**项目名称：凤凰城公寓厨房设备采购**

**项目编号：CG/JTGS-20-006-W**

目录

**一、竞争性磋商采购公告 3**

（一）、项目概况 3

（二）、获取采购文件的时间、地点、方式 3

（三）、响应文件接收截止（开标）时间及地点 3

**二、采购人需求 5**

（一）、项目基本情况 5

（二）、项目参数要求 5

（三）、商务要求 11

**三、供应商须知 13**

（一）、供应商资格要求 13

（二）、响应文件应包括 13

（三）、评标与中标 14

**四、响应文件格式与要求 17**

# 一、竞争性磋商公告

鄂尔多斯机场管理集团有限公司拟采用竞争性磋商的方式采购凤凰城公寓厨房设备，现邀请符合条件的供应商前来参与此次采购活动。

**（一）、项目概况**

1. 项目名称：凤凰城公寓厨房设备采购
2. 项目编号：CG/JTGS-20-006-W
3. 采购人：鄂尔多斯机场管理集团有限公司
4. 控制价：16.37万元整。
5. 资金来源：企业自筹
6. 采购内容：详见凤凰城公寓厨房设备清单。

**（二）、****获取采购文件的时间、地点、方式**

符合上述条件的供应商可于2020年11月13日起登录鄂尔多斯机场管理集团有限公司网站页面（网址：[http://ordosairport.com/），点击“公告”栏中的“招标信息”栏，查询采购信息，点击信息公告页面左下角“附件”即可浏览、下载采购文件](http://ordosairport.com/%EF%BC%89%EF%BC%8C%E7%82%B9%E5%87%BB%5C%E2%80%9C%E5%85%AC%E5%91%8A%5C%E2%80%9D%E6%A0%8F%E4%B8%AD%E7%9A%84%5C%E2%80%9C%E6%8B%9B%E6%A0%87%E4%BF%A1%E6%81%AF%5C%E2%80%9D%E6%A0%8F%EF%BC%8C%E6%9F%A5%E8%AF%A2%E9%87%87%E8%B4%AD%E4%BF%A1%E6%81%AF%EF%BC%8C%E7%82%B9%E5%87%BB%E4%BF%A1%E6%81%AF%E5%85%AC%E5%91%8A%E9%A1%B5%E9%9D%A2%E5%B7%A6%E4%B8%8B%E8%A7%92%5C%E2%80%9C%E9%99%84%E4%BB%B6%5C%E2%80%9D%E5%8D%B3%E5%8F%AF%E6%B5%8F%E8%A7%88%E3%80%81%E4%B8%8B%E8%BD%BD%E9%87%87%E8%B4%AD%E6%96%87%E4%BB%B6)。

**（三）、响应文件接收截止（开标）时间及地点**

点击信息公告页面正下方蓝色栏“我要报名”，填写准确的企业信息，报名截止时间：2020年11月19日下午17:00

递交响应文件截止（评标）时间：2020年11月20日上午10:30

响应文件接收及评标地点：鄂尔多斯机场综合办公楼2楼208招标室**（四）、联系方式**

联系人： 霍女士

联系电话：0477-3855901

邮 箱：jtgf2020@163.com

# 二、采购人需求

**（一）、项目基本情况**

1. 项目基本情况：不可转包、分包。
2. 质保期：不少于五年。
3. 交货期：20天内。
4. 预算金额：16.37万元整。
5. 付款方式：无预付款，设备安装、调试完毕后组织验收，验收合格后7个工作日内支付95%货款，剩余5%质保期后支付。中标人提供全额增值税专用发票。

