

广西国力招标有限公司

公开招标采购文件



采购项目编号：GXZC2021-G1-000299-GXGL

采购项目名称：钟山监狱基础设施完善项目罪犯伙房及职工
食堂设备采购

(GXGL2021M-G016-Z)

采 购 人：广西壮族自治区钟山监狱

采购代理机构：广西国力招标有限公司

2021 年 3 月

目 录

第一章	公开招标公告.....	2
第二章	招标项目采购需求.....	6
第三章	投标人须知.....	74
第四章	评标方法及评分标准.....	90
第五章	政府采购合同主要条款.....	94
第六章	投标文件格式.....	101

第一章 公开招标公告

广西国力招标有限公司

公开招标公告

项目概况

钟山监狱基础设施完善项目罪犯伙房及职工食堂设备采购 招标项目的潜在投标人应在广西南宁市白沙大道 53 号松宇时代 13 楼广西国力招标有限公司财务室获取招标文件，并于 2021 年 4 月 2 日 9 时 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：GXZC2021-G1-000299-GXGL

2. 项目名称：钟山监狱基础设施完善项目罪犯伙房及职工食堂设备采购

3. 政府采购计划编号：广西政采[2021]1053 号-001

4. 预算金额：481.194 万元。

5. 最高限价：481.194 万元。

6. 采购需求：电磁双头双尾炉 2 台、炉拼台 3 台、电磁单头大锅灶 1 台、电磁双头煲汤炉 1 台、双门蒸饭柜 2 台、双层工作台 8 台、双星水池 2 台、四门冰柜 3 台、四层平板架 2 台等。如需进一步了解详细内容，详见招标文件。

7. 合同履行期限：自签订合同后 30 个日历日内安装验收完成。

8. 本项目不接受联合体投标。

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：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和不良信用记录；（被列入失信被执行人、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，将被拒绝其参与本次政府采购活动。

3. 本项目的特定资格要求：无。

三、获取招标文件

1. 时间：2021 年 3 月 8 日至 2021 年 3 月 15 日，每天上午 8 时 30 分至 12 时 00 分，下午 15 时 00 分至 18 时 00 分（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：广西南宁市白沙大道 53 号松宇时代 13 楼广西国力招标有限公司财务室（电话：0771-4915100、4915200）；

3. 方式：获取时间内，供应商代表携带授权委托书原件或复印件到获取地点购买。【邮购文件的，需于获取截止时间前将以上材料邮寄（传真或扫描发送）到采购代理机构，同时请注明拟投标采购项目名称、采购项目编号、投标人收件人、邮寄地址、邮编、电子邮箱、联系电话、传真号码等信息。】

4. 售价：招标文件工本费每本 250 元，售后不退。如需邮购，每本另加邮费 50 元（邮购文件的，需于获取截止时间前将工本费及邮费汇到采购代理机构下述指定账号）；依据《国家税务总局关于增值税发票开具有关问题的公告》国家税务总局公告 2017 年第 16 号的规定，投标人在索取发票时，请提供纳税人识别号或统一社会信用代码。

开户名称：广西国力招标有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市白沙支行（网银支付可选广西北部湾银行江南支行）

银行账号：8001 0905 7400 039

银行行号：313611002051

5. 为配合采购人执行政府采购项目及备案，未在政采云注册的供应商请在获取招标文件后登录政采云平台（网址：<http://www.zcygov.cn>）进行注册，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。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2021 年 4 月 2 日 9 时 30 分（北京时间）

地点：广西壮族自治区公共资源交易中心开标室（广西南宁市青秀区怡宾路 6 号自治区政务服务中心 4 楼）（具体开标室根据电子屏幕显示的安排），投标人可以由法定代表人（负责人）或委托代理人出席开标会。

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）：90,000.00 元。（必须足额交纳）

投标人应于提交投标文件截止时间前将投标保证金以电汇、转账、汇票等非现金形式交至以下账户。

（财务室电话：0771-4915100、4915200）

开户名称：广西国力招标有限公司

开户银行：广西北部湾银行金凯支行（网银支付可选广西北部湾银行江南支行）

银行账号：8001 0905 7455 558

银行行号：313611002043

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）、广西壮族自治区公共资源交易中心网（gxggzy.gxzf.gov.cn）。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：广西壮族自治区钟山监狱

地址：广西贺州市钟山县北环东路 356 号

联系方式：柳警官，0774-5691004

2. 监督部门信息

名称：广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理处

地址：广西南宁市桃源路 69 号

联系方式：0771-5331544

3. 采购代理机构信息

名称：广西国力招标有限公司

地址：广西南宁市白沙大道 53 号松宇时代 13 楼

购买招标文件联系人：邓丽娇 联系电话：0771-4915100 传真：0771-4915100

保证金退付联系人：谭雯 联系电话：0771-4915200

4. 项目联系方式

项目联系人：宁静

电话：0771-4915558

广西国力招标有限公司

2021 年 3 月 8 日

第二章 招标项目采购需求

招标项目采购需求

说明：

一、本需求表中参考品牌型号及技术参数性能（配置）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、技术参数性能配置填写投标报价表和技术响应表。技术响应表须按技术参数及性能（配置）要求一一对应响应。

二、招标文件中打★号及表述为“须”或“必须”的条款均为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则投标无效。

三、根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，台式计算机，便携式计算机、平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机（冷水机组、水源热泵机组、溴化锂吸收式冷水机组），空调机组[多联式空调（热泵）机组（制冷量>14000W），单元式空气调节机（制冷量>14000W）]，专用制冷、空调设备（机房空调），镇流器（管型荧光灯镇流器），空调机[房间空气调节器、多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）、单元式空气调节机（制冷量≤14000W）]，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备[普通电视设备（电视机）]，视频设备（视频监控设备、监视器），便器（坐便器、蹲便器、小便器），水嘴均属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供由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（加盖投标人公章），否则相应投标无效。

四、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，否则该投标无效。

五、招标文件中所要求提供的证明材料，如为英文文本的请提供中文翻译文本。

六、投标人必须自行为其投标产品侵犯其他投标人或专利人的专利成果承担相应法律责任；同时，具有产品专利的投标人应在其投标文件中提供与其自有产品专利相关的有效证明材料，否则，不能就其产品的专利在本项目投标过程中被侵权问题提出异议。

七、投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的按国家规定执行，并提供相关证明材料。若执行标准有修改或更新按最新版本执行。

八、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：根据《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），本次采购标的属于批发业。

本项目采购预算：人民币 481.194 万元

项号	货物名称	单位	数量	技术参数及性能配置要求
	职工食堂			
A	烹饪间			

1	电磁双头双尾炉	台	2	1、规格：2000*1100*1270mm 2、功率：15KW*2/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关，方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行，也可以预约执行。节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示，方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 14、参考图片： 
2	炉拼台	台	3	1、规格：400*1100*1270mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304#1.5mm 厚度不锈钢腹膜磨砂板； 4、工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 5、工作台底板选用优质 1.2mm 厚度腹膜磨砂板； 6、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm，304 不锈钢管； 7、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm，304#不锈钢可调脚，调试范围为上下 30mm； 8、参考图片： 

3	电磁单头大锅灶	台	1	1、规格：1200*1300*1270mm 2、功率：30KW/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。所配锅的口径 1000mm 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关，方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示，方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 14、参考图片： 
4	电磁双头煲汤炉	台	1	1、规格（长*宽*高）：1300×750×1270mm 2、功率/电压：12KW*2/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示。方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 ★14、配厚度超过 9mm 复合微晶云母板。承重大于或等于 300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用。

				15、参考图片： 
5	双门蒸饭柜	台	2	1、规格：24 盘 2、功率：24KW 3、电压：380V 4、采用耐热聚胺酯整体发泡工艺, 保温、节能、高效 5、新式耐高温胶门封，密封牢固 6、采用电器元件，用电更节省，坚固耐用 7、全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停 8、安全卸压气阀，保障机体安全使用 9、功能：定时定温，缺水时自动断电 10、炉面板选用 1.5mm 厚度 304 不锈钢腹膜磨砂板 11、参考图片： 
6	双层工作台	台	8	1、规格：2000*1000*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
7	双星水池	台	2	1、规格：2000*700*800mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂

				板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
8	四门冰柜	台	3	1、规格：1200*705*1950mm 2、电压：220v/50HZ 3、温度范围：+4~-5℃/-3~-15℃ 4、门数量：4 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：650W/220V, 全铜管直冷 8、双机双温 1.2m³, 冷藏管为 0.5mm 铜管 9、隐形拉手，电子显示，配静音轮四个采用优质压缩机，柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板。 10、高密度发泡：保温效果好，墙体温度高承重能力； 11、环保发泡材料，符合环保要求；环保 R134a 或 R404A 制冷剂； 12、优质 304 不锈钢；冲压成型内底板；智能电子温控； 13、参考图片： 
9	四层平板架	台	2	1、规格：1500*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 Φ38mm*1.2mm304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 38mm*25mm*1.2mm304 不锈钢焊管； 5、立柱 Φ38×1.5mm 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 

B 烧腊间				
10	电磁双头煲汤炉	台	1	1、规格（长*宽*高）：1300×750×1270mm 2、功率/电压：12KW*2/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示。方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 ★14、配厚度超过 9mm 复合微晶云母板。承重大于或等于 300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用。 15、参考图片： 
11	烤鸭炉	台	2	1、规格：900mm 2、用料：304 不锈钢； 3、采用木炭烤炉胆，单层高身 4、双层保温 5、参考图片： 

12	单星水池	台	1	1、规格：700*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
13	保鲜工作台	台	1	1、规格：1800*760*800mm 2、双门温度范围：-5℃~+10℃ 3、门数量：2 4、整机功率：390W 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：350W/220V, 全铜管直冷 8、双机双温 0.5m³，冷藏管为 0.5mm 铜管 9、温度 0~-5℃/0~-13℃ 10、隐形拉手，电子显示，采用优质压缩机，柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板 11、箱体为整体发泡式，保温效果更好； 12、发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求； 13、全 304 不锈钢板；冲压成型内衬板； 14、智能化温度显示；制冷式制冷方式。 15、参考图片： 
14	洗米池	台	2	1、规格：1200*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板；

				板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
15	洗米机	台	1	1、采用优质 304 不锈钢，水压式洗米机 2、适用于大米、小麦、玉米、豆类等颗粒食淘洗。 3、洗米效果好，大大降低劳动。 4、使用水压：100kg 5、参考图片： 
C 早餐间				
16	单星水池	台	1	1、规格：700*700*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 

17	四门碗柜	台	2	1、规格：1200*500*1800mm 2、采用无轨道式趟门； 3、面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 4、侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 7、支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 8、参考图片： 
18	豆浆机	台	1	1、容量：35-45L 2、双层加厚 304 不锈钢一体机身，304 不锈钢三脚架支撑脚； 3、长寿高效高速 9550 电机，304 不锈钢 40 目直筒式过滤网，镀铬精铜长寿水龙头。 4、豆浆、营养米糊、果蔬糜粥、绿豆沙、玉米汁、调味搅拌、预约烧水（即时或预约时间烧开水）、复位（暂停纠错）八个功能键。 5、显示器显示桶内食物的温度、机器已经使用次数、机器故障时的故障代码。 6、参考图片： 
19	双层工作台	台	2	1、规格：1800*600*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。

				8、参考图片： 
20	连汤池煮面炉	台	2	1、产品材质：304 不锈钢 2、电源：3N-380V 50Hz 3、功率：12.8KW 4、参考产品尺寸：1500*850*950mm 5、煮面炉配备煮面冷河槽，清洗盆暖汤池，溢出设备 6、豪华排水阀，节能型开关，可节省能源加快煮面速度 7、带洗菜盆、6 盆汤池大容量汤盆，节能设计 8、煮面炉、过冷盆 9、参考图片： 
21	双层工作台	台	1	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
22	扒炉	台	1	1、规格：730*460*240mm 2、额定电压：220v/50Hz 3、功率：4.4kw 4、参考图片：

				
23	双缸双筛炸炉	台	1	1、规格：650*570*460mm 2、容量：20L*2 3、电压：220v/50Hz 4、功率：4.1kw*2 5、参考图片： 
D 售卖间				
24	四门碗柜	台	3	1、规格：1200*500*1800mm 2、采用无轨道式趟门； 3、面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 4、侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 7、支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 8、参考图片： 
25	双星水池	台	1	1、规格：1200*700*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。

				9、参考图片： 
26	双层工作台	台	3	1、规格：1800*600*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
27	五格保温台	台	4	1、规格：1800*700*800mm 2、304 不锈钢板； 3、台面 1.5 mm，外围 1.5 mm 304 不锈钢； 4、内池 1.2 mm 304 不锈钢，有加强筋 1.2 mm； 5、配优质 304 不锈钢电热管，配进水，排污阀，可调温度控制器； 6、保温台配一次拉伸标准成形盆，通脚 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 304 不锈钢； 7、配 304 不锈钢子弹脚可调节脚； 8、电量：2.5KW/220V。 9、参考图片： 
28	双层工作台	台	3	1、规格：900*700*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。

