

磋商项目技术、服务、商务及其他要求

(注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。)

3.1 采购项目概况

本项目拟通过竞争性磋商的方式选择一家供应商，为《阿坝县教育局2024年食堂设备增补采购项目》提供厨房设备供货及配套的安裝服务。

3.2 采购内容

3.2.1 标的清单

采购包1:

采购包预算金额(元): 1,500,000.00

采购包最高限价(元): 1,500,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额(元)	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及采购节能产品	是否涉及采购环境标志产品
1	阿坝县教育局2024年食堂设备增补	1.00	1,500,000.00	批	工业	是	否	是	是

3.3 技术要求

采购包1:

标的名称: 阿坝县教育局2024年食堂设备增补

参数性质	序号	技术参数与性能指标							
		(一)采购清单(采购标的以本采购清单内容为准,拟提供的标的一览表、中小企业声明函等以本表的标的要求填报)							
		序号	★标的名称	★计量单位	★数量	★所属行业	是否涉及节能产品、环保产品	★是否允许进口	★备注
		阿坝县柯河乡中心校							
		1	不锈钢更衣柜	台	1	工业	环保产品	否	
		2	文件柜	台	1	工业	环保产品	否	
		3	八人桌椅	张	10	工业	环保产品	否	
		4	脚踏式洗手星	台	1	工业	不涉及	否	
		5	平板车	台	2	工业	不涉及	否	
		6	电子落地称	台	1	工业	不涉及	否	
		7	米面架	台	4	工业	环保产品	否	

8	四层平板货架	台	5	工业	环保产品	否	
9	排气扇	台	2	工业	不涉及	否	
10	和面机	台	1	工业	不涉及	否	
11	压面机	台	1	工业	不涉及	否	
12	饼盘车	台	1	工业	不涉及	否	
13	单星水池	台	1	工业	不涉及	否	
14	白案冷藏工作台	台	1	工业	不涉及	否	
15	商用高身冷柜(四门双机双温冰箱)	台	1	工业	不涉及	否	
16	立式绞切肉机	台	1	工业	不涉及	否	
17	双层平板工作台	台	8	工业	环保产品	否	
18	大单星水池	台	7	工业	不涉及	否	
19	平板车	台	2	工业	不涉及	否	
20	刀具消毒柜	台	1	工业	不涉及	否	核心产品
21	四层栅格层架	台	2	工业	不涉及	否	
22	炉拼台	台	1	工业	不涉及	否	
23	双通打荷台	台	1	工业	不涉及	否	
24	多功能切菜机	台	1	工业	不涉及	否	
25	通道式洗碗机	台	1	工业	不涉及	否	核心产品
26	高原双门蒸饭柜(电)	台	2	工业	不涉及	否	
27	不锈钢调料车	台	1	工业	不涉及	否	
28	双门展示柜	台	1	工业	不涉及	否	
29	保温送餐车	台	1	工业	不涉及	否	
30	五格保温汤池	台	1	工业	不涉及	否	
31	灭蝇灯	台	3	工业	不涉及	否	
32	蒸饭盘	个	48	工业	不涉及	否	
33	冲孔盘	个	48	工业	不涉及	否	
34	双孔台式双温龙头	套	10	工业	强制节能产品	否	
35	双玻门消毒柜	台	2	工业	不涉及	否	
36	液压式高原压力锅	台	1	工业	不涉及	否	
37	包子机	台	1	工业	不涉及	否	
38	大容量电热式热水器	台	2	工业	不涉及	否	
39	土豆脱皮机	台	4	工业	不涉及	否	
40	打饭台架子	台	3	工业	不涉及	否	
41	不锈钢封墙钢	米	10	工业	不涉及	否	
42	排烟管道	平方	50	工业	不涉及	否	
43	法兰连接盘	付	50	工业	不涉及	否	
44	新风管道	平方	50	工业	不涉及	否	

45	风管支架	套	20	工业	不涉及	否	
46	新风防爆轴流风机	台	1	工业	不涉及	否	
47	新风百叶	个	5	工业	不涉及	否	
阿坝县贾洛镇中心校食堂							
1	肉丝肉片机	台	2	工业	不涉及	否	
2	单头大锅灶(甲醇)	台	4	工业	节能产品	否	
3	卧式冰柜	台	2	工业	节能产品	否	
4	不锈钢切菜桌	台	2	工业	不涉及	否	
5	八人桌椅	张	80	工业	环保产品	否	
阿坝县民族寄宿制小学食堂							
1	手动可倾式夹层锅	台	1	工业	不涉及	否	
阿坝县安羌镇第二小学							
1	包子馒头成型机	台	1	工业	不涉及	否	
2	八人桌椅	张	29	工业	环保产品	否	
阿坝县茸安乡格爾登瑪村村小							
1	烟道系统	套	1	工业	不涉及	否	
2	集烟箱	M	8	工业	不涉及	否	
3	烟道2	M	12	工业	不涉及	否	
4	弯头	个	4	工业	不涉及	否	
5	拉门带罩五格集饭台	台	1	工业	不涉及	否	
6	拉门工作台	台	2	工业	环保产品	否	
7	双层平板工作台	台	4	工业	环保产品	否	
8	电饼铛	台	1	工业	不涉及	否	
9	商用高身冷柜(四门 双机双温冰箱)	台	1	工业	不涉及	否	
10	高原蒸饭柜(电)	台	1	工业	不涉及	否	
11	单头大锅灶(液化气)	台	2	工业	节能产品	否	
12	不锈钢调料车	台	1	工业	不涉及	否	
13	餐具 (快餐盘、碗、筷子 、勺)	套	58	工业	不涉及	否	
14	筷子存放车	台	1	工业	不涉及	否	
15	开水器	台	1	工业	不涉及	否	
16	四人餐桌	套	15	工业	环保产品	否	
17	面板工作台	台	2	工业	环保产品	否	
18	地排架	台	2	工业	不涉及	否	
19	四层平板货架	台	2	工业	环保产品	否	
20	双星池	台	2	工业	不涉及	否	
21	保洁橱	台	2	工业	不涉及	否	

