**南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目**

**招标公告**

招标人：广州市乾信经济发展有限公司

项目名称：南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目

采购方式：邀请招标

评审办法：综合评分法

投标保证金：4000元

项目最高限价：包干含税人民币42万元（包含本数）。项目报价必须已包括但不限于材料费、人工费、设施设备费、税费等一切可预见和不可预见费用。

项目概况：本项目位于南沙天后宫景区内，现根据本项目厨房平面布置定制采购各功能区设施设备，并进行安装调试。

验收标准：详见招标文件

项目内容：详见招标文件

工期：自签订合同生效之日起计60个日历日（包含本数）。

质量保修期：详见招标文件

投标人资格要求：详见招标文件

投标文件提交截止时间：2024年2月1日上午10时前

开标与评审日期：2024年2月1日上午10时

报价文件有效期：90日，从提交报价文件的截止之日起算

开标地点：广州市南沙区环市大道西115号科技兴海会议室

投标份数：报价一览表1份及装有PDF格式的投标文件正本U盘1个，单独一个文件册密封包装；正本1份及副本4份，单独一个文件册密封包装。

投标文件递交地址：

招标联系人：陈先生，联系电话：13825077735

项目联系人：董小姐，联系电话：15989002403

监督部门：广州市乾信经济发展有限公司纪检

联系地址：广州市南沙区环市大道西115号1楼

联系电话：020--39099200

投标人可在广州南沙资产经营集团有限公司官网（http://www.gnao.com.cn/）自行下载招标文件。

广州市乾信经济发展有限公司

2024年1月26日**第一章 投标邀请**

致投标人：

经研究决定，我司拟采用邀请招标方式，通过综合评分法选聘南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目的服务单位。项目信息如下：

**一、项目名称：南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目**

**二、项目概况：**

本项目位于南沙天后宫景区内，现根据本项目厨房平面布置定制采购各功能区设施设备，并进行安装调试。

**三、项目最高限价：**包干含税人民币42万元（包含本数）。项目报价必须已包括但不限于材料费、人工费、设施设备费、运输、装卸、安装、调试厨房设施设备、税费等一切可预见和不可预见费用。

**四、验收标准：**

除招标文件另有要求外，均按国家、地方或行业（排列在前者优先）现行相关验收规范和评定标准执行。

**五、项目内容：**

根据南沙天后宫沙滩餐厅厨房平面布置图、招标清单深化设计厨房设施设备、水电、暖通施工图，制造、运输、装卸、安装、调试厨房设施设备，提供质保期内的售后服务。

1. **工期**：

自签订合同生效之日起计60个日历日

（一）中标人须完成厨房设备安装相关的设计文件，并交由招标人审查备案。

（二）中标人收到招标人签发的厨房设备供货及安装时间通知后，将设备统一配送至招标人指定项目地点进行安装。

**七、质量保修期：**

（1）质保期内，所有设备保修服务方式均为中标人上门质保，由此产生的一切费用均由中标人承担。但人为因素、自然因素（如火灾、雷击等）造成的故障除外。

（2）质保期内出现不能明确的故障时，中标人应尽力配合进行检查，必须在30分钟内响应，24小时内有明确的解决方案。若故障不能通过电话解决的，中标人在接到采购人维修通知后24小时内到达现场维修。

（3）质保期后，中标人提供合同项下设备的维修服务，具体收费标准由双方协商确定。

（4）中标人须免费提供现场培训及提供相关技术资料。培训内容应包括技术原理、操作、日常基本维护与保养，使受训人员能独立使用，能独立处理常见性故障以及进行日常的维护保养。

**八、付款方式：**

签订合同生效后，按项目进度分期支付服务费：

第一期：签订合同生效后10个工作日内招标人向中标人支付合同价款总额的30%；

第二期：中标人完成厨房排烟系统后。10个工作日内招标人向中标人支付合同价款总额的40%；同时中标人安排厨房设备入场。

第三期：完成厨房设备安装并验收合格后，10个工作日内招标人向中标人支付合同价款总额的27%；

第四期：整个项目质量保修期满，且经招标人确认无质量问题和违约责任，10个工作日内招标人向中标人支付合同价款总额的3%；

具体付款方式以双方最终签订合同为准，每次付款前，中标人应向招标人提供应付款等额合法有效的增值税专用发票，否则招标人有权顺延付款时间，且不承担逾期付款的违约责任。

**九、参加投标单位资格要求**

**（一）**具有独立承担民事责任的能力：提供在中华人民共和国境内注册的工商营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书）、组织机构代码证、税务登记证【如已办理了多证合一，则仅需提供合证后的营业执照】复印件。

**（二）**有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：①提供所属期为2023年1月份或之后任意一个月的依法缴纳税收的凭据证明材料复印件，如依法免税的，则须提供相关部门出具的证明文件。如投标人在规定的时间段内没有发生业务的，则提供税务部门出具的纳税证明，或加盖税务部门公章的纳税申报表。②提供2023年1月份或之后任意一个月的社会保险基金管理部门（或税务部门）出具的投标人依法缴纳社会保险的凭证证明材料，如投标人无需参加社会保险的，则须提供相关部门出具的证明文件。【注：①对因受新冠肺炎疫情影响需延缴或缓缴社会保险的，投标人可按各地有关政策实施，投标文件中需提供有关政策文件；②依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料】。

**（三）**具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：经会计师事务所审计的2022年度财务审计报告（或财务报表），或2023年1月份或之后任意一个月的财务报表，或提供银行出具的资信证明材料复印件。【财务报表须包含资产负债表、利润表（或损益表或收支明细表）】。

**（四）**履行合同所必需的设备和专业技术能力：投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（投标人出具投标承诺函）。

**（五）**参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：投标人参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录。（投标人出具投标承诺函）。

**（六）**信用记录：投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）没有被列入重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信名单（如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料，投标人无提供或提供的网站查询情况截图与招标人查询不一致的，按招标人查询的为准）。