				7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
--	--	--	--	--

E 预进间

29	洗手池	台	1	1、规格：500*500*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个盆配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
----	-----	---	---	---

F 留样检验间

30	双层工作台	台	1	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片：
----	-------	---	---	---

				
31	留样柜	台	1	1、规格：1200*705*1950mm 2、容积;980L 3、温度范围：+4~-5℃ 4、电压/频率：220V/50HZ 5、参考图片： 
G 洗碗间				
32	单星水池	台	3	1、规格：1200*760*950mm 2、用料：304 不锈钢; 3、每个星盘配龙头; 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板; 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作; 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm; 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣; 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
33	双门消毒柜	台	3	1、参考规格：1305*565*1820mm 2、全 304 不锈钢柜体，双门内胆无磁 304 不锈钢，左右独立控制; 3、可任意调节消毒时间及消毒温度,可调高低子弹柜脚; 4、高强度活动式筛篮，高温热风循环系统。 5、参考图片：

				
34	四门碗柜	台	2	1、规格：1200*500*1800mm 2、采用无轨道式趟门； 3、面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 4、侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 7、支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 8、参考图片： 
35	双层工作台	台	1	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 参考图片： 

36	通道式洗碗机	台	1	1、主机参考规格尺寸：1400*800*1250mm ★2、清洗量：2500 个/小时 ★3、功率：25.2KW 、耗水量：300L/小时。 ★4、智能触摸控制面板，设备运行状态及故障在面板上直接显示。 ★5、内置电加热器漂洗水箱和清洗水箱，保证喷淋水压的稳定，具有水循环结构以及过滤系统，实现节能减排。 ★6、高分子网格结构的传送带，总宽度 500mm±2%。为保证餐具平稳输送，输送带网格不能呈 U 形、E 形或丁字形； ★7、洗净时碗口朝下平放在输送带，可无需碗碟筐，且洗涤过程中餐具不会出现竖立或倾斜。比传统的篮传式和斜插式洗碗机减少了一冲二洗三装筐等工序，只需 1-2 人操作。 ★8、在输送带上方设置软压带，总宽度为 500mm±2%。 ★9、出口设置安全检测，防止餐具损坏及保证人身安全； 10、参考图片： 
37	双星收残台	台	1	1、规格：1800*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.0mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
H 主食库				
38	米面架	台	6	1、规格：1200*1000*500mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：立柱 50×50×1.5mm 方管，横格支撑及排档 304 不锈钢方 38x25x1.2mm。 4、参考图片：

				
I 副食库				
39	四层平板架	台	8	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
J 冷藏库				
40	四层板架	台	4	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
41	冷藏库	套	1	1、规格：3400*2500*2500mm 2、材料配置：国标高密度保阻燃保温板，10 公分厚聚氨酯保温+双面 0.8mm 铝塑板，双面 304 不锈钢门，门洞 800*1800mm，原装谷轮全封闭风冷冷风机（根据冷库大小配）膨胀阀，冷库灯，冷库排水发热丝等。 3、参考图片： 

K 冷冻库				
42	四层板架	台	4	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
43	冷冻库	套	1	1、规格：3400*2500*2500mm 2、材料配置：国标高密度保阻燃保温板，10 公分厚聚氨酯保温+双面 0.8mm 铝塑板，双面 304 不锈钢门，门洞 800*1800mm，原装谷轮全封闭风冷冷风机（根据冷库大小配）膨胀阀，冷库灯，冷库排水发热丝等。 3、参考图片： 
L 面点间				
44	电磁单炒单尾炉	台	1	1、规格：2000*1100*1270mm 2、功率：15KW/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关，方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示，方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 14、参考图片：

				
45	炉拼台	台	2	1、规格：400*1100*1270mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304#1.5mm 厚度 304 不锈钢腹膜磨砂板； 4、工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 5、工作台底板选用优质 1.2mm 厚度腹膜磨砂板； 6、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm 304 不锈钢管； 7、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm，304# 不锈钢可调脚，调试范围为上下 30mm； 8、参考图片： 
46	双头肠粉炉	台	1	1、规格：1200*1100*1270mm 2、选用 304 不锈钢板材制作 3、台面板 1.0mm，水锅、炉包一次性冲压成型 4、炉染板厚 1.2mm，前、侧、背板厚 1.2mm 5、底板 3.5*40*40mm 角铁枷及 3mm 黑铁板焊接组成 6、电压 380V/12KW 7、参考图片： 
47	双头蒸包炉	台	1	1、规格：1600*1100*1270mm 2、用料：304 不锈钢； 3、板材：台面板 1.2mm 水锅、炉包一次性冲压成型 4、炉板：厚 1.0mm，前、侧、背板厚 1.0mm 5、底板：3.5*40*40mm 角铁枷及黑铁板焊接组成 6、管道及：相应管径镀镜，接头、安全阀、摇摆水笼头、水阀、风管及风阀等组成 7、参考图片： 

48	三层烤箱	台	1	1、参考规格：1330*900*1590mm 2、电压：380V 3、功率：19.2KW 4、正面加厚 304 不锈钢板材，精湛工艺，美观经久耐用；外壳及内胆均采用加厚优质板材，不变形；加厚保温层、升温快、节约能源； 5、参考图片： 
49	烙饼机	台	1	1、参考规格：640*780*900mm 2、参考图片： 
50	双通工作台	台	3	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、采用无轨道式趟门； 4、工作台的面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板加聚氨酯发泡再封 304 不锈钢板； 5、工作台的侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、工作台底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 7、工作台台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；工作台的支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 8、工作台的支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 9、参考图片： 
51	保鲜工作台	台	2	1、规格：1800*760*800mm 2、双门温度范围：-5℃～+10℃ 3、门数量：2 4、整机功率：390W 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：350W/220V, 全铜管直冷

				8、双机双温 0.5m³, 冷藏管为 0.5mm 铜管 9、温度 0~-5℃/0~-13℃ 10、隐形拉手, 电子显示, 采用优质压缩机, 柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板 11、箱体为整体发泡式, 保温效果更好; 12、发泡材料采用无污染的环保材料, 符合环保要求; 13、全 304 不锈钢板; 冲压成型内衬板; 14、智能化温度显示; 制冷式制冷方式。 15、参考图片: 
52	木案工作台	台	2	1、规格: 1800*800*800mm 2、用料: 304 不锈钢板; 3、板材: 木面为优质柳木板, 厚 10 cm, 台面外框为优质 304 不锈钢板 1.5 mm, 包边 7 cm, 立柱为 $\phi 38$, 304 不锈钢管, 厚 1.2 mm, 横格支撑 $\phi 38$, 304 不锈钢管, 配可调式子弹脚。 4、参考图片: 
53	面粉车	台	4	1、规格: 500*500*500mm 2、用料: 304 不锈钢板; 3、板材: 车盖 1.2mm304 不锈钢板; 采用一次拉伸成型 1.2mm304 不锈钢车斗, 无焊缝, 内部光滑好用; 脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 4、参考图片: 
54	双门发酵箱	台	1	1、参考规格: 1000*725*1800mm 2、左右双玻璃门(圆管); 3、内外全 304 不锈钢箱体; 4、发泡保温 30 盘。 5、参考图片: 
55	压面机	台	1	1、额定电压: 220V/3-380V 2、电机功率: 1.5KW 3、压辊直径*长度: 120*350mm 4、压辊转速: 129rpm

				5、压辊范围：0-25 6、参考净重:119KG 7、参考规格:530*460*1110mm 8、参考图片： 
56	搅拌机	台	1	1、额定电压：220V/3-380V 2、电机功率：1.1KW 3、料桶容积：30L 4、最大和面量含水量 47-50%：3.5KG 5、搅拌速度：105/180/408 6、净重：90KG 7、规格:545*440*882mm 8、参考图片： 
57	和面机	台	1	1、额定电压：3-380V 2、电机功率：0.85/1.5KW 3、料桶容积：30L 4、最大和面量:12.5KG 5、搅拌速度：250/125 6、净重:106KG 7、规格:730*445*860mm 8、参考图片： 
58	四门冰柜	台	1	1、规格：1200*705*1950mm 2、电压：220v/50HZ 3、温度范围：+4~-5℃/-3~-15℃ 4、门数量：4 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：650W/220V, 全铜管直冷 8、双机双温 1.2m³, 冷藏管为 0.5mm 铜管 9、隐形拉手，电子显示，配静音轮四个采用优质压缩机，柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板。 10、高密度发泡：保温效果好，墙体温度高承重能力； 11、环保发泡材料，符合环保要求：环保 R134a 或 R404A 制冷剂； 12、优质 304 不锈钢；冲压成型内底板；智能电子温控；

				13、参考图片： 
59	四层板架	台	4	1、规格：1500*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 2、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
M 蔬菜加工间				
60	双层工作台	台	4	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm 304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38\text{mm}$ 304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm 304 不锈钢板。 参考图片： 
61	四层板架	台	3	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片：

				
62	单星水池	台	3	1、规格：1200*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 参考图片： 
N 肉类加工间				
63	单星沥水池	台	4	1、规格：1200*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
64	双层工作台	台	2	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；

				5、工作台的支撑脚管选用Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
65	四层板架	台	1	1、规格：1500*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用Φ38mm*1.2mm304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 38mm*25mm*1.2mm304 不锈钢焊管； 5、立柱Φ38×1.5mm 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
66	绞切两用机	台	2	1、切肉片、绞肉双用途； 2、生产能力强，操作简便； 3、可拆装刀梳，清洗方便，安全卫生。 4、规格：580*420*780mm 5、功率：1.1KW 6、电压：220V 7、参考图片： 
67	四门冰柜	台	1	1、规格：1200*705*1950mm 2、电压：220v/50HZ 3、温度范围：+4~-5℃/-3~-15℃ 4、门数量：4 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：650W/220V, 全铜管直冷

				8、双机双温 1.2m³，冷藏管为 0.5mm 铜管 9、隐形拉手，电子显示，配静音轮四个采用优质压缩机，柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板。 10、高密度发泡：保温效果好，墙体温度高承重能力； 11、环保发泡材料，符合环保要求；环保 R134a 或 R404A 制冷剂； 12、优质 304 不锈钢；冲压成型内底板；智能电子温控； 13、参考图片： 
厨房排油烟系统				
烹饪区抽排				
68	油烟净化一体机	米	12	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一體化的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片： 
69	不锈钢背封板	平方	9	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
70	集烟管	平方	29	1、规格：600*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片：

				
71	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
72	外烟管	平方	45	1、规格：800*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
73	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
74	防火阀	台	1	1、规格:800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
烧腊间抽排				
75	油烟净化一体机	米	3.5	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一体化的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片：

				
76	不锈钢背封板	平方	9	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
77	集烟管	平方	9	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
78	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
79	外烟管	平方	30	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
80	吊杆	副	5	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
81	防火阀	台	1	1、规格：800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 

面点间抽排				
82	油烟净化一体机	米	6.5	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一體化的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片： 
83	不锈钢背封板	平方	9	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
84	集烟管	平方	16	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
85	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
86	外烟管	平方	35	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 

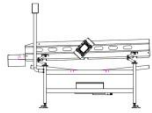
87	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
88	防火阀	台	1	1、规格:800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
早餐间抽排				
89	油烟净化一体机	米	6.5	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一體化的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片： 
90	集烟管	平方	16	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
91	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 

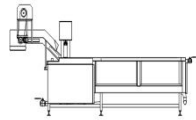
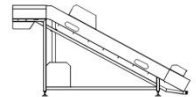
92	外烟管	平方	35	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
93	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
94	防火阀	台	1	1、规格：800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
洗消间抽排				
95	不锈钢烟罩	米	2	1、规格：1100*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
96	不锈钢油网	米	2	1、规格：540×540×40mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
97	集烟管	平方	6	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
98	柜式风机	台	1	1、用料：50*50*4mm 角铁， 2、配国产电机，千叶轮制作， 3、G 级轴承厨具专业性平衡制作 4、功率：3kw/380V

				5、参考图片： 
99	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
100	外烟管	平方	16	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
101	吊杆	副	5	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
102	帆布接口	张	1	1、与风机匹配，配耐油帆布 2、参考图片： 
送风系统				
103	水冷风机	台	3	1、规格：1090*1090*975 mm 2、12 档变频调速 3、功率 3KW /380V 4、风量：23000 5、风压：200Pa 6、参考图片： 
104	风机支架	套	4	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片：

