**深圳会展中心管理有限责任公司**

**招标文件**

**项目名称：深圳会展中心厨房设备运行维护项目**

**深圳会展中心管理有限责任公司**

**2023年8月**

**目 录**

**[第一部分 项目要求](#_Toc116550344)** [1](#_Toc116550344)

[一、 投标人须知 1](#_Toc116550345)

[二、 特别说明 3](#_Toc116550346)

[三、 投标文件编制 4](#_Toc116550347)

[四、 项目要求 4](#_Toc116550348)

[五、 其他项目说明资料 5](#_Toc116550349)

**[第二部分：开标评标流程](#_Toc116550350)** [6](#_Toc116550350)

[六、 开标阶段 6](#_Toc116550351)

[七、 评标阶段 6](#_Toc116550352)

**[第三部分：评审办法](#_Toc116550353)** [7](#_Toc116550353)

[八、 评审办法 7](#_Toc116550354)

[（一） 符合性检查 7](#_Toc116550355)

[（二） 不可偏离项检查 7](#_Toc116550356)

[（三） 综合评议指标表 7](#_Toc116550357)

**[第四部分：合同条款及格式](#_Toc116550358)** [10](#_Toc116550358)

**[第五部分：参考附件](#_Toc116550359)** [16](#_Toc116550359)

[附件1：报名回函 16](#_Toc116550360)

[附件2：投标函 17](#_Toc116550361)

[附件3：投标一览表 18](#_Toc116550362)

[附件4：考察证明（本项目不适用） 19](#_Toc116550363)

[附件5：技术服务响应/偏离表 20](#_Toc116550364)

[附件6：商务条款响应/偏离表 21](#_Toc116550365)

[附件7：报价一览表（货物）（本项目不适用） 22](#_Toc116550366)

[附件8：报价一览表（服务） 23](#_Toc116550367)

[附件9：报价一览表（工程）（本项目不适用） 24](#_Toc116550368)

[附件10：法定代表人证明书 25](#_Toc116550369)

[附件11：法人授权委托证明书 26](#_Toc116550370)

[附件12：经营业绩一览表 27](#_Toc116550371)

[附件13：售后服务承诺书（质量保证服务承诺书） 28](#_Toc116550372)

[附件14：履约情况及社会信誉承诺书 29](#_Toc116550373)

[附件15：投标文件密码单 30](#_Toc116550374)

**第一部分 项目要求**

1. **投标人须知**

**重要提示：**

1. 本文所示时间均为北京时间。
2. 用“☑”标识时表明该选项被招标人选用，用“□”标识时表明该选项未被招标人选用。本文件中对应模板性条款未被招标人选用的内容，自动不适用。
3. 招标人在编制招标文件时，示范文本中的空格部分应根据招标项目实际需求填写，无内容或不采用者应用斜画线表示或者注明“本项目不适用”。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **投标人须知** | | |
| **条款号** | **名称** | **编列内容** |
| 1 | 招标人 | 名称：深圳会展中心管理有限责任公司  联系地址：深圳市福田区福华三路深圳会展中心  联系人：区女士  电话：0755-82848795  传真：0755-82848694  邮箱：[ouwx@](mailto:*@qq.com)chtf.com |
| 2 | 项目名称 | 深圳会展中心厨房设备运行维护项目 |
| 项目类别 | 服务类 |
| 项目介绍 | 本次厨房设备运行维护范围包含会展中心大厨房和员工厨房，涉及专业厨具种类多、数量多，且有诸多的进口厨具设备，油水分离设备、除油烟设备、油烟管道清洗以及餐余垃圾清理和潲水油清理。 |
| 实施地点 | 深圳会展中心 |
| 服务期 | 1年 |
| 3 | 报名(文件获取）开始时间 | **2023-8-25 9:00（北京时间）** |
| 报名方式 | 完整填写本项目报名回函（详见采购公告）并加盖公司公章后，按要求上传至**https://cg.szcec.com/sharing/PzhRNWqra**，并致电确认。逾期报名的（以报名回函送达时间为准）将不予接受。 |
| 招标文件获取方式 | 深圳会展中心官网采购公告栏目下载:<https://www.szcec.com/News/index/id/256.html> |
| 4 | 报名(文件获取）截止时间 | **2023-8-30 9:00（北京时间）** |
| 5 | 投标人提出质疑  截止时间 | **2023-8-30 9:00（北京时间）** |
| 招标人澄清、修改、答疑截止时间 | **2023-8-31 9:00（北京时间）** |
| 6 | 投标文件递交截止时间 | **2023-9-4 17:00（北京时间）** |
| 7 | 投标文件递交方式及注意事项 | 响应文件应以扫描版（PDF版）及可编辑版（Word或WPS版）文件加密形式上传至**https://cg.szcec.com/sharing/h7zO0VHop**，并致电确认。注意事项如下：   1. 为便于开标时的解密操作，投标文件（PDF版及Word/WPS版）必须制作为一个压缩文件后再行加密，否则投标文件将被拒收。**建议编制文件目录**并采用WinRAR或WinZip等常用压缩软件进行压缩和加密。 2. 投标人授权代表须熟记文件密码，并在开标前按时将投标文件解密密码（格式详见附件）上传至指定地址，否则做废标处理。投标文件递交时间截止后，不再接受任何理由的撤回或重新提交文件请求。 3. 所有需要加盖公章的页面均须加盖公章，要求签名之处须有相应的亲笔手写签名或法定有效的私章。 4. 本项目实质性响应内容以盖章扫描版（PDF版）文件为准，可编辑版（Word/WPS版）文件仅供评标时搜索文件内容之用而不作为评审依据。 |
| 8 | 开标时间 | **2023-9-5 9:30（北京时间）** |
| 开标地点 | 腾讯会议号：**167-913-027**（免密，入会前必须改名为“**公司简称+姓名**”,会议期间**禁止使用虚拟背景**），届时请各投标人按采购公告要求准时提交投标文件及密码并参加在线开标。 |
| 投标文件密码 | 在开标时按照招标人现场指令将投标文件解密密码（详见附件）上传至**https://cg.szcec.com/sharing/wv0yTi0Rp**。（为确保开评标工作的保密性并兼顾效率，密码早发、晚发的，均可能导致废标的不利后果） |
| 9 | 是否接受  联合体投标 | ☑不接受  □接受，应满足下列要求： |
| 10 | 现场踏勘 | 1. ☑不组织,投标人可在本项目招标公告发布后至报名（文件获取）时间截止前自行踏勘。 2. □组织，踏勘要求： 3. 投标人是否必须参加：   □是（若不参加，将因投标文件不完整导致失去本项目投标资格）  □否（可选择不参加，不影响投标资格但可能会产生不利后果）   1. 招标人定于202×-××-×× ××: ××邀请投标人人员察看现场并讲解项目需求；投标人应指派符合要求的人员参加本项目的现场踏勘。 2. 投标人须持《现场考察证明》（格式见附件）参加现场踏勘，并在完成现场踏勘后交由招标人管理人员签字确认，并附于投标文件中。 3. 已报名但未参加现场踏勘的，招标人视为已理解并认同本次踏勘所涉及的全部内容，且对本次踏勘的组织实施过程无异议。投标人自行承担因不参加现场踏勘可能造成的一切后果（包括因此失去投标资格的情形）。 4. 投标人须至少提前一天与踏勘联系人预约。否则，将可能导致投标人不能进入踏勘现场的不利后果。 5. 踏勘联系人：×××   电话：0755-8284××××，手机：XXXXX  集合地点：××××××××××××××   1. 特别说明：若现场考察与本项目招标（采购）文件载明的要求不一致时，以本项目招标（采购）文件中的要求为准。 |
| 11 | 履约保证金 | 是否要求递交履约保证金：   1. ☑不要求 2. □要求 3. 履约保证金金额：人民币 / 元 4. 履约保证金的形式：□银行转账 □现金 5. 投标人保证金收款银行账户信息（选用“银行转账”方式须填）   收款单位：深圳会展中心管理有限责任公司  开户银行： ／  银行账号： ／   1. 履约保证金的形式为银行转账的，需在转账时注明项目名称，保证金应从投标人公司账户中转出。 |
| 12 | 投标样品 | ☑不要求递交投标样品  □递交投标样品，具体要求： |
| 13 | 评标方法 | ☑综合评分法  □最低价法  □其他： |
| 14 | 推荐中标  候选人数量 | ☑内部招标评标小组推荐的中标候选人数： 1 个。  （适用于采用**综合评分法**、**最低价法**） |