22	单星水池	台	2	工业	不涉及	否	
23	残食台	套	1	工业	不涉及	否	
24	平板车	台	1	工业	不涉及	否	
25	保温汤车	台	1	工业	不涉及	否	
26	小工作台	台	2	工业	环保产品	否	
寄宿制学校							
1	家用小型净水器	台	8	工业	不涉及	否	
2	学生储物柜	台	300	工业	环保产品	否	
3	商用反渗透净水器	台	2	工业	不涉及	否	核心产品
注：本表头注明的学校需要配送货物的地点，各个学校会存在重复的采购标的，采购标的相同的产品技术参数也相同。							

- (二)★总体质量要求**
1. 供应商须提供全新的货物(含零部件、配件、使用说明书等)，表面无划伤、无碰撞痕迹，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权，不得以次充好，产品来源渠道必须合法，同时应根据国家有关规定及采购单位的要求做好售后服务工作。
 2. 供应商提供的产品必须符合或优于国家标准、行业标准、地方标准等标准、规范，以及采购文件的质量要求和技术指标与出厂标准。
 3. 货物制造质量出现问题，供应商应负责三包(包修、包换、包退)，费用由供应商负担。
 4. 货到现场交付完成后由于采购人保管不当造成的质量问题，供应商亦应负责修理，但费用由采购人负担。

(三)具体参数要求

序号	标的名称	技术参数及要求
1	不锈钢更衣柜	1.规格尺寸：900mm×500mm×1800mm(允许±10mm的偏差)； 2.整体采用201#不锈钢材质，厚度≥1.0mm； 3.柜门带锁具，上置衣柜，下置鞋柜。
2	文件柜	4.规格尺寸：900mm×400mm×1800mm(允许±10mm的偏差)； 5.整体采用镀锌板烤漆材质，厚度≥1.0mm； 6.柜门带锁具。
3	八人桌椅	7.规格尺寸：2000mm×600mm×750mm(允许±10mm的偏差)； 8.全部采用201#不锈钢制作； 9.桌面：厚度≥0.8mm板材折边成型，桌面尺寸≥2000mm×600mm×20mm；桌凳架：≥50mm×50mm×0.8mm方管焊接，打磨抛光处理；凳面：≥0.8mm板材折边成型，可折叠；地面接触部分配置塑胶脚套。
4	脚踏式洗手星	10.规格尺寸：500mm×400mm×400mm(允许±5mm的偏差)； 11.全部采用201#不锈钢制作； 12.台面厚≥1.0mm，背板厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm；不锈钢台脚用≥Φ38mm×1.0mm不锈钢管，配可调重力子弹脚。

5	平板车	<p>13.规格尺寸：850mm×600mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>14.采用201#不锈钢制作，载重≥100kg；</p> <p>15.车身面板磨砂覆膜厚度≥1.0mm，内衬加强筋，加强筋厚度≥1.2mm；主管采用≥38mm×0.7mm不锈钢结构管焊接；</p> <p>16.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p> <p>17.配承重型不锈钢脚轮四个(两定向两万向)，连轴承。</p>
6	电子落地称	<p>18.外形：钢管秤架、不锈钢秤盘；30mm×40mm专用LDC显示屏，带背光功能；</p> <p>19.称重单位至少包括：千克(kg)、磅(lb)；</p> <p>20.全称量去皮；自动校准功能；数据累计功能；数量预设功能；自带电瓶、交直流两用；最大称量：≥200Kg，最小称量：≤100g；</p>
7	米面架	<p>21.规格尺寸：1000mm×600mm×200mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>22.采用201#不锈钢制作；横撑采用≥38mm×0.7mm方管焊接在层架主体上，横撑间隔≤50mm；立柱≥Φ38mm×0.7mm不锈钢管做支撑；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>23.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>
8	四层平板货架	<p>24.规格尺寸：1200mm×500mm×1500mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>25.采用201#不锈钢制作；层板厚度≥1.0mm焊接在层架主体上，折板厚度≥40mm，层板内嵌加强筋，加强筋厚度≥1.0mm；立柱≥Φ38mm×0.7mm不锈钢管做支撑；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>26.焊接处采用满焊连接，整体无尖角和毛刺；</p> <p>27.架体共分四层，层高间距400mm。</p>
9	排气扇	<p>28.规格尺寸：≥10寸；</p> <p>29.功率/电压：≥30W/220V；</p> <p>30.风量：≥750m³/h。</p>
10	和面机	<p>31.规格尺寸：830mm×480mm×910mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>32.功率：≥1.5KW，电压：380V；</p> <p>33.最大和面量：≥25kg/次，效率：≥250kg/h。</p>
11	压面机	<p>34.规格尺寸：600mm×700mm×1120mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>35.功率：≥1.5KW，电压：380V；</p> <p>36.轧辊调整范围：5mm~25mm，压面最大宽度：≥350mm。</p>
12	饼盘车	<p>37.规格尺寸：不低于12盘；</p> <p>38.车身面板采用磨砂覆膜的304#不锈钢制作，厚度≥1.0mm，内衬加强筋为304#不锈钢，厚度≥1.0mm；主管采用201#不锈钢≥38mm×0.7mm结构管焊接；配承重型不锈钢脚轮四个(两定向两万向)，连轴承；</p> <p>39.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>

