  年 月 日 |
| 通讯地址：南宁市明秀东路175号 | 通讯地址： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 委托代理人： | 委托代理人 |
| 电话：0771-3908051 | 电话： |
| 电子邮箱： | 电子邮箱： |
| 开户银行： 中国银行南宁市明秀东支行 | 开户银行： |
| 账号：6262 5749 8267 | 账号： |
| 邮政编码：530001 | 邮政编码： |
| 经办人：年 月 日 |

**合 同 附 件**

|  |
| --- |
| **1、供应商承诺具体事项：** |
| **2、售后服务具体事项：** |
| **3、保修期责任：** |
| **4、其他具体事项：** |
| **甲方（章）** **年 月 日**  | **乙方（章）** **年 月 日** |

 注：售后服务事项填不下时可另加附页

# 第六章　投标文件格式

**投标文件格式**

**一、投标文件封面格式**

**投标文件**

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：（盖章）

投标人地址：

年 月 日

**[注：投标文件由资格文件、商务技术文件、报价文件三部份组成**

**二、投标文件目录**

**1.资格文件：**

**（1）**有效的营业执照等证明文件；

①投标人有效的营业执照等证明文件扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章**（必须提供）**；

②对于有经营资质要求的，投标人必须提供有效的经营资质证书副本内页扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章。

**（2）**参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明和信用记录查询方法；**

①参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明**（格式自拟，必须提供）；

②供应商可在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询相关供应商主体信用记录。

“信用中国”网站查询方法：投标人在本项目投标截止时间前10日内,进入投标人基本信息页面，点击“下载信用报告”后点击“下载”。

 “中国政府采购网”的查询方法：点击“政府采购严重违法失信行为记录名单”进行查询。页面中的处罚日期不设置起始时间，只能设置截止时间，截止时间为本项目投标截止时间前10日至投标截止时间中任意一天。

采购人或者本中心将对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

**2.商务技术文件：**

**2.1商务文件：**

**（1）**投标保证金的相关证明扫描件或其他电子文件**（必须提供）**；

**（2）**投标声明书 (格式见第六章)**（必须提供）**；

**（3）**法定代表人授权委托书和委托代理人身份证扫描件或其他电子文件（格式见第六章)**（必须提供）**；联合体投标时还必须提供《联合投标协议书》、《联合投标授权委托书》（格式见第六章)；当法定代表人参加投标时，仅需提供法定代表人的身份证扫描件或其他电子文件；

**（4）投标截止之日前半年内投标人连续三个月**依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明**（扫描件或其他电子文件，格式自拟）（必须提供）；**无纳税记录的，应提供由投标人所在地主管国税或地税部门出具的《依法纳税或依法免税证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件）**。**

 **（5）**投标截止之日前半年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证（**扫描件或其他电子文件，必须提供）；**无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件）。

 **（6）**财务状况报告**（必须提供）；**

**（7）**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料**（格式自拟,必须提供）；**

（8）税务登记证扫描件（如有）；

（9）产品销售许可证；

（10）安全生产许可证扫描件或其他电子文件、产品代理资格证明文件扫描件或其他电子文件；

**（11）商务及其他要求响应表（格式见第六章）（必须提供）；**

▲（12）招标项目采购需求中要求必须提供的材料等；

（13）具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料(如有规定,则必须提供)。

可作为投标人资信评分的资质证明材料（可选）

（14）类似案例成功的业绩（投标人同类项目实施情况一览表、合同复印件、用户验收报告、用户评价）；

（15）其他特殊资质证书（如服务能力等）；

（16）节能环保产品或政府强制采购节能产品清单证书；

（17）投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；

（18）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

（19）投标人关于产品生产时间、升级或者更新淘汰计划、配件供应以及本单位债务纠纷、违法违规记录等方面的情况（内容见投标声明书）；

（20）投标人情况介绍。

（21）中小企业声明函。（按最新相关政策执行，格式见第六章，如有请提供）

**2.2技术文件**

（1）对本项目系统总体要求的理解；

**（2）技术响应表（必须提供）；**

（3）设备配置清单（均不含报价）；

**（4）售后服务承诺书（应据项目实际要求描述如：投标人建议的安装、调试、验收方法或方案；技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施等），(格式自拟,必须提供)；**

（5）投标人拥有主要装备和检测设施的情况和现状（格式自拟）及项目实施人员一览表；

（6）优惠条件：投标人承诺给予招标人的各种优惠条件，包括备品备件、专用耗材、售后服务等方面的优惠；

（7）投标人对本项目的合理化建议和改进措施；

（8）投标人需要说明的其他文件和说明（格式略）；

▲（9）招标项目采购需求中要求必须提供的材料。

**3.报价文件：**

（1）投标函（**必须提供**，格式见第六章）；

（2）投标报价明细表（**必须提供**，格式见第六章）；

（3）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

（4）开标一览表（**必须提供**，格式见第六章），联合体投标时还必须附《联合投标协议书》。

▲**注：法定代表人授权委托书、投标声明书、投标函、开标一览表必须招标文件格式要求签署和加盖单位公章。**

**三、投标文件格式**

**一）资格文件部分（格式）**

**（1）**有效的营业执照等证明文件；

①投标人有效的营业执照等证明文件扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章**（必须提供）**；