**（七）**投标人必须符合法律、行政法规规定的其他条件：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，不得参加同一项目投标。（投标人出具投标承诺函）。

**第二章 采购需求**

1. **项目概况：**

**说明：**

**1、本招标文件中所涉及的设备品牌及型号，仅供参考，并无任**

**何限制性。投标人在本次投标中可以选用其他标准、品牌或型号，但在质量和性能上不得低于招标文件的要求。**

**2、采购清单中凡是属于节能产品政府采购品目清单范围内强制采购产品的，投标人所投的产品须提供提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章，否则作无效投标处理。**

**3、标示“▲”符号的条款为重点评分条款，但不作为无效投标条款。**

**4、标示“★”符号的作为评分条款，任何对该指标的负偏差或不响应将相应扣分。**

**5、注：本章所述设备参数如为定值描述的，投标人所投产品参数优于描述要求的，不作为负偏离。**

**6、招标文件中如涉及产品的规格、尺寸等不能从数量上体现优劣的指标，且招标文件中未具体注明大于或等于或小于要求的，允许±5%的偏离范围，但必须完全满足项目的实际使用要求。**

**7、电磁炉为本项目的核心产品。**

**8、本次招标不接受联合体投标，不接受自然人投标。**

**9、已缴纳投标保证金。**

**二、用户需求书**

| **序号** | **设备名称** | **规格/型号 （长\*宽\*高mm）** | **技术指标** | **单位** | **数量** | **参考图片** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
|  |
| **烹饪区** | | | | | | |
| HA01 | 油网烟罩 | 5580\*1300\*500 | 1、壳体面板304不锈钢厚度1.2mm，加强筋1.2mm。  2、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯。  3、配防爆灯座，电源线套PE波纹管。 | 米 | 5.58 |  |
| HA02 | ★电海鲜蒸柜 | 1000\*910\*1850 | 1、★电压：380V。  2、★整机面板304不锈钢制作。  3、具有缺水保护功能，缺水后停止加热，杜绝无水干烧故障。 | 台 | 1 |  |
| HA03 | ★▲四头电磁煲仔炉 | 800\*900\*800+150 | 1、★炉面板为304不锈钢厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为304不锈钢厚度1.0mm。  2、配置为直径±300\*300mm微晶板。  3、★电源：3.5KW\*4。  4、具有过流、过载、短路保护功能。  5、▲所投四头煲仔炉通过GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求》标准检验不少于以下项目：①对触及带电部件的防护②输入功率和电流③作温度下的泄漏电流和电气强④泄露电流和电气强度⑤机械强度⑥电气间隙、爬电距离和固体绝缘检验且结果合格。  6、▲所投四头煲仔炉件风机通过GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》：防水IPX7试验和电气强度测试且结果合格。  【投标文件中需提供具有CMA或CNAS标志的检测报告复印件并加盖制造商公章进行佐证】。 | 台 | 1 |  |
| HA04 | ★▲电磁双头单尾小炒炉 | 1800\*1000\*（800+400）mm | 1、★额定电压/功率：380V//15KW\*2 。  2、★炉面板为304不锈钢厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为304不锈钢厚度1.0mm。  3、具有过流、过载、短路保护功能。  4、显示器能具体显示实时监控电磁炉的实时功率。  5、▲所投电磁双头单尾小炒炉开关依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分∶通用要求》、GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，通过“耐潮湿”测试，外壳防护等级为IP68；通过“泄露电流和电气强度”测试，外壳带电部位不击穿。  6、▲所投电磁双头单尾小炒炉线盘通过“GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》“耐热和耐燃”项目检测，灼热丝试验结果符合要求。  【投标文件中需提供具有CMA或CNAS标志的检测报告复印件并加盖制造商公章进行佐证】 | 台 | 1 |  |
| HA05 | ★▲电磁单头高背矮汤炉 | 700\*800\*（600+600） | 1、★炉面板为304不锈钢厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为304不锈钢厚度1.0mm。  2、★电源：15KW/380V。  3、具有过流、过载、短路保护功能。  4、显示屏能够显示电磁灶实时功率。  5、▲所投商用电磁灶（低汤炉）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，通过“自动关机性能”项目检测且结果合格。  6、▲所投商用电磁灶（低汤炉）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，将50℃-60℃的植物油500ml，在30s内均匀倒在所有可能被油烟、油污所浸蚀的可视低汤炉部件上，产品试验后结果合格。  7、▲所投商用电磁灶（低汤炉）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，通过高温储存试验且试验结果合格。【投标文件中需提供具有CMA或CNAS标志的检测报告复印件并加盖制造商公章进行佐证】 | 台 | 1 |  |
| HA06 | ★电力12盘蒸饭车 | 710\*620\*1540 | 1、★电压：380V。  2、★功率：12KW。  3、最大蒸饭能力：米饭：36-48kg。  4、蒸饭时间：25-50mins。  5、面板为304不锈钢厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为304不锈钢厚度1.0mm。 | 台 | 1 |  |
| HA07 | 烙饼机 | 600\*722\*1019 |  | 台 | 1 |  |
| HA08 | 不锈钢封墙钢 | 5580\*10\*2000 | 采用304不锈钢厚度1.0不锈钢板。 | 套 | 1 |  |
| HA9 | 四层栅格货架 | 1200\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、格栅采用38×25×1.0mm厚不锈钢方管。  3、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  4、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HA10 | ★双通移门荷台柜 | 1800\*1000\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作。  2、★台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、★层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作。  4、配置不锈钢可调子弹脚。  5、移门为双层架构。 | 台 | 2 |  |
| HA11 | 双层台面立架 | 1800\*400\*700 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、1.0mm厚不锈钢圆管制作。 | 台 | 2 |  |
| **加工区** | | | | | | |
| HB01 | 冷藏四门高身柜 | 1220\*760\*1980 | 1、面板201不锈钢制作。  2、冷冻门框加装发热丝。  3、控温类型：电子数字温控。 | 台 | 1 |  |
| HB02 | ★双层工作台带靠背 | 1380\*700\*800+100 | 1、★整体采用304不锈钢制作。  2、★台面、下层板厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、脚管采用1.0mm厚不锈钢圆管。  4、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HB03 | ★双星盆水池 | 1200\*700\*800+100 | 1、★整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm。  2、★星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：±500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器。  3、立柱采用1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HB04 | ★挂墙双层架（可调） | 1200\*360\*800 | 1、★整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、★支撑架用1.0mm厚不锈钢制作，可调高度。 | 台 | 1 |  |
| HB05 | 挂墙双层架（可调） | 1380\*360\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、支撑架用1.0mm厚不锈钢制作，可调高度。 | 台 | 1 |  |
| **HC备餐间** | | | | | | |
| HC01 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 1、内胆使用食品级304不锈钢制造。  2、水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 台 | 1 |  |
| HC02 | ★茶水柜 | 1800\*700\*1800 | 1、★整体采用304不锈钢制作。  2、★台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作。  4、配置不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HC03 | 单通移门荷台柜 | 1050\*700\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作。  2、台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作。  4、配置不锈钢可调子弹脚。  5、移门为双层结构。 | 台 | 1 |  |
| **HD洗碗间** | | | | | | |
| HD01 | 挂墙双层架（可调） | 800\*360\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、支撑架用1.0mm厚不锈钢制作，可调高度。 | 台 | 1 |  |
| HD02 | ★单通移门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 1、★整体采用304不锈钢制作。  2、顶板、层板、底板、侧板均采用1.0mm厚不锈钢板制作。  3、★台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  4、趟门为双层结构。  5、配置不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 2 |  |
| HD03 | 洁碟台（带框架A） | 1100\*760\*800+100 | 1、采用优质304不锈钢板材制作台面厚1.2mm。  2、配置不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HD04 | 提拉式洗碗机 | 735\*790\*1470 | 1、合盖开始运行，开盖自动停止。  2、开盖即可清洗水箱。  3、可选 60 秒标准洗或 120 秒强度洗。  4、304不锈钢材质。  5、上下交叉式喷淋清洗。  6、配标准洗碗筐。 | 台 | 1 |  |
| HD05 | 油网烟罩 | 1000\*1000\*460 | 1、壳体面板304不锈钢厚度1.2mm，加强筋1.2mm。  2、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯。  3、配防爆灯座，电源线套PE波纹管。 | 台 | 1 |  |