13	单星水池	<p>40.规格尺寸：700mm×700mm×950mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>41.台面厚度≥1.0mm；星盆厚度≥1.0mm；背板厚度≥1.0mm；材质均为304#不锈钢；立柱≥Φ38mm×0.7mm；横管≥Φ38mm×0.7mm；材质均为201#不锈钢圆管；面板四角为圆弧，配可调式全钢子弹脚；</p> <p>42.内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角；</p> <p>43.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>
14	白案冷藏工作台	<p>44.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>45.温度：-5℃~5℃；容积：≥400L；制冷方式：直冷；输入功率：≤200W。</p> <p>46.自动回归门设计；微电子数码显示温控器；箱体由环保环戊烷节能环保发泡剂发泡成型；配置≥50mm厚柏木案板一张。</p>
15	商用高身冷柜 (四门双机双温冰箱)	<p>47.规格尺寸：1200mm×700mm×1900mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>48.温度：-5℃~5℃/-6℃~-18℃；容积：冷藏≥400L，冷冻≥400L；制冷方式：直冷；</p> <p>49.自动回归门设计；微电子数码显示温控器；箱体由环保环戊烷节能环保发泡剂发泡成型。</p>
16	立式绞切肉机	<p>50.规格尺寸：620mm×420mm×800mm(允许±5mm的偏差)；</p> <p>51.电压：220V，额定频率：50Hz；</p> <p>52.电机功率：≥1.1KW(铜芯电机)；额定转速≥1400r/min；</p> <p>53.产量(kg/h)：≥400(片)200(丝)100(馅)；</p> <p>54.采用不锈钢外壳。</p>
17	双层平板工作台	<p>55.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>56.台面板厚度≥1.0mm，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋不锈钢板厚度≥1.0mm，下层板厚度≥0.7mm；整体厚度≥40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度≥0.7mm，层板底面离完成地面≥150mm高；立柱≥Φ38×0.7mm不锈钢圆管制作；材质均为201#不锈钢；配可调式子弹脚；</p> <p>57.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>
18	大单星水池	<p>58.规格尺寸：1000mm×700mm×950mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>59.台面厚度≥1.0mm；星盆厚度≥1.0mm；背板厚度≥1.0mm；材质均为304#不锈钢；立柱≥Φ38mm×0.7mm；横管≥Φ38mm×0.7mm；材质均为201#不锈钢圆管；面板四角为圆弧，配可调式全钢子弹脚；</p> <p>60.内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角；</p> <p>61.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>

19	刀具消毒柜	<p>62.规格尺寸：400mm×2000mm×6000mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>63.容积：≥36L，摆放刀数量≥10把；功率：≥8W；</p> <p>64.消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；</p> <p>65.全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门。</p>
20	四层栅格层架	<p>66.规格尺寸：1500mm×500mm×1500mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>67.整体采用201#不锈钢板材制作；栅格≥38mm×0.7mm厚不锈钢方管；立柱≥38mm×0.7mm厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>68.人的肢体所能接触处作回边、倒钝、去毛刺等处理。</p>
21	炉拼台	<p>69.规格尺寸：400mm×1100mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>70.面板、柜身板材厚度≥1.0mm的304#不锈钢，面板下均需使用加强筋焊接加固；加强筋板材厚度≥1.0mm的304#不锈钢；立柱直径≥38mm的201#不锈钢，厚度≥1.0mm的圆形重力调节脚。</p>
22	双通打荷台	<p>71.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>72.台面板≥1.0mm厚的304#不锈钢磨砂贴塑板，内衬≥20mm木工板，内衬加强筋，加强筋≥1.2mm厚的304#不锈钢；围板及门板≥1.0mm的201#不锈钢磨砂贴塑板；柜内活动层板≥1.0mm的201#不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋≥1.2mm厚的201#不锈钢；采用Φ≥38mm的201#不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</p> <p>73.柜门采用上掀门设计，焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>
23	多功能切菜机	<p>74.规格尺寸：1330mm×580mm×1060mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>75.产能：≥200kg/h；</p> <p>76.功率：≥1.5kW；电压：220V；</p> <p>77.适合各种软硬的根茎叶类蔬菜和海带的加工；</p> <p>78.切制菜的长短，厚薄可调节，只需更换刀片即可切制片，丝，丁，曲线，菱形，离心式切片机构。</p>

24	通道式洗碗机	<p>79.规格尺寸：2100mm×860mm×1420mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>80.最大洗涤高度：≥420 mm；</p> <p>81.最大洗涤量：≥220筐；</p> <p>82.洗涤温度：55℃~60℃；</p> <p>83.漂洗温度：80℃~85℃；</p> <p>84.电源要求：380V/50Hz/三相五线制；</p> <p>85.电加热型功率：≥47kw；</p> <p>86.集洗涤、双道漂洗、自清洗功能为一体；双道喷淋系统,内凹式防堵清洗喷管。内置式漂洗加热器,设有保护装置；智能控制,温度可自行设定；安全保护装置,无人守职时会自动停机；</p> <p>87.净通高度440mm；</p> <p>88.倾斜式内顶盖；前门双层壁式结构。</p>
25	高原双门蒸饭柜(电)	<p>89.规格尺寸：≥24盘；</p> <p>90.功率/电压≥24KW/380V；输入蒸汽气压≥0.02Mpa；盆数≥24；结构形式：双门；</p> <p>91.外壳采用201#不锈钢拉丝板制作，高压加厚整体发泡层，满足食品接触产品安全标准；具有自动进水，防干烧功能；蒸饭柜电热管为日用管状电热元件，采用耐腐蚀的不锈钢材质。</p>
26	不锈钢调料车	<p>92.规格尺寸：600mm×500mm×700mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>93.车身面板采用磨砂覆膜厚度≥1.0mm的304#不锈钢，内衬加强筋，加强筋厚度≥1.2mm的201#不锈钢；主管采用≥38mm×0.7mm的201#不锈钢结构管焊接；</p> <p>94.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>95.配承重型不锈钢脚轮四个(两定向两万向)，连轴承。</p>
27	双门展示柜	<p>96.规格尺寸：1200mm×700mm×1900mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>97.温度：0℃~10℃；容积：≥800L；制冷方式：直冷；</p> <p>98.自动回归门设计；微电子数码显示温控器；箱体由环保环戊烷节能环保发泡剂发泡成型。</p>
28	保温送餐车	<p>99.规格尺寸：按需定制；</p> <p>100.面板采用304#不锈钢制作，厚度≥1.0mm；下层板采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢制作；同时存放打菜份数盆和打饭、打汤保温桶；</p> <p>101.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。</p>