				
105	鲜风管	平方	180	1、600*600/500*500 2、采用 SUS304，1.2mm 优质 304 不锈钢板制作 3、参考图片： 
106	帆布接口	张	4	1、与风机匹配，配耐油帆布 2、参考图片： 
107	吊杆	副	30	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
108	鲜风口	个	80	1、采用 1.0，304 不锈钢板制作 2、参考图片： 
罪犯伙房				
A 烹饪间				
109	智能自动炒菜机	台	7	1、参考规格：2180*1700*1850mm 2、容量：600L 3、功率：42KW/380V 4、蒸汽耗量：120kg/h 5、主要结构、材质： 该设备主要由 304 不锈钢重型机架、加厚 304 不锈钢锅体、PLC 自动编程控制系统、炒制搅拌系统、自动倾斜系统、加热系统等部分组成。 材质：整机外壳优质 SUS304 不锈钢，一体化设计，外观豪华，锅体采用一次模压成型，无死角，方便清洁。 6、功能特点： PLC 自动控制，内存多道菜肴加工工艺，并且采用先进操作面，可自动设置程序。 7、自动温度控制，可实现火力大小调节，方便操作，可实现产品

				的标准化生产作业。 8、自动搅拌炒制，自动倾斜出料，节省人力，降低劳动强度，提高生产效率，可连续生产作业。受热均匀，不粘锅。 9、参考图片： 
110	电热汤锅	台	2	1、参考规格：1250*860*1100mm 2、容积：200L 3、电功率：27KW 4、主要结构、材质： 材质由全 304 不锈钢机架、整体磨砂 304 不锈钢板密封系统、节能远红外加热器、加厚 304 不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统、耐高温导热油加热结构、以及耐热保温层隔热装置等组成。 5、功能特点： 采用电能为能源，全 304 不锈钢结构，整体封闭无死角。 锅体采用加厚 304 不锈钢板模压成型，确保设备坚固耐用，使用维护成本低。 6、独特的节能远红外加热器、热效率高。 7、内外层中间加装耐高温导热油，使用更安全、更节能，热效率可达 80%以上。 8、锅体方便可倾，出料、清洗十分方便。 9、加热功率大小可调，加热、保温方便。 10、参考图片： 
111	双层工作台	台	12	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
112	双星水池	台	3	1、规格：1600*700*800mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头；

				4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
113	自动燃气搅拌炒菜机	台	2	1、电量：0.55KW/3PH/380V； 2、说明：带自动机械手；锅体可倾斜；从背面集中排废气，作业舒适安全；独特燃烧器；燃烧充分热效率高；容量 150L；搅拌速度自转 8-40 转/分，公转 4-20 转/分； 3、燃气耗量 40000KCAL/H。 4、参考规格：1900×1100×1600mm 5、由全 304 不锈钢机架、整体磨砂 304 不锈钢板封闭系统、节能燃烧器、加厚 304 不锈钢板模压锅体、和锅体倾倒系统、耐热保温装置，可提升全 304 不锈钢星星旋转机械手，无级调速动力传送系统等组成。 6、参考图片： 
B 蔬菜清洗间				
114	振动沥水机	台	1	1、外形参考尺寸：2060*1100*1530mm 2、振动电机功率：0.08KW 3、总功率/台：0.16KW 4、生产能力：约 1000kg/h 5、参考图片： 
115	按摩式洗菜机	台	2	1、外形参考尺寸：4100*1405*1640mm 2、风机功率：1.3KW 3、总功率/台：7.5KW 4、水耗量：350-400kg/h 5、冲洗水泵功率：6KW 6、生产能力：约 1000kg 7、参考图片：

				
116	输高机	台	1	1、外形参考尺寸：2600*1320*1050mm 2、风机功率：1.3KW 3、总功率/台：1.67KW 5、传送电机功率：0.37KW 6、生产能力：约 1000kg/h 7、参考图片： 
117	六工位检视机	台	1	1、参考规格：3000×900×850mm 2、台面板宽：900mm 3、变频速度：4.5-23m/min 4、电功率：0.37kw 5、参考图片： 
118	大型叶菜切菜机	台	1	1、外形参考尺寸：1020*780*1550mm 2、切割尺寸：1-60mm 3、功率：2.25KW, 机重：130kg 4、生产能力：800-1500kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢及合金组成，食品级输送带、刀具、台湾电机、变频控制系统等组成。可将叶菜类：高丽菜、芹菜、大白菜、菠菜、瓜类等切成片、丝、段等形状 6、参考图片： 
119	万能自动洗菜机	台	1	1、外形参考尺寸：1720*870*1200mm 2、进水接口：DN15 3、排水接口：DN32 4、出水高度：850mm 5、功率：2.58KW/380V 6、生产能力：300-500kg/h 7、说明：本机采用先进技术，自动化控制，全 304 不锈钢制造，外观豪华，应用鼓泡、涡流、翻转、高压喷淋等将蔬果清洗彻底。 8、参考图片：

				
120	根茎脱皮机	台	1	1、外形参考尺寸：1360*637*920mm 2、进水接口：DN25 3、排水接口：DN40 4、出水高度：370mm 5、功率：0.75KW/220V 6、生产能力：200-600kg/h 7、说明：本机采用先进技术，全 304 不锈钢制造，外观豪华，脱皮清洗彻底，不损伤蔬菜，可直接进行切配，采用接渣篮和集中排污结构，避免堵塞管道，保证地面干爽。 8、参考图片： 
121	根茎类切菜机	台	1	1、外形参考尺寸：700*460*950mm 2、切割尺寸：切片：3mm 切丝：3*3mm 切丁：10mm 3、功率：1.1KW/220V 4、参考机重：135kg 生产能力：300-500kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢及合金组成、刀具、台湾电机、合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎切割部分。可将土豆、芋头、红薯、瓜类等切成丁、丝、片等形状。 6、参考图片： 
122	多功能切菜机	台	1	1、外形参考尺寸：1250*500*1300mm 2、切割尺寸：2-60mm 3、功率：1.3KW/220V 4、参考机重：135kg 5、生产能力：叶菜类：300-800kg/h 6、根茎类：300-500kg/h 7、说明：整机由 304 不锈钢及合金组成，食品级输送带、刀具、台湾电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分，合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。可将根茎类：土豆、芋头、地瓜、萝卜，叶菜类：高丽菜、芹菜、大白菜等切成丁、丝、片等形状。 8、参考图片：

				
123	姜丝机	台	1	1、外形参考尺寸：540*400*560mm 2、切割尺寸:1.5mm 以上 3、功率：0.75kw/220V 4、生产能力：150-250kg/H 5、说明：整机由 304 不锈钢制造及铝镁合金制造、刀具、台湾电机、自动润滑装置、离心切割系统等组成。可将生姜或浸渍姜切片或切丝处理。 6、参考图片： 
124	高速三维切丁机	台	1	1、外形参考尺寸：650*600*1250mm 2、切割尺寸：10mm 3、功率：1.12KW/380V 4、参考机重：85kg 生产能力：500-1000kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢机架、刀具、台湾电机、离心切割系统等组成。可将胡萝卜、土豆、红薯、菠萝、芋头、瓜类等切成丁状。 6、参考图片： 
125	笋丝机	台	1	1、外形参考尺寸：650*490*850mm 2、切割尺寸:2mm 以上 3、功率：0.75kw/220V 4、生产能力：200-300kg/H 5、说明：整机由 304 不锈钢制造及铝镁合金制造、刀具、台湾电机、自动润滑装置、离心切割系统等组成。可将竹笋、胡萝卜、洋葱、瓜类等切片或切丝处理 6、参考图片： 
126	单星水池	台	4	1、规格：1200*750*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头；

				4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
127	四层平板架	台	5	1、规格：1500*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
C 风淋间				
128	消毒器	台	1	1、自动感应 2、感应方式：红外反射式 3、参考图片： 
129	干手器	台	1	1、电源：220-240V 2、功率：1350W 3、感应距离：0-12cm 4、参考规格：L250*W168*H468mm 5、参考图片： 
130	单星水池	台	1	1、规格：500*400*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作；

				6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
131	脚踏池	台	1	1、规格：1000*1000*150mm 2、用料：304 不锈钢； 3、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 4、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作；
132	双人风淋室	台	1	1、由箱体、304 不锈钢门、粗效过滤器、高效过滤器、风机、静压箱、喷嘴联锁控制器，操作面板，感应装置等几大部件组成。风淋室的底板由钢板折弯焊接而成，并附烤漆处理加强筋，表面附 304 不锈钢制作而成。箱体采用优质的冷轧钢板制造，表面静电喷塑或烤漆处理，美观大方，内底板全 304 不锈钢板制做耐摩擦，易清洁。过滤器净化效率：≥0.5um 尘埃≥99.99%（钠焰法） 2、风淋时间：0~99sec 可调 3、循环风量：1600~2000M3/h 4、电 源：380V-50Hz 5、最大功率：4.5KW 6、重 量：460Kg 7、有隔板高效过滤器尺寸：610×610×120mm 8、初效过滤器尺寸：600×300×21mm 9、规格：1500*1850*2100mm 10、参考图片： 
D 肉类清洗加工间				
133	双层工作台	台	3	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。

				7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
134	单星水池	台	3	1、规格：1200*750*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
135	四层平板架	台	3	1、规格：1500*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
136	锯骨机	台	1	1、外形参考尺寸：780*785*1610mm 2、锯切高度：300 3、锯切宽度：240mm 4、功率：1.5KW/380V 5、参考机重：120kg 生产能力：300-800kg/h 6、说明：整机 304 不锈钢制造，大型落地式锯骨机，可固定工作台，滑板助推系统，安全防护迅速方便，电机制动控制，独立可拆装防护门装置。适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。 7、参考图片： 

137	绞肉机	台	1	1、外形参考尺寸：800*500*1050mm 2、切割尺寸：35*35*35mm 3、功率：3.7KW/380V 4、参考机重：145kg 生产能力：600kg/h 5、说明：整机由全 304 不锈钢机架、特殊处理刀具、304 不锈钢绞肉管、输送螺杆、螺旋切割系统等组成。可将猪肉、牛肉、羊肉等绞出不同粗细的丝状。 6、参考图片： 
138	砍排机	台	1	1、外形参考尺寸：1850*950*1480mm 2、切割尺寸：1-32mm 3、料仓尺寸：250*240*700mm 4、功率：4.4KW/380V 5、参考机重：600kg 生产能力：200-400(份) 6、说明：整机由 304 不锈钢机架、304 不锈钢刀具、304 不锈钢导料槽、原器件及电机、步进系统、切割系统组成。可将大排、培根火腿、香肠、奶酪制品、生鲜或深度冷冻（-5℃）肉类及渔产品进行切割。 7、参考图片： 
139	真空滚揉机	台	1	1、外形参考尺寸：1380*840*980mm 2、缸体容量：180L 3、真空度：-0.085MPa 4、功率：1.3KW/380V 5、参考机重：250kg 生产能力：100kg/次 6、说明：整机全 304 不锈钢制造，由 304 不锈钢雾面喷砂缸体、真空系统、电机、计时系统、倾倒装置等组成 7、参考图片： 
140	冻肉切丁机	台	1	1、外形参考尺寸：1950*1000*1120mm 2、切割尺寸：120*120*550mm 3、功率：3.7KW/380V 4、参考机重：700kg 生产能力：700-900kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢雾面喷砂机架、304 不锈钢刀具、304 不锈钢导料槽、原器件及电机、偏心轴组件、液压系统、三维切割系统等组成。可将猪肉、牛肉、羊肉等切割成丁状或丝状 6、参考图片：

				
141	肉丝肉片机	台	1	1、外形参考尺寸：670*670*870mm 2、宽度：2.5-12mm 3、功率：1.5KW/380V 4、参考机重：145kg 生产能力：800kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢及合金制造、悬臂式刀组、电机、传动零件及悬臂式刀轴等组成。适用于各种鲜肉切割成片状或丝状。 6、参考图片： 
142	带骨切丁机	台	1	1、外形参考尺寸：720*550*800mm 2、入料尺寸：300*45mm 3、功率：1.5KW/380V 4、参考机重：80kg 生产能力：500kg/h 5、说明：整机由 304 不锈钢制作，刀具、台湾电机等组成。可将带骨的禽类如：鸡、鸭、鹅、乳鸽等切割成块状。 6、参考图片： 
143	双轴搅拌机	台	1	1、外形参考尺寸：1510*670*1360 mm 2、容积：150L 3、功率：2.25kw/380v 4、生产能力：600-800kg/h 5、说明：整机全 304 不锈钢制造，由 304 不锈钢缸体、均质搅拌系统、台湾电机、计时系统、倾倒装置等组成。 6、参考图片： 
E 面点间				
144	电磁双门蒸饭柜	台	6	1、整机参考尺寸（长*宽*高）：1550*1150*1850mm 2、电压功率：380V/20KW*2 3、采用 304 材质，1.5mm 面板 4、加热水箱有低水位保护功能，减少干烧，延长设备寿命。 5、加热水箱有高水位控制功能，减少溢水产生的安全风险。 6、水箱采用超大开口式设计，便于水垢的清理。 ★7、独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 ★8、可通过无损触屏实现定时关功能，并精确至秒。 ★9、可通过无损触屏实现变频定温功能，根据设定温度与实际温