| HD06 | 双星污碟台（左收残） | 2000\*760\*800+100 | 1、采用优质304不锈钢板材制作台面厚1.2mm。  2、配置不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HD07 | 高压花洒龙头（带摇摆水龙头） |  | 1、花洒龙头主体、底座采用黄铜制造。  2、全铜螺杆阀芯设计，带止回阀有效防止漏水。 | 台 | 1 |  |
| HD08 | 挂墙茜架 | 1200\*500\*300 | 整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。 | 台 | 1 |  |
| HD09 | ★双层工作台（圆腿） | 600\*800\*800+  100 | 1、整体采用304不锈钢制作。  2、★台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、★下层板厚度1.2mm。  4、脚管采用1.0mm厚不锈钢圆管。  5、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| **HE仓库** | | | | | | |
| HE01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，平板厚度1.2mm。  2、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  3、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 3 |  |
| HE02 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，平板厚度1.2mm。  2、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  3、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| **HG冷冻库** | | | | | | |
| HG01 | 冷冻库 | 2900\*2300\*2200 | 保温材料:金属板间发泡100mm厚聚氨基甲酸作绝缘材料，锌合金冷库平门拉手内部安全锁/逃牛门锁。电子显示温度表及冷库LED三防灯等。低温冷库温度:-18°C。 | 台 | 1 |  |
| HG02 | 四层栅格货架 | 900\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管。  3、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  4、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 2 |  |
| HG03 | 四层栅格货架 | 1200\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管。  3、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  4、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 2 |  |
| HG04 | 灭蝇灯 |  | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，覆盖面积：40㎡。 | 台 | 1 |  |
| HG05 | 四层栅格货架 | 1700\*500\*1550 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管。  3、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。  4、配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| **HH预进间** | | | | | | |
| HH01 | 洗手星 | 500\*450\*600 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm。  2、星盆斗厚1.0mm。 | 台 | 1 |  |
| HH02 | 灭蝇灯 |  | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，覆盖面积：40㎡。 | 台 | 1 |  |
| **HI明档面点** | | | | | | |
| HI01 | 紫外线消毒灯 |  | 1、电压:220V。  2、功率:100W。 | 台 | 1 |  |
| HI02 | B30 三功能搅拌机 | 610\*530\*1020 | 1、料桶容积：30L。  2、电机功率：1.5KW。  3、最大和面量：10Kg。 | 台 | 1 |  |
| HI03 | 双动和面机 | 380\*630\*764 | 1、料桶容积：30L。  2、电机功率：0.75KW。  3、最大和面量：8Kg。 | 台 | 1 |  |
| HI04 | 压面机 | 650\*645\*1200 |  | 台 | 1 |  |
| HI05 | ★单星盆水池 | 550\*700\*800+100 | 1、★整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm。  2、★星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：±500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器。  3、立柱采用1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HI06 | 不锈钢单门发酵箱 | 500\*710\*1740 | 1、内置式风机循环装置。  2、宽敞玻璃视窗和内置照明系统。  3、自动进水装置和任意调节层架。 | 台 | 1 |  |
| HI07 | 油网烟罩（明厨900） | 1800\*1000\*500 | 1、壳体面板304不锈钢厚度1.2mm，加强筋1.2mm。  2、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯。  3、配防爆灯座，电源线套PE波纹管。 | 台 | 1 |  |
| HI08 | 三层六盘不锈钢烤箱 | 1225\*770\*1540 | 1、功率：20KW。  2、电压：380V。  3、规格：三层六盘。 | 台 | 1 |  |
| HI09 | 油网烟罩（明厨900） | 2400\*1000\*500 | 1、壳体面板304不锈钢厚度1.2mm，加强筋1.2mm。  2、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯。  3、配防爆灯座，电源线套PE波纹管。 | 台 | 1 |  |
| HI10 | 电热双头七星蒸炉 | 1450\*800\*830 | 1、低水位保护系统。  2、一体成型台面设计，框架结构设计。 | 台 | 1 |  |
| HI11 | 工作台 | 400\*800\*830 | 壳体面板304不锈钢厚度1.2mm | 台 | 1 |  |
| HI12 | 冷藏操作台 | 1800\*800\*800 | 1、面板201不锈钢制作。  2、冷冻门框加装发热丝。  3、控温类型：电子数字温控。 | 台 | 1 |  |
| HI13 | 电热双缸炸炉 | 800\*800\*830 | 1、电压（V）：380  2、油缸容量（L）：24\*2 | 台 | 1 |  |
| HI14 | 单星盆水池 | 400\*600\*800+100 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm。  2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：±500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器。  3、立柱采用1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HI15 | ★单通移门荷台柜 | 930\*800\*800+  100 | 1、整体采用304不锈钢制作。  2、★台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、★层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作。  4、配置不锈钢可调子弹脚。  5、移门为双层结构。 | 台 | 1 |  |
| HI16 | 挂墙双层架（可调） | 930\*360\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作，厚度1.2mm。  2、支撑架用1.0mm厚不锈钢制作，可调高度。 | 台 | 1 |  |
| **HJ水吧** | | | | | | |
| HJ01 | 水吧台 | 1400\*750\*1485 | 1、304不锈钢材质。  2、支撑架用1.0mm厚不锈钢制作，可调高度。  3、配置不锈钢可调子弹脚。  4、移门为双层结构。 | 台 | 1 |  |
| HJ02 | 吧台型开水器 | 170\*445\*610 | 步进式加热技术，电子温控技术，温度可调。 | 台 | 1 |  |
| HJ03 | 单星盆水池 | 500\*760\*800+100 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm。  2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：±500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器。  3、立柱采用1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |  |
| HJ04 | 紫外线消毒灯 |  | 1、电压:220V。  2、功率:100W。 | 台 | 1 |  |
| HJ05 | 工作台式制冰机 | 900\*750\*900 |  | 台 | 1 |  |
| HJ06 | 单通移门荷台柜 | 2205\*760\*800 | 1、整体采用304不锈钢制作。  2、台面厚度1.2mm，加强筋厚度1.0mm。  3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作。  4、配置不锈钢可调子弹脚。  5、移门为双层结构。 | 台 | 1 |  |
| HJ07 | 磨豆机 |  |  | 台 | 1 |  |
| HJ08 | 半自动意式咖啡机 |  |  | 台 | 1 |  |
| HJ09 | 玻璃门冰箱 | 1080\*660\*1850 |  | 台 | 1 |  |
| HJ10 | 冷藏操作台 | 1500\*760\*800 | 1、面板201不锈钢制作。  2、冷冻门框加装发热丝。  3、控温类型：电子数字温控。 | 台 | 1 |  |
| HJ11 | 冰淇淋机 |  |  | 台 | 1 |  |
| **厨房抽油烟系统** | | | | | | |
|  | 低噪音抽风机 | 30000m3/h | 优质镀锌板壳体1.0mm。 | 台 | 1 |  |
|  | 风机防震架 | 配风机 | 1.优质槽钢/角钢支架。  2.刷漆二道。 | 台 | 1 |  |
|  | 风机起动开关 | 配风机 |  | 台 | 1 |  |
|  | 风喉 | 定制 | 1.采用优质镀锌板1.0mm。  2.弯头按1.5倍/三通扩口按2倍直管计算。  3.按实际工程量结算。 | 平方 | 265 |  |
|  | 风喉帆布连接 |  |  | 个 | 2 |  |
|  | 风喉法兰及吊码 | 30\*30mm | 1.规格：30\*30mm。  2.镀锌角铁。 | 批 | 1 |  |
|  | 油烟净化箱 | 30000m3/h | 1.规格：30000m3/h。  2.低空排放。 | 台 | 1 |  |
|  | 净化箱支架 | 配风机静电 | 1.规格：配风机静电。  2.优质槽钢/角钢支架。  3.刷漆二道。 | 台 | 1 |  |
|  | 防火阀 | 800\*600\*200 | 优质钢板1.0mm。 | 个 | 1 |  |
|  | 风喉防漏处理 |  | 风喉接驳处涂防漏胶。 | 批 | 1 |  |
| **厨房新风系统** | | | | | | |
|  | 低噪音送风机 | 4000m3/h | 优质镀锌板壳体1.0mm。 | 台 | 1 |  |
|  | 风喉 | 400X500\*400X700或按现场度做 | 1.采用优质镀锌板0.8mm。  2.弯头按1.5倍/三通扩口按2倍直管计算。  3.按实际工程量结算。 | 平方 | 235 |  |
|  | 风喉帆布连接 |  |  | 个 | 1 |  |
|  | 百叶 | 400\*250 |  | 个 | 25 |  |
|  | 降压启动电箱 | 配风机 |  | 台 | 1 |  |