29	五格保温汤池	<p>102.规格尺寸：1800mm×700mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>103.面板采用厚度≥1.0mm的304#不锈钢制作；侧板采用≥1.0mm的201#不锈钢制作；支撑立柱采用≥1.0mm的201#不锈钢管；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；</p> <p>104.功率：≥2KW/220V。</p>
30	灭蝇灯	<p>105.规格尺寸：500mm×80mm×270mm(允许±5mm的偏差)；</p> <p>106.基础参数：≥30W；</p> <p>107.一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V~240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；铜线总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200~2500V，防护网为外平网。</p>
31	蒸饭盘	<p>108.规格尺寸：600mm×400mm×48mm(允许±5mm的偏差)；</p> <p>109.材质采用304#不锈钢机制成型。</p>
32	冲孔盘	<p>110.规格尺寸：600mm×400mm×48mm(允许±5mm的偏差)；</p> <p>111.材质采用304#不锈钢机制成型。</p>
33	双孔台式双温龙头	<p>112.规格尺寸：两孔中心152mm(允许±5mm的偏差)；</p> <p>113.长柄，管径18mm(允许±5%的偏差)，开孔20mm(允许±5%的偏差)；</p>
34	双玻门消毒柜	<p>114.规格尺寸：1100mm×450mm×1750mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>115.双门，黑色铝合金边框全钢化宽边玻璃门，不锈钢柜体；容积：≥600L,功率：≥1500W；</p> <p>116.臭氧方式消毒，臭氧浓度≥20mg/m³，消毒时间≥30min；大肠杆菌杀灭试验检测结果：杀灭对数值>4，杀灭率>99.99%，臭氧泄漏量平均臭氧浓度≤0.2mg/m³；</p> <p>117.全无磁不锈钢箱体，加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；子弹头柜脚；触摸屏控制；臭氧、紫外线、隐藏式发热体，中温热风循环。</p> <p>118.★供应商须承诺在成交后正式交货前按照《消毒管理办法》的规定向采购人提供符合要求的证明材料，未提供的视为虚假响应。</p>

35	液压式高原压力锅	<p>119.规格尺寸：200L；</p> <p>120.夹层锅内内胆材质均为SUS304不锈钢板材，内胆为整体无焊接施压一次成型制作；</p> <p>121.内胆直径$\Phi \geq 800\text{mm}$，内容积≥ 200升。夹层锅内胆厚度为$\geq 3\text{mm}$，外胆厚度为$\geq 3\text{mm}$；</p> <p>122.电加热功率：$\geq 15\text{kW}$；</p> <p>123.带有操作控制柜1台。加热方式为：导热油加热，上盖与锅体用法兰密封，装配安全阀、压力表及温度表，上盖液压升降$\geq 1.1\text{kW}$液压电机。</p> <p>124.★供应商须承诺在成交后正式交货前按照《中华人民共和国特种设备安全法》的规定向采购人提供符合要求的证明材料，未提供的视为虚假响应。</p>
36	包子机	<p>125.规格尺寸：1400mm×700mm×1400mm(允许$\pm 10\text{mm}$的偏差)；</p> <p>126.功率：$\geq 2.5\text{Kw}$，电压220V，纯铜芯线电机；</p> <p>127.蒸包规格：30~120g/个，蒸包褶数：9或12褶，生产能力：100~3600个/h。</p>
37	大容量电热式热水器	<p>128.规格尺寸：300L</p> <p>129.容积$\geq 300\text{L}$；电热式；</p> <p>130.功率/电压$\geq 36\text{KW}/380\text{V}$；</p> <p>131.实时显示加热状态，承压防腐抗垢；可实现多台并联，均流安装。</p>
38	土豆脱皮机	<p>132.规格尺寸：590mm×600mm×970mm(允许$\pm 10\text{mm}$的偏差)；</p> <p>133.功率：$\geq 1.1\text{kW}$；电压(V)220V/380V；</p> <p>134.容量$\geq 25\text{kg}$；纯铜芯线电机；自带龙头，不锈钢机身，独立防水开关。</p>
39	打饭台架子	<p>135.规格尺寸：600mm×2500mm×700mm(允许$\pm 10\text{mm}$的偏差)；</p> <p>136.台面厚度$\geq 1.0\text{mm}$的304#不锈钢；整体厚度$\geq 40\text{mm}$，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$的304#不锈钢，</p> <p>137.下层板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$的201#不锈钢；整体厚度$\geq 40\text{mm}$，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$的201#不锈钢，层板底面离完成地面高度$\geq 150\text{mm}$；焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；立柱采用$\Phi \geq 38 \times 0.7\text{mm}$的201#不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式子弹脚。</p>
40	不锈钢封墙钢	<p>138.规格尺寸：10m×15mm×1750mm；</p> <p>139.采用304#不锈钢磨砂板制作，板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$。</p>