**（二）、项目参数要求**

|  |
| --- |
| **凤凰城公寓厨房设备清单** |
| **序号** | **品名** | **规格** | **品牌** | **数量** | **单位** | **参考图片** |
| 1 | 方形液压包边自助餐炉（电加热） | 不锈钢材质，配白色瓷盘，尺寸400\*455\*190mm。 |  | 10 | 台 |  |
| 2 | 电脑汤煲 | 酒店专用，350\*350\*380mm 功率400W 容量10L。 |  | 4 | 台 |  |
| 3 | 果汁鼎 | 270\*350\*560mm，不锈钢，样式以参考图片为准。 |  | 2 | 台 |  |
| 4 | 空调 | 柜式3匹,变频冷暖。 |  | 1 | 台 |  |
| 5 | 广式电磁双炒双温炒炉 | 规格：1850x1050x800/350mm,灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mm优质不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，台湾微晶凹板φ400mm，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：15KWx2/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 6 | 广式电磁双炒单温炒炉 | 规格：1000x1050x800/400mm,灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mm优质不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，台湾微晶凹板φ400mm，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：15KWx2/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 7 | 广式电磁四眼煲仔炉 | 规格：850x850x800+150mm，灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mm不锈钢板，其它配1.0mm不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：3.5KWx4/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 8 | 广式电磁单眼矮仔炉 | 规格：700x700x550/1150mm，灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mmSUS-304不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：12KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 9 | 广式移门工作柜 | 规格：1800×800×800mm，台面采用1.2mm优质不锈钢板，底夹15mm高密度板，层板采用1.2mm优质不锈钢板，横档采用1.2mm38×25不锈钢方管，调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚，加强筋采用1.2mm不锈钢制作，电器加热系统采用国标品牌电器，继电器控温，循环式可调温度。 |  | 1 | 台 |  |
| 10 | 广式移门工作柜 | 规格：1500×800×800mm，台面采用1.2mm优质不锈钢板，底夹15mm高密度板，层板采用1.2mm优质不锈钢板，横档采用1.2mm38×25不锈钢方管，调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚，加强筋采用1.2mm不锈钢制作，电器加热系统采用国标品牌电器，继电器控温，循环式可调温度。 |  | 1 | 台 |  |
| 11 | 工程款双温平台雪柜 | 规格：1500×800×800mm，型号：工程款，整机内、外全钢，温度范围:0-10℃，制冷剂：R44，环保R141B高密度发泡保温材料，整机容量1.0m³，内夹层为聚氨基甲酸酯发泡胶隔冷，装配磁性拉门，并四周有凝露管，防止跑冷，四周边装有一连续的磁性乙烯基门垫，活动脚轮，配套齐全，带冰箱架，机身、门采用1.0mm不锈钢板。 |  | 1 | 台 |  |
| 12 | 工程款四门高身雪柜 | 规格：1220×700×1820mm，型号：工程款，采用0.8mm优质不锈钢磨砂板，配置齐全，整机内、外全钢，温度范围:0~5℃ 制冷剂：R12，环保R141B高密度发泡保温材料 ，配调节脚，台面采用0.8mm，不锈钢板，侧板采用0.8mm不锈钢板，均采用优质不锈钢。 |  | 2 | 台 |  |
| 13 | 加深单星盆洗涮池连全铜芯冷热龙头 | 规格型号：600×600×800mm，槽体1.2㎜厚优质不锈钢板，立柱Φ38\*1.0㎜，脚横撑Φ25\*1.0㎜，子弹脚Φ38㎜不锈钢，不锈钢下水口，S型防反味管道。 |  | 2 | 台 |  |
| 14 | 全钢豪华型远红外线电烤箱 | 规格型号：二层四盘，设备面板均采用优质不锈钢拉丝板制作，厚度为1.2mm制作，双层保温节能，设备控温系统采用国标电子元件，分层独立自动控温装置，特设室内照明，功率：15.6KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 15 | 广式单门蒸饭车 | 规格：12盘，本产品采用优质不锈钢，蒸饭柜整体发泡，不锈钢把手，自动进水，配成型拉伸磁盘，活动箱体，可随时拉出检修，配优质不锈钢加热管，质量稳定，经久耐用。功率：2x12KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |
| 16 | 广式四层置放架 | 规格型号：1200×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |
| 17 | 和面机 | 规格：450×430×820mm，酒店专用自动和面机。 |  | 1 | 台 |  |
| 18 | 压面机 | 酒店专用半自动压面机。 额定功率：1.5KW |  | 1 | 台 |  |
| 19 | 加深双星盆洗涮池连全铜芯冷热龙头 | 规格型号：1200×600×800mm，槽体1.2㎜厚优质不锈钢板，立柱Φ38\*1.0㎜，脚横撑Φ25\*1.0㎜，子弹脚Φ38㎜不锈钢，不锈钢下水口，S型防反味管道。 |  | 3 | 台 |  |
| 20 | 广式二层摘菜工作台 | 规格：900×600×800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板作台面，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |
| 21 | 广式加强型四层菜架 | 规格型号：1800×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |
| 22 | 广式加强型四层货架 | 规格型号：1500×500×1500mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |
| 23 | 顶置式紫外线消毒灯 | 紫外线消毒灯，要求知名品牌，符合食药局要求。 |  | 1 | 台 |  |
| 24 | 广式餐物收集台 | 规格：1200×600×800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板作台面，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |
| 25 | 全钢热风循环高温消毒柜 | 规格：1250×520×1660mm，大容量、封闭式全不锈钢箱体设计，坚固耐用高雅大方，易于清洁；智能按键式控制；左右室可独立控制；消毒、保温双重功能及消毒烘干保险装置；特设125度自动断电装置，4.4kw/220v。 |  | 1 | 台 |  |
| 26 | 广式高身保洁移四门柜 | 规格：1200×500×1800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板制作，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |
| 27 | 冷库 | 库板材料：采用厚度为：0.8mm优质聚氨基甲酸乙酯做库板主材，聚氨基甲酸乙酯绝缘材料内充全发泡（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm，保温层为：150mm聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）；冷库底板聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm；380v自动除霜电热装置，库门采用厚度为：0.8mm优质不锈钢内充全发泡聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm制作，密封性与库体一致，配美国谷轮进口半封闭压缩机组，功率：5.5HP/380V，丹佛斯特种终生免维护膨胀阀，正常使用情况下压缩机工作时间不超过：3.5h/24h,同比情况下工作时间是普通机组的：2/3,24h可比普通机组节能节电：1/3，大大的增强了机组的使用寿命，库内均恒温度为：-10℃--18℃。规格：6000×4500×2700mm。约72立方，具体尺寸以现场实际改造尺寸为准。含门，电控、自动化霜系统。实现冷藏、冷冻功能。 |  | 1 | 套 |  |
| 28 | 广式加强型四层货架 | 规格型号：1200×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 3 | 台 |  |

