**竞争性比选文件**

项目名称：垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购

招 标 人：垫江县小厦建筑有限公司

招标代理机构：重庆立生实业有限公司

二〇二五年十月

目 录

[第一篇 竞争性比选公告 - 3 -](#_Toc2736)

[一、竞争性比选内容 - 3 -](#_Toc26052)

[二、资金来源 - 3 -](#_Toc17907)

[三、投标人资格条件 - 3 -](#_Toc21655)

[四、比选有关说明 - 3 -](#_Toc20676)

[五、比选保证金 - 4 -](#_Toc734)

[六、其他有关规定 - 5 -](#_Toc23521)

[七、联系方式 - 5 -](#_Toc6480)

[第二篇 项目技术需求 - 7 -](#_Toc1102)

[一、人员要求 - 7 -](#_Toc9062)

[二、 项目采购需求及技术需求一览表 - 8 -](#_Toc11661)

[四、其他要求 - 63 -](#_Toc13887)

[第三篇 项目商务需求 - 65 -](#_Toc5593)

[一、供货期限、交货地点 - 65 -](#_Toc6948)

[二、验收方式 - 65 -](#_Toc11116)

[三、质量保证及售后服务 - 66 -](#_Toc13518)

[四、投标报价 - 67 -](#_Toc23015)

[五、履约保证金 - 68 -](#_Toc5905)

[六、进度款支付 - 68 -](#_Toc18851)

[七、项目结算原则 - 68 -](#_Toc25962)

[八、中标人变更 - 69 -](#_Toc25228)

[第四篇 资格审查及评标办法 - 70 -](#_Toc30964)

[一、资格审查及符合性审查 - 70 -](#_Toc20163)

[二、评标方法 - 71 -](#_Toc31475)

[三、评标标准 - 72 -](#_Toc17277)

[四、无效投标条款 - 72 -](#_Toc16578)

[五、废标条款 - 73 -](#_Toc18874)

[第五篇 投标人须知 - 74 -](#_Toc23593)

[一、费用 - 74 -](#_Toc19909)

[二、竞争性比选文件 - 74 -](#_Toc11109)

[三、比选要求 - 74 -](#_Toc13212)

[四、中标人的确定和变更 - 76 -](#_Toc20069)

[五、成交通知 - 76 -](#_Toc24496)

[六、关于质疑和投诉 - 76 -](#_Toc21262)

[七、签订合同 - 77 -](#_Toc24227)

[八、项目验收 - 77 -](#_Toc14471)

[九、采购代理服务费 - 77 -](#_Toc27624)

[第六篇 合同草案条款 - 78 -](#_Toc10701)

[第七篇 投标文件格式要求 - 88 -](#_Toc22132)

[一、经济部分 - 89 -](#_Toc4655)

[二、服务部分 - 144 -](#_Toc31710)

[三、商务部分 - 145 -](#_Toc607)

[四、资格条件及其他 - 149 -](#_Toc5539)

[五、其他资料 - 154 -](#_Toc21296)

## 第一篇 竞争性比选公告

重庆立生实业有限公司（以下简称：招标代理机构）接受垫江县小厦建筑有限公司（以下简称：招标人）的委托，对“垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购”项目进行竞争性比选采购，欢迎有资格的投标人前来参与。

## 一、竞争性比选内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目名称** | **最高限价**  **（元）** | **中标人数量（名）** |
| 垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购 | 455500.00 | 1 |

## 二、资金来源

自筹资金，预算金额为455500.00元。

## 三、投标人资格条件

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（二）本项目的特定资格要求：无。

## 四、比选有关说明

（一）竞争性比选文件获取时间：2025年10月17日起，在垫江县人民政府网站和重庆渝垫国有资产经营集团有限公司官网下载本项目的竞争性比选文件、答疑、补遗等相关资料。无论投标人下载与否，招标人都视为投标人收到以上资料并全部知晓有关过程和事宜，由此产生的一切后果由投标人自负。

（二）纸质投标文件递交地点：垫江县小厦建筑有限公司（地址：重庆市垫江县桂西大道财富大厦1508室）。

（三）投标文件递交截止时间：2025年10月23日北京时间14:30（截止时间前30分钟内递交投标文件）。

（四）比选开始时间：2025年10月23日北京时间14:30

（五）比选地点：同投标文件递交地点

（六）现场踏勘：招标人不统一组织现场踏勘，愿意进行现场踏勘的投标人可根据自愿原则自行前往项目所在地进行必要的现场踏勘，以充分了解影响项目报价等的相关因素，任何因忽视或误解情况而导致出现的问题，由投标人自行承担责任。

（七）除现场递交投标文件纸质版一正一副外，还须在投标文件递交截止日当天12:00至14:30时间段内（北京时间）将投标文件正本签字盖章完整的扫描件（PDF格式）发送至邮箱2521186913@qq.com（若未发送邮件，将按否决投标处理；该扫描件不作为评审依据）。

## 五、比选保证金

投标人可以选择以下方式之一交纳比选保证金：

方式一：

（一）以转账支票或电汇形式递交比选保证金的

1.比选保证金交款形式及要求：从企业的基本账户（开户行）在投标文件递交截止时间前通过转账支票直接划付或以电汇方式直接划付至下面指定的保证金账户。若投标文件递交截止时间延期，则比选保证金提交的截止时间和投标文件递交截止时间应当保持一致。不满足上述要求的比选保证金无效。

投标人自行考虑汇入时间风险，如同城汇入、异地汇入、跨行汇入的时间要求。

2. 以转账支票或电汇形式递交比选保证金的金额：9000.00元（人民币）。

3. 账户信息：

户名：垫江县小厦建筑有限公司

账号：0172014210001602

开户行：重庆三峡银行垫江支行。

4. 竞选人必须在付款凭证备注栏中注明是“垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购比选保证金”。项目名称可简写成：文毕湖综合商业体厨房设备采购比选保证金。

（二）保证金的退还

评审结束后退还非中标候选人的比选保证金，中标候选人的比选保证金在签订合同后原路退还。

方式二：

（一）投标文件递交现场以现金方式递交比选保证金的

1. 投标人将符合比选保证金金额的现金装入自备牛皮纸袋或信封，密封并加盖投标人公章在递交投标文件时一同递交（注：需在牛皮纸袋或信封上贴标签注明项目名称及投标人名称）。

2. 比选保证金金额：9000.00元（人民币）。

（二）退还

评审结束后现场退还非中标候选人的比选保证金，中标候选人的比选保证金在签订合同后原路退还。

## 六、其他有关规定

（一）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项（包）下的采购活动，否则均为无效投标。

（二）为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

（三）本项目若有澄清文件招标人将在垫江县人民政府网站和重庆渝垫国有资产经营集团有限公司官网挂网告知各潜在投标人。

（四）超过投标文件截止时间递交的投标文件，恕不接收。

（五）投标人参与比选的费用：无论比选结果如何，投标人参与本项目比选的所有费用均应由投标人自行承担。

**（六）本项目不接受联合体参与比选，否则按无效处理。**

**（七）本项目不接受合同分包，否则按无效处理。**

（八）按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》财库〔2016〕125号，投标人列入失信被执行人、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投标人，将拒绝其参与本项目采购活动。

## 七、联系方式

（一）招标人

名称：垫江县小厦建筑有限公司

地址：重庆市垫江县桂西大道财富大厦十五楼

联系人：董老师

联系电话：023-74644966

（二）招标代理机构：重庆立生实业有限公司

地址：重庆市垫江县桂阳街道桂西大道南二段2号财富大厦14楼

联系人：朱老师

联系电话：023-74686886

## 项目技术需求

## 一、人员要求

若为非投标人法定代表人参与比选会议的，投标人拟派参与本项目比选的授权代表，须在投标文件中提供有效的附有法定代表人身份证明的授权委托书并加盖投标人公章，以及投标人单位为授权代表缴纳的2025年3月至2025年8月连续养老保险证明材料【提供的养老保险参保证明材料须体现授权代表的姓名、身份证号（或社保号）、单位名称、本单位参保时间（或起始参保时间），并带有社保部门公章或社保部门的有效电子印章】。