1. **特别说明**
2. 投标人必须具备开展视频会议所需的基本网络设备及网络环境，**视频会议期间禁止使用虚拟背景**。投标人应自行承担因不具备上述条件或网络环境不佳而导致的无法按要求正常参与本项目开标工作的后果，亦不得因此对本项目招标结果提出异议。
3. 本项目涉及的所有往来资料文件均需通过招标人报名回函上指定的地址和方式发送和接收，否则可能导致文件不被接受的不利后果。
4. 参与本项目投标，投标人无需交纳投标保证金。如有意参与本项目投标，请在招标公告规定的报名截止时间前，按照要求的方式提交报名回函并致电确认，招标人只接受报名成功的投标人参加投标。
5. 投标人如对获取的“招标文件”有疑问，须在质疑时间截止前，以书面形式（加盖单位公章）向招标人提出，招标人将视情况采用书面或其他形式予以答复或澄清；若投标人在上述时间内未提出疑问的，即视为该投标人已完全理解并接受“招标文件”上载明的所有内容，并不再对“招标文件”提出任何异议或质疑。
6. “招标文件”如有变更、补充或澄清，招标人将以公告形式在原公告发布媒体上公开发布。在公告发布后，招标人将会通过电话、邮件或其他任何可能的方式通知已报名的潜在投标人。收到上述通知后，潜在投标人应立即向招标人回函确认。如无回函确认，即视为潜在投标人已知晓相关变更、补充或澄清内容且无异议。
7. 当本项目《报价一览表》上的投标报价与《投标一览表》不一致时，以《投标一览表》为准。
8. **投标文件编制**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **投标文件的编制** | | |
| **条款号** | **名称** | **编列内容** |
| 1 | 投标文件组成 | ☑资格审查文件  ☑商务标部分  ☑技术/服务标部分  ☑价格标部分  ☑投标文件密码单（按要求单独提交） |
| 2 | 资格审查文件 | ☑营业执照  ☑信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）公示的企业信息打印件  ☑法定代表人资格证明书  ☑法定代表人授权委托书（法定代表人作为本项目代理人的，无需提供）  ☑资质及其证明文件  ☑经营业绩一览表及业绩证明文件  □联合体协议书  □投标人股东关系构成表  □其他： |
| 3 | 商务标部分 | ☑投标函  ☑商务条款响应/偏离表  ☑履约情况及社会信誉承诺书  □现场考察证明  □其他： |
| 4 | 技术标部分 | ☑技术条款响应/偏离表  ☑技术/服务方案  ☑项目管理及服务能力  ☑工程质保/（售后）服务承诺书  □项目团队  □其他： |
| 5 | 价格标部分 | ☑投标一览表  ☑报价一览表（货物/服务/工程）（根据项目所属类别选择其一）  □其他： |

1. **项目要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **（一）商务需求** | | | |
| **序号** | **需求名称** | **需求说明** | **偏离选项** |
| 1 | 资质要求 | （1）投标人应为中华人民共和国境内注册且合法运作独立法人或具有独立承担民事责任能力的其它组织，未被列入经营异常名录及严重失信名单。（提供企业营业执照或法人证明材料或登记证书扫描件及“信用中国”网站www.creditchina.gov.cn“信用服务”栏查询“严重失信主体名单查询”、“经营异常名录信息查询”结果网页截图，并加盖投标人公章。被列入失信主体、经营异常的，将被拒绝参与本项目的采购活动。）如投标人为分公司，还须同时提供企业或集团（总）公司营业执照及相关业务授权证明复印件（上述复印件均须加盖投标人公章）。  （2）投标人代表必须是投标单位的法定代表人或持有法定代表人亲自签署的法人授权委托证明书的人员。（提供法定代表人证明书、法人授权委托证明书，如单位法定代表人为本项目授权代表，则仅提供法定代表人证明书及身份证复印件，各证明书须加盖投标人公章，身份证原件备查）。  （3）投标人须至少提供1份时间自2020年1月1日至本公告发布之日（以合同签订时间为准）可厨房设备维保同类的合同业绩（2份）。提供合同关键页复印件并加盖投标人公章。合同关键页包含但不限于项目名称、业主方名称、合同主要内容、签订时间、履约地点、合同金额、甲乙双方盖章等信息。  （4）投标人须具有厨房设备售后资质和能力。  （5）投标人须具有安全生产许可证。  （6）投标人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。  （7）本项目不接受联合体投标，严禁转包或非法分包。 | 不可偏离 |
| 2 | 报价要求 | （1）报价以人民币为结算币种，《投标一览表》应包含税率、税额、未税及税后总金额。  （2）投标报价不得出现可选择性的报价,含有备选方案的报价将导致废标。  投标报价包括但不限于包括服务期内人工费用、管理费、机器租赁费、配件耗材、工器具、安全措施费、各设备厂家技术支持费用、仪表检查检测费、税费等完成本项目各项服务的一切费用。  （3）投标人须单独对维护易损件提供报价表供招标人维保期间作为采购参考依据，不计入投标总报价。  （4）本项目承包方式为总价包干，因中标单位施工或管理原因导致返工的费用问题，均由中标单位自行承担。招标人不再支付任何费用。 | 不可偏离 |
| 3 | 控制金额 | 本项目采购控制金额为人民币40万元（含税），报价超过上述控制金额的投标文件作废标处理。 | 不可偏离 |
| 4 | 付款要求 | （1）按季度付款。按照报价清单中的单价按时结算。  （2）每个季度中标单位需提供季度维保报告，经招标人管理人员确认维保工作质量并签字后作为结算依据。  （3）有关付款详细事宜以合同条款为准。  （4）招标人支付合同费用前，中标单位须向招标人开具相应金额的、有效的增值税发票。 | 不可偏离 |
| **（二）技术/服务需求** | | | |
| **序号** | **需求名称** | **需求说明** | **偏离选项** |
| 1 | 项目概况 | 深圳会展中心目前有两个厨房，大厨房面积约1300㎡，厨房内包含中西餐、面点、粗细加工等各专业切配间、高低温冷库以及烧卤间，按照目前深圳市A类厨房规划，按可提供3000人中餐和1000人西餐规模建设；员工厨房约280㎡按照提供400人用餐规划建设。 | 不可  偏离 |
| 2 | 维护保养单位主要职责 | 按《会展中心厨房设备清单和运行维护方案及要求》《厨房设备运行维护周期表》要求完成维保工作。 | 不可偏离 |
| 3 | 设备运行维护内容、维保周期 | 详见《会展中心厨房设备清单和运行维护方案及要求》及《厨房设备运行维护周期表》要求。 | 不可偏离 |
| 4 | 方案要求 | （1）投标人须提供针对会展中心厨房设备维保工作的服务方案；  （2）投标人须提供安全管理制度及应急预案。 | 不可偏离 |
| 5 | 人员要求 | 项目负责人须有3年以上厨房设备专项维保经验，现场作业人员须有1年以上工作经验。且所有拟派人员需提供由投标人为上述人员所购买的近三个月社保清单证明（如在招标公告日上一个月的社保材料因社保部门原因暂时无法取得，则可以往前顺推一个月）。 | 不可偏离 |
| 6 | 项目验收 | 1. 进行维保工作时，中标单位须负责通过工作记录、照片、录像等素材记录维保的工作过程，负责落实维保作业现场的安全生产工作，确保维保中使用的所有配件与招标人要求一致，负责通知招标人进行现场查勘验收，负责到期整理成季度维保报告。 2. 维保工作结束后，中标单位需要确保维保标的设备达到正常使用状态；确保维保作业现场干净整洁。 | 不可偏离 |
| 7 | 维护费用  参考依据 | （1）投标人按照本项目要求填报《易损件报价表》，该报价为后续维保的易损件参考价格，不计入本项目投标总报价。该表最终定价将按照所有投标人各项平均单价与中标单位单项报价相比，以两者的最低单价为单项最终定价。  （2）投标人须无条件接受上述定价方法及最终定价，并承诺《易损件报价表》中所有报价均符合市场行情。投标人须对上述内容提供书面承诺函，加盖投标人公章。 | 不可偏离 |

1. **其他项目说明资料**

**会展中心厨房设备清单和运行维护方案及要求**

1. 设备运行维护范围
2. 炉具类：燃气三门大蒸柜、燃气四头平头炉、燃气双头连双尾撑炒炉、燃气双头大炒炉、燃气双头矮汤炉
3. 烟罩类：挂墙油网烟罩、不锈钢紫外光烟罩及控制箱、油网烟罩
4. 电热类：电热开水器连底座、储水式电热水器(80升)
5. 粉房设备：座地搅拌机、座地高速压面机
6. 洗碗机：长龙式洗碗机、电热揭盖式洗碗碟机(68筐/小时)K05、
7. 冷冻设备：冷库
8. 抽排风类：抽风柜
9. 西餐厨具：蒸烤箱、炸炉等
10. 厨房燃气：厨房内燃气的检查，包含配合燃气主管单位的安全检查和例行检查
11. 设备运行维护要求
12. 炉具类：
13. 定期用钢刷清理炉芯积碳残渣，清理炉芯每一个燃气出气孔，用吸尘器吸走残渣，保证炉芯干净，热效率值达到最佳状态。
14. 炉具每个转动机构用润滑油润滑。
15. 定期用柠檬酸除垢剂清理燃气蒸柜水胆水垢，润滑转动机构和胶边保养维护。
16. 电热类：
17. 检查电热开水器和电热水器发热丝工作电流和发热时间，来检测发热丝判断是否功率下降。