				度的变化，动态调节火力，从而实现变频定温。 ★10、可通过无损触屏实现预约开功能，并精确至秒。 ★11、可通过无损触屏实现编程烹饪功能，有五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★12、可以通过无损触屏单独调节火力大小。从而实现磁控火力调节器失效时，可以正常使用。 ★13、功率实时显示，方便火候掌控。 ★14、集成电压显示功能，可以显示当前实时电压。 ★15、集成数字电表功能，显示累计用电量，每天或每个月的能耗一目了然；节能看得见。 ★16、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理 17、参考图片： 
145	双层工作台	台	2	1、规格：2000*1000*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 参考图片： 
146	洗米池	台	3	1、规格：1200*1000*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片：

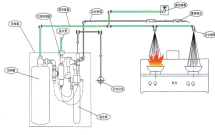
				
147	洗米机	台	4	1、采用优质 304 不锈钢，水压式洗米机 2、适用于大米、小麦、玉米、豆类等颗粒食淘洗。 3、洗米效果好，大大降低劳动。 4、使用水压：100kg 5、参考图片： 
F 蒸汽设备间				
148	燃气蒸汽发生器	台	8	1、采用 304 不锈钢，1.5mm304 不锈钢板； 2、304 不锈钢蒸汽口； 3、智能控制器，优质铜管不漏水； 4、120W 耐高温优质风机。
G 面食制作间				
149	电磁双门蒸饭柜	台	2	1、整机参考尺寸（长*宽*高）：1550*1150*1850mm 2、电压功率：380V/20KW*2 3、采用 304 材质，1.5mm 面板 4、加热水箱有低水位保护功能，减少干烧，延长设备寿命。 5、加热水箱有高水位控制功能，减少溢水产生的安全风险。 6、水箱采用超大开口式设计，便于水垢的清理。 ★7、独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 ★8、可通过无损触屏实现定时关功能，并精确至秒。 ★9、可通过无损触屏实现变频定温功能，根据设定温度与实际温度的变化，动态调节火力，从而实现变频定温。 ★10、可通过无损触屏实现预约开功能，并精确至秒。 ★11、可通过无损触屏实现编程烹饪功能，有五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致 ★12、可以通过无损触屏单独调节火力大小。从而实现磁控火力调节器失效时，可以正常使用。 ★13、功率实时显示，方便火候掌控。 ★14、集成电压显示功能，可以显示当前实时电压。 ★15、集成数字电表功能，显示累计用电量，每天或每个月的能耗一目了然；节能看得见。 ★16、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理 17、参考图片：

				
150	三层烤箱	台	2	1、参考规格：1330*900*1590mm 2、电压：380V 3、功率：19.2KW 4、正面加厚 304 不锈钢板材，精湛工艺，美观经久耐用；外壳及内胆均采用加厚优质板材，不变形；加厚保温层、升温快、节约能源； 5、参考图片： 
151	豆浆机	台	1	1、参考规格：700*1350*1500mm 2、总功率：13.65KW 3、磨浆功率：1.5KW 4、煮浆功率：12KW 5、豆浆产量：200kg/h 6、豆腐产量：100kg/h 7、成型方式：气动 8、采用自动控制系统，完成加工全过程自动化，增设数码温度控制仪监控温度变化，具有自动提示及报警功能； 9、采用自动放浆，方便快捷，省时省力； 10、运用密封式电子超高温蒸气加热煮浆工艺，去除大豆对人体的有害物质，保留原有的营养成分和鲜美口味，保鲜期长； 11、采用国内最先进磨浆分享机和煮浆器，出品率高； 12、采用食品级 304 不锈钢制作生产设备，整洁光滑易清洗，加工全过程，地面无水作业，环境清洁卫生。 13、参考图片： 
152	和面机	台	1	1、全 304 不锈钢材质； 2、参考规格:840*650*1030mm 3、最大和面量 30kg 4、电压：380V 5、功率：2.2KW 6、参考图片： 
153	搅拌机	台	1	1、型号：B30 2、全 304 不锈钢材质；

				3、参考规格：620*720*1180mm 4、功率：1.5KW 5、容量：30L 6、和面量：10kg 7、参考图片： 
154	双速双动和面机	台	1	1、全 304 不锈钢材质； 2、参考规格：870*500*940mm 3、功率：1.1KW 4、电压：220V 5、最大和面量：12kg/次 6、参考图片： 
155	双门发酵箱	台	1	1、参考规格：1015*730*1905mm 2、左右双玻璃门(圆管)； 3、内外全 304 不锈钢箱体； 4、发泡保温 30 盘。 5、参考图片： 
156	大型面粉柜	台	1	1、规格：1800*1000*1200mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：车盖 1.2mm304 不锈钢板；采用一次拉伸成型 1.2mm304 不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑好用。
157	双星水池	台	1	1、规格：1600*800*800mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 

158	双层工作台	台	2	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
159	木案工作台	台	2	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：木面为优质柳木板，厚 10 cm，台面外框为优质 304 不锈钢板 1.5 mm，包边 7 cm，立柱为 $\Phi 38$，304 不锈钢管，厚 1.2 mm，横格支撑 $\Phi 38$，304 不锈钢管，配可调式子弹脚。 4、参考图片： 
160	面粉车	台	4	1、规格：500*500*500mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：车盖 1.2mm304 不锈钢板；采用一次拉伸成型 1.2mm304 不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑好用；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 4、参考图片： 
161	全自动包子馒头机	台	1	1、电压(V)：220V/380V 2、功率：2.4+0.45kw 3、规格：25-150 克/个 4、产量：包子：0-3600 个/小时 馒头：1800-7200 个/小时 5、参考机重：包子机：350kg 馒头机：60kg 6、外形参考尺寸：包子机：1600*720*1600mm(包括输送带) 刀切机：1500*500*1350mm 7、采用高品质微电脑变频控制面板、电机电器，操作更方便、维护更简单；304 不锈钢制作、经久耐用、美观卫生；可生产花包、光头吧、圆馒头、南瓜饼、月饼、小笼包和各种肉馅、菜馅、纯白糖馅、芝麻馅、豆腐馅等各种包馅食品。 8、产品要求： 8.1 制品大小、重量、皮馅比例随意调整、定量标准，彻底解决低

				薄漏馅、开裂等现象。 8.2 民间面食工艺结合现代科技，使得所做包子、馒头的密度、气孔均匀细腻，富有弹性、韧性、口感性筋度。 8.3 按照面点工艺要求的动力学设计，保证制品密度，从而保证了制品气孔的均匀细腻、弹韧性、持水性。 8.4 双蛟龙送面，克服其他机型面向上蹿的问题，输面量稳定，解决了以往包子机需要手工推面的问题。 8.5 功能增加，死面、酵母面、老面均可制作。 8.6 送面、输馅、成型、输送均由独立机构完成，不发生连带故障；自动刷油、制品与传输带不粘连。 9、适用范围： 设备不伤面筋、比人工制作干净、卫生、成本低、效率高、杜绝细菌。操作面板可以旋转，移动方便、占地空间小，适用于各种工作场所。 10、参考图片： 
162	全自动包饺子机	台	1	1、电压：220V/380V 2、额定功率：1.5KW 3、规格：15-20g/个 4、加工能力：8100 个/h 6、参考机重：160kg . 7、外形参考尺寸：1720X485X1150mm 8、备注：更换机头可做春卷、混沌、火锅水饺、珍珠水饺、咖喱饺子、花边饺子、锅贴饺子 9、产品简介： 9.1 一机多用途：只要更换模具，就可以制造不同的食品：春卷、馄饨、火锅水饺、珍珠水饺、咖喱饺子、花边饺子、锅贴饺子。 9.2 面皮厚度与馅量可调整。 9.3 适合多种调理： 包制出来的饺子可蒸、煮、炸、煎。春卷与咖喱角油炸尤其可口。最重要的是均适合急速冷冻、耐贮藏，是理想的微波炉食品。 9.4 操作简便省时省力：人工制造饺子、春卷、锅贴、咖喱卜、咖喱角，耗时费工，机械操作简便，无经验者也可操作。制造速度快，不但省时而且省力。 9.5 完美的设计，同时兼顾卫生与美观两大优点。 9.6 拆装容易、清洗简便。 9.7 结构精巧占地小。 9.8 产量高。 10、参考图片： 

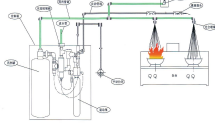
163	灭火系统	套	1	1、厨房灭火系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 5-8 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。 2、灭火装置无论是自动、手动启动灭火同时通过机械阀或电磁阀切断燃料供应，并提供电信号传递给消控中心。 3、灭火系统与自来水管路相连，系统启动后，自控水阀在系统压力下下降到低于自来水压力时，自动喷水降温，持续对灶台及设备进行降温，直到人工把水关掉。 4、系统属纯机械机构，无需电控制，安全可靠，不会因停电等原因而造成系统无法启动的情况，安装占用空间小。 5、灭火装置所使用的灭火剂为厨房专用高效灭火剂，灭火后只需要用清水清洗即可。 6、灭火剂充装质量：12L、灭火剂有效使用期：8 年 7、参考图片： 
164	紫外线消毒灯	台	2	1、功率/电压：30W/220V； 2、光源类型：紫外线光源 3、参考图片： 
H 洗碗消毒间				
165	洗碗机	台	1	1、参考规格：3300*800*2000mm(误差±5%)； 2、清洗量：每小时 4000 个； 3、总功率：61.57KW ★4、控制操作面板采用电子薄膜开关，一键式启动，设备运行状态及故障在面板上直接用数字显示；可以显示与进水、加热、水位、电机、操作、通信、安全等环节有关的 16 种以上的运行代码，方便操作和故障排查。 ★5、电气控制箱必须内藏于洗碗机内部，操作面板嵌入设备，与设备形成一体。不得单独放置于设备上方或侧面，可防止日常清理维护时被水滴溅到。 ★6、高分子网格结构的输送带，总宽度 500mm±2%。每个网格形状为方形，上有凸包，可将餐具带入机内，防止餐具在输送带上打滑，网格大小为 60 mm×45 mm×18mm（不含凸包高度，误差±5%），网眼大小、网格形状以及网格粗细等适中，能防止碗碟从网孔中漏下，又可以使粗大污渍从网眼中落下，避免了洗净死角。输送带一列 5 个网格（两列 10 个网格）交替串接而成，每个网格下端有开拆卸口，在不拆散输送带的情况下，可单独更换损坏网格。为保证餐具平稳输送，输送带网格不能呈 U 形、E 形或丁字形。

				7、洗净时碗口朝下平放在输送带，无需碗碟筐，且洗涤过程中餐具不会出现竖立或倾斜； ★8、在输送带上方设置软压带，总宽度为 500mm±2%。软压带网格式为船形，可避免餐具挂伤，尺寸为 78mm×21mm×21.5mm（误差±5%），两中心孔位置尺寸与输送带一致，可保证防止清洗过程中餐具跳动，保证餐具在高压冲洗之下保持平稳，防止产生跳跃、重叠。 ★9、上下各四根喷淋管的洗净喷淋系统，每根喷淋管为金属圆管，管径为 22mm±0.5mm，可单独从喷淋系统上拆装，无需拆装工具，以利清洁保养。喷淋管上有凸形喷头，喷头为高分子材料，具有月牙形开口，使喷出水成扇形，水分分散均匀，压力和流量更集中，冲洗更干净。 10、洗净循环水池内的排水圆管结构，浮在水面上的油污杂质可从排水圆筒的溢水口流出，下部的特殊材质硅胶圈密封性好。直接拔掉排水圆管进行排水，操作及日常维护简单； ★11、烘干区由两部分组成，第一部分由风机的风刀将餐具表面水分刮掉；第二部分设置翅片加热管，机内热风循环使用，烘干风机直接喷吹热风到餐具表面，促进餐具干燥，实现高温消毒。 ★12、入口装有限高装置，防止过高物体进入机器损坏机器。 13、出口设有下滑板，餐具通过下滑板滑落到工作台或碗碟筐，设备基本操作人员 1-2 人，操作简单方便，餐具自动滑出，无需人工拿取； 14、出口设置安全检测，防止餐具损坏及保证人身安全； 15、洗净温度： 60℃ 以上；清洗温度： 80℃ 以上；烘干温度： 90℃-120℃ 16、参考图片： 
166	单星大水池	台	2	1、规格：1000*760*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 