注：若存在多项核心产品，当不同供应商提供的任意一项核心产品的品牌相同，则视同其是所响应核心产品品牌相同供应商。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术（参数）要求 |
|  | 1 | 详见项目概况 |
| 说明 | 打“★”和“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“★”和“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求扣分，但不作为无效投标（响应）条款。 | |

**第三章 投标人须知**

（一）投标保证金提交截止时间：2024年1月31日下午5时前，金额：人民币4000元。缴纳方式：银行转账。

账户名称：广州市乾信经济发展有限公司

开户银行：中国银行股份有限公司广州大岭支行

账号：688676206313；

（二）投标文件提交截止时间：2024年2月1日上午10时前，开标与评审日期：2024年2月1日上午10时；

（三）开标地点：广州市南沙区环市大道西115号科技兴海会议室；

（四）投标份数：报价一览表1份及装有PDF格式的投标文件正本U盘1个，单独一个文件册密封包装；正本1份及副本4份，单独一个文件册密封包装；

（五）投标文件递交地址：广州市南沙区环市大道西115号科技兴海会议室；

（六）招标联系人：陈先生，联系电话：13825077735；

（七）项目联系人：董小姐，联系电话：15989002403；

（八）监督部门：广州市乾信经济发展有限公司纪检；

（九）联系地址：广州市南沙区环市大道西115号1楼；

（十）联系电话：020--39099200 ；

（十一）投标人可在广州南沙资产经营集团有限公司官网（http://www.gnao.com.cn/）自行下载招标文件；

（十二）投标人一旦中标，双方将严格按照中标价格签订、执行服务合同；

（十三）各投标人应本着长期合作、专业服务的精神，以优惠的价格投标，但亦应严格保证业务质量；

（十四）投标人未按本招标文件规定所投的投标文件无效。无论中标与否，各投标文件及相关资料恕不退回，由招标人存档备查，招标人将对投标人资料予以保密；

（十五）不论结果如何，投标人均需自行承担所有与编写和递交投标文件相关的所有参与过程中的全部费用；

（十六）招标人有权在招投标期间内发布澄清及参考文件；

**（十七）招标人在招标文件提交截止前，可以对招标文件进行修改或澄清，并以公告形式发布修改或澄清内容。如发布的时间距本项目规定的投标截止时间不足3个工作日，可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间；**

（十八）投标人因超过截止时间或因递交地点发生错误而逾期送达投标文件的,将被招标人拒绝接收；

（十九）投标人所递交的投标文件的有效期为90天，从提交报价文件的截止之日起算；

（二十）投标人报价低于招标限价20%以上，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评审委员可要求投标人在评审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；如果投标人不能证明其报价合理的，评审委员会应该将其作为无效报价处理；

**（二十一）投标文件有下列情形之一的视为废标：**

1、未密封的、密封处未盖单位公章的；

2、文件封袋内资料未按采购文件要求加盖法人或者单位公章的和法定代表人、单位负责人或被授权人未按要求签名的；

3、未按照招标文件规定编制的；

4、逾期送达的投标文件；

5、投标单位在投标活动中有违诚信原则，损害招标人或其他投标人的合法权益的其他情形；

**（二十二）中标公示及中标通知书**

中标公示方式：评审结果通过审批后，我方将在广州南沙资产经营集团有限公司官网（http://www.gnao.com.cn/）发布公示。

投标结果公示结束后，如无异议，排名第一的中标候选人为本项目中标人。招标人将及时向中标人发出中标通知书。如排名第一的中标候选人放弃中标的或者中标人拒绝与招标人签订合同的，招标人可以按照评审办法推荐的中标人名单排序，确定下一个中标候选人为中标人或重新组织招标活动；