（2）拆开电热开水器上盖和电热水器进水口，充入食品级柠檬酸除垢剂进行30分钟浸泡反应进行除垢，用高压水枪对内胆进行冲洗清理，

3、粉房类：

（1）拆开搅拌机、压面机转动机构，检查密封胶圈磨损情况进行维护，确保密封良好不滴油，保障食品安全。

（2）用润滑油润滑转动机构，确保操作正常。

4、洗碗机：

（1）检查各联接件螺丝是否有松动，紧固联接件。

（2）用润滑油润滑所有转动机构，机仓门安全装置检查测试维护。

（3）维护配电箱胶边密封，防止水气进入破坏电气元配件。

（4）测量洗碗机水箱发热丝工作电流和检查积水垢程度，定期对水箱和发热丝进行除水垢维护。

（5）内置锅炉发生器压力用压力表检查测试维护。

（6）测量内置锅炉发热丝工作电流和检查积水垢程度，定期对其进行除水垢维护。

5、冷库：

（1）检测压缩机组及联接管是否存泄漏，紧固铜管各个联接点。

（2）定期清理冷凝蒸发器排水口。

（3）目测检查或调整压缩机压力和冷媒，确保制冷效果良好。

（4）检查冷库控制箱各元配件状态和参数维护，检查设定参数是否与工况是否一致。

6、抽排设备：

（1）检查抽风柜马达工作电流和运行状态，检查皮带磨损程度。

（2）定期检查风柜转动轴承磨损程度，轴承加油润滑处理。

（3）每季度清理风柜内部油污，用小铁铲除柜体和风轮油胶，喷上除油清洗剂，用高压水枪冲洗干净。

（4）定期检查静电处理器门边胶边密封情况、测量绝缘隔离座检查是否达到绝缘数值，内部高压场板接触点清理，保证接确良好不跳火。

（5）定期用铲除高压场板和内部框体油污，喷上清洁剂清洗用高压水枪冲洗干净，清洗后进行吹干，确保不残留水份，再整套组装检查测试无误后，通电确认正常工作。

7、排烟管道：员工厨房每季度对排油烟管道进行清洗，铲除油污用专用清洁剂清洗，再用高压水枪冲洗干净，5号馆大厨房由使用单位清洗。

8、油水分离器：

（1）定期检查工作状况，各转动机构检查和维护。

（2）检查前置隔渣及油水分离功能是否正常。

（3）清理油污，残渣处理。

9、万能蒸烤箱

（1）定期检查电源连接端是否牢固。

（2）检查柜门开合是否正常、感应开关是否良好。

（3）箱体内是否因清洁不干净影响感应器工作。

（4）检查进水、排水是否顺畅和正常，接口是否牢固。

10、蒸柜

（1）定期用食品级除垢剂对水胆进行除垢及清洁。

（2）检查进水、排水是否顺畅和正常，接口是否牢固。

（3）检查柜门开合是否正常、各活动部件是否良好。

（4）检查门边密封胶边是否密实、层托角码是否牢固。

11、制冰机

（1）定期清洗过滤器内壁，每月更换滤芯。

（2）检查进水、排水是否顺畅和正常。

（3）检测压缩机组工况。

12、冰箱（雪柜）

（1）检测压缩机组及联接管是否存泄漏，紧固铜管各个联接点。

（2）定期检查冷凝蒸发器使用工况。

（3）目测制冷效果是否良好，检查设定温度是否与工况是否一致。

（4）柜门及紧固联接件检查润滑维护。

13、加工设备：润滑和密封圈维护，机械磨损和紧固联接件检查。

14、厨房燃气：检查厨房燃气管道、阀门的完好性，油漆完好性，各连接件完好紧固程度，阀门安全标识，燃气总表箱有无人为破坏等情况，并留下检查记录。配合燃气主管单位开展例行安全检查。

15、作业安全

所有维保作业需在保障安全的前提下进行，维保单位应对作业人员进行安全作业培训，并提供安全培训记录，防止出现人身安全、设备安全、消防安全等安全责任事故。维保作业应采取合理措施，避免污染厨房内器具及食品并引发食品卫生安全事故。由于维保单位责任导致安全生产责任事故或维保作业导致食品污染引发食品安全事故，由维保单位承担一切后果。

维保单位应无条件配合招标人开展内部安全检查或上级主管单位安全检查工作。

三、项目范围：会展中心大厨房及员工厨房设备维护、保养巡检及维修。

四、厨房设备运行维护周期表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **数量** | **运行维护内容** | **维护周期** |
| 1 | 炉具类 | 30台 | 清理炉芯、炉具油污、润滑转动机构、清理水胆水垢，含炒炉汤炉、煲仔炉、烤炉 | 2次/周 |
| 2 | 烟罩类 | 73米 | 油网和烟罩内部清洗、清洗烟罩紫外线灯管 | 1次/2周 |
| 3 | 电热类 | 33台 | 发热丝维护和内胆除水垢 | 1次/半年 |
| 4 | 粉房类 | 13台 | 润滑和密封圈维护，机械磨损检查 | 1次/月 |
| 5 | 洗碗机 | 2台 | 紧固联接件、润滑、发热丝维护和内胆除水垢 | 1次/月 |
| 6 | 冷库 | 13台 | 紧固联接件、清理排水口、压力冷媒、元配件维护 | 1次/月 |
| 7 | 抽排风设备类 | 6台 | 风柜马达皮带、静电检查、风管清洗维护 | 1次/季度 |
| 8 | 万能蒸烤箱 | 9台 | 1、定期检查电源连接端是否牢固。  2、柜门及紧固联接件检查润滑维护。  3、箱体内是否因清洁不干净影响感应器工作。  4、检查进水、排水是否顺畅和正常。  5、电气、电脑控制等部件的检查检测。 | 1次/月 |
| 9 | 蒸柜 | 9台 | 1、定期用食品级除垢剂对水胆进行除垢及清洁。  2、检查进水、排水是否顺畅和正常。  3、柜门及紧固联接件检查润滑维护。  4、检查门边密封胶边是否密实、层托角码是否牢固。 | 1次/月 |
| 10 | 制冰机 | 2台 | 1、定期清洗过滤器内壁，每月更换滤芯。  2、检查进水、排水是否顺畅和正常。  3、检测压缩机组工况。 | 1次/月 |
| 11 | 冰箱（雪柜） | 34台 | 1. 检测压缩机组工况。 2. 柜门及紧固联接件检查润滑维护。   3、制冷工况检查 | 1次/半年 |
| 12 | 加工设备 | 3台 | 润滑和密封圈维护，机械磨损和紧固联接件检查。 | 1次/月 |