167	双层工作台	台	1	1、规格：2000*1000*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
168	双门消毒柜	台	3	1、参考规格：1305*565*1820mm 2、全 304 不锈钢柜体，双门内胆无磁 304 不锈钢，左右独立控制； 3、可任意调节消毒时间及消毒温度，可调高低子弹柜脚； 4、高强度活动式筛篮，高温热风循环系统。 5、参考图片： 
I 烤（鸡鸭）房				
169	电磁双头煲汤炉	台	1	1、参考规格（长*宽*高）：1300×750×1270mm 2、功率/电压：12KW*2/380V 3、采用 304 材质，1.5mm 面板。 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 ★5、有定时关功能，时间可设置到秒。 ★6、有定温功能，定温为变频定温。 ★7、有预约开功能，时间可设置到秒。 ★8、有编程烹饪功能，有五个以上菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致。 ★9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用。 ★10、功率实时显示。方便火候掌控。 ★11、电压显示功能，可以显示当前实时电压。便于电压故障排除。 ★12、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ★13、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。 ★14、配厚度超过 9mm 复合微晶云母板。承重大于或等于 300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用。

				15、参考图片： 
170	烤鸭炉	台	3	1、参考规格：900mm 2、用料：304 不锈钢； 3、采用木炭烤炉胆，单层高身 4、双层保温 5、参考图片： 
171	双层工作台	台	4	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
172	双星水池	台	1	1、规格：1600*800*800mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 6、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片： 
173	保鲜工作台	台	2	1、规格：1800*760*800mm 2、双门温度范围：-5℃～+10℃

				3、门数量：2 4、整机功率：390W 5、电压/频率：220V/50HZ 6、控温类型：电子温控 7、制冷方式：压缩机电压：350W/220V, 全铜管直冷 8、双机双温 0.5m³, 冷藏管为 0.5mm 铜管 9、温度 0~-5℃/0~-13℃ 10、隐形拉手，电子显示，采用优质压缩机，柜身选用 304 不锈钢腹膜磨砂板 11、箱体为整体发泡式，保温效果更好； 12、发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求； 13、全 304 不锈钢板；冲压成型内衬板； 14、智能化温度显示；制冷式制冷方式。 15、参考图片： 
174	晾鸭柜	台	1	1、参考规格：1200*760*2000mm 2、工作环境：32 摄氏度，65%湿度 3、精选 304 不锈钢设计，高档豪华； 4、高效节能压缩机，智能数字温度控制器和高速低噪风机； 5、环保无氟制冷剂 R134a； 6、立体循环风冷，保证菜品的持续新鲜； 7、后方开口，便于补货，前后方装有风幕卷帘，关档时拉下可减少冷量损失； 8、两侧钢化加厚玻璃，前圆弧玻璃，上顶 304 不锈钢，可放串串纸杯 展示效果出众； 9、顶盖下方装有暖光 LED 灯照明，展现熟食菜品最本真的新鲜色泽。 10、参考图片： 
175	灭火系统	套	1	1、厨房灭火系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 5-8 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。 2、灭火装置无论是自动、手动启动灭火同时通过机械阀或电磁阀切断燃料供应，并提供电信号传递给消控中心。 3、灭火系统与自来水管路相连，系统启动后，自控水阀在系统压力下降到低于自来水压力时，自动喷水降温，持续对灶台及设备进行降温，直到人工把水关掉。 4、系统属纯机械机构，无需电控制，安全可靠，不会因停电等原因而造成系统无法启动的情况，安装占用空间小。

				5、灭火装置所使用的灭火剂为厨房专用高效灭火剂，灭火后只需要用清水清洗即可。 6、灭火剂充装质量：12L、灭火剂有效使用期：8 年 7、参考图片： 
J 刀具间				
176	挂墙式刀具消毒柜	台	3	1、参考规格：426*326*616mm 2、功率：24W 3、电压：220V 4、容积：35L/20 把刀 5、消毒方式：多层次紫外线杀菌，多方位杀菌 6、结构：可分离透明的有机玻璃刀架，带有可操作收集盘，带保护罩汞蒸气灯，安全保护系统。 7、参考图片： 
177	双层工作台	台	1	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 8、参考图片： 
178	灭蝇灯	台	1	1、功率：30W/220V； 2、有效面积：60 m²； 3、电网电压采用交流电，电网栅极距离宽、电流小、电压高； 4、参考图片： 

K 干警值班室				
179	饮水机	台	1	1、参考规格：920*450*915mm 2、功率：3KW 3、电压：220V 4、全 304 不锈钢材料制造。 5、采用超精密净水设备。 6、密闭防水式冰冷却循环热交换使用温水时节能 75%。 7、整体灌注聚氨酯发泡保温。 8、采用全 304 不锈钢出水龙头。 9、参考图片： 
180	抽屉式工作台	台	4	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、采用无轨道式趟门； 4、工作台的面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板加聚氨酯发泡再封 304 不锈钢板； 5、工作台的侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、工作台底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 7、工作台台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；工作台的支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 8、工作台的支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 9、参考图片： 
181	灭蝇灯	台	1	1、功率：30W/220V； 2、有效面积：60 m²； 3、电网电压采用交流电，电网栅极距离宽、电流小、电压高； 4、参考图片： 
L 走道				
182	送餐车	台	11	1、规格：1600*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：304 不锈钢板 1.5 mm，Φ 25*1.2 mm 304 不锈钢管冷弯成

				形把手，五寸。 4、脚轮：二转二定。 5、参考图片： 
M 冷冻库				
183	四层板架	台	10	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
184	冷藏库	套	1	1、规格：3700*6900*2500mm 2、材料配置： 国标高密度保阻燃保温板，10 公分厚聚氨酯保温+双面 0.8mm 铝塑板，双面 304 不锈钢门，门洞 800*1800mm，原装谷轮全封闭风冷冷风机（根据冷库大小配）膨胀阀，冷库灯，冷库排水发热丝等。 3、参考图片： 
N 冷藏库				
185	四层板架	台	10	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
186	冷冻库	套	1	1、规格：3700*6900*2500mm 2、材料配置： 国标高密度保阻燃保温板，10 公分厚聚氨酯保温+双面 0.8mm 铝塑

				板，双面 304 不锈钢门，门洞 800*1800mm，原装谷轮全封闭风冷冷风机（根据冷库大小配）膨胀阀，冷库灯，冷库排水发热丝等。 3、参考图片： 
0 留样检验间				
187	双层工作台	台	2	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、工作台的面板选用优质 304 厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板； 4、工作台底板选用优质厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm304 不锈钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 30mm 。 7、工作台面板及底板进行加固，加固槽选用厚度 1.2mm304 不锈钢板。 参考图片： 
188	留样柜	台	2	1、规格：1200*705*1950mm 2、容积;980L 3、温度范围：+4~-5℃ 4、电压/频率：220V/50HZ 5、参考图片： 
189	单星水池	台	1	1、规格：700*700*950mm 2、用料：304 不锈钢； 3、每个星盘配龙头； 4、洗盆的面板选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板； 5、洗盆的池盆选用优质贴膜 304#厚度 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板制作； 5、洗盆的支撑脚管选用 D38mm*1.2mm304 不锈钢焊管，并配有 D38mm 可调脚，调教范围为 30mm； 7、洗盆的落水口配备带过滤网的下水器，不易堵塞，易清洗残渣； 8、配单温，陶瓷阀芯龙头、金属软接管、三角阀等。 9、参考图片：

				
190	紫外线消毒灯	台	2	1、功率/电压：30W/220V； 2、光源类型：紫外线光源 3、参考图片： 
P 副食库				
191	四层板架	台	20	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片： 
192	平板车	台	2	1、规格：1000x500x900mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：1.5mm 面下层附高密度防火板，并用 4*4 角铁加固； 4、车把采用冷弯成型 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 管并焊接把座加固； 5、脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 6、参考图片： 
Q 米面仓				
193	四层板架	台	3	1、规格：1200*500*1550mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、存放架的立管选用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 4、存放架的存放台主管选用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢焊管； 5、立柱 $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 圆管，横格支撑及层板 304 不锈钢板材 1.5mm，全 304 不锈钢调节腿。 6、参考图片：

				
194	平板车	台	4	1、规格：1000x500x900mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：1.5mm 面下层附高密度防火板，并用 4*4 角铁加固； 4、车把采用冷弯成型 $\varnothing 38 \times 1.0$mm 管并焊接把座加固； 5、脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 6、参考图片： 
195	米面架	台	16	1、规格：1200*1000*500mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、板材：立柱 $50 \times 50 \times 1.5$mm 方管，横格支撑及排档 304 不锈钢方 $38 \times 25 \times 1.2$mm。 4、参考图片： 
R 工具房				
196	工具柜	台	3	1、规格：1200*500*1800mm 2、采用无轨道式趟门； 3、面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 4、侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 5、底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 6、台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；支撑脚管选用 $D51 \times 1.2$mm304 不锈钢管； 7、支撑脚底部装配有 $D51$mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 8、参考图片： 
197	抽屉式工作台	台	4	1、规格：1800*800*800mm 2、用料：304 不锈钢板； 3、采用无轨道式趟门； 4、工作台的面板选用优质 304 不锈钢厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度 18mm 细木工板加聚氨酯发泡再封 304 不锈钢板； 5、工作台的侧板、层板、门板及其他辅助板选用厚度为 1.2mm304

				不锈钢腹膜磨砂板； 6、工作台底板选用厚度为 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板； 7、工作台台面和底板都需要加固，加固槽头选用厚度 1.2mm304 不锈钢腹膜磨砂板；工作台的支撑脚管选用 D51*1.2mm304 不锈钢管； 8、工作台的支撑脚底部装配有 D51mm304 不锈钢可调脚，调教范围为上下 40mm。 9、参考图片：
				
烹饪区抽排系统				
198	一体式油烟净化器	米	22	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一一体化的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片：
				
199	不锈钢背封板	平方	22	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片：
				
200	集烟管	平方	68	1、规格：800*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片：
				
201	外烟管	平方	40	1、规格：800*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片：
				

202	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
203	防火阀	台	1	1、规格:800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
蒸饭间抽排系统				
204	一体式油烟净化器	米	11	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一体的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片： 
205	不锈钢背封板	平方	9	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
206	集烟管	平方	29	1、规格：600*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
207	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 

208	外烟管	平方	25	1、规格：800*600mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
209	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
210	防火阀	台	1	1、规格：800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
烤鸡鸭房抽排系统				
211	一体式油烟净化器	米	5	1、采用雾化液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤、清洗的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。 2、在净化设备中设置了气体收集、洗涤、反应吸收、洗涤剂循环、机械过滤器、气体输送、降温防火等结构单元，是集气体的收集——净化——清洗——输送于一体；环保——消防——节能于一体的多功能高效油烟净化设备。 3、净化率 95%以上，隔味率 80%。 4、模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装，方便清洗； 5、360 度排风，适应各种环境安装； 6、超级防火，高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 7、自动清洗，开机即清洗，自动上水，手动排污； 8、参考图片： 
212	不锈钢背封板	平方	5	1、规格：700*20mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
213	集烟管	平方	16	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 

214	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
215	外烟管	平方	35	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
216	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
217	防火阀	台	1	1、规格：800*600mm 2、自动关闭，手动复位； 3、阀门关闭发出讯号 4、参考图片： 
洗消间抽排				
218	不锈钢烟罩	米	2	1、规格：1100*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
219	不锈钢油网	米	2	1、规格：540×540×40mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
220	集烟管	平方	6	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
221	柜式风机	台	1	1、用料：50*50*4mm 角铁， 2、配国产电机，千叶轮制作 3、G 级轴承厨具专业性平衡制作 4、功率：3kw/380V 5、参考图片：

				
222	风机净化器支架	套	1	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
223	外烟管	平方	30	1、规格：500*500mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片： 
224	吊杆	副	10	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
225	帆布接口	张	1	1、与风机匹配，配耐油帆布 2、参考图片： 
送风系统				
226	水冷风机	台	3	1、参考规格：1090*1090*975 mm 2、12 档变频调速 3、功率 3KW /380V 4、风量：23000 5、风压：200Pa 6、参考图片： 
227	风机支架	套	3	1、与风机配套； 2、10#槽钢 50#角钢制作 3、参考图片： 
228	鲜风管	平方	230	1、规格：500*300mm 2、采用 SUS304，1.2mm 优质不锈钢板制作 3、参考图片：

				
229	帆布接口	张	3	1、与风机匹配，配耐油帆布 2、参考图片： 
230	吊杆	副	50	1、采用 1.0mm 镀锌板制作，与烟罩配套 2、参考图片： 
231	鲜风口	个	120	1、采用 1.0, 304 不锈钢板制作 2、参考图片： 