②对于有经营资质要求的，投标人必须提供有效的经营资质证书副本内页扫描件或其他电子文件，同时要加盖单位公章。

**（2）**参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明和信用记录查询方法；**

①参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明**（格式自拟，必须提供）；

②供应商可在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询相关供应商主体信用记录。

“信用中国”网站查询方法：投标人在本项目投标截止时间前10日内,进入投标人基本信息页面，点击“下载信用报告”后点击“下载”。

 “中国政府采购网”的查询方法：点击“政府采购严重违法失信行为记录名单”进行查询。页面中的处罚日期不设置起始时间，只能设置截止时间，截止时间为本项目投标截止时间前10日至投标截止时间中任意一天。

采购人或者本中心将对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有**重大违法记录的书面声明**

（格式自拟，必须提供）

说明：1.投标人应按照相关法规规定如实做出声明。

2．按照采购文件的规定盖章（自然人投标的无需盖章，需要签字）。

**二）资信及商务文件部分（格式）**

**商务文件部分（格式）：**

**（1）**投标保证金的相关证明扫描件或其他电子文件

**（2）投标声明书格式：**

**投标声明书**

致：\_广西壮族自治区政府采购中心：

\_\_\_\_\_\_\_ \_\_（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址 。

我\_\_\_ \_\_（姓名）系\_\_\_\_\_\_\_ \_\_（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的\_\_\_\_\_\_ \_ \_\_项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1.我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2.我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3.我方此次向贵方提供的产品名称为： ；规格型号： ；该型号产品我方有现货可供，并已于 年 月生产完工或向　　 （原厂商名称）购进［**或**需在中标后向 订购］。

4.我方诚意提请贵方关注：近期有关该型号产品的生产、供货、售后服务以及性能等方面的重大决策和事项有：

5. 我方参加政府采购活动前三年内在经营活动中重大违法记录和不良信用记录情况：

6.以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果。

法定代表人签字：

投标人公章：

 年 月 日

**重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。**

**（3）法定代表人授权委托书格式：**

**法定代表人授权委托书**

致：\_广西壮族自治区政府采购中心：

我\_\_\_\_\_\_\_ \_\_（姓名）系\_\_\_\_\_\_\_ \_\_（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 （姓名）以我方的名义参加 项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

 我方对被授权人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

被授权人签字： 法定代表人签字：

所在部门职务： 职务：

被授权人身份证号码：

贴附“委托代理人身份证复印件”（正反两面）

 投标人公章：

 年 月 日

**（4）投标截止之日前半年内投标人连续三个月**依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明**（扫描件或其他电子文件，格式自拟）（必须提供）；**无纳税记录的，应提供由投标人所在地主管国税或地税部门出具的《依法纳税或依法免税证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件）**。**

**（5）**投标截止之日前半年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证（**扫描件或其他电子文件，格式自拟）（必须提供）；**无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》（格式自拟，扫描件或其他电子文件，原件备查）。

 **（6）**财务状况报告**；（必须提供）**

**（7）**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料**（格式自拟,必须提供）；**

**（8）**税务登记证扫描件（副本）（如有）

**（9）**产品销售许可证扫描件或其他电子文件（按要求提供）

**（10）**安全生产许可证扫描件或其他电子文件、产品代理资格证明文件扫描件或其他电子文件；（按要求提供）

**（11）商务及其他要求响应表格式：**

**商务及其他要求响应表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 招标文件要求 | 是否提供并响应 | 投标人的承诺或说明 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| … | … |  |  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

▲**（12）招标项目采购需求中要求必须提供的材料等；**（招标项目采购需求中要求必须提供的材料，据实提供）

**（13）**具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料**；**（格式自拟）

**（14）**投标人的类似成功案例的业绩证明文件：

投标人同类项目实施情况一览表格式：（投标人同类项目合同扫描件或其他电子文件、用户验收报告、用户评价意见格式自拟）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购单位名称 | 设备或项目名称 | 采购数量 | 单价 | 合同金额（万元） | 附件页码 | 采购单位联系人及联系电话 |
| 合同 | 验收报告 | 用户评价 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人公章： 年 月 日

**（15）**其他特殊资质证书（如服务能力等）；（按要求提供）

**（16）**节能环保产品或政府强制采购节能产品清单证书；（按要求提供）

（17）投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；（按要求提供）

（18）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；格式自拟

（19）投标人关于产品生产时间、升级或者更新淘汰计划、配件供应以及本单位债务纠纷、违法违规记录等方面的情况（内容见投标声明书）；

（20）投标人情况介绍。（主要产品、技术力量、生产规模、经营业绩等，格式自拟）

（21）中小企业声明函。（格式）

中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司 （联合体）参加（单位名称）的（项目名称）釆购活动,提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于 （釆购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于 （釆购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称）、从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型 企业、微型企业）；

......