五、厨房设备运行维护清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **厨房** | **区域** | **NO** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **品牌** | **型号** |
| 1、炉具类 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1-1大厨房 | 烧腊间 | K04 | 烤鸭炉 | 台 | 3 | Elite-Flame(卓越) | CS-CDRE-8D |
| K06 | 烤猪炉 | 台 | 3 | Elite-Flame(卓越) | CS-CPRE-3(F)S |
| 面点热厨 | M19 | 燃气四头煲仔炉 | 台 | 1 | 深厨 |  |
| M23 | 燃气双缸炸炉下储物柜 | 台 | 1 | MarkPhili玛克菲利 | M-LBF8H-G |
| 西餐热厨 | R20 | 燃气六头平头炉下焗炉 | 台 | 1 | MarkPhili玛克菲利 | M-LPF12H-O-G |
| R22 | 四头煲仔炉 | 台 | 1 | Elite-Flame(卓越) | SF-FR-4D(S) |
| R23 | 燃气平扒炉下储物柜（镀铬） | 台 | 2 | MarkPhili玛克菲利 | M-LGRF8H-G |
| R24 | 挂墙电热面火炉(顶部调节) | 台 | 2 | MarkPhili玛克菲利 | M-TSM6N-E |
| R26 | 燃气1/3 坑2/3 平扒炉下储物柜（ 镀铬） | 台 | 2 | MarkPhili玛克菲利 | M-LGRPF8H-G |
| R28 | 燃气双缸炸炉下储物柜 | 台 | 2 | MarkPhili玛克菲利 | M-LBF8H-G |
| U05 | 双头双尾炒炉 | 台 | 4 | Elite-Flame(卓越) | CS-CRE-2-G(E) |
| U08 | 双头大锅灶 | 台 | 2 | Elite-Flame(卓越) | CS-CRE-2-B(E) |
| U09 | 单头大锅灶 | 台 | 1 | Elite-Flame(卓越) | CS-CRE-1-B(E) |
| U30 | 双头蒸灶 | 台 | 1 | Elite-Flame(卓越) | CS-CSE-2S（E) |
| U26 | 双头矮仔 | 台 | 2 | Elite-Flame(卓越) | CS-SS-2-14D（S） |
| 1-2员工厨房 | 煮食区 | F21 | 燃气双头矮汤炉（13.5”强力炉头） | 台 | 1 | 烽燚 | FY-3207 |
| F26 | 燃气四头平头炉（7”文华炉头） | 台 | 1 | 烽燚 | FY-3208 |
| F27 | 燃气双头连双尾撑炒炉（4”沟风） | 台 | 1 | 烽燚 | FY-3204 |
| F31 | 燃气双头大炉（5”沟风炉头） | 台 | 1 | 烽燚 | FY-3203 |
| 合计： | | | | | 32 |  |  |
| 2、烟罩类 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2-1大厨房 | 烧腊间 | K07 | 紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 7.4 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| 面点热厨 | M18 | 紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 6.4 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| 西餐热厨 | R13 | 岛式紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 4.8 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| R17 | 紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 5.5 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| 热厨 | U06 | 紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 11.75 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| U28 | 紫外线烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 4.4 | UVTECH(优维特) | UVTRHS-CD |
| U42 | 油烟烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 9.45 | 深厨 |  |
| U45 | 油烟烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 6 | 深厨 |  |
| U50 | 油烟烟罩内置风帘，前补鲜风 | 米 | 3.2 | 深厨 |  |
| 2-2员工厨房 | 煮食区 | F23 | 挂墙油网烟罩 | 米 | 6.1 | 商厨 | SC-3910 |
| F25 | 不锈钢紫外光烟罩及控制箱 | 米 | 6.1 | jinlen（金凌） | 定制 |
| 派餐间 | J13 | 油网烟罩 | 米 | 1.8 | 商厨 | SC-3910 |
| 合计： | | | | | 72.9 |  |  |
| 3、电热类 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3-1大厨房 | 西餐热厨 | R15 | 可倾式汤锅（利旧安装） | 台 | 1 | 利旧安装 |  |
| R18 | 可倾式燃气炒锅（170L） | 台 | 1 | MarkPhili玛克菲利 | M-TFP170-G |
| R24a | 面火炉底架连梳坑架 | 台 | 1 | 深厨 | 定制 |
| 热厨 | U15 | 双通热柜 | 台 | 5 | 深厨 |  |
| U27 | 可倾式燃气汤锅（150L） | 台 | 1 | MarkPhili玛克菲利 | M-TSP150-G |
| 备餐 | V04 | 开水器 | 台 | 2 | Instant Mate(捷宝) | WM-100 |
| V09 | 活动热柜 | 台 | 3 | 深厨 |  |
| 其他 | W02 | 风幕机 | 台 | 1 | 绿岛风 | FM3015-2-S |
| W03 | 风幕机 | 台 | 5 | 绿岛风 | FM3018-2-S |
| W04 | 风幕机 | 台 | 2 | 绿岛风 | FM3012-2-S |
| 3-2员工厨房 | 高温冷库 | B03 | 风幕机 | 台 | 1 | Panasonic | FY-3515U1C |
|  | B05 | 风幕机 | 台 | 1 | Panasonic | FY-3509U1C |
|  | 洗皿间 | D01 | 储水式电热水器（80升） | 台 | 1 | 海尔 | EC80H-S9(U1) |
|  | 煮食区 | F33 | 电热吹风式双趟门打荷柜（中间分隔） | 台 | 2 | 商厨 | SC-2705 |
|  | F36 | 电热开水器连底座 | 台 | 1 | Hecmac | FEHHB560 |
|  | F53 | 风幕机 | 台 | 1 | Panasonic | FY-3509U1C |
|  | 冷菜间 | H13 | 挂墙刀具消毒箱 | 台 | 1 | Growit | KDC-500A |
|  | 派餐间 | J03 | 电热暖饭车 | 台 | 1 | 商厨 | SC-2017 |
|  | J05 | 电热暖饭车 | 台 | 1 | 商厨 | SC-2017 |
|  | J07 | 电热五格热汤池柜 | 台 | 3 | 商厨 | SC-1901 |
|  | J012 | 电热五格热汤池柜 | 台 | 1 | 商厨 | SC-1901 |
|  | J14 | 电热桶型煮面炉暖汤桶 | 台 | 1 | 商厨 | SC-2012 |
|  | 洗碗间 | K08 | 储水式电热水器（80升） | 台 | 1 | 海尔 | EC80H-S9(U1) |
| 合计： | | | | | 38 |  |  |
| 4、粉房类 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4-1大厨房 | 面点热厨 | M06 | 和面机 | 台 | 2 | BIRMINTON(伯明顿) | BN-25 |
| M08 | 压面机 | 台 | 1 | H.L(恒联) | MT388 |
| M09 | 搅拌机 | 台 | 1 | BIRMINTON(伯明顿) | BN-401 |
| M10 | 面团滚圆机 | 台 | 1 | BIRMINTON(伯明顿) | BMT-330 |
| M15 | 双门发酵柜 | 台 | 1 | BIRMINTON(伯明顿) | BF-40 |
| M17 | 三层六盘烤箱 | 台 | 2 | BIRMINTON(伯明顿) | BN-623 |
| M20 | 电饼铛 | 台 | 2 | HUAMEI(华美) | YXD45-H |
| M21 | 起酥机 | 台 | 1 | BIRMINTON(伯明顿) | BN-520E |
| 4-2员工厨房 | 面点加工间 | G12 | 座地式搅伴机 | 台 | 1 | 三麦 | SC-30L |
| G13 | 座地高速压面机 | 台 | 1 | 裕风永强 | YQ-130 |
| 合计： | | | | | 13 |  |  |
| 5、洗碗机 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5-1大厨房 | 洗碗间 | O16 | 通道式洗碗机 | 台 | 2 | HOBART(豪霸) | CCA200-DH |
| 5-2员工厨房 | 洗碗间 | K05 | 电热揭盖式洗碗碟机（68筐/小时） | 台 | 1 | 超胜 | SCZ60C |
| 合计： | | | | | 3 |  |  |
| 6、冷库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6-1大厨房 | 蔬菜高温冷库 | C03 | 高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 肉类高温冷库 | E03 | 肉类高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 肉类低温冷库 | F03 | 鱼、肉低温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 鱼类高温冷库 | F05 | 鱼类高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 主.副食库 | J04 | 高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 烧腊间 | K14 | 低温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 面点热厨 | M01 | 低温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| M02 | 高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 高温冷库 | S04 | 高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 热厨 | U52 | 高温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| U53 | 低温冷库 | 台 | 1 | KOOT（库特） | 双面1.0mmS/S |
| 6-2员工厨房 | 高温冷库 | B06 | 高温冷库 | 台 | 1 | Cnkold | CNK-SS08 |
| 低温冷库 | C01 | 低温冷库 | 台 | 1 | Cnkold | CNK-SS08 |
| 合计： | | | | | 13 |  |  |
| 7、抽排风设备类 | 大厨房、员工厨房 |  |  | 台 | 6 |  |  |
| 合计： | | | | | 6 |  |  |
| 10、万能蒸烤箱 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10-1大厨房 | 西餐热厨 | R08 | 燃气万能蒸烤箱/20格GN2/1 | 台 | 4 | RATIONAL(乐信) | iCombi®  Pro 20-2/1 G |
| U41 | 燃气万能蒸烤箱/20格GN2/1 | 台 | 4 | RATIONAL(乐信) | iCombi®  Pro 20-2/1 G |
| 10-2员工厨房 | 煮食区 | F16 | 电热万能蒸烤箱（6格GN2/1） | 台 | 1 | RATIONAL(乐信) | iCombi Pro6-2/1E/G |
| 合计： | | | | | 9 |  |  |
| 11、蒸柜 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11-1大厨房 | 热厨 | U01 | 三门海鲜蒸柜 | 台 | 3 | Elite-Flame(卓越) | CS-SCE-3（E) |
| U38 | 推入式蒸柜 | 台 | 4 | Elite-Flame(卓越) | SBE-1DC-G |
| 11-2员工厨房 |  | F17 | 燃气三门大蒸柜（环保式） | 台 | 2 | 烽燚 | FY-3225 |
| 合计： | | | | | 9 |  |  |
| 12、制冰机 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12-1大厨房 | 冷菜间 | T12 | 制冰机连储冰箱 | 台 | 1 | MANITOWOC(马尼托瓦) | MD0420A+A420VC |
| V10 | 制冰机连储冰箱 | 台 | 1 | MANITOWOC(马尼托瓦) | MD0700A+A570VC |
| 合计： | | | | | 2 |  |  |
| 13、冰箱（雪柜） |  |  |  |  |  |  |  |
| 13-1大厨房 | 食品卫生检验室 | H02 | 留样冰箱 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G700-HD-C3 |
| 烧腊切配间 | L02 | 保鲜工作柜 | 台 | 2 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1740-XDD-C3 |
| L06 | 四门雪柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1400-HD-C3 |
| 裱花间 | N05 | 保鲜工作柜 （20mm大理石台面） | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1740-XDD-C3 |
| N12 | 双门高身高温雪柜 | 台 | 2 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| N17 | 保鲜工作柜 | 台 | 4 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1740-XDD-C3 |
| 西餐热厨 | R01 | 四门高身高温雪柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1400-HD-C3 |
| R01a | 四门高身低温雪柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| R11 | 保鲜工作柜 | 台 | 3 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| R34 | 保鲜工作柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1740-XDD-C3 |
| R39 | 保鲜工作柜 | 台 | 2 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| 冷菜间 | T05 | 保鲜工作柜 | 台 | 2 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| T13 | 四门雪柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1400-HD-C3 |
| 热厨 | U25 | 保鲜工作柜 | 台 | 4 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1740-XDD-C3 |
| U32 | 四门高身高温雪柜 | 台 | 2 | AEGLOS(伊诺斯） | 2G1400-HD-C3 |
| U32a | 四门高身低温雪柜 | 台 | 1 | AEGLOS(伊诺斯） |  |
| 13-2员工厨房 | 煮食区 | F06 | 三门平台高温雪柜 | 台 | 1 | Sinnox | SCH1N3D |
| F35 | 高身玻璃门食物留样高温雪柜 | 台 | 1 | Sinnox | SCH1N3HD-2W |
| F44 | 三门平台高温雪柜（GN1/1） | 台 | 1 | Sinnox | SCH1N3D |
| 面点加工间 | G07 | 双门高身高温雪柜 | 台 | 1 | Sinnox | SCH2N2HD |
| 冷菜间 | H16 | 双门高身高温雪柜 | 台 | 2 | Sinnox | SCH2N2HD |
| 派餐间 | J24 |  | 台 | 3 | Sinnox | SCH1N2HD |
| 合计： | | | | | 38 |  |  |
| 14、加工设备 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14-1大厨房 | 蔬菜加工间 | B04 | 薯仔脱皮机 | 台 | 1 | SIRMAN（舒文） | PPJ 10 SC |
| B10 | 多功能切菜机 | 台 | 1 | 旭众 | XZ-680A |
| B11 | 蔬菜脱水机 | 台 | 1 | 银鹰山东 | YCT-600 |
| 合计： | | | | | 3 |  |  |