**（二十四）合同谈判与签订**

中标人应该自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人的投标文件订立书面合同；

**（二十五）招标人对本次招标活动及相关的文件资料拥有最终的解释权。**

第四章 评标办法

**一、前言**

1.1本项目采取邀请招标方式选择服务单位，为保证招标“公开、公平、公正”，根据国家有关工程建设招标投标的法律、法规和方针、政策，制定本评标细则，实行评标的规范化、标准化、科学化。

1.2 本评标办法仅适用本次招标。

1.3 本评标办法的解释和修订权属招标人。

**二、评标依据**

评标工作严格执行国家颁布的有关法规，招标文件是投标单位编制投标文件的基础和评标的依据。主要资料和文件包括：

2.1《中华人民共和国民法典》；

2.2《中华人民共和国招标投标法》；

2.3《中华人民共和国招标投标法实施条例》

2.4七部委第12号令《评标小组和评标方法暂行规定》；

2.5《广东省实施〈中华人民共和国招标投标法〉办法》；

2.6《广东省加强建设工程招标投标监督管理的若干规定》；

2.7本招标项目的招标文件、评标办法及其补充通知；

2.8投标文件及澄清问题书面资料；

2.9国家、省、市各级行政主管部门颁发的其他有关招投标相关法律法规。

**三、评标人员守则**

所有参加评标人员必须遵守国家、地方政府制定的有关工程招标投标的法则、规定，遵守有关工程招标投标的保密制度；如果发现评标专家徇私，违反纪律，则取消其评标资格，并报市公共资源交易中心备案；情节严重，构成犯罪的，由司法机关依法追究其刑事责任。

全体参与评标人员：

1. 必须遵守评标纪律、不得泄密；
2. 必须公正、不得循私；
3. 必须科学、不得草率；
4. 必须客观、不得带有成见；
5. 必须平等、不得强加于人；
6. 必须严谨、不得随意马虎。

**四、评标机构**

招标人依法组建评标小组。

**五、开标、评标、定标办法**

**5.1评标小组**

5.1.1 评标小组由招标人依法组建的5名专家组成。

5.1.2 评标小组推举产生1名评标组长，主持评审工作，评标组长与其他成员有同等表决权。

**5.2 评标原则**

5.2.1 评标小组根据招标文件规定的评标标准和方法，对投标文件进行评审和比较，招标文件中没有规定的标准和方法不得作为评标的依据。

5.2.2 在符合招标文件规定的前提下，评标小组主要对投标文件进行评议。

5.2.3 开标、评标过程发现的问题和产生的纠纷，由评标小组负责裁决。裁决前，评标小组应认真阅读招标文件的规定。投标文件中全部符合附件1《符合性审查表》中任一种情形的，为有效标书，否则其投标文件将被否决。若本项目通过符合性审查的投标人不足3名时，应重新招标。

5.2.4 评标讨论过程中，评标小组成员应当对投标文件发表专业、客观、公正的意见，意见不一致的应作进一步核实和讨论。评标小组成员对任何一个投标文件的质疑，应当在讨论或现场讲解时提出，表决结果公布后才提出的质疑，不可作为改变表决结果的依据。

5.2.5 如果少数投标人超越招标文件要求提交了模型、演示动画、特殊规格展示图纸或发生其他特殊情况，评标小组对超越招标文件要求的内容不进行评审，只评审该投标文件符合要求的内容。

**5.3 评标办法 采用综合评分法评标**

5.3.1 开标评标程序

（1）投标人递交投标文件。

（2）对投标文件公开开标。

（3）对投标文件进行符合性审查，并对通过符合性审查的投标文件进行综合评分。

（4）汇总投标人的综合得分，推荐中标候选人并编写评标报告。

5.3.2 详细评审步骤

（a） 评标小组专家首先按附件1《符合性审查表》对各投标文件进行评审，只有通过符合性审查的投标文件方可进入下一阶段的评审。如果有符合性审查不通过提议，则评标小组成员共同表决，按照少数服从多数的原则决定是否通过符合性审查。

（b） 评标小组专家计算各投标人的综合得分.

（c） 评标小组编写、签署评标报告，向招标人推荐综合得分最高的前三名中标候选方案（中标候选人）并标明排列顺序，评标报告由评标小组全体成员签名，对评标结论持有异议的评标小组成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。

**5.4 定标**

5.4.1 招标人在评标小组推荐的候选方案中确定中标方案。但是，招标人认为评标小组推荐的候选方案不能最大限度满足招标文件规定的要求的，依法重新招标。

5.4.2 招标人采用下面方法确定中标人：

□（a）招标人委托评标小组直接确定中标人；

**√**（b）确定评标小组推荐的排名第一的中标候选人为中标人。如排名第一的中标候选人放弃中标或因招标人拒绝投标人的情形或因不可抗力提出不能履行合同，或者存在违法行为被有关部门依法查处且其违法行为影响中标结果的，则确定排名第二的中标候选人为中标人。如排名第二的中标候选人也发生上述问题，则确定排名第三的中标候选人为中标人。

**5.5 发生下列情形之一的，招标人将重新组织招标：**

若本项目经评审有效的投标人不足3名时，本次招标失败，招标人应当依法重新组织招标。

**5.6 授予合同**

5.6.1 招标人一般将合同授予中标人，合同在投标有效期或投标人接受的延长期内授出。

5.6.2 中标人必须签署并执行招标文件规定的合同条件。

**六、开标细则**

6.1开标由招标人主持；

6.2 由招标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，也可以由招标人委托的公证机构检查并公证；

6.3 投标截止期前，各投标人递交投标文件至招标文件规定的投标地点。有关投标文件提交的事项详见招标文件第一章“投标须知”。

6.4 开标时，由招标人在监督人员的见证下当众拆封，宣读a、投标人名称；b、标书密封情况；c、法定代表人证明及授权委托；d、项目负责人名称；e、投标报价等主要内容以及开标记录表中的其他必要内容，并予以记录，记录提交评标小组评审。