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

 企业名称（盖章）：

 日期：

备注：

1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报相关内容。

2、供应商须依据《招标项目采购需求》中明确的标的所属行业进行填报。

3、填报依据：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）；

 《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）

**技术文件部分（格式）**

**（1）**对本项目系统总体要求的理解（包括：功能说明、性能指标、设备选型说明以及质量、性能、价格、外观、体积等方面进行比较和选择的理由和过程，格式自拟）

**（2）**技术响应表格式：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 招标要求 | 应标情况 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：投标人应根据投标设备的性能指标、对照招标文件要求在技术响应表中详细列明招标要求及投标设备技术规格的响应情况，并填写“偏离说明”。“偏离说明”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。投标技术规格与招标要求相同的为无偏离，投标技术规格高于招标要求的为正偏离，低于招标要求的为负偏离。

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

**（3）**设备配置清单格式：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 品牌 | 规格型号 | 单位及数量 | 性能及指标 | 产地 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

非招标文件必须要求时可附：①原厂出厂配置表及原厂中文使用说明书（格式自拟）

②产品出厂标准、质量检测报告及精度检测报告或数据（格式自拟）

**（4）**售后服务承诺书（应据项目实际要求描述如：投标人建议的安装、调试、验收方法或方案；技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施等）**(格式自拟,必须提供）**；

**（5）**投标人拥有主要装备和检测设施的情况和现状（格式自拟）及项目实施人员一览表

**项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职务 | 专业技术资格 | 证书编号 | 参加本单位工作时间 | 劳动合同编号 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

**（6）**优惠条件：投标人承诺给予招标人的各种优惠条件，包括备品备件、专用耗材、售后服务等方面的优惠；

备品备件、专用耗材、售后服务优惠表格式：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 优惠内容 | 适用机型 | 单价 | 比投标报价优惠率 | 比招标要求提供更优售后服务 |
|  |  |  |  |  % |  |
|  |  |  |  |  % |  |
|  |  |  |  |  % |  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

（7）投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）

**（8）**投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）

▲（9）招标项目采购需求中要求必须提供的材料。（招标项目采购需求中要求必须提供的材料，据实提供）

**三）报价文件部分 （格式）**

**（1）投标函格式：**

**投 标 函**

致：广西壮族自治区政府采购中心：

根据贵方为 项目的招标公告（项目编号：\_\_\_\_\_ \_\_），签字代表\_\_\_\_\_\_\_ （全名）经正式授权并代表投标人\_\_\_\_\_\_\_ \_\_（投标人名称）上传并提交加密的电子投标文件一份。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.投标人已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2.投标人在投标之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3.本投标有效期自开标日起 \_\_\_\_\_\_个 日（自然日）。

4.如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，本投标人将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5.投标人同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或资料。

6.与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_投标人代表姓名 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_

投标人名称(公章):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

开户银行： 银行帐号：

委托代理人签字:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 日期:\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

(公章)

年\_\_\_月\_\_\_日

**（2）投标报价明细表格式**

 金额单位：人民币（元）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 品牌 | 规格型号 | 生产厂家 | 单位及数量 | 单价 | 金额 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |  |  |  |
| 本项目合计金额大写：  | ￥  |

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：

投标人盖章： 日 期：

**（3）**投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）

**（4）开标一览表**

**开标一览表**

项目名称：

项目编号：

所投分标号：

 金额单位：人民币（元）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 数量 | 产地 | 品牌及厂家 | 规格型号 | 单价 | 投标报价 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 本项目合计金额大写： ￥  |

注: 1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或者由法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

2、凡需用专用耗材的专用设备类采购项目，应按招标文件规定的耗材量或按耗材的常规试用量提供报价。

3、投标费用包括项目实施所需的人工费、运输费、安装调试费、制作投标文件费、税费及其他一切费用。

4、以上报价应与“投标设备报价明细表”中的“投标总价”相一致。

5、项目中有多个分标的，每一分标的开标一览表必须分别按格式要求填写并签字、盖章。

法定代表人或委托代理人签字：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日