**易损件报价表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **零件名称** | **单位** | **数量** | **含税单价** | **备注** |
| 1 | 方型点火针13 X 13 X 150 (炒炉用)-即插接头 | 个 | 1 |  |  |
| 2 | 方型探火针13 X 13 X 150 (炒炉用)-即插接头 | 个 | 1 |  |  |
| 3 | 环保预混炉头主火喷咀 Φ1.6X6 (石油气什碎炉用) | 个 | 1 |  |  |
| 4 | 迷你风机 G-009(220V) 加风机咀 | 个 | 1 |  |  |
| 5 | ^什碎炉生铁镬圈 12-1/2"φ | 个 | 1 |  |  |
| 6 | 环保预混炉头限风喷咀（火种用） | 个 | 1 |  |  |
| 7 | 环保炒炉行链风掣(一头牙2个吼）φ2"X7-1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 8 | 内向火环保预混炉头Φ100(石油气,天然气) | 个 | 1 |  |  |
| 9 | 炉头底座4” | 个 | 1 |  |  |
| 10 | 环保预混炉头主火喷咀Φ2.5X6 | 个 | 1 |  |  |
| 11 | 环保预混炉头火种喷咀(天然气）Φ0.9 | 个 | 1 |  |  |
| 12 | 环保预混炉头不锈钢火种室盖 | 个 | 1 |  |  |
| 13 | 按钮开关制(有灯,有锁)(常开) | 个 | 1 |  |  |
| 14 | 环保预混炉头火种架 | 个 | 1 |  |  |
| 15 | 风压开关 (风量掣) | 个 | 1 |  |  |
| 16 | 穏压双连电磁阀(火种) | 个 | 1 |  |  |
| 17 | 燃烧控制器 OCE-K339QH | 个 | 1 |  |  |
| 18 | 波掣(R910)连铜头 3/4" | 个 | 1 |  |  |
| 19 | 背出单摇摆龙头(炒)97A | 个 | 1 |  |  |
| 20 | 电镀双杬波掣(EH1395)φ15MM(1/2") | 个 | 1 |  |  |
| 21 | SOHON 风机 (029D) | 个 | 1 |  |  |
| 22 | 无刷风机连法兰 | 个 | 1 |  |  |
| 23 | 环保炒炉生铁圈(配圆形炒炉砖用) φ347mm | 个 | 1 |  |  |
| 24 | 双头小炒炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 25 | 单头大炒炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 26 | 双头大炒炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 27 | 单头大炒汤炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 28 | 双头大炒汤炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 29 | 单头蒸炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 30 | 双头蒸炉耐火砖更换 | 个 | 1 |  |  |
| 31 | 单头小炒炉排烟道更换 | 个 | 1 |  |  |
| 32 | 双头小炒炉排烟道更换 | 个 | 1 |  |  |
| 33 | 单头大炒炉排烟道更换 | 个 | 1 |  |  |
| 34 | 双头大炒炉排烟道更换 | 个 | 1 |  |  |
| 35 | 单头大炒汤炉排烟道更换 | 个 | 1 |  |  |
| 36 | 耐火砖 (厚) | 个 | 1 |  |  |
| 37 | 耐火隧道砖 180 x 170 x 250 | 个 | 1 |  |  |
| 38 | 炒炉炉砖 φ420 x 270 | 个 | 1 |  |  |
| 39 | ^燃气轻型环保炒炉生铁炉圈13"φ(配圆形轻型炒炉砖用) | 个 | 1 |  |  |
| 40 | 波掣(R910)连铜头 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 41 | 波掣(R910)连铜头 3/4" | 个 | 1 |  |  |
| 42 | 燃烧控制器 OCE-K339QH | 个 | 1 |  |  |
| 43 | 梯型不锈钢板压式门锁（顺时针锁) | 个 | 1 |  |  |
| 44 | 不锈钢门锁卡块（下拉门用) | 个 | 1 |  |  |
| 45 | 超温掣 160℃ | 个 | 1 |  |  |
| 46 | 环保(蒸)炉头主火喷咀(天然气) Φ2.8 | 个 | 1 |  |  |
| 47 | 环保蒸系列 火种喷咀Φ1.2（天然气） | 个 | 1 |  |  |
| 48 | S/S浮波(3") | 个 | 1 |  |  |
| 49 | 入水铜浮球阀 1/2" 短杆 | 个 | 1 |  |  |
| 50 | 金属按钮开关连环形带灯(LED) | 个 | 1 |  |  |
| 51 | 穏压双连电磁阀(火种) | 个 | 1 |  |  |
| 52 | 电镀掣匙 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 53 | 三门蒸柜半圆胶边(细门) | 个 | 1 |  |  |
| 54 | 三门蒸柜半圆胶边(大门) | 个 | 1 |  |  |
| 55 | 调风器(猪龙咀) 3/4" | 个 | 1 |  |  |
| 56 | 球阀(西班牙) 1-1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 57 | 波掣(R910)连铜头 3/4" | 个 | 1 |  |  |
| 58 | 波掣(R910)连铜头 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 59 | 环保(蒸)炉头主火喷咀(天然气) Φ2.8 | 个 | 1 |  |  |
| 60 | 环保蒸系列 火种喷咀Φ1.2（天然气） | 个 | 1 |  |  |
| 61 | 电镀掣匙 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 62 | S/S浮波(3") | 个 | 1 |  |  |
| 63 | 球阀(西班牙) 1-1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 64 | 背出单摇摆龙头(炒)97A | 个 | 1 |  |  |
| 65 | 入水铜浮球阀 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 66 | T掣(A18-3) 1/8" | 个 | 1 |  |  |
| 67 | 安全掣 3/4" SIT | 个 | 1 |  |  |
| 68 | 脉冲电子点火器 | 个 | 1 |  |  |
| 69 | 电子打火开关 (300MM) | 个 | 1 |  |  |
| 70 | 中途接位感应线组件 750MM | 个 | 1 |  |  |
| 71 | 超温掣 160℃ | 个 | 1 |  |  |
| 72 | 波掣(R910)连铜头 3/4" | 个 | 1 |  |  |
| 73 | 迷你风机 G-009(220V) 加风机咀 | 个 | 1 |  |  |
| 74 | 环保预混炉头火种架（天然气)　(电磁安全掣） | 个 | 1 |  |  |
| 75 | 环保预混炉头限风喷咀（火种用） | 个 | 1 |  |  |
| 76 | 环保预混炉头火种喷咀(天然气）Φ0.9 | 个 | 1 |  |  |
| 77 | 内向火环保预混炉头Φ100(石油气,天然气) | 个 | 1 |  |  |
| 78 | 燃烧控制器 OCE-K339QH | 个 | 1 |  |  |
| 79 | 按钮开关制(有灯,有锁)(常开) | 个 | 1 |  |  |
| 80 | 穏压双连电磁阀(火种) | 个 | 1 |  |  |
| 81 | 风压开关 (风量掣) | 个 | 1 |  |  |
| 82 | 炉头底座4” | 个 | 1 |  |  |
| 83 | 电镀掣匙 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 84 | 环保预混炉头不锈钢火种室盖 | 个 | 1 |  |  |
| 85 | 方型点火针13 X 13 X 150 (炒炉用)-即插接头 | 个 | 1 |  |  |
| 86 | 方型探火针13 X 13 X 150 (炒炉用)-即插接头 | 个 | 1 |  |  |
| 87 | 矮仔炉主火喷咀 Φ1.3 | 个 | 1 |  |  |
| 88 | 波掣(R910)连铜头 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 89 | 矮汤炉主火喷咀φ2.8 (8"强力炉头 天然气)适合引风气 | 个 | 1 |  |  |
| 90 | 强力炉头 8"φ | 个 | 1 |  |  |
| 91 | 电镀掣匙 1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 92 | 矮汤炉主火喷咀φ2.0 (14"强力炉头内圈用 天然气,石油气外圈用)(用不锈钢引风器) | 个 | 1 |  |  |
| 93 | 气体混风器/引射器(Ａ母) 1-1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 94 | T掣(A18-3) 1/8" | 个 | 1 |  |  |
| 95 | 安全掣 3/4" SIT | 个 | 1 |  |  |
| 96 | M.B.A常明火种(天然气/煤气) | 个 | 1 |  |  |
| 97 | 感应线 1000MM SIT | 个 | 1 |  |  |
| 98 | 强力炉头 7"φ | 个 | 1 |  |  |
| 99 | 强力炉头 13-1/2"φ | 个 | 1 |  |  |
| 100 | 不锈钢引风器(1-1/2") | 个 | 1 |  |  |
| 101 | 方型铝合金风扇(环保) 120mm (220V) | 个 | 1 |  |  |
| 102 | 高温电机 BLOWER MOTOR L7zAW2B-534 | 个 | 1 |  |  |
| 103 | 蒸烤箱控制器 | 个 | 1 |  |  |
| 104 | 电子水位控制器 | 个 | 1 |  |  |
| 105 | 热电偶(K形) 1.7m | 个 | 1 |  |  |
| 106 | 起动电容CBB65（引线)300VAC | 个 | 1 |  |  |
| 107 | 交流接触器 LC1-D25M7C | 个 | 1 |  |  |
| 108 | 交流接触器(常闭) AX40-30-01 | 个 | 1 |  |  |
| 109 | 磁感应门边掣 | 个 | 1 |  |  |
| 110 | 变压器220V/50Hz 11VAC 2.8A | 个 | 1 |  |  |
| 111 | 9KW水发热线(WM-100,200用) | 个 | 1 |  |  |
| 112 | 不锈钢门锁卡块（平开门用）（逆时针锁） | 个 | 1 |  |  |
| 113 | 梯型不锈钢板压式门锁（逆时针锁） | 个 | 1 |  |  |
| 114 | 铜波掣(电镀) 1/2" x 90° | 个 | 1 |  |  |
| 115 | 有饰纹蒸柜硅胶边 (灰色) | 个 | 1 |  |  |
| 116 | 三相菲士挚（断路器）S203-C40 | 个 | 1 |  |  |
| 117 | 超温掣 160℃ | 个 | 1 |  |  |
| 118 | 温度掣350℃(EGO) | 个 | 1 |  |  |
| 119 | 陶瓷水位感应针 1/8"(WM系列用) | 个 | 1 |  |  |
| 120 | 入水电磁阀(双出水)φ3/4"x3/8"(220V) | 个 | 1 |  |  |
| 121 | 电子水位控制器 | 个 | 1 |  |  |
| 122 | 交流接触器 LC1-D25M7C | 个 | 1 |  |  |
| 123 | 温度掣 ZA110℃ | 个 | 1 |  |  |
| 124 | 铜入水电磁阀φ3/8"x1/2"x180° | 个 | 1 |  |  |
| 125 | 水发热管 3.75KW/4.425KW 220V-240V | 个 | 1 |  |  |
| 126 | 球阀(三和牌) 1" | 个 | 1 |  |  |
| 127 | 紫外线灯管 | 个 | 1 |  |  |
| 128 | 蒸馏器 | 个 | 1 |  |  |
| 129 | UV烟罩控制系统 | 个 | 1 |  |  |
| 130 | 低压磅掣(压力开关) | 个 | 1 |  |  |
| 131 | 压力表 10KG 50MM X 1/4"PT | 个 | 1 |  |  |
| 132 | 铜入水电磁阀φ1"x180°(220V) | 个 | 1 |  |  |
| 133 | 电子排水阀 (二通 90°) | 个 | 1 |  |  |
| 134 | 变压器220V/50Hz 11VAC 2.8A | 个 | 1 |  |  |
| 135 | 电镀双杬波掣 φ22MM | 个 | 1 |  |  |
| 136 | 单向止回阀1/2" | 个 | 1 |  |  |
| 137 | 宾泰克水泵 1HP 50Hz | 个 | 1 |  |  |
| 138 | 洗碗机发热丝 | 个 | 1 |  |  |
| 139 | 洗碗机输出轴组件(细轴) | 个 | 1 |  |  |
| 140 | 龙系列洗碗机-副板 | 个 | 1 |  |  |
| 141 | 长龙系列洗碗机减速机 | 个 | 1 |  |  |
| 142 | 长龙系列洗碗机主板 | 个 | 1 |  |  |
| 143 | 长龙系列洗碗机变频板 | 个 | 1 |  |  |
| 144 | 洗碗机马达保护开关 | 个 | 1 |  |  |
| 145 | 洗碗机主开关 | 个 | 1 |  |  |
| 146 | 锯骨机锯片 3.6m | 个 | 1 |  |  |
| 147 | 洗碗机FTC链排滚轮 | 个 | 1 |  |  |
| 148 | TC洗碗机浮子开关 | 个 | 1 |  |  |
| 149 | 洗碗机偏心总成 防水帽 | 个 | 1 |  |  |
| 150 | 压缩机 | 个 | 1 |  |  |
| 151 | 门封条 | 个 | 1 |  |  |
| 152 | 门铰 | 个 | 1 |  |  |
| 153 | 闭门器 | 个 | 1 |  |  |
| 154 | 控制板 | 个 | 1 |  |  |
| 155 | 电机 | 个 | 1 |  |  |
| 156 | 皮带 | 个 | 1 |  |  |
| 157 | 皮带轮 | 个 | 1 |  |  |
| 158 | 齿轮箱马达组件 | 个 | 1 |  |  |
| 159 | 门铰链 | 个 | 1 |  |  |
| 160 | 冷凝器 | 个 | 1 |  |  |
| 161 | 膨胀阀 | 个 | 1 |  |  |
| 162 | 干燥过滤器 | 个 | 1 |  |  |
| 163 | 高压保护开关组件 | 个 | 1 |  |  |
| 164 | 指示灯支架 | 个 | 1 |  |  |
| 165 | 水槽 | 个 | 1 |  |  |
| 166 | 冷凝温度传感器 | 个 | 1 |  |  |
| 167 | 电脑板 | 个 | 1 |  |  |
| 168 | 冰满传感器组件 | 个 | 1 |  |  |
| 169 | 冰厚传感器（纯水） | 个 | 1 |  |  |
| 170 | 蒸发器（标准冰） | 个 | 1 |  |  |
| 总价合计 | | | |  |  |