## 

## 项目采购需求及技术需求一览表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 附图 | 品牌 | 规格型号（mm） | 单位 | 数量 | **技术参数** | 单价基准价（元） | 备注 |
| **主厨烹饪区** | | | | | | | | | |
| A01 | 双头大锅 节能灶 | 含两口 专用节能大锅 |  | 2000\*1200\*1250 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，耐油盐等腐蚀，经久耐用； 2、侧板及国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作 3、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 4、★所投大锅灶：检测和判定依据GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》，所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T392-2012的要求，其能效等级为1级；节能降燥：运行噪音等级为一级；空气供给方式：引射大气式； 5、配置有专用大锅两口，优质摇摆水笼头，优质气阀，并设落水槽直径为φ50mm落水管，加过滤槽盖，防残渣堵塞。 带★均提供国家认监委可查的检验检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 13800 |  |
| A02 | 炉拼台 |  |  | 300\*1200\*1250 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，台面下加不锈钢固头； 2、台脚采用直径φ38mm\*1.2mm优质不锈钢圆管,下配不锈钢可调节脚； | 950 |  |
| A03 | 双炒一尾 节能灶 | 含两口专用锅 |  | 1800\*1200\*1250  含两口专用锅 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，耐油盐等腐蚀，经久耐用；； 2、侧板及其他均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 4、★所投中餐炒菜灶：检测和判定依据GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》，所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T28-2013的要求，其能效等级为1级；节能降燥：运行噪音等级为一级；空气供给方式：引射大气式； 5、配置有专用炒锅两口，优质摇摆水笼头，优质气阀，并设落水槽直径为φ50mm落水管，加过滤槽盖，防残渣堵塞。 带★均提供国家认监委可查的检验检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 11700 |  |
| A04 | 单头矮汤炉 带高靠背 |  |  | 700\*750\*1250 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 3、国标铜心线风机； 4、配置有一个优质加厚60CM高汤桶、摇摆水笼头，优质气阀等。 | 4500 |  |
| A05 | 智能沥米饭 蒸柜 | 含20个304专用 沥米蒸饭盘 长595mm\*宽395mm\*高70mm |  | 1500\*750\*1810 | 台 | 1 | 1、**全自动智能化洗米、沥米、蒸米设备，降糖降脂、去除农药残留重金属，适合所有人群，煮出的米饭颗粒饱满、米香浓郁、环保健康；** 2、配20盘国标304不锈钢优质专业饭盘，带沥水功能、可制作沥米饭、蒸蛋、蒸肉、蒸菜均可； 3、内胆均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，配优质高温密封圈，绝热性能好，无噪声，无黑烟，保温时间长，经久耐用；带熄火保护装置； 4、★提供该设备普通米米饭蒸好后的国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA标识的有效检测报告。检测依据GB5009.12-2023《食品安全国家标准食品中铅的测定》《食品安全国家标准食品中镉的测定》、GB5009.27-2016《食品安全国家标准食品中苯并(a)芘的测定》、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》、GB23200.113-2018《食品安全国家标准植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱-质谱联用法》、SN/T1923-2007《进出口食品中草甘膦残留量的检测方法液相色谱-质谱/质谱法》GB5009.11-2014《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷》标准。 检测铅(以 Pb计)、镉(以 Cd计)、无机砷(以AS计)、\*苯并[a、]芘黄曲霉毒素、B1稻瘟灵草甘膦，未检测出的结果报告。带★均提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 28800 |  |
| A06 | 单通移门 荷台柜 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 3 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、背板、围板、侧板、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 2980 |  |
| A07 | 冷藏操作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、知名品牌，冷藏冷冻自由转换，冷藏温度范围-1℃-10℃，冷冻温度范围-1℃--22℃； 2、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 3、拉伸内胆，不锈钢层架（比常规网子承重耐用） 4、制冷效果佳，内置抑菌模块； 5、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 5800 |  |
| A08 | 无背板双星盆水池 |  |  | 1592\*600\*800 | 台 | 1 | 1、面板及星斗采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及优质水龙头； 2、台脚采用38\*80mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚。 | 2200 |  |
| A09 | 灶具 灭火系统 |  |  | L=10mm | 台 | 1 | 1、灭火系统为纯机械式启动，确保在无任何电源状况下全方位保护灶台区域，无电源控制更安全。 2、灭火系统所有安装管路为SUS304不锈钢无缝钢管螺纹连接，安全可靠。 3、灭火装置具备自动兼手动两种启动模式，确保万无一失，同时向消控中心传送报警信号。  4、灭火装置在启动灭火的同时，切断燃气机械阀或燃气电磁阀，确保控制火源，达到更好的灭火效果。 5、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀在灭火药剂喷洒完后，自动喷水降温防止复燃。  6、灭火装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、固定管卡、手动控制盒等组成，其中控制箱由自动释放机构、高压驱动气瓶、机械式水流控制阀、防虹吸开关、液体药剂罐食用油专用灭火剂以及高压连接软管、单向阀、减压阀等构成。 | 22800 |  |
| A10 | 洗地龙头 |  |  | 510\*175 | 台 | 1 | 1、冲地水枪为后扳机，水嘴可调节压力； 2、冲地龙头摆动支架为304不锈钢材质，50/77两个角度可调节； 3、冲地龙头进水主体为304不锈钢轴与黄铜进水主件； 4、配钢丝编织液压管15米。 | 4500 |  |
| A11 | 不锈钢 封墙板 |  |  | 按实际定制 | 米 | 7 | 均采用国标为1.0mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 550 |  |
| A12 | 垃圾桶 |  |  | 120L | 个 | 2 | 1、钢化塑料，经久耐用；  2、带轮设计，方便使用； 3、分类：厨余垃圾、其他垃圾各一个 | 450 |  |
| A13 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 2 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| A14 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 2 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **粗加工间（肉类蔬菜加工）** | | | | | | | | | |
| B01 | 大功率 燃气热水器 |  |  | 605\*400\*180 | 台 | 1 | 1、35℃~65℃滑动调节水温； 2、密闭燃烧结构，省气； 3、故障自检功能，安全； 4、高抗风压（抗风压≥300Pa=0.3KN/㎡对应9级烈风）； 5、直流变频电机，风速（空气补充）与燃气线性配比，燃烧稳定、热效率高； 6、四分段最低温升≤5.5K，杜绝夏季水太烫; 7、自动恒温功能 ； 8、安全保护装置设置智能化：点火失败，意外熄火保护、残火检测保护、干烧过热保护、漏电保护； 9、可连续放热水4-5小时，使用寿命长，使用方便； 10、每台可同时带3-4个龙头。 | 8500 |  |
| B02 | 多功能 切菜机 |  |  | 800\*500 | 台 | 1 | 1、国标不锈钢外壳机体； 2、1.5KW，可切丝切片切丁，工作量300-1000Kg/h； 3、刀片大小粗细均可定制。 | 7800 |  |
| B03 | 绞切肉机 |  |  | 692\*450\*870 | 台 | 1 | 1、大功率铜心线双电机2.2KW\*2,220V，切肉双规格； 2、生产能力：切片420KG/H；切丝225KG/H；绞肉180KG/H； 2、采用圆不锈钢刀组，经久耐用，绞肉螺旋杆采用食品级**304**制作，环保不生锈； 3、盆式，操作更方便更卫生； 4、整体均采用食品机不锈钢制作。必须环保耐用。 | 5200 |  |
| B04 | 双层工作台 |  |  | 1500\*700\*800 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 | 2200 |  |
| B05 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深400 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深400MM。 | 2600 |  |
| B06 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深300 | 台 | 2 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深300MM。 | 2500 |  |
| B07 | 双层工作台 |  |  | 800\*700\*500 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 放锯骨机。 | 1650 |  |
| B08 | 锯骨机 |  |  | 565\*500\*950 | 台 | 1 | 进口锯条、国标铜心线电机、机身全不锈钢 | 6500 |  |
| B09 | 双温四门 冰柜  风冷工程款 |  |  | 1200\*760 \*1940 | 台 | 2 | 1、知名品牌，冷藏温度范围-1℃**-**10℃，冷冻温度范围-6℃**-**-22℃； 1、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 2、风冷无霜，防凝露设计，节能； 3、制冷效果佳，内置抑菌模块； 4、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 8250 |  |
| B10 | 洗地龙头 |  |  | 510\*175 | 台 | 1 | 1、冲地水枪为后扳机，水嘴可调节压力； 2、冲地龙头摆动支架为304不锈钢材质，50/77两个角度可调节； 3、冲地龙头进水主体为304不锈钢轴与黄铜进水主件； 4、配钢丝编织液压管15米。 | 4500 |  |
| B11 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| B12 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **洗碗区** | | | | | | | | | |
| C01 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深400 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深400MM。 | 2200 |  |
| C02 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深300 | 台 | 2 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深300MM。 | 2100 |  |
| C03 | 接碟台 |  |  | 480\*700\*800+120 | 台 | 1 | 1、整体均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、台脚采用直径φ38mm\*1.0mm优质不锈钢圆管； 3、下层由不锈钢钜管制作。 | 880 |  |
| C04 | 落地式 高温 热水机 |  |  | 680\*580\*900 +600 | 台 | 1 | 1、商用燃气直供热水机； 2、★产品采用全不锈钢材料，其中内胆采用304不锈钢材料、换热器采用316不锈钢材料； 3、★最高水温可达85℃，温升75℃，每小时可产610L热水； 4、★设备面板配置有中文显示屏，可实时中文显示蒸汽的温度、工作时间、工作状态及故障类型； 5、★设备具有倒计时关机功能，以利于节能； 6、★火管式换热方式，水胆式结构； 7、★智能脉冲点火，具有多重安全保护，包括意外熄火保护、缺水保护、溢火保护、干烧保护、风压保护、压力保护等安全保护功能，保证设备及操作人员的安全； 8、★产品采用模块式设计，可单机或多机并联使用，包括水胆在内的所有模块可更换，接线采用插拔方式，易于维修、更换； 9、优质部件：进水、进气全部采用铜管，燃气进气阀采用双位大流量进气阀； 10、设备上、下、左、右、前五面全部可打开，以便于后期维护； 11、可壁挂或落地安装。 | 18500 |  |
| C05 | 四层平板 货架 |  |  | 1200\*500\*1550 | 台 | 2 | 1.框架管采用38\*25\*1.0mm不锈钢管； 2.立柱采用38\*1.0mm不锈钢管，配38mm可调脚； 3.隔板采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 1580 |  |
| C06 | 双层工作台 |  |  | 1000\*600\*800 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 | 1650 |  |
| C07 | 单通移门 碗柜 |  |  | 1200\*500\*1800 | 台 | 1 | 1、门及中间隔板均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 4800 |  |
| C08 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| C09 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **面点间** | | | | | | | | | |
| D01 | 双动双速 和面机  B30 |  |  | 730\*445\*860 | 台 | 1 | 1、额定电压:380V; 2、额定频率：50HZ; 3、料桶容积：30L; 4、和面限量：5-12.5KG; 5、整机重量:106KG; 6、功率：0.85KW/1.5KW; 7、搅拌杆转速：250/125r pm | 7800 |  |
| D02 | 揉面机 |  |  | 35型 | 台 | 1 | 1、不锈钢食品级滚筒，专业揉压面团； 2、机身为国标201不锈钢； 3、国标铜心线电机。 | 3800 |  |
| D03 | 木案工作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面采用橡木40mm厚； 2、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 3、工作台下配38mm调节脚。 | 3200 |  |
| D04 | 冷藏操作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、知名品牌，冷藏冷冻自由转换，冷藏温度范围-1℃-10℃，冷冻温度范围-1℃--22℃； 2、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 3、拉伸内胆，不锈钢层架（比常规网子承重耐用） 4、制冷效果佳，内置抑菌模块； 5、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 5800 |  |
| D05 | 单星盆水池 |  |  | 700\*700 \*800+120 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质龙头； 2、台脚采用38\*38mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚。 | 1680 |  |
| D06 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| D07 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **仓库** | | | | | | | | | |
| E01 | 米面架 |  |  | 1200\*500\*200 | 台 | 3 | 1、主骨架采用φ38mm不锈钢圆管制作； 2、中间横板均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，可承重，美观耐用。 | 1650 |  |
| E02 | 四层平板 货架 |  |  | 1200\*500\*1550 | 台 | 3 | 1.框架管采用38\*25\*1.0mm不锈钢管； 2.立柱采用38\*1.0mm不锈钢管，配38mm可调脚； 3.隔板采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 1580 |  |
| **取餐区** | | | | | | | | | |
| F01 | 五格保温 售饭柜 |  |  | 1800\*700 \*800 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.2mm201不锈钢腹膜磨砂板，门板及围板采用国标为1.0mm201不锈钢腹膜磨砂板；并采用左右推拉式滑门； 2、装有自控温电热管，功率：3KW/220V； 3、含五格304食品级份数盆； 4、支撑脚管采用48\*1.0mm不锈钢管，下部装有48可调脚。 | 5980 |  |
| F02 | 单通移门 荷台柜 |  |  | 1800\*700\*800 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、背板、围板、侧板、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 2980 |  |
| F03 | 双门消毒柜  高温 远红外线 |  |  | 1190\*552\*1660 | 台 | 2 | 1、消毒方式：高温远红外线消毒； 2、容积：640L； 3、电压：220v/50HZ； 4、功率：2.2kw； 5、高温远红外线消毒杀菌，杀毒效果彻底、无死角，适合各种大型酒店、宾馆、食堂等场所； 6、整体发泡,保证高温消毒的良好效果。 | 7500 |  |
| F04 | 双门留样柜 |  |  | 1180\*630\* 1780 | 台 | 1 | 1、专用留样柜，带专用锁；  2、全不锈钢机身，全部采用聚氨酯高压发泡。 3、国家环保质量认证。 4、温度范围0℃-10-6℃； 5、独立制冷开关加灯开关。 | 7800 |  |
| F05 | 双眼收餐 台柜 |  |  | 1400\*650\*800 | 台 | 1 | 1、整体均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、下层带轮推拉式，配置两个钢化垃圾桶； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 4850 |  |
| F06 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 4 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| F07 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 4 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **抽排系统** | | | | | | | | | |
| 1 | 油烟净化 净味带新风 一体机  主厨烹饪区 |  |  | L7000\*1300 | 米 | 7 | 1、净油、净烟、净味同步进行，带新风系统，均采用国标201#1.2mm厚不锈钢板制作； 3、★ 要求投标人提供所投产品检验依据：HJ/T 62-2001、GB/T 16157-1996、HJ 706-2014，油烟净化效率≥98%，折算为基准排风量时的油烟排放浓度≤0.19mg/m³，本体漏风率≤2.5%，噪声检测距设备一米处≤55dB，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 4、★要求投标人提供所投产品检验依据：GB/T 16157-1996、HJ 38-2017、HJ/T 62-2001、HJ 504-2009、的检测报告，颗粒物净化效率≥90%，非甲烷总烃净化效率≥83%，折算为基准排风量时的非甲烷总烃排放浓度≤1.3mg/m³，臭氧排放浓度≤0.01mg/m³，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 5、★产品符合检验依据：GB/T 3482-2008，符合雷击电流幅值:8/20us:20kA，每次试验间隔1分钟，正负极性各5次，雷击试验后设备正常工作，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 6、★依据GB/T 14295-2019 《空气过滤器》 标准，阻力和效率项目计数效率为≥99.5% (0. 3~1.0um)，计数效率为≥99.8% (3.0~10.0um)，计数效率为≥99.7% (1. 0~3.0um)，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 7、 ★产品运行、运输安全稳定不易损坏，依据：GB 4706.1-2005、GB 4706.95-2008、GB/T 4857.5-1992，在规定的低电阻试验中，电阻值应不超过 0.1Ω ，测试结果≤0.03Ω，跌落高度1000mm，试验后，包装件及受试样品无损坏，可以正常开机工作，判定合格，提供带CMA检测报告复印件并加盖授权企业公章。 8、★产品重要部件绝缘子依据GB/T 2423.2-2008，将试验样品放入温度为试验室温度的试验箱中,然后将温度调节到150°C，温度稳定后持续 48 小时，试验结束后取出样品恢复 4 小时后观察，陶瓷无溶解、破裂。试验后样品经≥15kV高压试验1min 内无击穿现象，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 9、★产品操作系统依据GB/T 25000.51-2016，通过故障原因显示、室内空气检测、燃气泄漏报警联动、联动控制大于50台产品、设备共享、设备维保、噪音、温湿度、设备监测数值显示、模式设置感应功能、安全功能、消防功能检测，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖加盖授权企业公章。。 10、★油烟净化一体机机身不锈钢板依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002，中性盐雾试验(NSS试验)耐腐蚀等级达到10级，单项判定合格，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 11、★为降低对环境造成污染，产品需符合GB/T 26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》的限值要求，检测报告需包含产品铭牌体现合规性，产品所有零部件≥400项均需进行检测并附带图片，检测结论符合要求，提带CMA和CNAS标志检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 11200 |  |
| 2 | 镀锌管道 |  |  | 现场订制 | 平方 | 60 | 所有管道整体均采用1.0mm厚镀锌板制作。 | 150 |  |
| 3 | 控制线 |  |  |  | 米 | 40 | 国标铜心线，与设备匹配 | 38 |  |
| **餐具及杂件等** | | | | | | | | | |
| 1 | 304不锈钢 地沟盖 |  |  | 570\*300\*25 | 块 | 70 | 1、加厚型，304材质1.2mm厚； 2、国标304材质，由于地沟盖是接触地面及地沟，油盐等对不它的腐蚀极大，故建议须304材质。  按实际核算数量。 | 95 |  |
| 2 | 摆台餐具 |  |  | 10件套 | 套 | 40 | 优质环保骨质瓷，美观耐用。 含骨碟、碗、小汤勺、茶杯及杯垫、味碟、筷架、两双筷子、另单独配两烟缸，一个牙签筒， 多种花色可选。 | 260 |  |
| 3 | 玻璃杯四件套 |  |  | 4件套 | 套 | 40 | 优质环保水晶玻璃杯，含红酒杯、水杯、分酒器、白酒杯。款式均可选。 | 198 |  |
| 4 | 玻璃水杯 |  |  |  | 个 | 200 | 优质环保水晶玻璃杯 | 20 |  |
| 5 | 装菜餐具 |  |  | 22件套 | 套 | 1 | 优质环保国宴用瓷，莹骨瓷，经久耐用。 含菜盘、汤钵、配一些特色餐具等共22个。 | 2400 |  |
| 6 | 装菜餐具 |  |  | 16件套 | 套 | 2 | 优质环保国宴用瓷，莹骨瓷，经久耐用。 含菜盘、汤钵等共16个。 | 1280 |  |
| 7 | 304快餐盘 |  |  | 365\*270\*30 | 套 | 200 | 304环保大六格不锈钢盘（带钢印、加厚加重） 含12CM304双层环保不锈钢碗（带钢印、加厚加重）。 | 68 |  |
| 8 | 304双层碗 |  |  | 180 | 个 | 200 | 1、食品级304加厚，安全环保； 2、加厚型，经久耐用。 | 38 |  |
| 9 | 小勺子 |  |  | 180 | 把 | 200 | 国标201无磁材质 | 6 |  |
| 10 | 平板推车 |  |  | 900\*550\*880 | 台 | 1 | 1.面板采用国标1.0mm不锈钢板制作； 2.配优质承重万向轮。 | 880 |  |
| 11 | 台称 |  |  | 300KG 350\*450\*750 | 台 | 1 | 高清显示屏，不锈钢表头，加厚立柱，可折叠设计，加大台面，可调秤脚 | 660 |  |
| 12 | 拖把池 |  |  | 500\*500\*500 | 台 | 1 | 1.整体均采用国标1.2mm厚201#不锈钢腹膜砂板制作。 | 980 |  |
| 13 | 餐盘收餐车 |  |  | 900\*650\*980 | 套 | 1 | 钢化加厚，带六个盆，带轮子，方便推至洗碗间清洗。 | 1080 |  |
| 14 | 全钢无磁厚 味盅 |  |  | 180 | 个 | 18 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 18 |  |
| 15 | 全钢无磁厚 油鼓 |  |  | 10寸 | 个 | 3 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 36 |  |
| 16 | 留样盒 |  |  | 500克 | 个 | 50 | 食品级PP材质，通透盒体,乐扣乐扣密封性能好 | 16 |  |
| 17 | 专用老竹 木筷子 |  |  | 280 | 把 | 6 | 45双一把 | 12 |  |
| 18 | 不锈钢托盘 |  |  | 360\*270 | 个 | 10 | 国标201无磁材质 | 12 |  |
| 19 | 优质商用炒勺 |  |  | 2号 | 把 | 4 | 食品级不锈钢锅铲，手柄全实木 | 28 |  |
| 20 | 长柄不锈钢 大锅铲 |  |  | 200 | 把 | 3 | 食品级不锈钢锅铲，手柄全实木，木柄长1米 | 98 |  |
| 21 | 全钢厚码斗 |  |  | 200 | 个 | 30 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 15 |  |
| 22 | 白色菜篮 |  |  | 大号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 68 |  |
| 23 | 白色菜篮 |  |  | 中号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 75 |  |
| 24 | 白色菜篮 |  |  | 小号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 65 |  |
| 25 | 全钢小孔漏盆 |  |  | 600 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 90 |  |
| 26 | 全钢加厚面盆 |  |  | 380 | 个 | 10 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 30 |  |
| 27 | 全钢加厚面盆 |  |  | 600 | 个 | 3 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 98 |  |
| 28 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 350\*2.5 | 个 | 5 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 118 |  |
| 29 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 400\*3.0 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 190 |  |
| 30 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 500\*3.0 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 290 |  |
| 31 | 钢化垃圾桶 加盖 |  |  | 120L | 个 | 2 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 68 |  |
| 32 | 钢化垃圾桶 加盖 |  |  | 200L | 个 | 2 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 75 |  |
| 33 | 白色收纳箱 |  |  | 中号 | 个 | 10 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 110 |  |
| 34 | 蓝色收碗筐 |  |  | 中号 | 个 | 5 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 95 |  |
| 35 | 分色圆形 胶菜板 |  |  | 430\*80 | 块 | 4 | 食品级PE材质，无毒/无味/环保，耐砍耐剁，红、黄、蓝、绿四色； | 248 |  |
| 36 | 分色锻打菜刀 |  |  | 大号 | 把 | 5 | 优质锻打片刀 | 165 |  |
| 37 | 分色锻打菜刀 |  |  | 中号 | 把 | 5 | 优质锻打片刀 | 138 |  |
| 38 | 锻打全钢砍刀 |  |  | 中号 | 把 | 2 | 优质锻打砍刀 | 115 |  |
| 39 | 全钢刮皮刀 |  |  | 200 | 把 | 5 | 优质全钢 | 16 |  |
| 40 | 剪刀 |  |  | 200 | 把 | 4 | 食品级不锈钢，优质耐用 | 50 |  |
| 41 | 全钢打菜勺 |  |  | 1两 | 把 | 10 | 食品级不锈钢锅铲，打菜用 | 25 |  |
| 42 | 木柄密漏 |  |  | 12寸 | 把 | 2 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 38 |  |
| 43 | 木柄网漏 |  |  | 200 | 把 | 2 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 48 |  |
| 44 | 钢柄密漏 |  |  | 300 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 55 |  |
| 45 | 钢柄密漏 |  |  | 280 | 把 | 1 | 食品级不锈钢 | 45 |  |
| 46 | 全钢水瓢 |  |  | 5斤 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 52 |  |
| 47 | 漏勺 |  |  | 200 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 22 |  |
| 48 | 优质商用炒铲 |  |  | 1号 | 把 | 1 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 39 |  |
| 49 | 优质商用炒铲 |  |  | 2号 | 把 | 1 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 31 |  |
| 50 | 加厚蓝色毛巾 |  |  | 长形 | 条 | 10 | 纯棉线，吸水性能好 | 10 |  |
| 51 | 蓝色薄毛巾 |  |  | 长形 | 条 | 10 | 纯棉线，吸水性能好 | 8 |  |
| 52 | 加厚线手套 |  |  | 常规 | 双 | 50 | 棉线加厚制作 | 5 |  |
| 53 | 防水围腰 |  |  | 大号加长 | 条 | 10 | 优质防水 | 22 |  |
| 54 | 防水袖套 |  |  | 常规 | 双 | 10 | 优质防水 | 8 |  |
| 55 | 厨师工作服 |  |  | 实际测量 | 件 | 10 | 优质棉质工作服，吸汗透气 | 85 |  |
| 56 | 乐扣优质 保鲜盒 |  |  | 2号 | 个 | 20 | 食品级PP材质，通透盒体 | 26 |  |
| 57 | 乐扣优质 保鲜盒 |  |  | 1号 | 个 | 10 | 食品级PP材质，通透盒体 | 35 |  |
| 58 | 刷把 |  |  | 400 | 把 | 5 | 优质竹丝 | 12 |  |
| 59 | 泡菜坛 |  |  | 大号 | 个 | 4 | 100KG；优质土陶制作而成 | 550 |  |
| 60 | 泡菜坛 |  |  | 中号 | 个 | 2 | 50KG；优质土陶制作而成 | 480 |  |
| 61 | 全钢防爆 压力锅 |  |  | 440 | 个 | 1 | 食品级材质，环保；压盖式防爆，高压烹饪，四重防护。 | 1680 |  |
| 62 | 全钢防爆 压力锅 |  |  | 360 | 个 | 1 | 食品级材质，环保；压盖式防爆，高压烹饪，四重防护。 | 1500 |  |
| 63 | 双喜压力锅 |  |  | 320 | 个 | 1 | 食品级材质，环保。 | 580 |  |
| 64 | 钢丝球 |  |  | 30克 | 个 | 20 | 全钢钢丝 | 3 |  |
| 65 | 专用保鲜膜 |  |  | 450 | 卷 | 3 | 食品级 | 75 |  |
| 66 | 抓勾 |  |  | 双勾 | 把 | 2 | 全钢 | 18 |  |
| 67 | 撮箕、扫把 |  |  |  | 套 | 3 | 不锈钢及新型材料 | 78 |  |