6.5 招标人对开标过程进行记录，并存档备查，投标人在开标记录上签字。唱标结束后如未签字确认，则视为对开标结果无异议。

6.6 招标人将上述符合要求的投标文件，送至评标小组进行评审。

**七、评标**

**7.1 评标过程**

本次招标评标分“符合性审查”、“综合评分”两部分进行评审。收标后，全部评标过程将按以下阶段和步骤进行：

1）第一步：进行投标文件符合性审查；

评标小组依据有关法律、法规和招标文件的规定对投标文件进行评审，若本项目经评审有效的投标人不足3名时，本次招标失败，招标人应当依法重新组织招标。

2）第二步：专家对综合评分表进行打分；

3）第三步：评标小组完成评标报告，向招标人推荐中标候选人。

**7.2 投标文件的符合性审查**

7.2.1 评标小组根据附件1“符合性审查表”进行评审。投标文件全部列于附件1《符合性审查表》中情形的，为通过符合性审查。否则其投标文件将被否决。如评标小组成员的评审意见不一致时，以评标小组过半数成员的意见作为评标小组对该情形的认定结论。

7.2.2 评标小组对所有投标作否决处理的，招标人应当重新招标。

**7.3 计算投标人总得分（满分为100分）**

**7.4 推荐中标候选人**

以上评审完成后，按以下规定推荐第一中标候选人、第二中标候选人和第三中标候选人：

7.4.1按投标人总得分高低进行先后排序，取评分最高者为第一中标候选人，次高者为第二中标候选人，依次类推。

7.4.2如果有两个或两个以上的投标人总得分评分相同，则服务报价得分较高的投标人排名优先；如果总得分、服务报价得分均相同的投标文件，则由评标小组采用摇珠方式，确定中标候选人顺序。

**7.5 确定中标人**

1） 招标人依据评标报告审定本项目的中标人。

2） 虽然经招标人审定为中标人，但在签订合同前的任何时候，招标人、评标专家以及其他人员发现投标人在招标投标过程有弄虚作假行为、虚报资料情况，一经查实，立即取消其中标人资格。

**7.6招标人将参照以下原则进行本项目中标人的替换：**

1. 若中标人在实际工作中服务质量存在问题，未能表现出符合要求的设计水平，经招标人研究确定，可解除与中标人的合同关系，并按照中标候选人顺序依次选取新的中标人，或重新招标。
2. 当中标人以正式的书面函件形式申请放弃中标资格时，招标人可取消其中标人资格，解除与中标人的合同关系，并按照中标候选人顺序依次选取新的中标人，或重新招标。

表一符合性审查表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 审查项目 | 投标人名称 | | |
|  |  |  |
| 1 | 投标文件密封性完好。 |  |  |  |
| 2 | 提供有效营业执照复印件（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书）、组织机构代码证、税务登记证【如已办理了多证合一，则仅需提供合证后的营业执照】复印件。 |  |  |  |
| 3 | 提供所属期为2023年1月份或之后任意一个月的依法缴纳税收的凭据证明材料复印件，如依法免税的，则须提供相关部门出具的证明文件。如投标人在规定的时间段内没有发生业务的，则提供税务部门出具的纳税证明，或加盖税务部门公章的纳税申报表。【注：对因受新冠肺炎疫情影响需延缴或缓缴社会保险的，投标人可按各地有关政策实施，投标文件中需提供有关政策文件】。提供2023年1月份或之后任意一个月的社会保险基金管理部门（或税务部门）出具的投标人依法缴纳社会保险的凭证证明材料，如投标人无需参加社会保险的，则须提供相关部门出具的证明文件。【注：依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料】。 |  |  |  |
| 4 | 提供经会计师事务所审计的2022年度财务审计报告（或财务报表），或2023年1月份或之后任意一个月的财务报表，或银行出具的资信证明材料复印件。【财务报表须包含资产负债表、利润表（或损益表或收支明细表）】。 |  |  |  |
| 5 | 投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（投标人出具投标承诺函） |  |  |  |
| 6 | 投标人参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录（投标人出具投标承诺函） |  |  |  |
| 7 | 投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）没有被列入重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信名单（如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料，投标人无提供或提供的网站查询情况截图与招标人查询不一致的，按招标人查询的为准）。 |  |  |  |
| 8 | 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，不得参加同一项目投标。（投标人出具投标承诺函） |  |  |  |
| 9 | 投标人已缴纳投标保证金。 |  |  |  |
| 10 | 投标报价不高于最高限价。 |  |  |  |
| 结论 | |  |  |  |
| 备注：1、每一项目符合的打“○”，不符合的打“×”；所有项目符合为通过，出现一个“×”的结论为不通过。  2、如对本表中某种情形的评审意见不一致时，以专家组过半数成员的意见作为专家组对该情形的认定结论。 | | | | |

表二综合评分表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 评审项目 | 评审办法 | | 分数 | 得分 |
| 技术评分 | 技术参数要求响应 | 投标人所投货物按第二章 采购需求“用户需求书”中的带“▲”号的技术参数进行逐条响应: 每响应一条得3分， （注:1、如有要求提供佐证资料的如无提供，即视为不响应;2、如有漏项即视为不响应） | | 21 |  |
| 技术要求响应表程度响应 | 投标人所投货物按第二章 采购需求“用户需求书”中的每个带“★”号产品技术指标的涉及材质、电器技术参数进行逐条响应并填写技术要求响应表: 全部响应得14分，每个产品参数负偏离小于5%的扣0.5分，最高扣分不超过14分。 | | 14 |  |
| 商务评分 | 证书 | 1、所投“电磁双头单尾小炒炉”“电磁矮汤炉系列”、的生产厂家具有产品的责任保险且累计赔偿限额≥6000万元以上，每提供一项的得1分，最高得2分。 （评审依据：评标委员会根据投标人在投标文件中提供的至投标截止时间仍在有效期内的产品保单复印件加盖生产厂家公章及设备厂家公章进行佐证（所投保险保单上有保险查询热线及保单号）进行佐证，未提供或未完整提供相关证明文件的不得分） 2、所投“电磁双头单尾小炒炉”“电磁矮汤炉系列”、的生产厂家具有获得安全监管部门颁发的安全生产标准化三级以上（含）证书的得2分。 （评审依据：评标委员会根据投标人在投标文件中提供须提供有效期内证书复印件加盖生产厂家公章及设备厂家公章进行佐证；未提供或提供的证书不符合要求的不得分） 3、所投“电磁双头单尾小炒炉”“电磁矮汤炉系列”、的生产厂家具有八星级售后服务成熟度认证得3分（评审依据：评标委员会根据投标人在投标文件中须提供有效期内证书复印件加盖生产厂家公章及设备厂家公章进行佐证，并附有查询网址；未提供或提供的证书不符合要求的不得分） | | 7 |  |
| 同类项目业绩 | 根据投标人自2020年1月1日起至投标截止时间前，具有同类项目业绩（饭堂或厨房设备项目），每提供一份符合要求业绩的得3分，最高得18分。【符合要求的业绩评分以提供合同关键页（至少包含合同首页、业绩内容、合同双方盖章页）的复印件为评审依据，业绩认定时间以合同签订日为准，不提供不得分】 | | 18 |  |
| 售后服务方案 | 1、售后故障处理响应时间、故障处理应急预案优于采购需求（详见质量保修期）的，得8-10分；  2、售后故障处理响应时间，故障处理应急预案满足采购需求的，得5-7分； 3、售后故障处理响应时间满足采购需求，但故障处理应急预案不能保障故障处理时间及质量的，得2-4分； 4、售后服务不能满足要求，响应时间、故障处理应急预案不满足采购需求的，得0-1分。 | | 10 |  |
|
|
|
| 报价评分 | 报价 | 价格评分：价格分统一采用低价优先法计算，各有效投标人的报价中，取最低价为评标基准价，其价格分为满分。其他有效投标人的价格分统一按照下列公式计算： 价格评分=（评标基准价／投标人报价）×30 | | 30 |  |
| 总分合计 | | | 100 | | |