注：以上易损件报价仅为后期维护参考价，价格不计入本次投标报价范围.。签订合同时，本报价将附在合同中，作为易耗件结算依据。

**第二部分：开标评标流程**

1. **开标阶段**
2. 投标人按要求准时进入视频会议室。
3. 招标人宣布开标工作开始，并介绍开标、评标工作的主要流程。
4. 投标人按招标人指令上传投标文件解密密码至招标文件中指定地址。
5. 招标人解密投标文件。
6. 招标评标小组确认开标一览表。
7. 招标人现场公开唱标。
8. 投标人确认唱标结果。
9. 招标人宣布开标工作结束，投标人退出会议室。
10. **评标阶段**
11. 主持人宣布评标工作开始，并播放《招标评标工作守则》。
12. 招标评标小组签字承诺遵守《招标评标工作守则》。
13. 招标评标小组成员推选组长主持评标。
14. 投标文件的完整性检验和符合性审查。
15. 商务及技术/服务需求不可偏离项检查。
16. 招标评标小组成员采用记名方式按照招标文件中规定的评标办法进行评分；
17. 综合评分的统计、排序；
18. 本项目第一中标候选供应商、备选供应商的确定及评标报告的出具。

**第三部分：评审办法**

1. **评审办法**

首先对各投标人进行符合性审查，然后进行不可偏离项检查。对通过符合性审查及不可偏离项检查的投标人，采用**100分制综合评分法**进行评分。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **商务标、技术标、价格标权重表和综合得分汇总** | | | |
| **权重名称** | **商务标权重** | **技术标权重** | **价格标权重** |
| 权重 | 25% | 40% | 35% |
| 投标人综合得分 | 商务标得分+技术标得分+价格标得分=100 | | |

1. **符合性检查**

|  |  |
| --- | --- |
| 评议项目 | 评议标准 |
| 投标文件 | 投标人提交的投标文件是否按要求编制目录、加密；投标文件的加密密码按要求发送至招标人且保证文件完整可正常打开；投标人必须提供由法人代表或其书面授权人签署并加盖投标人公章的投标响应文件。 |
| 法定代表人证明书及授权委托证明书 | 是否提供法定代表人证明书、法人授权委托证明书，如单位法定代表人为本项目授权代表，则仅提供法定代表人证明书及身份证复印件（身份证原件备查，各类证明书需加盖公章）。 |
| 资格证明文件 | （1）投标人应为中华人民共和国境内注册且合法运作独立法人或具有独立承担民事责任能力的其它组织，未被列入经营异常名录及严重失信名单。（提供企业营业执照或法人证明材料或登记证书扫描件及“信用中国”网站www.creditchina.gov.cn“信用服务”栏查询“严重失信主体名单查询”、“经营异常名录信息查询”结果网页截图，并加盖投标人公章。被列入失信主体、经营异常的，将被拒绝参与本项目的采购活动。）如投标人为分公司，还须同时提供企业或集团（总）公司营业执照及相关业务授权证明复印件（上述复印件均须加盖投标人公章）。  （2）投标人代表必须是投标单位的法定代表人或持有法定代表人亲自签署的法人授权委托证明书的人员。（提供法定代表人证明书、法人授权委托证明书，如单位法定代表人为本项目授权代表，则仅提供法定代表人证明书及身份证复印件，各证明书须加盖投标人公章，身份证原件备查）。  （3）投标人须至少提供1份时间自2020年1月1日至本公告发布之日（以合同签订时间为准）可厨房设备维保同类的合同业绩（2份）。提供合同关键页复印件并加盖投标人公章。合同关键页包含但不限于项目名称、业主方名称、合同主要内容、签订时间、履约地点、合同金额、甲乙双方盖章等信息。  （4）投标人须具有厨房设备售后资质和能力。  （5）投标人须具有安全生产许可证。  （6）投标人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。  （7）本项目不接受联合体投标，严禁转包或非法分包。 |
| 控制金额 | 本项目报价是否高于40万元（含税），超过上述控制金额的视为无效报价。 |