三、投标人须提供的样品及检验检测报告：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检验检测报告** | | | | | | |
| 序号 | 名称 | 单位 | 数量 | 规格尺寸 | 样品要求 | 拟用于厨房设备 |
| 1 | 智能沥米饭蒸柜的检验检测报告 | 份 | 1 |  | 参照项目采购需求及技术需求一览表技术参数 | 交复印件 原件备查 |
| 2 | 双头大锅节能灶的检验检测报告 | 份 | 1 |  | 参照项目采购需求及技术需求一览表技术参数 | 交复印件 原件备查 |
| 3 | 双炒一尾节能灶的检验检测报告 | 份 | 1 |  | 参照项目采购需求及技术需求一览表技术参数 | 交复印件 原件备查 |
| 4 | 油烟净化一体机的检验检测报告 | 份 | 1 |  | 参照项目采购需求及技术需求一览表技术参数 | 交复印件 原件备查 |
| **须提供的样品** | | | | | | |
| 1 | 304专用沥米蒸饭盘 | 个 | 1 | 长595mm\*宽395mm\*高70mm | 整体抛光处理，光滑平整， 边缘卷边无毛刺 | 智能沥米饭蒸柜 |
| 2 | 304快餐盘 | 套 | 1 | 长365mm\*宽270mm\*高30mm | 整体电解抛光处理，光滑平整，边缘卷边无毛刺 | 整个快餐盘 |
| 3 | 304双层碗 | 个 | 1 | 直径180mm | 整体抛光处理，光滑平整，边缘无毛刺。 | 整个碗 |
| 4 | 摆台餐具 | 套 | 1 | 参照清单里技术参数 | 瓷质整体光滑平整无颗粒， 色泽亮丽。 | 整套摆台餐具 |

**注：样品由投标人在投标文件递交截止时间前递交（递交样品联系人：董老师，13896607377），样品上须贴标签注明投标人单位名称，未递交材料样品的，其投标文件将被拒收。非中标候选人递交的样品，项目评审结束后，由投标人自行运回并承担费用；第二、三中标候选人递交的样品在合同签订后由投标人自行运回并承担费用；中标人的样品在项目验收合格后自行运回并承担费用。**

## 四、其他要求

1、货物质量要求：供方提供的货物必须是原厂生产的、全新的、未使用过的正品（包括零部件），并完全符合国家质量标准，供货时附产品合格证；且所有货物达到同类货物国家现行环保强制性要求（如有），供货时提供同批次货物的环保检测报告。

2、货物搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复由中标人承担，费用包含在报价中。

## 项目商务需求

## 一、供货期限、交货地点

1. 供货期限：合同签订后30日历天完成所有货物的供货、安装（如有），并完成搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复（如有），中标人领取中标通知书之日后第3天起算，经招标人和使用单位验收合格之日为止。

2. 交货地点：以招标人指定地点为准。

## 二、验收方式

（一）到货验收：

1.货物到达现场后，中标人应在使用单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认，必须经使用单位现场拆封、查验产品的合格性和符合合同的品牌型号后才能安装使用，若项目投标时提交了样品的，货物或货物制造材料质量不得低于样品质量。

2.中标人应保证货物到达招标人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由中标人负责调换、补齐或赔偿。

3.中标人应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

（1）货物技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

（2）货物技术资料、装箱单、合格证、国家强制性环保参数的检测报告等资料齐全。

（3）在规定时间内完成交货并验收，并经招标人确认。

4.中标人提供的货物未达到竞争性比选文件规定要求，且对招标人造成损失的，由中标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。产品抽检不合格者，该批次产品由投标人自行负责更换为合格产品，并扣除暂定材料总价或合同总金额的10%作为违约金，且承担二次检测费用。配合送检。

5.因中标人原因造成的返工，其材料及人工均由中标人自行承担。

6.招标人需要制造商对中标人交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，制造商应予以配合，并出具书面意见。

7.中标人需无条件配合进行验收并提供相关资料。

8.产品包装材料归招标人所有。

（二）最终验收

所有货物供货、安装（如有）完成，经招标人和使用单位验收合格视为最终验收合格。

## 三、质量保证及售后服务

（一）产品质量保证期

1. 投标人应明确承诺：其投标产品免费质量保证期不低于3年。投标人的质量保证期承诺优于竞争性比选文件要求的，按投标人实际承诺执行。

2. 投标产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

3. 投标产品由制造商（指产品生产制造商，或其负责销售、售后服务机构，以下同）负责标准售后服务的，应当在投标文件中予以明确说明,并附制造商售后服务承诺。

（二）售后服务内容

1. 投标人和制造商在质量保证期内应当为招标人提供以下技术支持和服务：

（1）电话咨询

中标人和制造商应当为招标人提供技术援助电话，解答招标人在使用中遇到的问题，及时为招标人提出解决问题的建议。

（2）现场响应

在质保期间，中标人应当为招标人或使用单位提供技术援助电话，解答招标人或使用单位在使用中遇到的问题，及时为招标人或使用单位提出解决问题的建议。招标人或使用单位遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人应在2小时内采取相应响应措施；无法在4小时内解决的，应在24小时内派出专业人员进行技术支持。（此部分费用已包含在投标报价中，招标人不再另行支付）。