**备注：设备尺寸如需修改根据现场改造后尺寸进行调整，价格不改。**

**（三）、商务要求**

 1.供应商填到的单价与总价以人民币为单位，报价应包括货物费、运输费、税费、安装调试费等一切费用。单价与总价不符的，以总价为准。**报价时总价不得超预算**。

2.中标人必须对报价文件付全部责任，在中标公示结束后15个工作日内签订合同，中标公示结束后20日内供货。

3.在货物按采购人指定位置到位并安装完毕后7个工作日内组织验收，验收内容包括：型号、规格、数量、外观质量、及包装是否完好，并提供货物清单、原厂保修卡及相关备品备件等。

4.验收通过后，产品保修期且享受三包服务。在质保期内，产品因安装或质量原因而发生故障，中标人应给予免费维修或更换，产品在销售后30天内出现质量问题均可退货，产品在验收后90天内出现质量问题均可换货。保修产品由中标人上门取货维修，采购人不直接与产品厂家联系维保。

5.产品质保期内，对保修范围内的保修服务所产生的全部物质损耗与人员费用，均由中标人予以承担。中标人未及时承担保修责任的，采购人有权采用其他渠道和方式对货物进行维修，由此产生的费用由中标人承担。

**三、供应商须知**

**（一）、供应商资格要求**

供应商应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

**（二）、响应文件应包括**

 1.提供企业营业执照（副本）、组织机构代码证、税务登记证（副本），三证合一则为一个。

 2.产品最终报价表，报价货物详细技术参数。

3.公司对公账号。

4.售后服务承诺：含售后服务地点、网点，最长质保期限，服务响应及解决问题时限等。

5.业绩证明（近2年同类产品业绩证明，中标通知书或合同。价格及公章需清晰可见）。

6.其他产品质量保证等佐证材料。

7.产品操作及维护性能。

8.招标文件响应程度（填写优于、满足、不满足）。

注：以上文件均需装订成册，响应文件需递交正本1份，副本4份，PDF格式电子文档1份(光盘或优盘)；以上资料需签字、盖章的必须由法定代表人或经其授权的代表签字，并加盖公章密封。响应文件在封面必须清楚地标明“正本”或“副本”字样。若副本与正本不符，以正本为准。法定代表人或经其授权的代表需核对身份证，请携带**身份证原件**。响应文件及资料无论供应商是否中标均不予退还。