41	排烟管道	140.规格尺寸：500mm×500mm(允许±10mm的偏差)； 141.采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢；双面压筋加强处理。
42	法兰连接盘	142.规格尺寸：根据项目情况进行定制； 143.材质采用角钢材料制作，表面刷防锈漆；以螺栓、密封胶与抽风管道相接。
43	新风管道	144.规格尺寸：根据项目情况定制； 145.采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢制作；双面压筋加强处理；
44	风管支架	146.规格尺寸：根据项目情况定制； 147.材质采用角钢30mm×30mm制作，表面刷防锈漆。
45	新风防爆轴流风机	148.规格尺寸：根据项目情况定制； 149.功率≥1.5KW。
46	新风百叶	150.规格尺寸：根据项目情况定制； 151.材质：铝合金。
47	肉丝肉片机	152.规格尺寸：625mm×620mm×890mm(允许±10mm的偏差)； 153.功率/电压：≥1.5KW/380V； 154.上盖托盘采用304不锈钢，多规格切肉丝选择，可拆卸式刀组。
48	单头大锅灶(甲醇)	155.规格尺寸：锅径1000mm； 156.侧板、背板、前挡板、面板选用≥1.0mm不锈钢板制作，面板一次性拉升成型；前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉通脚Φ50mm工业钢管；外套不锈钢管及可调高度的M26可调脚； 157.炉体骨架、炉膛底均采用镀锌板机械下料数控折弯成型，螺钉组装而成，无焊接。
49	卧式冰柜	158.规格尺寸：2300mm×820mm×920mm(允许±10mm的偏差)； 159.温度：-6~10℃/≤-18℃；容积：≥950L；制冷方式：直冷；单温可调； 160.功率/电压：≥350W/220V； 161.开门：顶开双门。
50	不锈钢切菜桌	162.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)； 163.台面实木厚度≥30mm；下层板厚度≥1.0mm；整体厚度≥40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度≥1.2mm，层板底面离完成地面≥150mm高；材质为201#不锈钢；立柱采用≥Φ38mm×0.8mm的201#不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚。 164.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；

51	手动可倾式夹层锅	<p>165.规格尺寸: $\geq 500L$</p> <p>166.夹层锅内内胆材质均为食品级304不锈钢板材; 内胆为整体无焊接施压一次成型制作; 夹层锅内胆厚度为: $\geq 4mm$, 外径厚度为: $\geq 3mm$;</p> <p>167.容量: $\geq 500L$, 电压: 380V, 功率: $\geq 36KW$, 锅口$\geq 1100m$。</p>
52	包子馒头成型机	<p>168.规格尺寸: 1900mm\times700mm\times1440mm(允许$\pm 10mm$的偏差);</p> <p>169.电源: 220V;</p> <p>170.功率: $\geq 2.5kw$;</p> <p>171.产量: 包子1800个/h; 馒头500~5000个/h; 规格: 20g~150g;</p> <p>172.重量: $\leq 350kg$;</p> <p>173.整机采用SUS304#不锈钢制造, 壳体采用厚度$\geq 1.2mm$的SUS304不锈钢板料制作, 面斗、馅斗采用厚度$\geq 3.0mm$的SUS304不锈钢板料、管料结合制作, 出面座、馅座采用SUS304不锈钢实心棒料加工制作; 采用铜芯电机、三变频变速调控; 方馒头切刀采用微型调速电机制动。正常运转下设备噪音不超过70dB(A)。</p>
53	烟道系统	<p>174.规格尺寸: 500mm\times600mm(允许$\pm 10mm$的偏差);</p> <p>175.主体用料1.2mm, 其它1.0mm前后倾落差5.0mm, 简易烟罩连接误差$\leq 1mm$; 风柜采用多翼式离心低噪音风柜; 烟囱每隔一米加压对角加强槽线; 法兰用角钢制作。防潮照明灯装饰板高度1.5m, 加回流挡板。</p>
54	集烟箱	<p>176.规格尺寸: 600mm\times500mm(允许$\pm 10mm$的偏差);</p> <p>177.采用厚度$\geq 1.0mm$的镀锌板制作; 双面压筋加强处理; 机械接驳, 烟管内连接处用防漏、耐温密封胶密封。</p>
55	烟道2	<p>178.规格尺寸: 500mm\times400mm(允许$\pm 10mm$的偏差);</p> <p>179.采用厚度$\geq 1.0mm$的镀锌板制作; 双面压筋加强处理; 机械接驳, 烟管内连接处用防漏、耐温密封胶密封。</p>
56	弯头	<p>180.规格尺寸: 直径50mm(允许$\pm 5mm$的偏差);</p> <p>181.采用镀锌板制作, $\geq 1.0mm$厚; 双面压筋加强处理; 机械接驳, 烟管内连接处用防漏、耐温密封胶密封。</p>
57	拉门带罩五格集饭台	<p>182.规格尺寸: 1800mm\times1000mm\times1200mm(允许$\pm 10mm$的偏差);</p> <p>183.整体均采用厚度$\geq 1.0mm$的201#不锈钢板材;</p> <p>184.$\Phi 50mm$不锈钢管腿及$\Phi 38mm$子弹调节脚。</p>