2. 质保期外服务要求

（1）质量保证期过后，中标人和制造商应同样提供免费电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

（2）质量保证期过后，招标人需要继续由原中标人和制造商提供售后服务的，该中标人和制造商应以优惠价格提供售后服务。

（三）备品备件及易损件

中标人和制造商售后服务中，维修使用的备品备件及易损件应为原厂配件，未经招标人同意不得使用非原厂配件。

## 四、投标报价

1、报价方式：本项目采用固定费率报价，投标人根据招标人发布的竞争性比选文件、项目采购需求及技术需求一览表等资料结合市场行情和自身实力进行自主报价。投标报价应是将满足招标人要求且实际发生的数量货物运至招标人指定交货地点、完成现场安装（如有），并经招标人和使用单位验收合格的价格；报价包含产品的出厂材料费、仓储费、加工费、运杂费、上下车费、安全文明施工费、风险费、保险（交货验收前）、采购代理服务费、搬运费、各种检测及检验、成品和半成品保护、中标供货商供货时需提供供货产品所需的各种有效检测报告（自检及第三方检测）、规费、材料合格且交付给招标人正常使用的所有一切费用，以及合同的所有责任、义务和一般风险（报价不含税费）。

投标总报价=总报价最高限价×固定费率报价。

投标人必须充分考虑并满足使用单位功能和需求的完整性，在供货及安装过程中若因货物设计不完善导致必须增加设备和材料的以保证能达到质量要求，投标人应无条件增加，增加的设备和材料不再另行计价。

2、采购数量以最终实际发生的数量为准。

3、本项目以人民币为交易货币，且以元为单位。

4、本项目固定费率最高限价为100%，总报价最高限价为人民币455500.00元，投标人的报价均不得超过对应的最高限价，否则由评标委员会作否决投标处理。

5、本项目采用固定费率报价，由投标人根据自身实际情况自行填报。本项目招标要求所有货物均执行一个统一的折扣比例，若投标文件中填报了2个及以上固定费率的，其投标文件由评标委员会作否决投标处理。

6、在供货期内，成交固定费率及各项货物单价基准价均不予调整，投标人应充分考虑所有货物品种最终实际采购数量多少的风险、服务期间的价格涨跌风险以及其他一切风险因素；供货期内结算及供货期满结算时，均不得以任何理由要求招标人调整成交价、支付或补偿其他任何费用。

7、投标人须在品牌明确表中填报货物品牌，否则由评标委员会作否决投标处理。

## 五、履约保证金

合同签订前中标人向招标人交纳合同金额10%的履约保证金；

1. 履约担保的形式：现金。

（2）履约担保的金额：签约合同价的10%。

（4）履约担保的提交时间：领取中标通知书后5个工作日内，中标人以竞争性比选文件规定的方式提交或缴纳给招标人；履约保证金不计息。

（5）履约担保的期限：自提交履约担保起至所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格之日止。

（6）履约担保的退还时间：所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格后一次性无息退还。

## 六、进度款支付

（1）所有材料、设备到场后支付至合同金额的50%；

（2）所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格后支付至实际供货货物总价款的80%，但不超过合同金额的80%；

（3）结算完成后支付至审定金额的97%，剩余结算价款3%作为质保金；

（4）3年产品质量保证期满后一次性无息支付剩余金额；

（5）支付款项时需提供增值税发票。

## 七、项目结算原则

1、本项目执行固定费率，结算数量按实际合格供货数量结算，结算总价=Σ（分项结算单价×实际合格供货数量）+增值税专用发票税金-Σ各种违约金（若有）。

1.1各分项的结算单价=项目采购需求及技术需求一览表中对应货物基准单价×成交固定费率。

1.2支付款项时：①增值税专用发票：按实际开具的专票税金（以票据为准）由招标人等额支付增值税专用发票税金；

②普通发票：不再单独支付增值税专用发票税金。

## 八、中标人变更

项目确定中标人后，若中标人因故放弃中标或拒绝与招标人签订合同的，其递交的比选保证金不予退还；招标人可以按照评标委员会推荐的中标候选人排序依序确定下一中标候选人为中标人，以评标委员会推荐的第一中标候选人价格为签约合同价。

## 第四篇 资格审查及评标办法

## **一、资格审查及符合性审查**

**若未通过资格审查及符合性审查的投标文件，不进入评审环节。**

**（一）资格审查**

由评标委员会对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查因素** | | **检查内容** |
| （一） | 《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定 | 1.具有独立承担民事责任的能力 | 1.投标人法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或社会团体法人登记证书（提供复印件）。  2.投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。 |
| 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 投标人提供“基本资格条件承诺函”（格式详见第七篇） |
| 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 |
| 4.有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录 |
| 5.参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（注） |
| 6.法律、行政法规规定的其他条件 |  |
| 7.本项目的特定资格要求 | 按第一篇“投标人资格条件（二）本项目的特定资格要求”的要求提交（如果有）。 |
| （二） | 比选保证金 | | 按照竞争性比选文件要求足额交纳比选保证金。 |

注：

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“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”中“重大违法记录”，是指投标人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。行政处罚中“较大数额”的认定标准，按照《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）执行。投标人可于投标截止日期前通过 “信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、"中国政府采购网"(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询信用记录。

（**二**）符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足竞争性比选文件的实质性要求。符合性审查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | | **评审标准** |
| 1 | 有效性审查 | 投标文件签署或盖章 | 投标文件上法定代表人（或其授权代表）或自然人（投标人为自然人）的签署或盖章齐全。 |
| 投标方案 | 每个包只能有一个方案投标。 |
| 报价唯一 | 只能在预算金额和最高限价内报价，只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。 |
| 2 | 完整性审查 | 投标文件份数 | 投标文件正、副本数量符合竞争性比选文件要求。 |
| 3 | 技术部分 | 投标文件内容 | 本竞争性比选文件第二篇。 |
| 4 | 商务部分 | 投标文件内容 | 本竞争性比选文件第三篇。 |
| 5 | 投标有效期 | 投标文件内容 | 投标有效期为投标截止时间起90天。 |

## **二、评标方法**

本项目采用最低评标价法进行评标。

最低评标价法，是指投标文件满足竞争性比选文件全部实质性要求且固定费率报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

澄清有关问题。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，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会成员签字）要求投标人作出必要澄清、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，由其法定代表人（或其授权代表）或自然人（投标人为自然人）签字，其澄清的内容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。

**最低评标价法：**

（一）比较与评价。按竞争性比选文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估。

（二）推荐中标候选人名单。

推荐投标文件满足竞争性比选文件全部实质性要求，并依据固定费率报价按照由低到高的顺序排名前三的投标人为中标候选人，其中排名第一的投标人为第一中标候选人。

评标结果按固定费率报价由低到高顺序排列，若固定费率报价相同的，按由评标委员会按照“举手表决，少数服从多数”原则排序。

## **三、评标标准**

**最低评标价法：**

（一）关于技术（质量）、商务偏离

1.投标文件投标应答有一条及以上不满足竞争性比选文件“第二篇 项目技术需求”要求的，投标人将失去成为中标候选人的资格；

2.投标文件投标应答有一条及以上不满足竞争性比选文件“第三篇 项目商务需求”要求的，投标人将失去成为中标候选人的资格；

3.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。

## **四、无效投标条款**

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）未按照竞争性比选文件的规定提交比选保证金的；

（二）投标文件未按竞争性比选文件要求签署、盖章的；

（三）不具备竞争性比选文件中规定的资格要求的；

（四）报价超过竞争性比选文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（五）投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

（六）投标人串通投标的；

（七）法律、法规和竞争性比选文件规定的其他无效情形。

## **五、废标条款**

在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

（一）符合专业条件的投标人或者对竞争性比选文件作实质响应的投标人不足三家的；

（二）投标人的报价均超过了采购预算，招标人不能支付的；

（三）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（四）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

## 第五篇 投标人须知

## 一、费用

参与比选的投标人应承担其编制投标文件与递交投标文件所涉及的一切费用，不论比选结果如何，招标人在任何情况下无义务也无责任承担这些费用。

## 二、竞争性比选文件

（一）竞争性比选文件由竞争性比选公告，项目技术需求，项目商务需求，资格审查及评标办法，投标人须知、合同草案条款、投标文件格式要求七部分组成。

（二）招标人所做的一切有效的书面通知、修改及补充，都是竞争性比选文件不可分割的部分。

## 三、比选要求

（一）投标文件

投标人应当按照竞争性比选文件的要求编制投标文件，并对竞争性比选文件提出的要求和条件作出实质性响应，投标文件应编制完整的页码、目录。

1.投标文件组成

投标文件主体内容由“第七篇 投标文件格式要求”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照“第七篇 投标文件格式要求”规定进行编写，也可在基本格式基础上对表格进行扩展，未规定格式的由投标人自定格式。

2.比选有效期：投标文件及有关承诺文件有效期为提交投标文件截止时间起90天。

（二）比选保证金

1.投标人应在投标文件递交截止时间前，按竞争性比选文件第一篇规定交纳比选保证金。

2.比选保证金为参与比选的有效约束条件。

3.比选保证金币种应与报价币种相同，均为人民币。

4.投标人有下列情形之一的，招标人或者招标代理机构可以不退还比选保证金：

4.1投标人在比选有效期撤回投标文件的；

4.2投标人未按规定提交履约保证金的；

4.3投标人在比选过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

4.4中标人无正当理由不与招标人签订合同的；

4.5中标人将成交项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标人同意，将成交项目分包给他人的；

4.6中标人拒绝履行合同义务的；

4.7其他严重扰乱招投标程序的。

（三）修正错误

1.若投标人所递交的投标文件中投标总报价与依据投标总报价计算公式计算出的结果不一致的，以固定费率报价修正投标总报价。

评标委员会按上述修正错误的原则及方法修正投标人的报价，投标人同意并签字确认后，修正后的报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的价格，将视为无效响应。

（四）投标文件的份数和签署

1.投标文件一式两份，其中正本一份，副本一份，投标文件正本签字盖章完整的扫描件PDF格式一份。每套投标文件须在封面清楚地标明“正本”、“副本”，副本应为正本的完整复印件，副本与正本不一致时以正本为准。纸质投标文件正本有手动修改且与发送邮箱的扫描件PDF格式不一致时，以发送邮箱的扫描件PDF格式为准。

2.在投标文件中，竞争性比选文件“第七篇 投标文件格式”要求中规定签署、盖章的地方必须按其规定签署、盖章。

3.电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

（五）投标文件的递交

投标文件的正本、副本以均应密封送达投标文件递交地点，应在封套上注明项目名称、投标人名称。若正本、副本以分别进行密封的，还应在封套上注明“正本”、“副本”。正本签字盖章完整的扫描件PDF在投标文件递交截止日当天12:00至15:00时间段内（北京时间）发送至邮箱2521186913@qq.com，若未发送邮件，将按否决投标处理。

（六）投标文件语言：简体中文

（七）投标人参与人员

各个投标人应当派1-2名代表参与开标会，至少1人应为法定代表人（或其授权代表）；投标人未派代表参加开标的，视同认可开标结果。

## 四、中标人的确定和变更

（一）招标人应当在收到评审报告后5个工作日内，从评审报告提出的成交候选人中，根据质量和服务均能满足采购文件实质性响应要求且最后报价最低的原则确定中标人，也可以书面授权评标委员会直接确定中标人。招标人逾期未确定中标人且不提出异议的，视为确定评审报告提出的最后报价最低的投标人为中标人。

（二）中标人的变更

中标人拒绝签订采购合同的，招标人可以按照评审报告推荐的成交候选人顺序，确定排名下一位的候选人为中标人（以评标委员会推荐的第一中标候选人价格为签约合同价），也可以重新开展采购活动。拒绝签订采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

## 五、成交通知

（一）招标人依法确定中标人后，招标人以书面形式发出中标通知书。中标通知书一经发出即发生法律效力。

（三）《中标通知书》将作为签订合同的依据。

## 六、关于质疑

（一）质疑

投标人认为采购文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到伤害的，可向招标人以书面形式提出质疑。

提出质疑的应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

1.质疑时限、内容

1.1投标人认为采购文件、采购过程、成交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7个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。

1.2投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函应当包括下列内容：

1.2.1投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

1.2.2质疑项目的项目名称、项目号以及采购执行编号；

1.2.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

1.2.4事实依据；

1.2.5必要的法律依据；

1.2.6提出质疑的日期；

1.2.7营业执照（或事业单位法人证书）复印件；

1.2.8法定代表人授权委托书原件、法定代表人身份证复印件和其授权代表人的身份证复印件；

1.3投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.质疑答复

招标人应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

3.其他

3.1投标人应按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）及相关法律法规要求，在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

3.2质疑函范本可在重庆市政府采购网和中国政府采购网下载。

## 七、签订合同

（一）中标人须在领取中标通知书后五个工作日内与招标人签订采购合同，无正当理由不得拒绝或拖延合同签订。所签订的合同不得对竞争性比选文件和投标人的投标文件作实质性修改。其他未尽事宜由招标人和中标人在采购合同中详细约定。