**（三）、评标与中标**

鄂尔多斯机场管理集团采购管理部门组织成立竞争性磋商小组，小组将按照以下基本程序组织磋商：

1.公布递交响应文件投标人名称。监督人员在磋商现场检查响应文件的密封情况，响应文件的密封情况经确认无误后，工作人员当众拆封。

2.磋商小组从供应商递交的响应性文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查。经审查，递交响应文件供应商法定代表或其委托授权人身份与响应文件不符的；或未按照竞争性磋商文件规定装订、密封、签署、盖章的，按无效投标处理。

3.磋商与报价

A.磋商

磋商小组对投标文件响应情况、报价比例、企业资质与业绩、执行合同能力等方面进行全面比较与评价，了解和掌握各实质性响应供应商的响应程度，做好磋商准备。

磋商小组通过投标人抽签的顺序确定参加磋商投标人的磋商顺序，所有磋商小组成员集体与每位投标人分别进行单独磋商，磋商轮次由小组成员视情况而定。

B.报价

每一个磋商轮次进行一次报价，报价以书面形式须由法定代表人或其授权人签字确认后送交磋商小组。

4. 评标办法与确定成交供应商

（1）在满足竞争性磋商文件全部内容的基础上，磋商小组按照综合评分法，根据报价情况由低到高排列供应商顺序并推荐中标候选人，报价相同时，业绩多者优先。

（2）在磋商结束后，按照磋商小组推荐的中标候选人顺序确定排序第一的投标人为成交供应商，如成交供应商拒绝与采购人签订合同，或签订合同后无法履约的，磋商小组可以取消该供应商的中标资格，按顺序由排在其次的成交候选供应商递补，以此类推。

（3）评分细则

1、价格权重50%

最低投标报价为基准价，投标报价得分=（基础价÷投标报价）×50%×100。

商务及技术权重50%

|  |  |
| --- | --- |
| **评审因素** | **评审标准** |
| 业绩（10分） | 投标企业近两年同类产品业绩，以单项合同（附清单）复印件为准，金额及公章应清晰可见。1.两年合同总金额大于等于500万元，可得10分；2.两年合同总金额大于等于200万元、小于500万元，得6分；3.两年合同总金额大于等于50万元、小于200万元，得2分。4.两年合同总金额50万元以下业绩不得分。 |
| 质量保证期（8分） | 满足最低保证要求（5年）得2分，每延长半年加1分，本项最多得8分。 |
| 售后服务体系及承诺（10分） | 1.投标人的售后服务内容、响应、设备维护方案、保证措施等具体内容优秀得（10分）。2.投标人售后服务内容、响应、设备维护方案、保证措施等具体内容一般得（5分）。3.投标人售后服务内容、响应、设备维护方案、保证措施等具体内容缺失得（1分）。 |
| 投标产品的性能要求响应程度（10分） | 1.产品的性能响应招标文件要求，主要性能全部或部分优于招标文件要求。（7-10分）2.产品的性能满足招标文件要求（4-6分）；3.产品主要性能满足招标文件要求，次要性能不满足要求。（1-3分）4.投标产品性能没有响应招标文件要求，主要性能低于招标文件要求（0分）。 |
| 投标产品的设备状况，生产工艺流程、新材料及新技术应用情况（6分） | 投标产品的选型、配置，生产厂家采用的技术、工艺流程，先进，产品技术可靠、稳定。优秀 6分；一般 3分；差 0分。 |
| 投标产品可操作性、可维护性等方面的性能指标（6分） | 投标产品的技术支持力度，服务方案备品、备件齐全、充分。优秀6分；一般 3分；差 0分。 |