1. **不可偏离项检查**

检查内容详见第四条《项目要求》之（一）《商务需求》、（二）技术/服务需求。

1. **综合评议指标表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评议内容** | **分值** | **评议标准及权重** | |
| **商务评议项（25分）** | | | | |
|  | 企业实力  评议 | 5分 | **评审标准：**  根据投标人是否具备有效的《售后十星级服务认证证书》、《燃气器具安装维修证书》、《特种作业工程专业承包资质证书》、《中国低碳节能环保重点保护企业》、《中国厨具行业十大品牌》进行评议：每具备一份证书得1分，满分5分。  **证明文件：**  投标人须提供有效期内的认证证书扫描件并加盖投标人公章（原件备查）。未提供或提供的相关证明文件不清晰、不完整或不符合要求的，不得分。 | |
|  | 业绩评议 | 10分 | **评审标准：**  根据投标人提供自2020年1月1日至本公告发布之日（以合同签订日期为准）承接的厨房设备维修或维保服务业绩进行评议，累计得分最高10分：  1.业绩总额>200万元，得10分；  2.150万元<业绩总额≤200万元，得8分；  3.100万元<业绩总额≤150万元，得6分；  4.50万元<业绩总额≤100万元，得4分；  5.业绩总额≤50万元，得2分。  **证明文件：**   1. 投标人需自行汇总业绩总和，并加盖投标人公章。 2. 投标人需提供相关合同关键页复印件并加盖投标人公章。合同关键页包含但不限于项目名称、业主方名称、合同金额、合同主要内容、签订时间、履约地点、甲乙双方盖章等信息。 3. 如合同没有总额，则还需补充提供相关业绩的发票存根联复印件等结算证明，并加盖投标人公章，原件备查。   （4）未提供或提供的相关证明文件不清晰、不完整或不符合要求的，不得分。  （5）含有非本项目要求的业绩类型且不可拆分计算的混合业绩证明资料，为无效证明资料。 | |
|  | 服务处所及人员评议 | 10 | **评审标准：**以下（1）+（2）合计为本项得分。  根据投标人服务处所属地及针对本项目拟派人员社保购买地是否在深圳市，进行评议：  （1）投标人具有深圳市内的服务处所，得5分；否则不得分。  （2）投标人针对本项目拟派人员社保购买地在深圳市，得5分；否则不得分。  **证明文件：**  （1）投标人需提供服务处所产权证明（或有效的租赁合同）及营业执照扫描件，并提供承诺函，承诺上述材料及信息真实有效。上述文件材料均须加盖投标人公章，原件备查。未提供承诺或承诺内容不满足要求均不得分。  （2）投标人提供为拟派人员所购买的近三个月社保清单证明（如在招标公告日上一个月的社保材料因社保部门原因暂时无法取得，则可以往前顺推一个月）。  （3）未提供或提供的相关证明文件不清晰、不完整或不符合要求的，不得分。 | |
|  | **技术服务评议项（40分）** | | | |
|  | 项目团队 | 15 | **评审标准：**以下（1）+（2）+（3）+（4）\*（5）合计为本项得分。  投标人拟派项目负责人须有3年以上厨房设备专项维保经验，拟派现场作业人员须有1年以上工作经验。拟派人员在满足上述要求的前提下，根据下列标准进行评议：  （1）售后服务管理师证书，每提供1个得1分，最高得3分。  （2）电工作业证书，每提供1个得1分，最高得3分。  （3）高空作业证书，每提供1个得1分，最高得3分。  （4）焊接与热切割作业证书，每提供1个得1分，最高得3分。  （5）燃具安装维修证件，每提供1个得1分，最高得3分。  **证明文件及要求：**  （1）提供上述人员身份证复印件、相关资格证书复印件、社保证明。  （2）社保证明要求：由投标人为上述人员所购买的近三个月社保清单证明（如在招标公告日上一个月的社保材料因社保部门原因暂时无法取得，则可以往前顺推一个月）。  （3）投标人所提供的人员资质证书须确保本项目执行期内一直有效。  （4）上述所有证明文件扫描件均须加盖投标人公章，原件备查。  （5）同一人具备多个资格证书，允许重复得分。  （6）未提供或提供的相关证明文件不清晰、不完整或不符合要求的，不得分。 | |
|  | 服务方案 | 20 | **评审标准：**  服务方案要求：（1）要求投标人对目标理解准确，任务分解得当，工作安排合理得当，内容覆盖完整。（2）要求投标人对本项目重点难点的分析、采取的应对措施及相关的合理化建议。（3）要求投标人对本项目质量的保障与控制，制订质量保障具体措施及方案（包括项目完成时间、调研与服务的质量保障等），确保项目各项工作内容按时、保质完成。  根据投标人实施方案编制的科学性、严谨性、全面性，进行评议：   1. 实施方案的内容全面、具体、科学合理，针对性强，可操作性强的，评价为优，得20-15分； 2. 实施方案的内容比较全面、具体、科学、合理，针对性、可操作性较强的，评价为良，得14-10分； 3. 实施方案的内容一般全面、具体、科学、合理，针对性、可操作性一般的，评价为差，得9-0分。   **证明文件：**  投标人根据项目要求，提供服务方案，并加盖投标人公章。 | |
|  | 安全生产 | 5 | **评审标准：**  根据投标人制定的本项目服务组织架构说明、安全生产制度、应急预案，进行综合评议：优得5分；良得3分；一般得1分。  **证明文件：**  投标人根据项目要求，提供本项目服务组织架构说明、安全生产制度、应急预案，并加盖投标人公章。 | |
| **价格评议项（35分）**  **（说明：以下所称的“投标报价”均是指税前总金额，即净价）** | | | | |
| 价格评议 | **基准价和算法类型选择** | | | |
| 基准价 | □各有效投标报价大于n家时，去掉一个最高和最低报价后的算术平均值乘以 ％。当有效投标报价少于n（含）家时，则以所有有效投标报价的算术平均值乘以 ％。n= | | |
| ☑取所有有效投标报价算术平均值。 | | |
| □以所有有效投标报价中的最低价为基准价。 | | |
| 算法类型 | □固定比例法 | | 价格得分=M-[（｜投标价格-基准价｜/基准价）\*100/N]\*扣分值  M= （价格评价分项满分值），N= ，投标价格每高于N％时，扣 分；每低于N％时，扣 分；  最低得0分。 |
| □固定乘积法 | 价格得分=（1-A×｜1-投标报价/Z｜）×M   1. M= ×× （价格评价分项满分值），Z为本次招标基准价； 2. A为价格调整系数，当投标报价低于本次招标最佳报价（即基准价）时，A=0.5；当投标报价高于次招标基准价时，取A=1； 3. 计算分数时四舍五入取小数点后两位，当价格分＜0时，取0。 | |
| ☑其他方法 | 价格得分=（1-｜投标报价-基准价｜÷基准价）×价格权重分  说明：报价最接近基准价的投标人价格分最高，价格分保留至小数点后两位。 | |

算术错误将按以下方法更正（次序排前者优先）：

1. 若分项报价与总价不一致，以总价为准。
2. 若用文字表示的数值与用数字表示的数值不一致，以文字表示的数值为准。

如果投标人不接受上述错误的更正方式，招标人将拒绝接受其投标文件。

**第四部分：合同条款及格式**

**深圳会展中心厨房设备维修保养项目合同**

（服务类合同模板仅供参考）

**甲方：深圳会展中心管理有限责任公司（简称“会展中心”）**

法定代表人：XXX

地址：深圳市福田区福华三路深圳会展中心

联系人：XXX

电话：0755-8284XXXX

电子邮件：

**乙方：XXXX公司（简称“XXXX”）**

法定代表人：XXX

地址：XXXXXXXXXXXX

联系人：XXX

电话：0755-XXXXXX

电子邮件：

**招标后按照招、投标文件签订合同条款**

**第五部分：参考附件**

附件1：报名回函

**关于确认参加\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目投标的回函**

深圳会展中心管理有限责任公司：

我公司符合**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目**的资质条件及项目要求，确定按时、按要求提交本项目投标文件。

联 系 人： （**必须为本项目的授权代表**）

手机号码：

办公电话： （**固定电话**）

电子邮箱： （**所有往来文件需通过此邮箱收发**）

投标人名称及盖章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_ 月\_\_ 日

**注：1.本件电子档及盖章后的扫描件按要求上传至指定地址；**

**2.上述内容均为必填项，必须按要求如实、完整填报，印章清晰；否则，报名无效。**

附件2：投标函

**投标函**

致：（招标人名称)

1、在研究了你方提供的招标文件及澄清或修改文件后，我方愿意按投标报价一览表投标总价投标、服务期和服务要求提供服务，并履行招标文件及合同协议书中的责任和义务。

2、我方已详细审查全部招标文件，包括澄清或修改文件（如有）以及有关附件。我方完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

3、本投标有效期为投标截止日起 120 日历日，我方保证在投标有效期内严格遵守本投标函的各项承诺。在此期限届满之前，本投标函将对我方具有约束力，并随时接受中标。

4、我方同意按照你方的要求提供与本投标有关的一切数据或资料，完全理解你方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。同时也理解，你方不负担我方的任何投标费用。

5、如果我方中标，我方保证按照招标文件规定的期限要求履行提供服务及有关责任和义务。

6、在合同协议书正式签署生效之前，本投标函连同你方发出的中标通知书，将构成你我双方共同遵守的文件，对双方具有约束力。

7、随同本投标函，我方缴纳符合招标文件要求的投标保证金（如有）。如果我方存在以下任何一种行为时，你方有权不予退还投标保证金，取消我方中标资格，另选中标单位，给你方造成的损失超过我方投标保证金的，你方还有权要求我方对超过部分进行赔偿：