（二）竞争性比选文件、投标人的投标文件及澄清文件等，均为签订采购合同的依据。

（三）合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

（四）招标人要求中标人提供履约保证金的，应当在竞争性比选文件中予以约定。中标人履约完毕后，招标人根据采购文件规定无息退还其履约保证金。

## 八、项目验收

合同执行完毕，招标人原则上应在7个工作日内组织履约情况验收，不得无故拖延或附加额外条件。

## 九、采购代理服务费

本项目采购代理服务费8000.00元，由中标人承担并在领取中标通知书时一次性向招标代理机构支付。各投标人在报价时须考虑此费用，项目实施过程中不得以任何理由要求招标人补偿此费用。

## 第六篇 合同草案条款

合同编号：

垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购合同

甲方（需方）：垫江县小厦建筑有限公司

乙方（供方）：

2025年 月 日

垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购

采购合同

**甲方（需方）：垫江县小厦建筑有限公司**

**乙方（供方）：**

根据《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规，甲、乙双方在平等自愿、互利互惠、诚实信用的基础上，就甲方向乙方购买的材料事宜，达成本合同条款，供双方遵守：

**第一条 采购材料清单及价款**

本合同以甲方招标时发布的项目采购需求及技术需求一览表中的各项货物单价为基数并按成交固定费率 %签订。本合同暂定总价¥\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元（大写人民币金额：\_\_\_\_\_\_\_\_\_元整）。甲方采购的产品名称、规格型号、价格等见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 图片 | 规格 | 参数 | 单位 | 数量 | 单价（元） | 小计（元） | 品牌 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： | | | | | |  |  |  |  |  |

注：1.将满足招标人要求且实际发生的数量货物运至招标人指定交货地点、完成现场安装（如有），并经招标人和使用单位验收合格的价格；报价包含产品的出厂材料费、仓储费、加工费、运杂费、上下车费、安全文明施工费、风险费、保险（交货验收前）、采购代理服务费、搬运费、各种检测及检验、成品和半成品保护、中标供货商供货时需提供供货产品所需的各种有效检测报告（自检及第三方检测）、规费、材料合格且交付给招标人正常使用的所有一切费用，以及合同的所有责任、义务和一般风险（报价不含税费）。

2.合同正常履约过程中，乙方不得以任何理由要求提高合同清单材料价格。否则，按违约处理。

**第二条 质量与验收**

一、质量要求：

供方提供的货物必须是原厂生产的、全新的、未使用过的正品（包括零部件），并完全符合国家质量标准，供货时附产品合格证；且所有货物达到同类货物国家现行环保强制性要求（如有），供货时提供同批次货物的环保检测报告。

二、验收：

（一）到货验收：

1.货物到达现场后，中标人应在使用单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认，必须经使用单位现场拆封、查验产品的合格性和符合合同的品牌型号后才能安装使用，若项目投标时提交了样品的，货物或货物制造材料质量不得低于样品质量。

2.中标人应保证货物到达招标人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由中标人负责调换、补齐或赔偿。

3.中标人应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

（1）货物技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

（2）货物技术资料、装箱单、合格证、国家强制性环保参数的检测报告等资料齐全。

（3）在规定时间内完成交货并验收，并经招标人确认。

4.中标人提供的货物未达到竞争性比选文件规定要求，且对招标人造成损失的，由中标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。产品抽检不合格者，该批次产品由投标人自行负责更换为合格产品，并扣除暂定材料总价或合同总金额的10%作为违约金，且承担二次检测费用。配合送检。

5.因中标人原因造成的返工，其材料及人工均由中标人自行承担。

6.招标人需要制造商对中标人交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，制造商应予以配合，并出具书面意见。

7.中标人需无条件配合进行验收并提供相关资料。

8.产品包装材料归招标人所有。

（二）最终验收

所有货物供货、安装（如有）完成，经招标人和使用单位验收合格视为最终验收合格。

**第三条 供货期限、交货地点**

1. 供货期限：合同签订后30日历天完成所有货物的供货、安装（如有），并完成搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复（如有），中标人领取中标通知书之日后第3天起算，经招标人和使用单位验收合格之日为止。
2. 交货地点：以招标人指定地点为准。

**第四条 交货、收货方式及费用承担**

1. 乙方负责运货到甲方指定交货地点并下货，一切费用由乙方承担。交货前发生的一切问题（如安全、损伤等）均由乙方负责。

2、货物运达指定地点后，随货提供真实有效的产品合格证、检验、检测报告等相关资料，并由甲方相关人员按照现行国家及行业标准进行收货清点数量及验收；如不合格，甲方将要求退货，乙方不得有异议，乙方自行承担货物往返所产生的运费及装卸费。

**第五条 其他**

1、采购数量。签订数量为合同暂估数，具体数量以甲方通知（下单）为准。

2、包装标准。乙方提供足以防止产品损坏的合理包装。

3、余货处理。未使用且不影响二次销售（处理）的货物、材料等由乙方自行运回，不计入结算工程量且不再另行计算运输、上下车等费用。

**第六条 履约担保**

（1）履约担保的金额： / 元（大写人民币： / ）。

（2）履约担保的提交时间：在成交公示结束后，乙方按担保金额向甲方提交履约担保。

（3）履约担保的退还时间：供货完成后一次性无息退还。

**第七条 结算原则及支付方式**

结款时凭送货单、工地收料单（由相关方负责人签字确认）、退货单、有效发票进行结算和付款。

1、本项目执行固定费率合同，采购数量最终以实际合格的收货数量为准。

1.1某分项货物结算单价=招标人发布的项目采购需求及技术需求一览表中对应该分项货物的单价×成交固定费率

1.2结算总价款=Σ（某分项货物结算单价×实际合格的收货数量）+增值税专用发票税金-违约金（若有）

支付款项时：①增值税专用发票：按实际开具的专票税金（以票据为准）由招标人等额支付；

②普通发票：不再单独支付税金。

2、支付方式

（1）所有材料、设备到场后支付至合同金额的50%；

（2）所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格后支付至实际供货货物总价款的80%，但不超过合同金额的80%；

（3）结算完成后支付至审定金额的97%，剩余结算价款3%作为质保金；

（4）3年产品质量保证期满后一次性无息支付剩余金额；

（5）支付款项时需提供增值税发票。

**第八条 质量保证及售后服务**

（一）产品质量保证期

1. 投标人应明确承诺：其投标产品免费质量保证期不低于3年。投标人的质量保证期承诺优于竞争性比选文件要求的，按投标人实际承诺执行。

2. 投标产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

3. 投标产品由制造商（指产品生产制造商，或其负责销售、售后服务机构，以下同）负责标准售后服务的，应当在投标文件中予以明确说明,并附制造商售后服务承诺。

（二）售后服务内容

1. 投标人和制造商在质量保证期内应当为招标人提供以下技术支持和服务：

（1）电话咨询

中标人和制造商应当为招标人提供技术援助电话，解答招标人在使用中遇到的问题，及时为招标人提出解决问题的建议。

（2）现场响应

在质保期间，中标人应当为招标人或使用单位提供技术援助电话，解答招标人或使用单位在使用中遇到的问题，及时为招标人或使用单位提出解决问题的建议。招标人或使用单位遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人应在2小时内采取相应响应措施；无法在4小时内解决的，应在24小时内派出专业人员进行技术支持。（此部分费用已包含在投标报价中，招标人不再另行支付）。

2. 质保期外服务要求

（1）质量保证期过后，中标人和制造商应同样提供免费电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

（2）质量保证期过后，招标人需要继续由原中标人和制造商提供售后服务的，该中标人和制造商应以优惠价格提供售后服务。

（三）备品备件及易损件

中标人和制造商售后服务中，维修使用的备品备件及易损件应为原厂配件，未经招标人同意不得使用非原厂配件，常用的、容易损坏的备品备件及易损件的价格清单须在投标文件中列出。

**第九条 违约责任**

1、乙方如因自身原因未在供货期限约定时间内完成所有货物的供货、安装（如有），并完成搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复（如有）的；每逾期一天，按1000元/天支付违约金，逾期交货30天，甲方有权解除合同，除有权要求乙方全额退还甲方已经付给乙方的货款外，并有权要求乙方支付相当于合同总价的20%作为违约金(非乙方原因导致，交货期顺延)。如所供货物未达到本合同第二条要求，存在质量问题的，按合同总金额的20%支付违约金，并赔偿甲方因此造成的损失。

2、本合同所订一切条款，甲、乙任何一方不得擅自变更修改或取消合同。如一方单独需要变更、修改、取消本合同，需经双方一致同意，否则对方有权拒绝履行合同，并要求单独变更、修改、取消合同一方赔偿一切损失。

3、任何一方如确因不可抗力的原因，不能履行本合同时，应及时向对方通知不能履行或须延期履行、部分履行合同的理由。在取得对方同意后，本合同可以不履行或延期履行或部分履行，并免于承担违约责任。

4、违约处理。甲方第一次发现乙方所供货物未按约定供应或未达到约定质量要求，处违约金（违约金计算方式：当批所供货物货款的3倍，但不超过合同金额），并且退货处理，违约金在货款中扣除；若发现第二次，甲方有权单方面解除合同,另行采购。

5、因违约解除合同的投标人，不再参与甲方今后的采购活动。

**第十条 发生争议或纠纷的处理**

本合同在执行中如发生争议或纠纷，甲乙双方应协商解决，协商不成时，向甲方所在地人民法院起诉。

**第十一条 合同生效与终止**

1、本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效，项目完成至合同条款履行完毕自行失效。

2、本合同在执行期间，如有未尽事宜，由甲乙双方协商，另签订附加合同附于本合同之内，所有附件在法律上均与本合同有同等效力。

3、本合同一式陆份，甲方持肆份，乙方持贰份，具有同等的法律效力。

**甲方（公章）： 乙方（公章）：**

**法定代表人(或授权委托人) : 法定代表人 (或授权委托人)：**

**经营部负责人;**

**经 办 人： 经 办 人：**

**签订时间： 年 月 日**

附件1：

廉洁合作承诺书

**甲方（需方）**：垫江县小厦建筑有限公司

**乙方（供方）**：

项目名称：垫江县文毕湖综合商业体装饰装修工程——厨房设备采购

为促进甲乙双方在涉及资金、资产、货物、股权、知识产权等商务、工程及经济往来事项的合作中保障相关人员依法履职、秉公办事、廉洁用权，构建清清爽爽、干干净净的合作关系，旗帜鲜明反腐败，推动廉洁建设，根据有关法律法规规定，经甲乙双方商定，特作如下廉洁承诺，共同严格遵守。

1. 承诺主要内容

甲乙双方人员（包含但不限于经办、协助和各级管理人员及其配偶、子女、亲属和其他特定关系人，下同）不得借商务、工程合作及经济往来事项之机谋取个人私利，承诺严禁下列行为：

1.甲方人员不得借工作之机违规对乙方吃拿卡要报，严禁违规索取、收受或暗示乙方人员给予任何名目的钱物或好处。

2.乙方人员严禁以任何名义违规向甲方人员赠（输）送影响职务或职权廉洁的钱物或好处，严禁违规向甲方人员提供吃喝玩乐等消费，或支付应由甲方人员私人承担的费用。

3.双方人员严禁私人资金借贷或违规借用对方物品。

二、违反承诺责任

甲乙双方若违反上述承诺，自愿接受如下责任和处理：

1.甲方人员违反上述承诺，由公司按照党纪党规、国家法律法规和单位规章制度予以经济处罚、组织处理、纪律处分或移送有关单位追究法律责任。

2.乙方违反上述承诺致甲方人员违纪违规或违法的，自愿同意按照双方合作事项总金额1%-5%的数目支付赔偿金给甲方，列入甲方黄色失信企业和人员，取消三年内与甲方业务合作资格；致甲方人员犯罪的，自愿同意按照双方合作事项总金额5%-10%的数目支付赔偿金给甲方，列入甲方黑色失信企业和人员，取消十年内与甲方业务合作资格。

3.双方有权向对方监督人员或上级主管部门举报其相关人员违反承诺的不廉洁行为，对方须严格保密，不得打击报复。

三、本承诺书一式6份，由甲乙双方及监督部门各留存1份。

**甲 方（公章）： 乙 方（公章）：**

**甲方代表（签字）： 乙方代表（签字）：**

**甲方监督单位及电话： 乙方监督单位及电话：**

**年 月 日**

## 第七篇 投标文件格式要求

**一、经济部分**

（一）报价函

（二）货物品牌明确表

**二、服务部分**

（一）服务响应承诺

**三、商务部分**

（一）商务响应承诺

**四、资格条件及其他**

（一）法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或社会团体法人登记证书

（二）法定代表人身份证明书（格式）

（三）法定代表人授权委托书（格式）

（四）基本资格条件承诺函（格式）

（五）特定资格条件证书或证明文件

**五、其他资料**

（一）投标人对公账户开户银行许可证或基本存款账户信息复印件、以转账支票或电汇形式递交比选保证金的证明材料（如有）加盖鲜章。

（二）其他与项目有关的资料（自附）

## 一、经济部分

（一）报价函

**报价函**

（招标人名称）：

我方收到\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（项目名称）的竞争性比选文件，经详细研究，决定参加该项目的比选并报价如下：