商务要求表

采购预算价	481.194 万元
交货时间及地点	1、交货时间：自签订合同后 30 个日历日内安装验收完成。 2、交货地点：广西区内由招标人指定地点。
质量保证期	货物免费保修期壹年，时间自最终验收合格并交付使用之日起计算
付款条件	1、在签订合同之日起 15 个日内甲方向乙方支付合同总金额的 30%作为预付款；货到甲方指定地点，并经甲方签收后，甲方自收到乙方提交的货物签收凭证及付款申请之日起 15 个工作日内向乙方支付合同总金额 40%的合同款；安装调试完毕并经甲方最终验收合格后，乙方先向甲方指定账户缴纳质量保证金，质量保证金为合同总金额的 3%，保证期 1 年，保证期满后，没有出现质量问题，无息返还，甲方自收到乙方缴纳的质量保证金及最终验收报告及付款申请之日起 20 个工作日内向乙方支付剩余的合同款。 2、每次付款前，乙方需提供该支付金额的合法发票。
其他要求	一、总体要求 1、投标报价包括货款、随配附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、运抵指定交货地点、送货上门服务、现场安装调试、保修等各种费用和售后服务、培训、税金及其他所有成本费用的总和。 2、中标人向采购人提供的货物必须是全新的原装产品；出厂日期不超过 10 个月。 3、投标人如有本次采购货物的由国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，投标时可提供。 二、其它 1、免费送货上门，免费安装调试合格，按国家有关规定实行“三包”，免费定期回访及维护。 2、保修期内维修响应及故障解决时间：在保修期内，一旦发生质量问题，投标人保证在接到通知 24 小时内赶到现场进行修理或更换。 3、仪器安装调试及技术培训：供应商协助进行安装前的准备工作。到货后，供应商安排工程师免

	费安装。仪器安装后，供应商安装工程师为用户提供为期 3 天现场培训，培训内容包括：基本原理、结构、操作、软件使用、数据处理、维护保养及简单故障排除，保证采购人的使用人员能正确操作仪器，熟练使用仪器的各种功能。 4、在正常安装、使用过程中，凡是因产品质量问题所造成采购人损失的，中标人负责赔偿采购人的一切经济损失。 5、投标人投标时请在投标文件中提供具体的售后服务方案。 6、免费保修期外维修响应时间：如果仪器出现故障，在接到维修服务的请求后，供应商工程师应在 2 小时内作出响应，进行电话指导、网上诊断协助排除故障。必要时，在 24 小时内到达现场，重大问题或其它无法迅速解决的问题应在 3 天内解决或提出明确解决方案或提供替换使用品。否则供应商应赔偿相应损失。 7、提供终身维修。 8、其余按厂家承诺进行。 9、核心产品：本分标核心产品为第 165 项货物“洗碗机”。（核心产品品牌相同的，视为提供同品牌产品） 注：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招标文件规定的方式（报价低优先、按技术指标优劣）确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
采购标的验收标准	1、验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2、中标人在货物验收时由采购单位对照招标文件的功能目标及技术指标全面核对检验，对所有要求出具的证明文件的原件进行核查，如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做退货处理及违约处理，中标人承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。

第三章 投标人须知

投标人须知及前附表

序号	内容、要求
1	采购项目名称：罪犯伙房及职工食堂设备采购 采购项目编号：GXZC2021-G1-000299-GXGL
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、本项目的代理服务费按投标人须知第九条规定的（货物类）标准采用差额定率累进计费方式计算，由中标人向采购代理机构支付。
3	投标保证金（人民币）：详见本项目公开招标公告。 投标保证金必须从投标人银行账户转出并于规定时间前到达指定银行账户。项目评审时，评标委员会根据广西国力招标有限公司出具的《项目投标保证金到账信息表》查验投标保证金缴纳情况。未到账或者未按要求足额缴纳的，视为无效投标保证金。本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。
4	现场踏勘：无
5	演示时间及地点：无
6	澄清与修改：投标人发现招标文件有误或有不合理要求的，必须在收到招标文件之日起七个工作日内以书面形式要求采购人、采购代理机构澄清。 本公司可以视采购具体情况，延长招标文件提供期限，并在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布公告。
7	投标文件组成：开标一览表及资格文件正本 壹 份，副本 贰 份；资信及商务文件、技术文件、投标报价文件正本 壹 份，副本 陆 份；投标文件电子版壹份(电子版封面请注明项目名称、项目编号及投标人名称)。
8	提交投标文件截止时间及地点：详见本项目公开招标公告。
9	开标时间及地点：详见本项目公开招标公告。
10	评标方法：综合评分法。
11	中标公告及中标通知书：采购代理机构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，中标公告发布于财政部门指定的政府采购信息发布媒体。
12	投标保证金退还（不计息）均以转账形式退回到投标人银行账户： 1. 除招标文件规定不予退还保证金的情形外，中标通知书发布后五个工作日内，未中标人提供保证金收据和本单位开户银行及账号后，以转账方式退还投标保证金。 2. 中标人的投标保证金在合同签订并送达采购代理机构存档后五个工作日内，以转账方式退还。
13	采购人或采购代理机构对投标人进行信用查询 查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn) 查询起止时间：2018年1月1日起至投标截止时间前。 查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接打印查询记录，打印材料作为评审资料保存。 信用信息使用规则：对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、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，资格审查不通过，不得参与政府采购活动。
14	质量保证金金额：本项目中标金额的3%（缴纳至采购人指定账户）
15	签订合同时间：自中标通知书发出之日起三十日内。
16	采购资金来源：财政性资金。
17	付款方式：采购人自行支付。
18	投标文件有效期：60天。
19	投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。 1. 投标文件电子版份数：1份。 2. 投标文件电子版形式：可编辑的 word 文档格式。 3. 投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或 U 盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。
20	1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章等其它形式印章均不能代替公章。 2. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人（负责人）或被授权人亲自在招标文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、电子签名、印鉴、影印等其它形式均不能代替亲笔签字。
21	本招标文件中要求“原件备查”的材料，投标人必须于开标当天携带好原件，若评标委员会通知原件核查，需在 1 小时内提供，否则按此项材料无效处理。若发现投标人提供虚假材料应标，作无效投标处理，并向财政监管部门汇报。
22	本招标文件解释权属广西国力招标有限公司。

投标人须知

一、总 则

（一）适用范围

本招标文件适用于广西壮族自治区钟山监狱的罪犯伙房及职工食堂设备采购的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、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”系指广西国力招标有限公司（以下简称“本公司”）。
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 and 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. “▲”或“★”系指实质性要求条款。
9. “允许偏离的技术、性能指标或者辅助功能项目”系指不带“▲”或“★”的非实质性要求的技术指标、主要功能项目条款。

（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(负责人)，须有法定代表人(负责人)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）联合体投标

本项目明确不接受联合体形式投标，本招标文件所有相关联合体要求及格式文件均不适用。投标人以联合体形式参加投标的，投标无效。

（七）转包与分包

1. 本项目不允许转包。
2. 本项目不可以分包。

（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，否则投标文件将被视为无效。

▲2. 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招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，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，否则投标文件将被视为无效。

▲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，其投标无效，并报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

▲7. 投标截止时间前三天，报名登记的供应商不足三家的，本采购代理机构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上发布变更公告。

▲8. 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）不同的投标人的投标文件载明的项目管理员或者联系人员为同一个人；
- （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单位或者个人账户转出。

▲9. 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

（1）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者响应文件；

（2）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

（3）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（5）供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

（7）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

（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，投标人在法定质疑期内必须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。具体计算时间如下：

（1）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；

（2）对招标采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）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。

4. 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动；否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法根据中标候选人推荐原则另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

质疑联系部门及电话为：广西国力招标有限公司

0771-4915558

通讯地址：广西南宁市白沙大道 53 号松宇时代 13 楼

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，投标人必须在收到招标文件之日起七个工作日内以书面形式要求采购人、采购代理机构答疑、澄清。采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充的内容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十五日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。投标人必须按照桂财采【2007】65号文件第二十九条规定，在澄清或修改通知发出后12小时内以书面形式进行确认，否则视为已经收到。

2. 招标文件澄清、答复、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复、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。

3. 招标文件的澄清、答复、修改、补充都应该通过本采购代理机构以法定形式发布，采购人非通过本机构，不得擅自澄清、答复、修改、补充招标文件。

4. 采购代理机构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上发布公告。

三、投标文件的编制

（一）投标文件的组成（以下要求“必须提供”的，请按要求在投标文件中提供，否则作投标无效处理；其他如有请提供）

投标文件由资格文件、资信及商务文件、技术文件、投标报价文件四部份组成（要求：资信及商务文件、技术文件、投标报价文件装订成一本，单独包装、密封递交；投标报价文件中的《开标一览表》与资格文件装订成一本，单独包装、密封递交）。

1. 资格文件：

（1）有效的主体资格证明文件复印件；

①投标人有效的“主体资格证明文件”复印件（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等），同时要加盖单位公章；（必须提供，原件备查）

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复印件，同时要加盖单位公章；（如有要求，则必须提供，原件备查）

（2）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明；无纳税记录的，应提供由投标人所在地的税务部门出具的《依法纳税或依法免税证明》。（复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供）

（3）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证；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》。（复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供）

（4）财务状况报告。（格式自拟，必须提供）

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

（6）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和不良信用记录的书面声明。（格式自拟，必须提供）

2. 资信及商务文件：

（1）投标保证金的相关证明复印件（银行转账、电汇凭证或采购代理机构开具的到账证明均可）；（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(负责人)授权委托书和委托代理人身份证正、反面复印件（格式见第六章）（委托时必须提供）；联合体投标时，还必须提供《联合协议》、《联合投标授权委托书》（格式见第六章）；

(4) 法定代表人(负责人)身份证明书原件（格式见第六章）、法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件（必须提供）；

(5) 产品销售许可证复印件；

(6) 安全生产许可证复印件、产品代理资格证明文件复印件；

(7) 商务响应表（格式见第六章）；（必须提供）

▲(8) 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）

(9) 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）

(10) 类似成功案例的业绩（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）；

(11) 其他特殊资质证书（如本地化服务能力等）；

(12) 节能环保产品或政府强制采购节能产品认证证书；

(13) 投标人质量管理体系和质量保证体系等方面的认证证书；

(14) 投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

(15) 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）；

(16) 投标产品符合《招标采购促进广西工业产品产销对接实施细则的通知》（桂政办发〔2015〕78号）要求的，提供广西工业产品声明函；

(17) 投标人情况介绍；

(18) 投标人提供的货物符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定情形的，提供中小企业声明函。（格式见第六章）

3. 技术文件：

(1) 技术响应表；（必须提供）

(2) 设备配置清单（均不含报价）；

(3) 项目实施方案、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）

(4) 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；

(5) 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；

(6) 投标人对本项目的合理化建议和改进措施；

(7) 投标人需要说明的其他文件和说明；

▲(8) 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）

4. 报价文件：

(1) 投标函（格式见第六章）；（必须提供）

(2) 投标报价明细表（格式见第六章）；（必须提供）

（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（与资格文件一同装订成册，单独封装递交，格式见第六章），联合体投标时还必须附《联合协议》。（必须提供）

5. 投标文件电子版。投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。

（1）投标文件电子版份数：1 份。

（2）投标文件电子版形式：可编辑的 word 文档格式。

（3）投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或 U 盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。

▲注：法定代表人(负责人)授权委托书、投标声明书、投标函、开标一览表必须按照招标文件格式要求签署和加盖单位公章，否则作投标无效处理。

（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。

2. 投标报价是履行合同的最终价格，应包括货款、随配附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、运抵指定交货地点、送货上门服务、现场安装调试、保修等各种费用和售后服务、培训、税金及其他所有成本费用的总和。

3. 投标人必须就所投项目的全部内容作完整唯一报价，漏项报价的或有选择的或有条件的报价，其投标将视为无效。

▲4. 评标委员会认为某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，将要求其提供投标文件中投标人自身出具的产品详细价格构成说明函原件（包括进货成本、管理费用、人员成本构成、物流运输成本、税收等所有成本和利润），同时提供（包括但不限于）以下支撑证明材料：①行政机构税务部门开具的拟投入项目人员的《依法缴纳个人所得税或依法免缴个人所得税的凭证（与本次投标拟投入项目人员所提供社保同月份）》；②近两年经第三方具备审计资质的机构出具的审计报告[包括其固定资产成本及折旧、管理成本、人工费成本（如人员工资、奖金、福利及差旅等费用、税收等所有成本及利润）]复印件（原件现场核查）；③提供至少 2 个类似业绩的费用成本组成明细（并提供该业绩合同复印件，原件现场核查），所有货物生产厂家的联系人和固定联系电话以供确认。以上资料必须齐全，如在规定时间内提供不全或不提供或者评标委员会认定其材料不能详尽合理说明其成本的，或者相关资料真实性及合理性不被评标委员会完全接受的，评标委员会将其作为无效投标处理。

（四）投标文件的有效期

1. 自投标截止日起 60 日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，采购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. 投标人须按须知前附表的规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

2. 投标保证金交纳形式：电汇、转帐、汇票等非现金形式。投标保证金必须从投标人银行账户转出并到达指定银行账户【开户名称：广西国力招标有限公司，开户银行：广西北部湾银行金凯支行（网银支付可选广西北部湾银行江南支行），银行账号：8001 0905 7455 558，银行行号：313611002043】，否则视为无效投标保证金。本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。