58	拉门工作台	<p>185.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>186.台面采用厚度≥1.0mm的304#不锈钢板；侧板、内层板及趟门板采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢板；内衬采用厚度≥20mm的实木板；</p> <p>187.配备拉门；加强筋采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢板；柱脚采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢管。</p>
59	电饼铛	<p>188.规格尺寸：φ500mm；</p> <p>189.功率：≥5KW；电压380V；</p> <p>190.面盘材质为铝盘，规格50cm；主体材质为厚度≥1.0mm的不锈钢；</p> <p>191.独立控温旋钮，采用环形聚能发热管，双面独立加热。</p>
60	高原蒸饭柜(电)	<p>192.规格尺寸：≥12盘；</p> <p>193.功率/电压：≥12KW/380V；输入蒸汽气压：≥0.02Mpa；盆数：≥12；结构形式：单门；</p> <p>194.外壳采用304#不锈钢拉丝板制作，高压加厚整体发泡层；具有自动进水，防干烧功能；蒸饭柜电热管为日用管状电热元件，采用316耐腐蚀的不锈钢材质制作。</p>
61	单头大锅灶(液化气)	<p>195.规格尺寸：1100mm×1150mm×800mm+400mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>196.侧板、背板、前挡板、面板选用厚度≥1.0mm不锈钢板制作，面板一次性拉升成型；</p> <p>197.炉体骨架、炉膛底均采用加厚镀锌板机械下料数控折弯成型，螺钉组装而成，无焊接；</p> <p>198.前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉通脚φ50mm工业钢管；外套不锈钢管及可调高度的M26可调脚。</p>
62	餐具 (快餐盘、碗、筷子、勺)	<p>199.★符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》；</p> <p>200.快餐盘、碗、勺采用304#不锈钢制作；</p> <p>201.筷子：竹制。</p>
63	筷子存放车	<p>202.规格尺寸：750mm×450mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>203.材质：不锈钢制作；用于存放筷子，配臭氧。</p>
64	开水器	<p>204.规格尺寸：100L/H；</p> <p>205.材质：不锈钢；</p> <p>206.功率：≥12KW；</p> <p>207.额定电压：380V/50HZ。</p>

65	四人餐桌	<p>208.规格尺寸：1200mm×600mm×750mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>209.全部采用201#不锈钢制作；</p> <p>210.桌面：厚度≥0.8mm的板材折边成型，桌面尺寸1200mm×600mm×20mm(允许±10mm的偏差)；桌凳架：≥50mm×50mm×0.8mm方管焊接，打磨抛光处理；凳面：≥0.8mm板材折边成型，可折叠；地面接触部分配置塑胶脚套。</p>
66	面板工作台	<p>211.规格尺寸：1800mm×800mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>212.台面材料采用厚度≥60mm柏木无结板，三方加120mm高围板；框架采用50mm×50mm角铁焊接；横通采用≥Φ38×0.7mm厚的201#不锈钢管连接；立柱采用≥Φ38mm×0.7mm厚的201#不锈钢圆管；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。</p>
67	地排架	<p>213.规格尺寸：1500mm×600mm×300mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>214.整体采用201#不锈钢制作；横撑采用≥Φ38×0.7mm厚的方管焊接在层架主体上，横撑间隔≤50mm；立柱采用≥Φ38×0.7mm厚不锈钢管做支撑；</p> <p>215.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>216.配不锈钢可调子弹脚。</p>
68	双星池	<p>217.规格尺寸：1500mm×750mm×950mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>218.台面厚度≥1.0mm；星盆厚度≥1.0mm；背板厚度≥1.0mm；材质均为304#不锈钢；立柱≥Φ38mm×0.7mm；横管≥Φ38×0.7mm；材质均为201#不锈钢圆管；面板四角为圆弧，配可调式全钢子弹脚；</p> <p>219.内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角；</p> <p>220.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</p>
69	保洁橱	<p>221.规格尺寸：1200mm×500mm×1800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>222.层板采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢制作；侧板、围板采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢制作；柜门采用吊轮滑动结构；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。</p>
70	残食台	<p>223.规格尺寸：1200mm×600mm×800mm(允许±10mm的偏差)；</p> <p>224.台面采用厚度≥1.0mm的201#不锈钢板；立柱采用≥Φ38×1.0mm厚的201#不锈钢圆管；台面开孔方便倾到残渣；</p>

71	保温汤车	225.规格：50升； 226.壳体采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 的201#不锈钢板制作；配置304#不锈钢桶1个，内胆可取出。
72	小工作台	227.规格尺寸：1500mm \times 700mm \times 800mm(允许 $\pm 10\text{mm}$ 的偏差)； 228.台面板材料304#不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋不锈钢板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；下层板材料201#不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；整体厚度 $\geq 40\text{mm}$ ，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，层板底面离完成地面 $\geq 150\text{mm}$ 高；立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 0.7\text{mm}$ 厚的201#不锈钢圆管制作；配可调式子弹脚；焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。
73	家用小型净水器	229.规格尺寸：430mm \times 80mm(允许 $\pm 10\text{mm}$ 的偏差)； 230.支持去除杂质、余氯、细菌、孢子孢囊。随取随饮，瞬间流量 ≥ 5.7 升/分钟； 231.过滤精度 ≤ 0.5 微米。
74	学生储物柜	232.规格尺寸：620mm \times 450mm \times 1800mm(允许 $\pm 10\text{mm}$ 的偏差)； 233.金属材质：冷扎钢板，厚度 $\geq 0.6\text{mm}$ ，单二上下门结构，黑色，采用无磷静电喷粉，金属把手，钢制防盗锁。
75	商用反渗透净水器	234.规格尺寸：650mm \times 625mm \times 1430mm(允许 $\pm 10\text{mm}$ 的偏差)； 235.进水压力：0.1MPa \sim 0.4MPa； 236.适用水源：市政自来水； 237.制水量： $\geq 250\text{L/h}$ ； 238.过滤： ≥ 5 级RO反渗透。
<p>★说明：①在本项目采购标的的安装过程中可能涉及到的水电改造，由供应商综合考虑在报价里，不再另行增加费用；②供应商成交后正式供货前须到各学校进行现场确认所采购的标的规格尺寸等其他参数是否符合其现场实际情况，经学校确认无误后方进行送货、安装、调试；③采购标的里涉及到国家有强制要求的产品，供应商须承诺在成交后签订合同前将相关资料送至采购人处进行确认，否则采购人有权拒签合同。</p>		