1.愿意按照竞争性比选文件中的一切要求，提供本项目的交货及技术服务，项目固定费率报价为 %，总报价为人民币大写： 元整；人民币小写： 元。

我方必须满足使用单位功能和需求的完整性，在施工过程中若因设计不完善导致必须增加设备和材料的，我方应无条件增加，增加的设备和材料不再另行计价。

2.我方现提交的投标文件为：正本一份，副本一份，投标文件正本签字盖章完整的扫描件PDF格式一份。

3.我方承诺：本次比选的有效期为提交投标文件截止时间起90天。

4.我方完全理解和接受贵方竞争性比选文件的一切规定和要求及评标办法。

5.在整个竞争性比选过程中，我方若有违规行为，接受按照《中华人民共和国政府采购法》和《竞争性比选文件》之规定给予惩罚。

6.我方若成为中标人，将按照竞争性比选文件规定与招标人签订合同，并且严格履行合同义务。本承诺函将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

7.我方未为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。

8.我方理解成交价格≠结算总价，项目结算总价按结算原则计算为准。

投标人（公章）：

地址：

电话： 传真：

网址： 邮编：

联系人：

年 月 日

1. 货物品牌明确表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 附图 | 品牌 | 规格型号（mm） | 单位 | 数量 | **技术参数** | 单价基准价（元） | 备注 |
| **主厨烹饪区** | | | | | | | | | |
| A01 | 双头大锅 节能灶 | 含两口 专用节能大锅 |  | 2000\*1200\*1250 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，耐油盐等腐蚀，经久耐用； 2、侧板及国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作 3、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 4、★所投大锅灶：检测和判定依据GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》，所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T392-2012的要求，其能效等级为1级；节能降燥：运行噪音等级为一级；空气供给方式：引射大气式； 5、配置有专用大锅两口，优质摇摆水笼头，优质气阀，并设落水槽直径为φ50mm落水管，加过滤槽盖，防残渣堵塞。 带★均提供国家认监委可查的检验检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 13800 |  |
| A02 | 炉拼台 |  |  | 300\*1200\*1250 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，台面下加不锈钢固头； 2、台脚采用直径φ38mm\*1.2mm优质不锈钢圆管,下配不锈钢可调节脚； | 950 |  |
| A03 | 双炒一尾 节能灶 | 含两口专用锅 |  | 1800\*1200\*1250  含两口专用锅 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，耐油盐等腐蚀，经久耐用；； 2、侧板及其他均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 4、★所投中餐炒菜灶：检测和判定依据GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》，所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T28-2013的要求，其能效等级为1级；节能降燥：运行噪音等级为一级；空气供给方式：引射大气式； 5、配置有专用炒锅两口，优质摇摆水笼头，优质气阀，并设落水槽直径为φ50mm落水管，加过滤槽盖，防残渣堵塞。 带★均提供国家认监委可查的检验检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 11700 |  |
| A04 | 单头矮汤炉 带高靠背 |  |  | 700\*750\*1250 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、炉头采用优质节能炉头，带熄火保护装置，节能环保； 3、国标铜心线风机； 4、配置有一个优质加厚60CM高汤桶、摇摆水笼头，优质气阀等。 | 4500 |  |
| A05 | 智能沥米饭 蒸柜 | 含20个304专用 沥米蒸饭盘 长595mm\*宽395mm\*高70mm |  | 1500\*750\*1810 | 台 | 1 | 1、**全自动智能化洗米、沥米、蒸米设备，降糖降脂、去除农药残留重金属，适合所有人群，煮出的米饭颗粒饱满、米香浓郁、环保健康；** 2、配20盘国标304不锈钢优质专业饭盘，带沥水功能、可制作沥米饭、蒸蛋、蒸肉、蒸菜均可； 3、内胆均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作，配优质高温密封圈，绝热性能好，无噪声，无黑烟，保温时间长，经久耐用；带熄火保护装置； 4、★提供该设备普通米米饭蒸好后的国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA标识的有效检测报告。检测依据GB5009.12-2023《食品安全国家标准食品中铅的测定》《食品安全国家标准食品中镉的测定》、GB5009.27-2016《食品安全国家标准食品中苯并(a)芘的测定》、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》、GB23200.113-2018《食品安全国家标准植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱-质谱联用法》、SN/T1923-2007《进出口食品中草甘膦残留量的检测方法液相色谱-质谱/质谱法》GB5009.11-2014《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷》标准。 检测铅(以 Pb计)、镉(以 Cd计)、无机砷(以AS计)、\*苯并[a、]芘黄曲霉毒素、B1稻瘟灵草甘膦，未检测出的结果报告。带★均提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 28800 |  |
| A06 | 单通移门 荷台柜 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 3 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、背板、围板、侧板、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 2980 |  |
| A07 | 冷藏操作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、知名品牌，冷藏冷冻自由转换，冷藏温度范围-1℃-10℃，冷冻温度范围-1℃--22℃； 2、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 3、拉伸内胆，不锈钢层架（比常规网子承重耐用） 4、制冷效果佳，内置抑菌模块； 5、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 5800 |  |
| A08 | 无背板双星盆水池 |  |  | 1592\*600\*800 | 台 | 1 | 1、面板及星斗采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及优质水龙头； 2、台脚采用38\*80mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚。 | 2200 |  |
| A09 | 灶具 灭火系统 |  |  | L=10mm | 台 | 1 | 1、灭火系统为纯机械式启动，确保在无任何电源状况下全方位保护灶台区域，无电源控制更安全。 2、灭火系统所有安装管路为SUS304不锈钢无缝钢管螺纹连接，安全可靠。 3、灭火装置具备自动兼手动两种启动模式，确保万无一失，同时向消控中心传送报警信号。  4、灭火装置在启动灭火的同时，切断燃气机械阀或燃气电磁阀，确保控制火源，达到更好的灭火效果。 5、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀在灭火药剂喷洒完后，自动喷水降温防止复燃。  6、灭火装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、固定管卡、手动控制盒等组成，其中控制箱由自动释放机构、高压驱动气瓶、机械式水流控制阀、防虹吸开关、液体药剂罐食用油专用灭火剂以及高压连接软管、单向阀、减压阀等构成。 | 22800 |  |
| A10 | 洗地龙头 |  |  | 510\*175 | 台 | 1 | 1、冲地水枪为后扳机，水嘴可调节压力； 2、冲地龙头摆动支架为304不锈钢材质，50/77两个角度可调节； 3、冲地龙头进水主体为304不锈钢轴与黄铜进水主件； 4、配钢丝编织液压管15米。 | 4500 |  |
| A11 | 不锈钢 封墙板 |  |  | 按实际定制 | 米 | 7 | 均采用国标为1.0mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 550 |  |
| A12 | 垃圾桶 |  |  | 120L | 个 | 2 | 1、钢化塑料，经久耐用；  2、带轮设计，方便使用； 3、分类：厨余垃圾、其他垃圾各一个 | 450 |  |
| A13 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 2 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| A14 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 2 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **粗加工间（肉类蔬菜加工）** | | | | | | | | | |
| B01 | 大功率 燃气热水器 |  |  | 605\*400\*180 | 台 | 1 | 1、35℃~65℃滑动调节水温； 2、密闭燃烧结构，省气； 3、故障自检功能，安全； 4、高抗风压（抗风压≥300Pa=0.3KN/㎡对应9级烈风）； 5、直流变频电机，风速（空气补充）与燃气线性配比，燃烧稳定、热效率高； 6、四分段最低温升≤5.5K，杜绝夏季水太烫; 7、自动恒温功能 ； 8、安全保护装置设置智能化：点火失败，意外熄火保护、残火检测保护、干烧过热保护、漏电保护； 9、可连续放热水4-5小时，使用寿命长，使用方便； 10、每台可同时带3-4个龙头。 | 8500 |  |
| B02 | 多功能 切菜机 |  |  | 800\*500 | 台 | 1 | 1、国标不锈钢外壳机体； 2、1.5KW，可切丝切片切丁，工作量300-1000Kg/h； 3、刀片大小粗细均可定制。 | 7800 |  |
| B03 | 绞切肉机 |  |  | 692\*450\*870 | 台 | 1 | 1、大功率铜心线双电机2.2KW\*2,220V，切肉双规格； 2、生产能力：切片420KG/H；切丝225KG/H；绞肉180KG/H； 2、采用圆不锈钢刀组，经久耐用，绞肉螺旋杆采用食品级**304**制作，环保不生锈； 3、盆式，操作更方便更卫生； 4、整体均采用食品机不锈钢制作。必须环保耐用。 | 5200 |  |
| B04 | 双层工作台 |  |  | 1500\*700\*800 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 | 2200 |  |
| B05 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深400 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深400MM。 | 2600 |  |
| B06 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深300 | 台 | 2 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深300MM。 | 2500 |  |
| B07 | 双层工作台 |  |  | 800\*700\*500 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 放锯骨机。 | 1650 |  |
| B08 | 锯骨机 |  |  | 565\*500\*950 | 台 | 1 | 进口锯条、国标铜心线电机、机身全不锈钢 | 6500 |  |
| B09 | 双温四门 冰柜  风冷工程款 |  |  | 1200\*760 \*1940 | 台 | 2 | 1、知名品牌，冷藏温度范围-1℃**-**10℃，冷冻温度范围-6℃**-**-22℃； 1、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 2、风冷无霜，防凝露设计，节能； 3、制冷效果佳，内置抑菌模块； 4、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 8250 |  |
| B10 | 洗地龙头 |  |  | 510\*175 | 台 | 1 | 1、冲地水枪为后扳机，水嘴可调节压力； 2、冲地龙头摆动支架为304不锈钢材质，50/77两个角度可调节； 3、冲地龙头进水主体为304不锈钢轴与黄铜进水主件； 4、配钢丝编织液压管15米。 | 4500 |  |
| B11 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| B12 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **洗碗区** | | | | | | | | | |
| C01 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深400 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深400MM。 | 2200 |  |
| C02 | 大单星洗池 |  |  | 800\*700 \*800+120 盆深300 | 台 | 2 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质双温龙头； 2、台脚采用50\*50mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 3、加深盆体，盆体内空深300MM。 | 2100 |  |
| C03 | 接碟台 |  |  | 480\*700\*800+120 | 台 | 1 | 1、整体均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、台脚采用直径φ38mm\*1.0mm优质不锈钢圆管； 3、下层由不锈钢钜管制作。 | 880 |  |
| C04 | 落地式 高温 热水机 |  |  | 680\*580\*900 +600 | 台 | 1 | 1、商用燃气直供热水机； 2、★产品采用全不锈钢材料，其中内胆采用304不锈钢材料、换热器采用316不锈钢材料； 3、★最高水温可达85℃，温升75℃，每小时可产610L热水； 4、★设备面板配置有中文显示屏，可实时中文显示蒸汽的温度、工作时间、工作状态及故障类型； 5、★设备具有倒计时关机功能，以利于节能； 6、★火管式换热方式，水胆式结构； 7、★智能脉冲点火，具有多重安全保护，包括意外熄火保护、缺水保护、溢火保护、干烧保护、风压保护、压力保护等安全保护功能，保证设备及操作人员的安全； 8、★产品采用模块式设计，可单机或多机并联使用，包括水胆在内的所有模块可更换，接线采用插拔方式，易于维修、更换； 9、优质部件：进水、进气全部采用铜管，燃气进气阀采用双位大流量进气阀； 10、设备上、下、左、右、前五面全部可打开，以便于后期维护； 11、可壁挂或落地安装。 | 18500 |  |
| C05 | 四层平板 货架 |  |  | 1200\*500\*1550 | 台 | 2 | 1.框架管采用38\*25\*1.0mm不锈钢管； 2.立柱采用38\*1.0mm不锈钢管，配38mm可调脚； 3.隔板采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 1580 |  |
| C06 | 双层工作台 |  |  | 1000\*600\*800 | 台 | 1 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面下加木工板及不锈钢固定； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 4、工作台下配38mm调节脚。 | 1650 |  |
| C07 | 单通移门 碗柜 |  |  | 1200\*500\*1800 | 台 | 1 | 1、门及中间隔板均采用国标为1.2mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、其他采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 4800 |  |
| C08 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| C09 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **面点间** | | | | | | | | | |
| D01 | 双动双速 和面机  B30 |  |  | 730\*445\*860 | 台 | 1 | 1、额定电压:380V; 2、额定频率：50HZ; 3、料桶容积：30L; 4、和面限量：5-12.5KG; 5、整机重量:106KG; 6、功率：0.85KW/1.5KW; 7、搅拌杆转速：250/125r pm | 7800 |  |
| D02 | 揉面机 |  |  | 35型 | 台 | 1 | 1、不锈钢食品级滚筒，专业揉压面团； 2、机身为国标201不锈钢； 3、国标铜心线电机。 | 3800 |  |
| D03 | 木案工作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作,台面采用橡木40mm厚； 2、台脚采用直径38\*38mm\*1.0mm优质不锈钢方管； 3、工作台下配38mm调节脚。 | 3200 |  |
| D04 | 冷藏操作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1、知名品牌，冷藏冷冻自由转换，冷藏温度范围-1℃-10℃，冷冻温度范围-1℃--22℃； 2、整体全钢制作，全铜管蒸发器； 3、拉伸内胆，不锈钢层架（比常规网子承重耐用） 4、制冷效果佳，内置抑菌模块； 5、自动回归磁吸门，微电脑控制器。 | 5800 |  |