**第五章 合同模板**

# 合同模版（参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订）

**南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目合同**

**合同编号：**

**甲方： 广州市乾信经济发展有限公司**

**乙方：**

甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律规定，及南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目项目招标结果，在平等、自愿的基础上，经充分协商，就广州市南沙区**南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目**事宜签订本合同，以兹共同遵守。

**第一条 项目范围**

（一）甲乙双方关于厨房设备采购及安装调试项目经过协商达成一致，本着自愿及平等互利的原则就双方约定的相关事宜订立本合同共同遵守。

（二）所供产品品牌、名称、型号（参数及主要制作工艺、主材产地及规格和执行标准）、数量、单价及小计金额详见厨房设备采购清单，包括厨房所需设备的采购、制作、装卸、运输、安装调试等，直至满足投入使用要求并达到国家规范标准。

（三）根据南沙天后宫沙滩餐厅厨房平面布置图、招标清单深化设计厨房设施设备、水电、暖通施工图。

**第二条 质量要求和技术标准**

（一）按厨房设备采购清单（见附件）及国家行业标准、企业标准、甲方要求进行制作、安装及验收。

（二）验收时间：全部货物及其产品合格、达标资证材料交付甲方且安装调试完毕 10日内，甲方组织验收，甲方经验收合格后签字确认，甲方未验收即投入使用的视为验收合格，涉及由主管部门组织验收的事项不受此限。

（三）乙方每车货车到达甲方项目现场，甲乙双方须按乙方随车清单清点数量，以双方签字为准确定准确数量。

（四）甲方发现乙方送至的货物品牌、型号、数量、包装、规格、质量标准等不符合合同约定或者包装出现破损、损坏的有权拒绝收货，乙方应在3日内重新提供符合标准的货物，合同供货期限不延长，因此产生的费用由乙方承担。

（五）乙方货物全部到到达现场并安装、调试完毕，且所有设备均运行正常，双方人员再进行现场设备验收，验收合格的，双方签字确认；验收不合格的，乙方负责调试修复至正常使用状态，直至验收合格。

**第三条 采购安装工期**

自签订合同生效之日起计60个日历日（包含本数）。

**第四条 质量保修期**

（一）本合同的质量保证期（简称“质保期”）为 1 年，质保期内乙方对所供货物实行包修、包换、包退及合同约定的其它事项，期满后可同时提供终身维修保养服务。

（二）质保期内，如设备或零部件因质量原因出现故障而造成短期停用时，则质保期和免费维修期相应顺延。如停用时间累计超过60天则质保期重新计算。

**第五条 合同价格和付款方式**

（一）合同总价为：¥ 元（大写：人民币 元），税率：%。

上述价款包含但不限于材料费、人工费、设施设备费、调试厨房设施设备费用、货物价款、仓储费、运输费、装卸费、安装费、保险费用、培训费、规费、验收以及税金等一切可预见和不可预见费用，甲方无须向乙方另外支付任何费用。

1. 合同生效后，按项目进度分期支付服务费：

第一期：签订合同生效后10个工作日内甲方向乙方支付合同价款总额的30%；

第二期：乙方完成厨房排烟系统后，10个工作日内甲方向乙方支付合同价款总额的40%；

第三期：完成厨房设备安装并验收合格后，10个工作日内甲方向乙方支付合同价款总额的27%；

第五期：整个项目质量保修期满，且经甲方确认无质量问题和违约责任，10个工作日内甲方向乙方支付合同价款总额的3%。

具体付款方式以双方最终签订合同为准，每次付款前，乙方应向甲方提供应付款等额合法有效的增值税专用发票，否则甲方有权顺延付款时间，且不承担逾期付款的违约责任。

**乙方指定收款账户如下：**

**银行账户：**

**开户银行：**

**银行账号：**

**第六条 合同的变更、中止、终止**

甲乙双方均不得擅自变更、中止或者终止本合同。甲乙双方中任何一方需变更合同的，经双方书面认可后方可变更。如因变更产生的一切费用，则要求变更方承担，合同约定的安装周期予以顺延。

**第七条 违约责任**

（一）甲方无正当理由拒收验收的，经乙方书面催告仍不履行义务的，甲方向乙方支付合同总价5%的违约金。

（二）甲方逾期付款的，经乙方书面催告仍未付款的，每逾期一日，按合同总价1‰向乙方支付违约金，累计违约金总额不超过合同总价的10%。

（三）如因乙方提供的部件不足导致设备安装、调试后不能正常使用，造成验收延误，则除所欠缺的部件由乙方负责免费提供外，从交货期满的第二天起计，每逾期一天，乙方还须向甲方偿付合同总价的2‰作为延误金，延误金按天累加。

（四）如甲方在乙方交货验收时发现设备存在严重质量问题或与招标文件技术要求不符时，甲方有权解除合同，要求乙方无条件退货，且乙方还应向甲方支付合同总价的10%作为违约金。

（五）如因乙方原因（不可抗力除外）造成交货延期，从规定交货日期起计，每延迟一天按合同总价的1‰向甲方支付违约金；逾期达【15】天的，甲方有权全部或部分终止合同，并要求乙方按合同总价的10%支付违约金，乙方支付违约金并不阻却其继续履行合同义务。

（六）乙方交付货物的品质、性能、技术标准、质量要求不符合合同约定的，甲方有权向乙方提出更换货物及索赔，乙方应在甲方提出之日起15天内免费更换货物，由此造成逾期交货的，按本条第3款处理。

（八）如经两次更换，货物质量仍不符合合同约定的，甲方有权终止合同，乙方应向甲方返还已付款项，并按合同总价5%向甲方支付违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