4	<p>履约能力要求</p> <p>1.供货保障方案</p> <p>1.1货源保障(包含供应商的针对本次采购标的的原材料供应情况、生产制造时间,重要工艺的节点控制);</p> <p>1.2质量保障措施(包含货物本身的制造、生产工艺流程,产品出厂的质量控制方案、内部的质量控制制度,产品在运输、安装、调试过程中质量的保障措施及对应核查机制);</p> <p>1.3配送保障措施(包含供应商拟确定的各个产品制造商的交付时间安排,在过程中可能出现紧急情况考虑以及对应的解决措施;产品出厂后货物的统筹,各个学校对应的配送时间安排、配送人员及车辆安排);</p> <p>1.4服务人员配置及安装调试措施(包含为本项目配置的安装、调试、维护等工作人员名单、联系方式,各个岗位人员分工情况和职能要求,在正式交付前的安装调试方案及检验措施)。</p> <p>2.类似项目履约经验:2021年1月1日至本项目响应文件递交截止时间供应商或其产品制造商具有类似项目履约经验。</p> <p>说明:①提供有效的采购合同或供货协议复印件;②类似项目履约经验是指与本项目采购标的相同或类似。</p> <p>3.供应商根据本项目制定的售后服务方案</p> <p>3.1售后服务体系(包含供应商的内部售后体系图、售后网点,供应商针对本项目售后人员配置以及职能要求);</p> <p>3.2售后服务流程[包含供应商接到客户售后要求后的具体服务流程(如针对不同的售后要求售后接待人员的处理方式、反馈机制)、维保方式、能够退换货的情形,产品备品备件的储备方案];</p> <p>3.3售后服务管理制度(包含售后服务的标准及要求,内部制度,监督考核办法)。</p> <p>注:①上述内容详见磋商文件第五章评审标准。</p> <p>②供应商应当根据本项目实际情况提供真实、客观的证明材料。</p> <p>③供应商应当保证所提交的所有材料的真实性,若提交虚假材料谋取成交的,将上报同级监管部门依法处理。</p> <p>④供应商根据项目的实际需求和具体情况实事求是地编制响应文件,能具体量化,具有可行性及便于监督考核,不得违反法律、法规规定,不得夸大其词和空口许诺。</p>
	<p>★商务要求</p> <p>(一)履约时间和地点</p> <p>1.履约时间:政府采购合同签订生效后30日内,完成现场查勘、交货、安装调试、试运行,正常运行7日后组织验收(特殊要求的除外)。</p> <p>2.履约地点:采购人指定地点。</p> <p>3.交货</p> <p>3.1交货地点及联系人,供应商负责办理运输和保险,将货物运抵采购人指定地点,有关运输、保险和装卸等一切相关的费用由供应商承担;</p> <p>3.2供应商应在货物送达到采购人指定地点七日前,向采购人提供货物卸车、清点计划(内容包括:合同号、设备名称、数量、价格、箱数、型号规格、重量和体积、拟发运的时间及其他必要的说明),并于发运的同时通知采购人;</p> <p>3.3开箱清点及初步检验时双方应派人员参加。凡由于供应商对合同货物包装不善、标记不明、防护措施不当或在合同货物装箱前保管不良,致使合同货物遭到损坏或丢失,供应商应负责免费更换</p>

或补足，并承担由此给采购人造成的一切损失；

3.4货物涉及政府采购商品包装和快递包装的，货物送达至采购人指定地点后，采购人将对供应商是否按照采购文件规定的包装要求进行验收，不符合包装要求的，采购人有权拒收并要求供应商负责更换，并承担由此给采购人造成的一切损失。

(二)付款方式

1.政府采购合同签订后，采购人在10个工作日内支付合同金额的30%作为预付款；全部货物送货完毕并验收合格后，采购人在10个工作日内支付合同金额的67%，质保期满后支付剩余款项。

2.付款前，供应商须向采购人出具合法有效完整的增值税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，采购人接受转账的开户信息以合同载明的为准。如因供应商未按照要求提供合法有效的发票导致逾期付款的，不视为采购人违约，采购人不承担任何责任。

(三)包装和运输

1.供应商须严格按照《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》(财办库〔2020〕123号)的要求进行产品及相关快递服务的包装，具体要求查询链接：http://www.ccg.gov.cn/zcfg/mof/202007/t20200703_14587250.htm。

2.供应商应当按照约定的方式交付标的物。对于包装方式没有约定或者约定不明确的，应当按照通用的方式包装；没有通用方式的，应当采取足以保护标的物且有利于节约资源，保护生态环境的包装方式。

3.本次采购的标的物需要运输，供应商在合同约定的时间内将标的物运输至合同约定地点。供应商自行运输标的物或委托承运人运输的，其损毁、灭失的风险自合同成立时起由供应商承担。

4.供应商按照约定将标的物运送至采购人指定地点并完成交付的或采购人违反约定不予收取的，标的物损毁、灭失的风险由采购人承担。

(四)售后服务要求

1.质保期：一年(质保期为验收合格之日起开始计算)。

2.供应商应有完善的技术支持与服务体系，专人负责与采购人联系售后服务事宜，必要的售后机具配置、具有专门固定的售后服务电话。

3.供应商针对本项目向采购人提供技术咨询服务。

4.提供7×24小时的技术支持服务。配置专门固定的售后服务电话，接到采购人通知后应2小时内响应，12小时内到达现场，12小时内不能解决的提供备用货物，以保证正常工作使用。供应商维修工程师必须在接到故障报告后24小时内到达现场修理和更换零件，质保期内费用由供应商承担。