| D05 | 单星盆水池 |  |  | 700\*700 \*800+120 | 台 | 1 | 1、面板及星斗国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，设有家用优质带过滤网的下水器及一个优质龙头； 2、台脚采用38\*38mm\*1.2mm厚不锈钢方管，配可调子弹脚。 | 1680 |  |
| D06 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 1 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| D07 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 1 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **仓库** | | | | | | | | | |
| E01 | 米面架 |  |  | 1200\*500\*200 | 台 | 3 | 1、主骨架采用φ38mm不锈钢圆管制作； 2、中间横板均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作，可承重，美观耐用。 | 1650 |  |
| E02 | 四层平板 货架 |  |  | 1200\*500\*1550 | 台 | 3 | 1.框架管采用38\*25\*1.0mm不锈钢管； 2.立柱采用38\*1.0mm不锈钢管，配38mm可调脚； 3.隔板采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作。 | 1580 |  |
| **取餐区** | | | | | | | | | |
| F01 | 五格保温 售饭柜 |  |  | 1800\*700 \*800 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.2mm201不锈钢腹膜磨砂板，门板及围板采用国标为1.0mm201不锈钢腹膜磨砂板；并采用左右推拉式滑门； 2、装有自控温电热管，功率：3KW/220V； 3、含五格304食品级份数盆； 4、支撑脚管采用48\*1.0mm不锈钢管，下部装有48可调脚。 | 5980 |  |
| F02 | 单通移门 荷台柜 |  |  | 1800\*700\*800 | 台 | 2 | 1、面板采用国标为1.0mm304优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、背板、围板、侧板、均采用国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 2980 |  |
| F03 | 双门消毒柜  高温 远红外线 |  |  | 1190\*552\*1660 | 台 | 2 | 1、消毒方式：高温远红外线消毒； 2、容积：640L； 3、电压：220v/50HZ； 4、功率：2.2kw； 5、高温远红外线消毒杀菌，杀毒效果彻底、无死角，适合各种大型酒店、宾馆、食堂等场所； 6、整体发泡,保证高温消毒的良好效果。 | 7500 |  |
| F04 | 双门留样柜 |  |  | 1180\*630\* 1780 | 台 | 1 | 1、专用留样柜，带专用锁；  2、全不锈钢机身，全部采用聚氨酯高压发泡。 3、国家环保质量认证。 4、温度范围0℃-10-6℃； 5、独立制冷开关加灯开关。 | 7800 |  |
| F05 | 双眼收餐 台柜 |  |  | 1400\*650\*800 | 台 | 1 | 1、整体均国标为1.2mm201优质不锈钢腹膜磨砂板制作； 2、下层带轮推拉式，配置两个钢化垃圾桶； 3、柜脚采用直径φ38mm\*1.2mm201不锈钢圆管，可调节高度。 | 4850 |  |
| F06 | 灭蝇灯 |  |  | 500\*53\*240 | 台 | 4 | 1、灭蚊原理：电击型，高压电网，自动放电；固定方式：吊装； 2、功率：8W（节能型：LED）；电压：220V ； 3、安全防护，放心使用；物理诱杀，健康无害； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 110 |  |
| F07 | 紫外线灯 |  |  | 500\*55\*230 | 台 | 4 | 1、光源类型：紫外线+臭氧双重杀菌； 2、功率：30W；电压：220V ； 3、类别：杀菌灯；固定方式：吊装； 4、适用面积：20 ㎡-30 ㎡（含）。 | 120 |  |
| **抽排系统** | | | | | | | | | |
| 1 | 油烟净化 净味带新风 一体机  主厨烹饪区 |  |  | L7000\*1300 | 米 | 7 | 1、净油、净烟、净味同步进行，带新风系统，均采用国标201#1.2mm厚不锈钢板制作； 3、★ 要求投标人提供所投产品检验依据：HJ/T 62-2001、GB/T 16157-1996、HJ 706-2014，油烟净化效率≥98%，折算为基准排风量时的油烟排放浓度≤0.19mg/m³，本体漏风率≤2.5%，噪声检测距设备一米处≤55dB，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 4、★要求投标人提供所投产品检验依据：GB/T 16157-1996、HJ 38-2017、HJ/T 62-2001、HJ 504-2009、的检测报告，颗粒物净化效率≥90%，非甲烷总烃净化效率≥83%，折算为基准排风量时的非甲烷总烃排放浓度≤1.3mg/m³，臭氧排放浓度≤0.01mg/m³，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 5、★产品符合检验依据：GB/T 3482-2008，符合雷击电流幅值:8/20us:20kA，每次试验间隔1分钟，正负极性各5次，雷击试验后设备正常工作，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 6、★依据GB/T 14295-2019 《空气过滤器》 标准，阻力和效率项目计数效率为≥99.5% (0. 3~1.0um)，计数效率为≥99.8% (3.0~10.0um)，计数效率为≥99.7% (1. 0~3.0um)，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。 7、 ★产品运行、运输安全稳定不易损坏，依据：GB 4706.1-2005、GB 4706.95-2008、GB/T 4857.5-1992，在规定的低电阻试验中，电阻值应不超过 0.1Ω ，测试结果≤0.03Ω，跌落高度1000mm，试验后，包装件及受试样品无损坏，可以正常开机工作，判定合格，提供带CMA检测报告复印件并加盖授权企业公章。 8、★产品重要部件绝缘子依据GB/T 2423.2-2008，将试验样品放入温度为试验室温度的试验箱中,然后将温度调节到150°C，温度稳定后持续 48 小时，试验结束后取出样品恢复 4 小时后观察，陶瓷无溶解、破裂。试验后样品经≥15kV高压试验1min 内无击穿现象，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 9、★产品操作系统依据GB/T 25000.51-2016，通过故障原因显示、室内空气检测、燃气泄漏报警联动、联动控制大于50台产品、设备共享、设备维保、噪音、温湿度、设备监测数值显示、模式设置感应功能、安全功能、消防功能检测，提供带CMA标识检测报告复印件并加盖加盖授权企业公章。。 10、★油烟净化一体机机身不锈钢板依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002，中性盐雾试验(NSS试验)耐腐蚀等级达到10级，单项判定合格，提供带CMA和CNAS标识检测报告复印件并加盖授权企业公章。。 11、★为降低对环境造成污染，产品需符合GB/T 26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》的限值要求，检测报告需包含产品铭牌体现合规性，产品所有零部件≥400项均需进行检测并附带图片，检测结论符合要求，提带CMA和CNAS标志检测报告复印件并加盖授权企业公章。 | 11200 |  |
| 2 | 镀锌管道 |  |  | 现场订制 | 平方 | 60 | 所有管道整体均采用1.0mm厚镀锌板制作。 | 150 |  |
| 3 | 控制线 |  |  |  | 米 | 40 | 国标铜心线，与设备匹配 | 38 |  |
| **餐具及杂件等** | | | | | | | | | |
| 1 | 304不锈钢 地沟盖 |  |  | 570\*300\*25 | 块 | 70 | 1、加厚型，304材质1.2mm厚； 2、国标304材质，由于地沟盖是接触地面及地沟，油盐等对不它的腐蚀极大，故建议须304材质。  按实际核算数量。 | 95 |  |
| 2 | 摆台餐具 |  |  | 10件套 | 套 | 40 | 优质环保骨质瓷，美观耐用。 含骨碟、碗、小汤勺、茶杯及杯垫、味碟、筷架、两双筷子、另单独配两烟缸，一个牙签筒， 多种花色可选。 | 260 |  |
| 3 | 玻璃杯四件套 |  |  | 4件套 | 套 | 40 | 优质环保水晶玻璃杯，含红酒杯、水杯、分酒器、白酒杯。款式均可选。 | 198 |  |
| 4 | 玻璃水杯 |  |  |  | 个 | 200 | 优质环保水晶玻璃杯 | 20 |  |
| 5 | 装菜餐具 |  |  | 22件套 | 套 | 1 | 优质环保国宴用瓷，莹骨瓷，经久耐用。 含菜盘、汤钵、配一些特色餐具等共22个。 | 2400 |  |
| 6 | 装菜餐具 |  |  | 16件套 | 套 | 2 | 优质环保国宴用瓷，莹骨瓷，经久耐用。 含菜盘、汤钵等共16个。 | 1280 |  |
| 7 | 304快餐盘 |  |  | 365\*270\*30 | 套 | 200 | 304环保大六格不锈钢盘（带钢印、加厚加重） 含12CM304双层环保不锈钢碗（带钢印、加厚加重）。 | 68 |  |
| 8 | 304双层碗 |  |  | 180 | 个 | 200 | 1、食品级304加厚，安全环保； 2、加厚型，经久耐用。 | 38 |  |
| 9 | 小勺子 |  |  | 180 | 把 | 200 | 国标201无磁材质 | 6 |  |
| 10 | 平板推车 |  |  | 900\*550\*880 | 台 | 1 | 1.面板采用国标1.0mm不锈钢板制作； 2.配优质承重万向轮。 | 880 |  |
| 11 | 台称 |  |  | 300KG 350\*450\*750 | 台 | 1 | 高清显示屏，不锈钢表头，加厚立柱，可折叠设计，加大台面，可调秤脚 | 660 |  |
| 12 | 拖把池 |  |  | 500\*500\*500 | 台 | 1 | 1.整体均采用国标1.2mm厚201#不锈钢腹膜砂板制作。 | 980 |  |
| 13 | 餐盘收餐车 |  |  | 900\*650\*980 | 套 | 1 | 钢化加厚，带六个盆，带轮子，方便推至洗碗间清洗。 | 1080 |  |
| 14 | 全钢无磁厚 味盅 |  |  | 180 | 个 | 18 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 18 |  |
| 15 | 全钢无磁厚 油鼓 |  |  | 10寸 | 个 | 3 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 36 |  |
| 16 | 留样盒 |  |  | 500克 | 个 | 50 | 食品级PP材质，通透盒体,乐扣乐扣密封性能好 | 16 |  |
| 17 | 专用老竹 木筷子 |  |  | 280 | 把 | 6 | 45双一把 | 12 |  |
| 18 | 不锈钢托盘 |  |  | 360\*270 | 个 | 10 | 国标201无磁材质 | 12 |  |
| 19 | 优质商用炒勺 |  |  | 2号 | 把 | 4 | 食品级不锈钢锅铲，手柄全实木 | 28 |  |
| 20 | 长柄不锈钢 大锅铲 |  |  | 200 | 把 | 3 | 食品级不锈钢锅铲，手柄全实木，木柄长1米 | 98 |  |
| 21 | 全钢厚码斗 |  |  | 200 | 个 | 30 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 15 |  |
| 22 | 白色菜篮 |  |  | 大号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 68 |  |
| 23 | 白色菜篮 |  |  | 中号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 75 |  |
| 24 | 白色菜篮 |  |  | 小号 | 个 | 6 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 65 |  |
| 25 | 全钢小孔漏盆 |  |  | 600 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 90 |  |
| 26 | 全钢加厚面盆 |  |  | 380 | 个 | 10 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 30 |  |
| 27 | 全钢加厚面盆 |  |  | 600 | 个 | 3 | 国标201无磁材质，厚1.2mm | 98 |  |
| 28 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 350\*2.5 | 个 | 5 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 118 |  |
| 29 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 400\*3.0 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 190 |  |
| 30 | 全钢加厚汤桶 |  |  | 500\*3.0 | 个 | 2 | 国标201无磁材质，标厚2.5mm | 290 |  |
| 31 | 钢化垃圾桶 加盖 |  |  | 120L | 个 | 2 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 68 |  |
| 32 | 钢化垃圾桶 加盖 |  |  | 200L | 个 | 2 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 75 |  |
| 33 | 白色收纳箱 |  |  | 中号 | 个 | 10 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 110 |  |
| 34 | 蓝色收碗筐 |  |  | 中号 | 个 | 5 | 优质钢化塑料制作，耐氧化，经久耐用。 | 95 |  |
| 35 | 分色圆形 胶菜板 |  |  | 430\*80 | 块 | 4 | 食品级PE材质，无毒/无味/环保，耐砍耐剁，红、黄、蓝、绿四色； | 248 |  |
| 36 | 分色锻打菜刀 |  |  | 大号 | 把 | 5 | 优质锻打片刀 | 165 |  |
| 37 | 分色锻打菜刀 |  |  | 中号 | 把 | 5 | 优质锻打片刀 | 138 |  |
| 38 | 锻打全钢砍刀 |  |  | 中号 | 把 | 2 | 优质锻打砍刀 | 115 |  |
| 39 | 全钢刮皮刀 |  |  | 200 | 把 | 5 | 优质全钢 | 16 |  |
| 40 | 剪刀 |  |  | 200 | 把 | 4 | 食品级不锈钢，优质耐用 | 50 |  |
| 41 | 全钢打菜勺 |  |  | 1两 | 把 | 10 | 食品级不锈钢锅铲，打菜用 | 25 |  |
| 42 | 木柄密漏 |  |  | 12寸 | 把 | 2 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 38 |  |
| 43 | 木柄网漏 |  |  | 200 | 把 | 2 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 48 |  |
| 44 | 钢柄密漏 |  |  | 300 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 55 |  |
| 45 | 钢柄密漏 |  |  | 280 | 把 | 1 | 食品级不锈钢 | 45 |  |
| 46 | 全钢水瓢 |  |  | 5斤 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 52 |  |
| 47 | 漏勺 |  |  | 200 | 把 | 2 | 食品级不锈钢 | 22 |  |
| 48 | 优质商用炒铲 |  |  | 1号 | 把 | 1 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 39 |  |
| 49 | 优质商用炒铲 |  |  | 2号 | 把 | 1 | 食品级不锈钢，手柄全实木 | 31 |  |
| 50 | 加厚蓝色毛巾 |  |  | 长形 | 条 | 10 | 纯棉线，吸水性能好 | 10 |  |
| 51 | 蓝色薄毛巾 |  |  | 长形 | 条 | 10 | 纯棉线，吸水性能好 | 8 |  |
| 52 | 加厚线手套 |  |  | 常规 | 双 | 50 | 棉线加厚制作 | 5 |  |
| 53 | 防水围腰 |  |  | 大号加长 | 条 | 10 | 优质防水 | 22 |  |
| 54 | 防水袖套 |  |  | 常规 | 双 | 10 | 优质防水 | 8 |  |
| 55 | 厨师工作服 |  |  | 实际测量 | 件 | 10 | 优质棉质工作服，吸汗透气 | 85 |  |
| 56 | 乐扣优质 保鲜盒 |  |  | 2号 | 个 | 20 | 食品级PP材质，通透盒体 | 26 |  |
| 57 | 乐扣优质 保鲜盒 |  |  | 1号 | 个 | 10 | 食品级PP材质，通透盒体 | 35 |  |
| 58 | 刷把 |  |  | 400 | 把 | 5 | 优质竹丝 | 12 |  |
| 59 | 泡菜坛 |  |  | 大号 | 个 | 4 | 100KG；优质土陶制作而成 | 550 |  |
| 60 | 泡菜坛 |  |  | 中号 | 个 | 2 | 50KG；优质土陶制作而成 | 480 |  |
| 61 | 全钢防爆 压力锅 |  |  | 440 | 个 | 1 | 食品级材质，环保；压盖式防爆，高压烹饪，四重防护。 | 1680 |  |
| 62 | 全钢防爆 压力锅 |  |  | 360 | 个 | 1 | 食品级材质，环保；压盖式防爆，高压烹饪，四重防护。 | 1500 |  |
| 63 | 双喜压力锅 |  |  | 320 | 个 | 1 | 食品级材质，环保。 | 580 |  |
| 64 | 钢丝球 |  |  | 30克 | 个 | 20 | 全钢钢丝 | 3 |  |
| 65 | 专用保鲜膜 |  |  | 450 | 卷 | 3 | 食品级 | 75 |  |
| 66 | 抓勾 |  |  | 双勾 | 把 | 2 | 全钢 | 18 |  |
| 67 | 撮箕、扫把 |  |  |  | 套 | 3 | 不锈钢及新型材料 | 78 |  |