（九）乙方保证本合同项下货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，乙方除应向甲方返还已收款项外，还应按合同总价的5%向甲方支付的违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

**第八条 不可抗力**

任何一方由于不可抗力（诸如战争、严重水灾、洪水、台风、地震等）的原因不能履行合同时，应在不可抗力事件发生后3天内向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在取得不可抗力事件发生地市级以上政府相关部门证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

**第九条 法律适用和争议解决**

本合同适用法律为中华人民共和国现行有效的法律、法规、规章、政策等。

合同履行期间如有争议，双方协商解决，协商不成时，双方均同意广州市南沙区人民法院提起诉讼，违约方应承担守约方为主张权利所支出的合理费用，包括但不限于诉讼费、律师费、差旅费、鉴定费、保全费、财产保全担保费等。

**第十条 合同生效与终止**

（一）本合同自双方法定代表人或授权代表签字、盖章之日起生效。

（二）本合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执叁份，每份具同等法律效力，本合同附件、补充协议或双方共同确认的书面文件等与本合同均具有同等法律效力。

（三）本合同未尽事宜，由双方协商签订补充协议。补充协议与本合同内容不一致的，以补充协议内容为准。

**第十一条** 本合同所列送达地址为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院的法律文书送达地址，双方确认本合同送达地址及送达方式适用于诉讼的各阶段，包括但不限于一审、二审、再审、特别程序及执行程序。

双方当事人保证提供送达地址/电子送达信息准确、有效，如果提供的地址/电子送达信息不确切，或者不及时告知变更后的地址/电子送达信息，使法律文书无法送达或未及时送达，自行承担由此

可能产生的法律后果。

人民法院按双方当事人提供的送达地址/电子送达信息进行送达，因当事人提供的地址/电子送达信息不确切，或者不及时告知变更后的送达地址/电子送达信息，导致法律文书未能被受送达人实际接收的，直接送达的，民事诉讼文书留在该地址之日为送达之日；邮寄送达的，文书被退回之日为送达之日；电子送达的，以送达信息到达受送达人特定系统时，即为送达。

**甲方电子邮箱地址：**

**乙方电子邮箱地址：**

附件：厨房设备采购清单

甲方： 乙方：

地址： 地址：

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

签约时间： 签约时间：

**投标文件格式**

一、投标承诺函

二、开标一览表

三、分项报价表

四、法定代表人证明书

五、法定代表人授权委托书

六、投标文件封面

七、技术要求响应表

八、投标人业绩情况表

**格式一:投标承诺函**

**投标承诺函**

致：广州市乾信经济发展有限公司

我方已收到 南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目 招标文件，经研究上述招标文件及合同条件、技术规范的全部内容和其他有关文件。我方决定参加投标，并承诺如下：

1.我方愿意按招标文件要求规定，承接上述项目；

2.我方质量管理体系完善，具备履行合同所必需的设备和专业技术能力等综合服务能力；

3.项目管理人员为项目负责人，是本单位正式在职人员，中标后不更换且在人员、设备；

4.我方将委派 担任该项目负责人；

5.我方参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录；

6.我方单位没有负责人或法人与其他投标人存在直接控股、管理关系；

7.我方同意所递交的投标文件的有效期为90天，从提交报价文件的截止之日起算；

8.除非另外达成协议并生效，招标人的招标文件、中标通知书和我方的投标文件、投标承诺函将构成约束我们双方的合同；

9.公示期满后，如果我方中标，我方保证在接收到招标人中标通知后，在中标通知书中载明的时间内，与招标人签订服务合同。若我方在上述规定时间内不履行与招标人订立合同的，则视为自动放弃中标，招标人有权取消我方中标人资格另行确定中标人或重新招标；

10.我方承诺签订服务合同后，立即按招标文件和合同条件开展工作；

11.我方承诺投标文件中所提供的全部资料真实、合法、有效，如有造假，将承担由此产生的一切责任。

单位名称：（公章）

法定代表人（负责人）或委托代理人：（手签）

日期： 年 月 日

**格式二：**

**报价一览表**

投标人名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购项目名称 | 投标报价（小写：元） | 投标报价（大写：元） | 服务期（不多于60天，含本数） |
| 1 | 南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目 |  |  |  |

注：1、投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2、报价必须已包括但不限于合同实施过程中材料费、人工费、设施设备费、税费等一切可预见和不可预见费用。

3、报价为含税金额,单位为人民币，如报价一览表的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

4、此表是响应文件的必要文件，是响应文件的重要组成部分，须单独封装在一个信封中，作为唱标之用。

投标人名称（盖章）：

授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日

**格式三：**

**分项报价表**

项目名称：南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目

投标人名称：

货币及单位：人民币/元

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目号 | 货物名称 | 规格型号 | 品牌 | 产地 | 制造商名称 | 单价 | 数量 | 总价 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 投标人自行增加行数 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**格式四：**

**法定代表人证明书**

（姓名），身份证号： ，性别： 年龄： ，职务： ，是 （投标人名称） 的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

投标人（盖单位章）：

年 月 日

法定代表人身份证复印件（反面）

法定代表人身份证复印件（正面）

法定代表人身份证复印件（正、反面）

法定代表人身份证复印件（正、反面）

**格式五：**

**法定代表人授权委托书**

致：广州市乾信经济发展有限公司

兹授权 （身份证号： 性别： ，年龄： ，职务： ，联系电话： ）我方办理本次项目事务代理人，其权限是： 。

授权单位（盖章）：

法定代表人（签名或盖私章）：

说明：

1、内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

2、有效期限：与投标承诺函约定的递交投标文件的有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

3、响应签字代表为法定代表人，则本表不适用。

代理人身份证复印件（反面）

代理人身份证复印件（正面）

**格式六：投标文件封面**

**南沙天后宫沙滩餐厅厨房设备采购安装项目**

**投标文件**

**（报价一览表及电子文件）**

**（正本及副本）**

**项 目 名 称：**

**投 标 人名称：**

**投 标 人 地 址：**

**联 系 人：**

**联 系 电 话：**

**日 期： 年 月 日**

**（ 年 月 日 时 分）之前不得启封**

**格式七：**

**《技术要求响应表》**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |  |

说明：

1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应（每个带“★”号产品技术指标的涉及材质、电器技术参数进行逐条响应并填写技术要求响应表），并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求，按照第3点负偏离在技术部分进行扣分。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

2.参数性质栏目按招标文件《采购需求书》中有技术指标的内容进行填写。打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。

3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”，范围需小于5%。

4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

**格式八：**

**投标人业绩情况表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 客户名称 | 项目名称 | 合同金额（元） | 签订合同时间 | 联系人及电话 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

根据上述业绩情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。