3. 投标保证金的退还均以转账形式退回到投标人银行账户。

4. 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。

5. 中标人的投标保证金在合同签订并送达采购代理机构存档后五个工作日内退还。

6. 投标保证金不计息。

注：办理投标保证金手续时，请务必在银行相关票据（非现金）或凭证的用途或空白栏上注明采购项目名称及采购项目编号，分标号（如有），以免耽误投标。

7. 中标人应在中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订合同。

8. 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）中标后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、装订投标文件并标注页码，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. 投标人应将投标文件分别装订成册或合并装订成册，其中**资格文件**正本一份，副本二份；**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**正本一份，副本六份。投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。活页装订的投标文件将被拒绝。

3. 投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除本《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件。副本为正本的复印件。一旦正本和副本不符，以正本为准。

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

5. 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。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

（七）投标文件的包装、递交、修改和撤回

1. 投标文件袋、开标一览表文件袋等样式由广西国力招标有限公司在售卖招标文件时提供（需邮购招标文件的，文件袋与招标文件一同邮寄）。采购代理机构提供的文件袋如不能容纳投标人的投标文件或开标一览表时，投标人可按“第六章 投标文件格式”要求或所提供的文件袋样式自行制作包装。

2. 投标人应将投标文件装订成册，**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**正本一份，副本六份；提供投标文件电子版 U(光) 盘 1 份[U(光) 盘封面请注明项目名称、项目编号及投标人名称]；**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**一并装入到一个投标文件袋内加以密封（要求文件袋无明显缝隙露出袋内文件）。所有投标文件袋在每一封贴处密封签章（公章、密封章、法定代表人（负责人）、委托代理人签字等均可）。

开标一览表及资格文件装订成一本，正本一份，副本二份；〔开标一览表格式见第六章，所投分标（如有）的开标一览表应合并装订成一份〕装入到一个开标一览表文件袋内封装并加以密封（要求文件袋无明显缝隙露出袋内文件），**要求单独递交。**

投标文件的正、副本的每一册（每一本）的包装封面上应注明投标人名称、投标人地址、投标文件名称（资信及商务文件、技术文件、报价文件；开标一览表及资格文件）、投标项目名称、项目编号、所投分标（如有）并加盖投标人公章，并注明“开标时才能启封”。

3. 投标文件袋与开标一览表文件袋须独立分装，**在规定的截止时间前，以两个独立的包装密封递交。**

4. 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件将被拒绝。

5. 投标人在投标截止时间之前，可以对已提交的投标文件进行修改或撤回，并书面通知采购人；投标截止时间后，投标人不得撤回、修改投标文件。修改后重新递交的投标文件应当按本招标文件的要求签署、盖章和密封。

6. 投标人已经被推荐为第一中标候选人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消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，但经评标委员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进行修改或者补正（可以是复印件、传真件等，原件必须加盖单位公章）。修改或者补正投标文件必须以书面形式进行，并应在中标结果公告之前查核原件。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. 在资格、符合性审查和商务评审时，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或其授权委托代理人签字，或未提供法定代表人授权委托书、投标声明书的；
- （4）投标代表人未能出具身份证明或与法定代表人授权委托人身份不符的；
- （5）项目填写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招标文件要求的（经评标委员会认定并允许其当场更正的笔误除外）；
- （7）投标有效期、交付使用时间、质保期、售后服务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含有采购人不能接受的附加条件的；
- （9）未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；
- （10）未按照招标文件的规定提交投标保证金的；（说明：评标时，评标委员会将以本采购代理机构编制的《项目投标保证金到账信息表》作为评审参考依据）。
- （11）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

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，或者与招标文件中标“▲”或“★”的技术指标、主要功能项目发生实质性负偏离的；

- （3）允许偏离的技术、性能指标或者辅助功能项目发生负偏离达 **3 项（含）** 以上的；
- （4）投标技术方案不明确，存在一个或一个以上备选（替代）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）投标人未就所投项目的全部内容作完整唯一报价的，或有漏项报价的或有选择的或有条件的报价的。
- （5）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. 被拒绝的投标文件为无效。

四、开 标

（一）开标准备

采购代理机构将在规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人或其授权代表应参加开标会并签到。投标人的法定代表人或其授权代表未参加开标会的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。

（二）开标程序

1. 开标会由本采购代理机构主持，主持人宣布开标会议开始；
2. 主持人介绍参加开标会的人员名单；
3. 主持人宣布评标期间的有关事项；
4. 投标人或其当场推选的代表、监督人员检查投标文件密封的完整性并签字确认；
5. 唱标：经密封检查确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容；未宣读的投标价格和招标文件允许提供和备选投标方案等实质内容，评标时不予承认；本采购代理机构工作人员只唱开标一览表；
6. 采购代理机构做开标记录，投标人代表对开标记录进行当场校核及勘误，并签字确认；同时由记录人、监督人当场签字确认。投标人代表未到场签字确认或者拒绝签字确认的，不影响评标过程。

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

7. 投标人代表如果对开标会环节有疑义或认为违反相关规定的，应当现场提出，否则视为放弃。
8. 开标会议结束。

五、资格审查

（一）资格审查

1. 采购人、采购代理机构根据双方签订的代理协议约定，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。

2. 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过：

- （1）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的。
- （2）未购买本招标文件的投标人。
- （3）投标人为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商的。
- （4）在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道被列入失信被执行人、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的。
- （5）不按照招标文件要求提供合格的资格证明材料的。
- （6）违反国家法律法规规定的其他资格内容的。

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，成员人数应当为五人以上单数。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

实质审查与比较

- （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，将要求投标人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，并最终以书面形式进行答复。

投标人代表未到场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）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或最低报价。

- （4）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。

- （5）评标委员会按评标原则推荐中标候选人同时起草并签署评标报告。评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

（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、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字或盖章确认，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；开标一览表正副本不一致的以开标一览表正本为准。
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，投标人同意并签字确认后，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）评委表决

在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准。

（七）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。

（八）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）本采购代理机构将在评标结束后 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人顺序确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

（二）中标人确定后，采购代理机构在财政部门指定的政府采购信息发布媒体发布中标公告。

（三）在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。

（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，以书面形式向采购代理机构提出质疑，并及时索要书面回执。

（五）采购代理机构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）质量保证金

本项目中标金额的 3%

（三）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）如中标人不按中标通知书的规定签订合同，则按中标人违约处理，采购代理机构将没收中标人投标的全部投标保证金。

（3）中标人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，采购人可以与中标人之后排名第一的中标候选人签订采购合同，以此类推，也可以重新招标。中标人放弃中标项目，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

（一）中标服务费

（1）采购代理机构按（桂价费〔2011〕55号）的收费标准，按差额定率累进法计取中标服务费。发布中标结果公告后，中标人须向广西国力招标有限公司一次付清中标服务费。

（2）代理服务收费标准：

费率 中标金额	货物招标	服务招标	工程招标
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100~500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1~5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%
5~10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10~50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50~100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%

:代理服务收费按差额定率累进法计算。

（3）服务费指定银行账户：

开户名称：广西国力招标有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市白沙支行（网银支付可选广西北部湾银行江南支行）

银行账号：8001 0905 7400 039

银行行号：313611002051

（二）解释权：本招标文件解释权属本采购代理机构。

附件 1:

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书（格式）

根据政府采购项目（采购合同编号：_____）的约定，我单位对（项目名称_____）政府采购项目中标（或成交）供应商（公司名称_____）提供的货物（或工程、服务）进行了验收，验收情况如下：

验收方式：		☐ 自行验收 ☐ 委托验收		
序号	名 称	货物型号规格、标准及配置等（或服务内容、标准）	数量	金 额
合 计				
合计大写金额： 仟 佰 拾 万 仟 佰 拾 元				
实际供货日期			合同交货验收日期	
验收具体内容	（应按采购合同、采购文件、投标响应文件及验收方案等进行验收；并核对中标或者成交供应商在安装调试等方面是否违反合同约定或服务规范要求、提供的质量保证证明材料是否齐全、应有的配件及附件是否达到合同约定等。可附件）			
验收小组意见	验收结论性意见：			
	有异议的意见和说明理由：			
	签字：			
验收小组成员签字：				
监督人员或其他相关人员签字：				
或受邀机构的意见（盖章）：				
中标或者成交供应商负责人签字或盖章：		采购人或受托机构的意见（盖章）：		
联系电话： 年 月 日		联系电话： 年 月 日		

第四章 评标方法及评分标准

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评审专家组成，成员人数应当为五人以上单数。其中，评审专家不得少于成员总数的三分之二。

（二）评标依据：评委将以招投标文件为评标依据，对投标人的投标报价、设备性能及配置、项目实施方案、售后服务、信誉业绩、政策功能等内容按百分制打分。其中**价格分 30 分；设备性能及配置分 24 分；项目实施方案分 24 分；售后服务分 12 分；信誉业绩分 6 分；政策功能分 4 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.....30 分

（1）投标人提供的货物符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定情形且按该办法中规定的格式提供了《中小企业声明函》的，对其投标价给予 10%的扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标价×（1-10%）；大中型企业与小型、微型企业组成联合体投标，其中小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额 30%以上的，联合体投标价给予 2%的扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标价×（1-2%）；除上述情况外，评标价=投标价。

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。监狱企业参加政府采购活动时，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）出具的属于监狱企业的证明文件。

按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2018〕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。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。中标人为残疾人福利性单位的，随中标结果公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

（2）以进入评标的最低的评标价为 30 分。

（3）某投标人价格分 = 投标人最低评标价/某投标人评标价× 30 分

（4）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，其应当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，评标委员会将其作为无效投标处理。

2、设备性能及配置分.....24 分

（1）设备技术参数及性能配置完全符合招标文件（无负偏离）的得基本分 6 分；

（2）非关键性指标参数（未标注“★”号的参数）有被评委采纳为正偏离的，每有 1 项加 1 分，最高得 6 分；（投标人必须提供由国家认可的第三方检测机构出具的检测报告作为证明材料，否则不得分）

（3）产品技术综合评价分（满分 12 分）

由评标委员会在打分前根据招标文件技术参数需求，依据各投标人技术响应情况及由投标人提供的

国家认可的第三方检测机构出具的检测报告确定各投标人所属档次，然后评委在相应档次内并独立打分

一档（3分）：关键性指标参数满足招标文件要求（技术参数无负偏离），且关键性指标参数有1-2项优于招标文件要求的进入一档。

二档（6分）：关键性指标参数满足招标文件要求（技术参数无负偏离），且关键性指标参数有3-4项优于招标文件要求的进入二档。

三档（9分）：关键性指标参数满足招标文件要求（技术参数无负偏离），且关键性指标参数有4-5项优于招标文件要求的进入三档。

四档（12分）：关键性指标参数满足招标文件要求（技术参数无负偏离），且关键性指标参数有6项及以上优于招标文件要求的进入四档。

3、项目实施方案分.....24分

评标委员会根据投标人提供的项目实施方案，综合评定其档次并在相应档次内独立打分。

一档（6分）：实施方案简单，方案重点内容不全或不突出，对项目需求分析不全面，针对本项目配备有实施团队、有组织措施及安排但可行性不高。

二档（12分）：实施方案基本符合本项目要求，且方案有重点内容、措施列举，对项目需求有分析，流程规划基本合理，针对本项目的配备的实施团队人员分工基本明确、组织措施及安排基本合理、基本能达到采购方的目的。

三档（18分）：实施方案较完整，且方案重点内容、措施列举较清晰，对项目需求有一定分析，流程规划合理，针对本项目配备的实施团队人员分工明确、组织措施及安排有序，有一定可行性，能达到采购方的目的。

四档（24分）：实施方案清晰完整，目标明确，且方案重点内容突出，措施具体，对项目需求分析理解深刻、有延展性，流程规划描述详细、规划合理。针对本项目配备优秀的、经验丰富的实施团队；有细化的项目进度计划流程，团队人员分工明确，有丰富的管理、服务经验；组织管理措施有具体的时间、质量、进度控制，科学合理，有针对性且可行性高；项目组织安排合理详细；方案可行性强，充分满足采购方的采购目的，能很好的实现采购方的预期效果。

4、售后服务分.....12分

从投标人的售后服务（包括售后服务网点、本地化服务、到达现场时间、解决故障时间、替代品、培训等）优异程度进行综合评定。

一档（3分）：有质量保证措施、售后服务承诺较简单；售后响应时间不及时或较慢，无具体承诺或不适用，服务内容、保障措施简单；

二档（6分）：质量保证措施和售后服务承诺基本满足招标文件要求，安排较具体，内容较完整、可行，售后响应时间满足招标文件要求，有具体承诺，服务内容、保障措施较为详细，具有本地化服务；

三档（9分）：质量保证措施和售后服务承诺完善，安排详细具体，内容完整，售后响应时间满足招标文件要求，响应程度较好，有具体承诺，服务内容、保障措施详细、具体，具备本地化服务、培训方案。

四档（12分）：质量保证措施和售后服务承诺充分满足招标文件要求，安排详细具体，内容完整、齐全、可行，有针对性，售后响应时间充分优于招标文件要求，响应程度高，有具体承诺且优于采购要求，服务内容、保障措施详细、具体，区内设立有售后服务网点、本地化响应程度高，培训方案有针对性。