（投标人公章）

联系人： 联系电话：

年 月 日

## 二、服务部分

（一）服务响应承诺

致 （招标人名称）：

（投标人名称）郑重承诺：

1.我单位参与比选会议的人员符合第二篇项目技术需求的要求，并在投标文件中按规定提供了相关资料。

2.我单位若成为中标人，将严格按照竞争性比选文件第二篇中项目采购需求及技术需求一览表提供合格货物。

3.我单位已按第二篇项目技术需求的要求提供样品。非中标候选人递交的样品，项目评审结束后，由投标人自行运回并承担费用；第二、三中标候选人递交的样品在合同签订后投投标人自行运回并承担费用；中标人的样品在项目验收合格后自行运回并承担费用。

4.我单位若成为中标人，提供的货物必须是原厂生产的、全新的、未使用过的正品（包括零部件），并完全符合国家质量标准，供货时附产品合格证；且所有货物达到同类货物国家现行环保强制性要求（如有），供货时提供同批次货物的环保检测报告。

5.我单位若成为中标人，货物搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复由我方投标人承担，费用包含在报价中。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

## 三、商务部分

（一）商务响应承诺

致 （招标人名称）：

（投标人名称）郑重承诺完全响应竞争性比选文件第三篇约定的如下内容：

一、供货期限、交货地点

1. 供货期限：合同签订后30日历天完成所有货物的供货、安装（如有），并完成搬运安装过程中对原建筑物破坏的修复（如有），中标人领取中标通知书之日后第3天起算，经招标人和使用单位验收合格之日为止。

2. 交货地点：以招标人指定地点为准。

二、验收方式

（一）到货验收：

1.货物到达现场后，中标人应在使用单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认，必须经使用单位现场拆封、查验产品的合格性和符合合同的品牌型号后才能安装使用，若项目投标时提交了样品的，货物或货物制造材料质量不得低于样品质量。

2.中标人应保证货物到达招标人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由中标人负责调换、补齐或赔偿。

3.中标人应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

（1）货物技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

（2）货物技术资料、装箱单、合格证、国家强制性环保参数的检测报告等资料齐全。

（3）在规定时间内完成交货并验收，并经招标人确认。

4.中标人提供的货物未达到竞争性比选文件规定要求，且对招标人造成损失的，由中标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。产品抽检不合格者，该批次产品由投标人自行负责更换为合格产品，并扣除暂定材料总价或合同总金额的10%作为违约金，且承担二次检测费用。配合送检。

5.因中标人原因造成的返工，其材料及人工均由中标人自行承担。

6.招标人需要制造商对中标人交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，制造商应予以配合，并出具书面意见。

7.中标人需无条件配合进行验收并提供相关资料。

8.产品包装材料归招标人所有。

（二）最终验收

所有货物供货、安装（如有）完成，经招标人和使用单位验收合格视为最终验收合格。

三、质量保证及售后服务

（一）产品质量保证期

1. 投标人应明确承诺：其投标产品免费质量保证期不低于3年。投标人的质量保证期承诺优于竞争性比选文件要求的，按投标人实际承诺执行。

2. 投标产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

3. 投标产品由制造商（指产品生产制造商，或其负责销售、售后服务机构，以下同）负责标准售后服务的，应当在投标文件中予以明确说明,并附制造商售后服务承诺。

（二）售后服务内容

1. 投标人和制造商在质量保证期内应当为招标人提供以下技术支持和服务：

（1）电话咨询

中标人和制造商应当为招标人提供技术援助电话，解答招标人在使用中遇到的问题，及时为招标人提出解决问题的建议。

（2）现场响应

在质保期间，中标人应当为招标人或使用单位提供技术援助电话，解答招标人或使用单位在使用中遇到的问题，及时为招标人或使用单位提出解决问题的建议。招标人或使用单位遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人应在2小时内采取相应响应措施；无法在4小时内解决的，应在24小时内派出专业人员进行技术支持。（此部分费用已包含在投标报价中，招标人不再另行支付）。

2. 质保期外服务要求

（1）质量保证期过后，中标人和制造商应同样提供免费电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

（2）质量保证期过后，招标人需要继续由原中标人和制造商提供售后服务的，该中标人和制造商应以优惠价格提供售后服务。

（三）备品备件及易损件

中标人和制造商售后服务中，维修使用的备品备件及易损件应为原厂配件，未经招标人同意不得使用非原厂配件。

四、投标报价

1、报价方式：本项目采用固定费率报价，投标人根据招标人发布的竞争性比选文件、项目采购需求及技术需求一览表等资料结合市场行情和自身实力进行自主报价。投标报价应是将满足招标人要求且实际发生的数量货物运至招标人指定交货地点、完成现场安装（如有），并经招标人和使用单位验收合格的价格；报价包含产品的出厂材料费、仓储费、加工费、运杂费、上下车费、安全文明施工费、风险费、保险（交货验收前）、采购代理服务费、搬运费、各种检测及检验、成品和半成品保护、中标供货商供货时需提供供货产品所需的各种有效检测报告（自检及第三方检测）、规费、材料合格且交付给招标人正常使用的所有一切费用，以及合同的所有责任、义务和一般风险（报价不含税费）。

投标总报价=总报价最高限价×固定费率报价。

投标人必须充分考虑并满足使用单位功能和需求的完整性，在供货及安装过程中若因货物设计不完善导致必须增加设备和材料的以保证能达到质量要求，投标人应无条件增加，增加的设备和材料不再另行计价。

2、采购数量以最终实际发生的数量为准。

3、本项目以人民币为交易货币，且以元为单位。

4、本项目固定费率最高限价为100%，总报价最高限价为人民币455500.00元，投标人的报价均不得超过对应的最高限价，否则由评标委员会作否决投标处理。

5、本项目采用固定费率报价，由投标人根据自身实际情况自行填报。本项目招标要求所有货物均执行一个统一的折扣比例，若投标文件中填报了2个及以上固定费率的，其投标文件由评标委员会作否决投标处理。

6、在供货期内，成交固定费率及各项货物单价基准价均不予调整，投标人应充分考虑所有货物品种最终实际采购数量多少的风险、服务期间的价格涨跌风险以及其他一切风险因素；供货期内结算及供货期满结算时，均不得以任何理由要求招标人调整成交价、支付或补偿其他任何费用。

7、投标人须在品牌明确表中填报货物品牌，否则由评标委员会作否决投标处理。

五、履约保证金

合同签订前中标人向招标人交纳合同金额10%的履约保证金；

（1）履约担保的形式：现金。

（2）履约担保的金额：签约合同价的10%。

（4）履约担保的提交时间：领取中标通知书后5个工作日内，中标人以竞争性比选文件规定的方式提交或缴纳给招标人；履约保证金不计息。

（5）履约担保的期限：自提交履约担保起至所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格之日止。

（6）履约担保的退还时间：所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格后一次性无息退还。

六、进度款支付

（1）所有材料、设备到场后支付至合同金额的50%；

（2）所有货物供货安装完成，经招标人和使用单位验收合格后支付至实际供货货物总价款的80%，但不超过合同金额的80%；

（3）结算完成后支付至审定金额的97%，剩余结算价款3%作为质保金；

（4）3年产品质量保证期满后一次性无息支付剩余金额；

（5）支付款项时需提供增值税发票。

七、项目结算原则

1、本项目执行固定费率，结算数量按实际合格供货数量结算，结算总价=Σ（分项结算单价×实际合格供货数量）+增值税专用发票税金-Σ各种违约金（若有）。

1.1各分项的结算单价=项目采购需求及技术需求一览表中对应货物基准单价×成交固定费率。

1.2支付款项时：①增值税专用发票：按实际开具的专票税金（以票据为准）由招标人等额支付增值税专用发票税金；

②普通发票：不再单独支付增值税专用发票税金。

八、中标人变更

项目确定中标人后，若中标人因故放弃中标或拒绝与招标人签订合同的，其递交的比选保证金不予退还；招标人可以按照评标委员会推荐的中标候选人排序依序确定下一中标候选人为中标人，以评标委员会推荐的第一中标候选人价格为签约合同价。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

## 四、资格条件及其他

（一）法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或社会团体法人登记证书复印件

（二）法定代表人身份证明书（格式）

项目名称：

致： （招标人名称）：

（法定代表人姓名）在 （投标人名称）任 （职务名称）职务，是（投标人名称） 的法定代表人。

特此证明。

（投标人公章）

年 月 日

法定代表人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX（若授权他人办理并签署投标文件的可不填写）

（附：法定代表人身份证正反面复印件）

（三）法定代表人授权委托书（格式）

项目名称：

致： （招标人名称）：

（投标人法定代表人名称）是 （投标人名称）的法定代表人，特授权 （被授权人姓名及身份证号码）代表我单位全权办理上述项目的投标文件递交、参加开标会议、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签署负全部责任。

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： 投标人法定代表人：

（签署或盖章） （签署或盖章）

（附：被授权人身份证正反面复印件）

（投标人公章）

年 月 日

被授权人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX（若法定代表人办理并签署投标文件的可不填写）

注：

1.若为法定代表人办理并签署投标文件的，不提供此文件。

2.若为联合体参与的，法定代表人授权委托书由联合体主办方（主体）出具。

（四）基本资格条件承诺函（格式）

**基本资格条件承诺函**

致 （招标人名称）：

（投标人名称）郑重承诺：

1.我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录。

2.我方未列入在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”“重大税收违法案件当事人名单”中，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”中。

3.我方在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受招标人的检查验证，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人基本资格条件。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

（五）特定资格条件证书或证明文件

## 五、其他资料

（一）投标人对公账户开户银行许可证或基本存款账户信息复印件、以转账支票或电汇形式递交比选保证金的证明材料（如有）加盖鲜章。

（二）其他与项目有关的资料（自附）