（1）投标截止时间后，我方在投标有效期内撤回或修改投标文件；或

（2）我方在接到中标通知书后放弃中标；或

（3）我方自中标通知书发出之日起 30 天内拒绝按照你方指定的时间和地点签订合同及附件；或

（4）我方未能按招标文件要求提交足额履约担保；或

（5）我方在签订合同时提出你方不能接受的附加条件或者更改合同实质性内容的；或

（6）我方资质证书被暂扣或吊销，但仍参与投标的；或

（7）我方有法律法规或招标文件中规定的可以不予退还投标保证金的其他行为。

8、与本投标有关的一切正式往来通讯请发往：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

投标人地址：

电话：

电子邮箱：

邮政编码：

日期： 年 月 日

附件3：投标一览表

**投标一览表**

项目名称： 单位：人民币元

发票类型：□增值税普通发票 □增值税专用发票

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 税前总金额  （净价） | 税率 | 税额 | 含税总金额 | 工期/服务期（自然日） | 项目负责人  及联系方式 | 安全管理员 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 投标人备注： | | | | | | |

说明：表中“安全管理员”项为选填项，根据具体项目要求填写。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期：\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_日

附件4：考察证明（本项目不适用）

**现场考察证明**

投标人（ ）：

你单位已于年 月 日指派专人参加了招标人（深圳会展中心管理有限责任公司）**关于 项目的现场考察**，详细听取了招标人的讲解和要求，已经知晓招标人本次项目的所有内容以及技术要求等。

招标人现场踏勘负责人签字：

日期： 年 月 日

附件5：技术服务响应/偏离表

**技术服务响应/偏离表**

投标人名称：

| 序号 | 招标文件技术服务 | 投标人响应 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 技术服务明细 | 响应内容 | 有/无  偏离 | 说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

填报说明：

1.本表中的《招标文件技术服务》来自于招标文件的《项目要求及数量》中的“技术服务要求”，投标人须逐条填写在本表中，并对《投标人响应》下的三栏要求作出响应。

2.《响应内容》栏须投标人填写对每条需求的具体响应内容，不得只填写“响应”、“优于”等字样。对于需要提供相关证书的响应内容，应在该栏中填写相关证书名目，并在本表后附加相关证书复印件（加盖公章）。凡在本栏出现遗漏、不填或不完全响应《技术服务明细》内容的，将会导致该投标文件不能通过不可偏离项检查。“不可偏离项”响应内容涉及偏离内容的，视同偏离本项目要求，该投标文件不能通过不可偏离项检查。

3.《有/无偏离》栏仅可填“有”或“无”。 响应结果优于（或高于）本项目需求的，可在《说明》栏中作出优于（或高于）本项目需求的具体说明。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期：\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_日

附件6：商务条款响应/偏离表

**商务条款响应/偏离表**

投标人名称：

| 序号 | 招标文件商务要求 | | 投标人响应 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 条目号 | 商务要求明细 | 响应内容 | 有/无  偏离 | 说明 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

填报说明：

1.本表中的《招标文件商务要求》来自于招标文件的《项目要求及数量》中的“商务要求”，投标人须逐条填写在本表中，并对《投标人响应》下的三栏要求作出响应。

2.《响应内容》栏须投标人填写对每条需求的具体响应内容，不得只填写“响应”、“优于”等字样。对于需要提供相关证书的响应内容，应在该栏中填写相关证书名目，并在本表后附加相关证书复印件（加盖公章）。凡在本栏出现遗漏、不填或不完全响应《商务要求明细》内容的，将会导致该投标文件不能通过不可偏离项检查。“不可偏离项”响应内容涉及偏离内容的，视同偏离本项目要求，该投标文件不能通过不可偏离项检查。

3.《有/无偏离》栏仅可填“有”或“无”， 响应结果优于（或高于）本项目需求的，可在《说明》栏中作出优于（或高于）本项目需求的具体说明。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期：\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件7：报价一览表（货物）（本项目不适用）

**报价一览表（货物）**

项目名称： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_

交货地点： 交货期：

币种：人民币 税率： % 单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 型号和规格 | 制造商 | 产地 | 单位 | 数量 | 单价 | 小计金额 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计金额： | | | | | | | |  |

注：

* 1. 投标人如果需要对报价或其它内容加以说明，可在备注一栏中填写。
  2. 投标人使用本表或自由报价单格式报价均可，但应能清晰体现总报价及分项报价信息。
  3. 如果分项报价与总价不一致，以总价为准。
  4. 表中“名称”为构成总价的各分项名称，如分项名称不涉及制造商、型号及产地信息等可打“—”。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件8：报价一览表（服务）

**报价一览表（服务）**

项目名称：

币种：人民币 税率： % 单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 内容描述 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计金额： | | | | | |  |  |

注：

* 1. 投标人如果需要对报价或其它内容加以说明，可在备注一栏中填写。
  2. 投标人使用本表或自由报价单格式报价均可，但应能清晰体现总报价及分项报价信息。
  3. 如果分项报价与总价不一致，以总价为准。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期：\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件9：报价一览表（工程）（本项目不适用）

**报价一览表（工程）**

工程名称： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_

币种：人民币 税率： % 单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分项项目名称 | 工期 | 计量单位 | 工程量 | 综合单价 | 小计金额 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计金额： | | | | | |  |  |

注：

* 1. 投标人如果需要对报价或其它内容加以说明，可在备注一栏中填写。
  2. 投标人使用本表或自由报价单格式报价均可，但应能清晰体现总报价及分项报价信息。
  3. 如果分项报价与总价不一致，以总价为准。
  4. 请注意正确填写“工期”，以确保报价单工期与工期响应文件的一致性。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

日期：\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件10：法定代表人证明书

**法定代表人证明书**

投标人名称：

投标人地址：

营业执照号码： ，经济性质： ，

姓名： ，性别： ，年龄： ，职务： ，

系 的法定代表人。

特此证明

说明：

* 1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
  2. 内容必须填写真实、清楚，涂改无效，不得转让、买卖。
  3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

投标人名称及盖章：

日期： 年 月 日

法人身份证复印件（正面）

法人身份证复印件（反面）

附件11：法人授权委托证明书

**法人授权委托证明书**

本授权书声明：我 （姓名）系

（投标人名称）的法定代表人，现授权委托 （单位名称）的 （姓名）为我公司参与本项目公开招标的法定代表人的授权委托代理人，代理人全权代表我所签署的本项目已递交的投标文件内容我均承认，并全权代表我参与本项目所有公开招标过程。本委托书有效期截至 年 月 日。

代理人无转委托权，特此委托。

附：

代理人： ，性别： ，年龄： ，

身份证号码： ，职务： ，

投标人法定代表人： （签字或盖章）

投标人名称及盖章：

授权委托日期： 年 月 日

说明：

* 1. 委托书内容必须填写真实、清楚，涂改无效。
  2. 委托书不得转让、买卖。
  3. 将此委托书提交对方作为合同附件。

被委托人身份证扫描件（反面）

被委托人身份证扫描件（正面）

附件12：经营业绩一览表

**经营业绩一览表**

致：（招标人）

我方根据贵公司招标文件要求提供 年 月 日至投标截止时间（拟投服务名称）真实的业绩资料，证明合同附后，清单如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 合同签订时间 | 项目名称 | 金额 | 工期（或服务期） | 业主单位 | 服务/施工地点 | 详见页码 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：

* 1. 此表格式如不合适，投标人可自行调整。
  2. 投标人根据招标文件业绩部分资格要求及评分标准仔细填写，并填写页码，以供评标委员会查验；
  3. 上述业绩必须为真实有效，如发现业绩不符，将取消相应资格；
  4. 证明材料须附在本表后即可。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期： 年 月 日

附件13：售后服务承诺书（质量保证服务承诺书）

**售后服务承诺书（质量保证服务承诺书）**

主要内容应包括但不仅限于如下内容：

（注：投标人可根据项目需求及承诺书具体内容自行调整相关格式）

1. 售后服务内容及范围（含保修服务）；
2. 售后服务人员安排及联系方式；
3. 应急响应时间安排；
4. 维修服务收费标准；
5. 主要零配件价格；
6. 其它服务承诺。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期： 年 月 日

附件14：履约情况及社会信誉承诺书

**履约情况及社会信誉承诺书**

致： （招标人）

我司郑重承诺：

1. （投标人名称）在最近三年内（ 年 月 日至报名截止时间）没有处于被责令停业，或财产被接管、冻结、破产状态；没有骗取中标或严重违约引起的合同终止、纠纷、争议、仲裁和诉讼记录，没有重大质量问题。
2. （投标人名称）及法定代表人在最近三年内（ 年 月 日至报名截止时间）没有行贿犯罪记录。
3. （投标人名称）自 年 月 日至报名截止时间，提供的服务在中国大陆地区项目中无重大安全事故。

以上承诺如有虚假，你方有权取消我方中选资格，我方同意给你方造成的损失予以赔偿。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

投标人名称及盖章：

日期： 年 月 日

附件15：投标文件密码单

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目**

**投标文件密码单**

**本项目投标文件解密密码为：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。**

**【特别注意】**

1. 密码区分大小写，且不得使用易与数字混淆的I、l或1，O、0或o等数字和字母。
2. 本单请严格按招标文件要求的时间和方式提交（切勿同投标文件一起提交）。

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人名称及盖章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_日