5.项目中标结果将于2-4个工作日后在集团公司网站上进行公布，供应商可自行登陆查询，不再另行通知。

# **四、响应文件格式与要求**

竞争性磋商响应文件

（正本/副本）

项目名称：

项目编号：

竞标人名称

年 月 日

目录

1.企业资质文件。

2.法定代表人授权委托书

3.投标报价表

4.服务承诺书

5.企业资格等级证书

6.人员技术职称证书及工作业绩

7.企业资信证明

8.业绩证明材料

1.企业资质文件

企业营业执照（副本）复印件

组织机构代码证复印件

税务登记证（副本）复印件

2.法定代表人授权委托书

兹委派我单位 （姓名）参加贵单位组织的 采购活动（项目编号： ），委派人全权代表我单位处理本次竞标中的有关事务，并签署全部有关文件、协议及合同。我单位对委托代理人签署内容负全部责任。

本授权书于签字盖章后生效，在贵公司收到撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

委托代理人无转委权。

特此委托。

委托代理人身份证扫描件

（本证件需直接扫描，不允许粘贴）

法定代表人身份证扫描件

（本证件需直接扫描，不允许粘贴）

竞标人：（公章）

法定代表人：（签字）

 年 月 日

3.投标报价表

|  |
| --- |
| **凤凰城公寓厨房设备清单** |
| **序号** | **品名** | **规格** | **品牌** | **数量** | **单位** | **参考图片** | **单价** | **总价** |
| 1 | 方形液压包边自助餐炉（电加热） | 不锈钢材质，配白色瓷盘，尺寸400\*455\*190mm。 |  | 10 | 台 |  |  |  |
| 2 | 电脑汤煲 | 酒店专用，350\*350\*380mm 功率400W 容量10L。 |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 3 | 果汁鼎 | 270\*350\*560mm，不锈钢，样式以参考图片为准。 |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 空调 | 柜式3匹,变频冷暖。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 广式电磁双炒双温炒炉 | 规格：1850x1050x800/350mm,灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mm优质不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，台湾微晶凹板φ400mm，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：15KWx2/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 广式电磁双炒单温炒炉 | 规格：1000x1050x800/400mm,灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mm优质不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，台湾微晶凹板φ400mm，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：15KWx2/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 广式电磁四眼煲仔炉 | 规格：850x850x800+150mm，灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mm不锈钢板，其它配1.0mm不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：3.5KWx4/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 广式电磁单眼矮仔炉 | 规格：700x700x550/1150mm，灶具壳体标准：灶具台板、框板，配置1.5mmSUS-304不锈钢板，其它配1.0mmSUS-304不锈钢板。台面厚1.5mm，不锈钢侧板厚1.0mm ，炉灶支架40\*40\*4.5mm角铁，炉脚￠50锌管外包不锈钢管，采用进口优质电磁机芯，多档位数码温度控制，配置大屏数码显示器，火力温度、单位小时用电量瞬间显示，配优质电磁灶专用炒锅，功率：12KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 广式移门工作柜 | 规格：1800×800×800mm，台面采用1.2mm优质不锈钢板，底夹15mm高密度板，层板采用1.2mm优质不锈钢板，横档采用1.2mm38×25不锈钢方管，调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚，加强筋采用1.2mm不锈钢制作，电器加热系统采用国标品牌电器，继电器控温，循环式可调温度。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 广式移门工作柜 | 规格：1500×800×800mm，台面采用1.2mm优质不锈钢板，底夹15mm高密度板，层板采用1.2mm优质不锈钢板，横档采用1.2mm38×25不锈钢方管，调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚，加强筋采用1.2mm不锈钢制作，电器加热系统采用国标品牌电器，继电器控温，循环式可调温度。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 工程款双温平台雪柜 | 规格：1500×800×800mm，型号：工程款，整机内、外全钢，温度范围:0-10℃，制冷剂：R44，环保R141B高密度发泡保温材料，整机容量1.0m³，内夹层为聚氨基甲酸酯发泡胶隔冷，装配磁性拉门，并四周有凝露管，防止跑冷，四周边装有一连续的磁性乙烯基门垫，活动脚轮，配套齐全，带冰箱架，机身、门采用1.0mm不锈钢板。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 工程款四门高身雪柜 | 规格：1220×700×1820mm，型号：工程款，采用0.8mm优质不锈钢磨砂板，配置齐全，整机内、外全钢，温度范围:0~5℃ 制冷剂：R12，环保R141B高密度发泡保温材料 ，配调节脚，台面采用0.8mm，不锈钢板，侧板采用0.8mm不锈钢板，均采用优质不锈钢。 |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 13 | 加深单星盆洗涮池连全铜芯冷热龙头 | 规格型号：600×600×800mm，槽体1.2㎜厚优质不锈钢板，立柱Φ38\*1.0㎜，脚横撑Φ25\*1.0㎜，子弹脚Φ38㎜不锈钢，不锈钢下水口，S型防反味管道。 |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 14 | 全钢豪华型远红外线电烤箱 | 规格型号：二层四盘，设备面板均采用优质不锈钢拉丝板制作，厚度为1.2mm制作，双层保温节能，设备控温系统采用国标电子元件，分层独立自动控温装置，特设室内照明，功率：15.6KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 广式单门蒸饭车 | 规格：12盘，本产品采用优质不锈钢，蒸饭柜整体发泡，不锈钢把手，自动进水，配成型拉伸磁盘，活动箱体，可随时拉出检修，配优质不锈钢加热管，质量稳定，经久耐用。功率：2x12KW/380V。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 广式四层置放架 | 规格型号：1200×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 和面机 | 规格：450×430×820mm，酒店专用自动和面机。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 压面机 | 酒店专用半自动压面机。 额定功率：1.5KW |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 加深双星盆洗涮池连全铜芯冷热龙头 | 规格型号：1200×600×800mm，槽体1.2㎜厚优质不锈钢板，立柱Φ38\*1.0㎜，脚横撑Φ25\*1.0㎜，子弹脚Φ38㎜不锈钢，不锈钢下水口，S型防反味管道。 |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 20 | 广式二层摘菜工作台 | 规格：900×600×800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板作台面，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 21 | 广式加强型四层菜架 | 规格型号：1800×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 22 | 广式加强型四层货架 | 规格型号：1500×500×1500mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 23 | 顶置式紫外线消毒灯 | 紫外线消毒灯，要求知名品牌，符合食药局要求。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 24 | 广式餐物收集台 | 规格：1200×600×800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板作台面，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 25 | 全钢热风循环高温消毒柜 | 规格：1250×520×1660mm，大容量、封闭式全不锈钢箱体设计，坚固耐用高雅大方，易于清洁；智能按键式控制；左右室可独立控制；消毒、保温双重功能及消毒烘干保险装置；特设125度自动断电装置，4.4kw/220v。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 26 | 广式高身保洁移四门柜 | 规格：1200×500×1800mm，采用1.2mm优质不锈钢磨砂板制作，下层采用1.2mm优质不锈钢磨砂板，可承载重物的放置，座脚采用欧式最新型封闭式弧形座脚，达到与地面无缝隙式接触。 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 27 | 冷库 | 库板材料：采用厚度为：0.8mm优质聚氨基甲酸乙酯做库板主材，聚氨基甲酸乙酯绝缘材料内充全发泡（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm，保温层为：150mm聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）；冷库底板聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm；380v自动除霜电热装置，库门采用厚度为：0.8mm优质不锈钢内充全发泡聚氨基甲酸乙酯绝缘材料（符合国家QB/T 3806-1999,2级标准）, 厚度：10mm制作，密封性与库体一致，配美国谷轮进口半封闭压缩机组，功率：5.5HP/380V，丹佛斯特种终生免维护膨胀阀，正常使用情况下压缩机工作时间不超过：3.5h/24h,同比情况下工作时间是普通机组的：2/3,24h可比普通机组节能节电：1/3，大大的增强了机组的使用寿命，库内均恒温度为：-10℃--18℃。规格：6000×4500×2700mm。约72立方，具体尺寸以现场实际改造尺寸为准。含门，电控、自动化霜系统。实现冷藏、冷冻功能。 |  | 1 | 套 |  |  |  |
| 28 | 广式加强型四层货架 | 规格型号：1200×500×1550mm，采用优质不锈钢板，立柱采用38×38不锈钢方管，壁厚1.5mm，层板采用不锈钢板制作，板厚1.2mm，调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚。 |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 合计 |  | 税率： % |  |  |  |  |  |  |

**备注：设备尺寸如需修改根据现场改造后尺寸进行调整，价格不改。**投标人法定代表人（或法定代表授权人）签字：

投标人（签章）：

年 月 日

服务承诺（格式自定）

企业业绩证明材料

其他佐证材料