5、信誉业绩分.....6分

（1）投标人具有 ISO9001 质量管理体系认证（以通过认证机构年审合格有效证明为准，提供证书复印件，原件备查），每有一项得 2 分，满分 2 分。

（2）投标人 2017 年以来（含 2017 年）有与本次采购内容相类似业绩的（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 4 分。

6、政策功能分.....4 分

（1）投标产品纳入《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19 号）中节能产品政府采购品目清单的（适用于非强制采购节能产品，产品提供投标产品所属节能产品认证证书复印件并加盖单位公章），得 1 分。

（2）投标产品纳入《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）中环境标志产品政府采购品目清单的（提供投标产品所属环境标志产品认证证书复印件并加盖单位公章），得 1 分。

（3）采用广西工业产品的金额占本次投标总金额的 80%以上（含）的加 2 分。

备注：根据《广西壮族自治区人民政府办公厅关于印发招标采购促进广西工业产品产销对接实施细则的通知》【桂政办发（2015）78 号文】的规定，“广西工业产品”是指广西境内生产的工业产品，具体以生产企业的工商营业执照注册所在地为准。“使用广西工业产品 80%以上”是指参加政府采购项目或招标项目时供货范围中采用广西工业产品的金额占本次投标总金额的 80%以上（含）。

（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；得分且投标报价相同的并列，按技术指标优劣顺序排列）并推荐中标候选人。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、因不可抗力或者自身原因提出不能履行合同，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、采购代理机构可以确定排名第三的中标候选人为中标人，其余以此类推，采购人也可以决定重新采购。对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

（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（格式）

合同编号：

采购人（甲方）：_____

采购计划号：_____

供应商（乙方）：_____

采购项目名称和编号：_____

签 订 地 点：_____

签 订 时 间：_____

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标人投标文件及其承诺，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)
1								
2								
3								
人民币合计金额（大写）					（小写）			

2、合同合计金额包括货物价款，备件、专用工具、安装、调试、检验、技术培训及技术资料和包装、运输等全部费用。如招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品目清单的产品。

2、乙方所提供的货物必须是全新、未使用的原装产品，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

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。

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。

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。

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：_____。

3、乙方负责货物运输，货物运输合理损耗及计算方法：_____。

第五条 交付和验收

1、交付使用时间：按乙方投标文件中所承诺的时间、地点：采购人指定地点。

2、乙方提供不符合招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（需要安装、调试的，则安装、调试完完）后七个工作日内进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署货物验收单并加盖采购单位公章，甲乙双方各执一份。

5、采购人委托采购代理机构组织的验收项目，其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准，验收结果以该项目验收报告结论为准。在验收过程中发现乙方有违约问题，可暂缓资金结算，待违约问题解决后，方可办理资金结算事宜。

6、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____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：按甲方需求要求。

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：分项有要求的按分项要求，分项无要求的按国家标准实行“三包”。

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：按本项目付款条件规定进行缴纳。

第九条 质量保证金

本项目中标金额的3%。

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、乙方应按招标文件规定及投标文件承诺的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。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，可按以下办法处理：

（1）更换：由乙方承担所发生的全部费用。

（2）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____小时内到达甲方现场。乙方不能或拒绝到达现场进行维修的，甲方有权请求第三方进行维修，维修所产生的维修费由乙方承担，乙方还应承担维修费的 20%的管理费。

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，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。货到后，甲方应当在到货（安装、调试完）后七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。

5、验收时乙方必须到现场，验收完毕后作出验收结果报告；验收费用由乙方负责。

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、甲方无故延期接收货物、乙方逾期交货的，每天向对方偿付违约货款额 3%违约金，但违约金累计不得超过违约货款额 5%，超过____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；甲方逾期付款的，每天向乙方偿付逾期货款额 3‰滞纳金，但滞纳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证期内，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。

7、其它违约行为按违约货款额 5%收取违约金。

8、乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应承担赔偿责任。

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，应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，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 合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人（负责人）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《合同法》有关条文执行。

第十八条 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。

第十九条 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、投标声明书；

4、中标通知书。

第二十条 本合同一式四份，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，甲乙双方各一份。

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。

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、投标文件外包装封面及投标文件封面格式

一）投标文件的外包装封面格式：（可选用）

投 标 文 件

采购代理机构：

采购项目名称：

采购项目编号：

所投分标（如有）：

投标文件名称：开标一览表及资格文件 / 资信及商务文件、技术文件、投标报价文件

投标单位：（盖章）

×年×月×日×时×分前不得拆开

二）投标文件封面格式：

（正、副本）

投标文件

采购项目名称：

采购项目编号：

所投分标（如有）：

投标文件名称：开标一览表及资格文件 / 资信及商务文件、技术文件、投标报价文件

投标人名称：（盖章）

投标人地址：

年 月 日

二、投标文件目录

1. 资格文件：

（1）有效的主体资格证明文件复印件；

①投标人有效的“主体资格证明文件”复印件（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等），同时要加盖单位公章；（**必须提供，原件备查**）

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复印件，同时要加盖单位公章；（**如有要求，则必须提供，原件备查**）

（2）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明；无纳税记录的，应提供由投标人所在地的税务部门出具的《依法纳税或依法免税证明》。（**复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供**）

（3）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证；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》。（**复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供**）

（4）财务状况报告。（**格式自拟，必须提供**）

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

（6）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和不良信用记录的书面声明。（**格式自拟，必须提供**）

2. 资信及商务文件：

（1）投标保证金的相关证明复印件（银行转账、电汇凭证或采购代理机构开具的到账证明均可）；（**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(负责人)授权委托书和委托代理人身份证正、反面复印件（格式见第六章）（**委托时必须提供**）；联合体投标时，还必须提供《联合协议》、《联合投标授权委托书》（格式见第六章）；

（4）法定代表人(负责人)身份证明书原件（格式见第六章）、法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件（**必须提供**）；

（5）产品销售许可证复印件；

（6）安全生产许可证复印件、产品代理资格证明文件复印件；

（7）商务响应表（格式见第六章）；（**必须提供**）

▲（8）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）

（9）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）

（10）类似成功案例的业绩（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）；

（11）其他特殊资质证书（如本地化服务能力等）；

（12）节能环保产品或政府强制采购节能产品认证证书；

（13）投标人质量管理体系和质量保证体系等方面的认证证书；

（14）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

（15）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）；

（16）投标产品符合《招标采购促进广西工业产品产销对接实施细则的通知》（桂政办发〔2015〕78号）要求的，提供广西工业产品声明函；

（17）投标人情况介绍；

（18）投标人提供的货物符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定情形的，提供中小企业声明函。（格式见第六章）

3. 技术文件：

（1）技术响应表：（必须提供）

（2）设备配置清单（均不含报价）；

（3）项目实施方案、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）

（4）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；

（5）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；

（6）投标人对本项目的合理化建议和改进措施；

（7）投标人需要说明的其他文件和说明；

▲（8）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）

4. 报价文件：

（1）投标函（格式见第六章）；

（2）投标报价明细表（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（与资格文件一同装订成册，单独封装递交，格式见第六章），联合体投标时还必须附《联合协议》。

5. 投标文件电子版。投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。

（1）投标文件电子版份数：1份。

（2）投标文件电子版形式：可编辑的word文档格式。

（3）投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或U盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。

▲注：法定代表人(负责人)授权委托书、投标声明书、投标函、开标一览表必须按照招标文件格式要求签署和加盖单位公章，否则作投标无效处理。

三、投标文件格式

一）资格文件部分（格式）

（1）有效的主体资格证明文件复印件；

①投标人有效的“主体资格证明文件”复印件（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等），同时要加盖单位公章；（**必须提供，原件备查**）

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复印件，同时要加盖单位公章；（**如有要求，则必须提供，原件备查**）

（2）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明；无纳税记录的，应提供由投标人所在地的税务部门出具的《依法纳税或依法免税证明》。（**复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供**）

（3）投标截止之日前一年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证；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》。（**复印件，原件备查，必须提供，新成立单位按实际提供**）

（4）财务状况报告。（**格式自拟，必须提供**）

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

（6）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和不良信用记录的书面声明。（**格式自拟，必须提供**）

二）资信及商务文件部分（格式）

（1）投标保证金的相关证明复印件（银行转账、电汇凭证或采购代理机构开具的到账证明均可）；（必须提供）

（2）投标声明书格式：

投标声明书

致：广西国力招标有限公司

_____（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（负责人），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（负责人）签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

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(负责人)授权委托书格式:

法定代表人(负责人)授权委托书

致: 广西国力招标有限公司

我_____ (姓名) 系_____ (投标人名称) 的法定代表人(负责人), 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名事项负全部责任。

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。

被授权人签名: _____

法定代表人(负责人)签名: _____

所在部门职务: _____

职务: _____

被授权人身份证号码: _____

贴附“委托代理人有效身份证复印件”(正反两面)

投标人名称(盖章):

年 月 日

（4）法定代表人（负责人）身份证明书

法定代表人（负责人）身份证明书

投 标 人：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）的法定代表
人（负责人）。

特此证明。

附件：法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件

投标人名称（盖章）：_____

_____年_____月_____日

（5）产品销售许可证复印件（按要求提供）；

（6）安全生产许可证复印件、产品代理资格证明文件复印件（按要求提供）

(7) 商务响应表格式：

_____分标

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
规范标准			
交付使用时间 及地点			
质量保证期			
付款条件			
商务及其他要 求			
...			

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

日 期：_____

▲（8）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）

（9）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）

（10）类似成功案例的业绩（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）；

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(负责人)签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

年 月 日

（11）其他特殊资质证书（如本地化服务能力等）；（按要求提供）

（12）节能环保产品或政府强制采购节能产品认证证书；（按要求提供）

（13）投标人质量管理体系等方面的认证证书；（按要求提供）

（14）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；（格式自拟）

（15）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）；

（16）投标产品符合《招标采购促进广西工业产品产销对接实施细则的通知》（桂政办发〔2015〕78号）要求的，提供广西工业产品声明函；

广西工业产品声明函

本公司郑重声明，根据《招标采购促进广西工业产品产销对接实施细则》的规定，本公司在本次投标中提供的下述产品为广西工业产品，详情如下：

序号	产品名称	型号和规格	数量	制造厂商及原产地	投标价	备注
1						
2						
.....						
	广西工业产品 合计价格：			占投标总价比例：		

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（盖章）：_____

法定代表人（负责人）或被授权人签字：_____

年 月 日

（17）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）

（18）投标人提供的货物符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定情形的，提供中小企业声明函。

中小企业声明函（货物）

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）采购活动，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（采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（采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：

注：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。

三）技术文件部分（格式）

(1) 技术响应表格式：

_____分标

项号	招标要求	应 标	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（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（盖章）：_____ 日 期：_____

(2) 设备配置清单格式：

_____分标

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（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（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）

（3）项目实施方案、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）

（4）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

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（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

日 期：_____

（5）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：

_____分标

序号	优惠内容	适用机型	单价	比市场价优惠率
				_____ %
				_____ %
				_____ %

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

日 期：_____

（6）投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）

（7）投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）

▲（8）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）

四）报价文件部分 （格式）

（1）投标函格式

投 标 函

致： 广西国力招标有限公司

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）提交投标文件：开标一览表及资格文件正本一份，副本二份；资信及商务文件、技术文件、投标报价文件，正本一份、副本六份。

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. 本投标有效期自提交投标文件截止之日起_____天。

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：_____

开户银行：_____ 银行账号：_____

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期：_____年____月____日

(2) 投标报价明细表格式

投标报价明细表

____分标

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
	...						
____分标投标总价（合计金额大写）：							¥ _____

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：_____

投标人名称（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

采购项目名称：

采购项目编号：

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
____分标投标总价（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（负责人）或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

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

3. 开标一览表中的“设备名称”、“数量”、“单价”、“投标报价”列必须填写；设备类项目“品牌及厂家”和“规格型号”列必须填写（定制产品和服务除外）。

4. 投标费用包括项目实施所需的人工费、服务费、运输费、安装调试费、购买及制作标书费、税费及其他一切费用。

5. 以上报价应与“投标报价明细表”中的“投标总价”相一致。

6. 此表要求与资格文件一同装订成册，单独包装、密封、递交，信封封面请注明采购项目名称、采购项目编号、所投分标号（如有）、投标人名称及“开标一览表”字样。注明“开标时才能启封”。

7. 联合体投标时，开标一览表中投标人名称必须注明联合体并加盖联合体各方公章，同时须提供联合协议。

8. 项目中如有多个分标的，每一分标的开标一览表必须分别按格式要求填写并签字、盖章再合并装订。

法定代表人(负责人)或委托代理人（签字或盖章）：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

五）投标文件电子版。投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。

（1）投标文件电子版份数：1 份。

（2）投标文件电子版形式：可编辑的 word 文档格式。

（3）投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或 U 盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。