5.质保期后，提供终身维护服务。供应商应向采购人提供及时的、优质的、价格优惠的技术服务和备品备件供应。质保期结束后的维修维护，除材料费由采购人按照成本价支付外，其余所有费用由供应商自行承担，即保证在设计使用寿命期内上门维修维护。售后服务部门在接到电话后2小时内响应，48小时内派专业技术人员到达现场解决问题，最迟在2个工作日内修复。如不能修复应采取无偿提供采购物品的备用件或整机等措施，以保证采购人的正常工作，供应商有其它服务承诺的，一并履行。

6.质保期内出现货物质量问题，所有维修费用、更换配件费用均由供应商承担，若经供应商3次维修仍不能达到本合同约定的质量标准，视作供应商未能按时交货，采购人有权退货并追究供应商的违约责任。质保期外的质量问题，列明维修费用清单并载明费用。

(五)保险

1.供应商应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定，并根据自身实际情况和项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应保险，保险金额以抵消可能发生的事故因其发

生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任保险金责任，维护保险标的的安全。

2. 供应商应为本项目提供履约的所有人员按照国家规定购买相关保险。

3. 供应商自行运输标的物或委托承运人运输的，应为该批货物购买货物运输保险及运输工具航程保险(如涉及)。

(六)验收标准

1. 验收组织方式：自行验收

2. 是否邀请本项目的其他供应商：否

3. 是否邀请专家：否

4. 是否邀请服务对象：否

5. 是否邀请第三方检测机构：否

6. 履约验收程序：一次性验收

7. 履约验收时间：供应商提出验收申请之日起7日内组织验收

8. 验收组织的其他事项：供应商在验收准备完成后通知采购人，采购人在接到通知后7日内组织履约验收，验收合格，双方签署验收报告。

9. 技术履约验收内容：严格按照本项目采购文件中每一项参数内容及要求，供应商的其他响应文件与本项目合同约定标准进行验收。

10. 商务履约验收内容：按本项目商务要求完成履约。

11. 履约验收标准：按国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件与本合同约定标准进行验收；采购人和成交供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购文件及响应文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的验收标准。

12. 履约验收其他事项：其他未尽事宜严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)以及采购文件、供应商的响应文件以及合同约定标准进行验收。

(七)知识产权

1. 供应商在本项目使用任何产品和服务(包括部分使用)时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。

2. 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权，并依据实际情况对采购标的涉及的知识产权的进行处理。

3. 供应商如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商需提供相关技术文档，并承诺提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权。

4. 如采用供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

(八)其他要求

1. 政府采购合同签订时间及要求：供应商自成交通知书发出之日起30日内与采购人签订政府采购合同。采购人因不可抗力原因迟延签订合同的，应当自不可抗力事由消除之日起7日内完成合同签订事宜。

2. 供应商在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目供货的重大事项及其进度。

3. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督。

4. 本项目采购过程和合同履行过程中的风险严格按照采购人的风险控制管理要求执行。

6	<p>注意：1.因一体化系统限制原因，磋商文件3.4中商务要求相关条款若有重复、冲突或者不一致的地方，以“3.3技术要求”中“★商务要求”的条款为准。 2.特别说明1：因一体化系统限制，磋商文件第“2.4.9响应文件的制作、签章和加密”项的“二、供应商应按照客户端操作要求，对应磋商文件的每项实质性要求，逐一如实响应；未如实响应或者响应内容不符合磋商文件对应的要求的，其响应文件作无效处理。”款要求不作为实质性要求，除了磋商文件有明确标注需要供应商单独在其响应文件中提供相关证明材料或承诺函承诺的条款外，磋商小组评审时不得因供应商未对磋商文件全部实质性要求逐一进行响应而判断为无效响应。 3.特别说明2：磋商文件有关磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动第三章“磋商项目技术、服务、商务及其他要求”、第七章“拟签订采购合同文本”，但不得变动磋商文件中的其他内容”为一体化系统固定格式，无法调整。磋商小组评审时以《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第二十条中“磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容”有关规定为准。4.本项目为总价合同，因一体化平台限制导致必须填写分项报价明细表，在此说明，评审时不对分项报价明细表未分项填写而判断为无效响应。5.因一体化系统限制原因，5.3.9推荐成交候选供应商以此条为准：“评审结果按评审后得分由高到低顺序排列；得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列；得分且最后报价相同的并列，按照技术指标优劣（本项目的技术指标为：技术指标，按照技术指标得分确定优劣）顺序推荐；报价相同且技术指标得分也相同的并列，以少数民族地区企业的供应商作为成交候选供应商【供应商需提供供应商注册地为少数民族地区(含民族自治区、自治州、自治县以及享受少数民族待遇的区县及民族乡)的营业执照副本复印件】；报价相同且技术指标评审得分也相同，且企业性质相同的并列，采购人委托磋商小组按照随机抽签的方式确定并列供应商推荐顺序。”</p>
---	--

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包1:

自合同签订之日起30日

3.4.2 交货地点和方式

采购包1:

采购人指定地点

3.4.3 支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4 支付约定

采购包1: 付款条件说明：政府采购合同签订后，达到付款条件起 14 日内，支付合同总金额的 30.00%。

采购包1: 付款条件说明：全部货物送货完毕并验收合格后，达到付款条件起 14 日内，支付合同总金额的 67.00%。

采购包1: 付款条件说明：质保期满一年后，达到付款条件起 14 日内，支付合同总金额的 3.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包1:

详见3.3技术要求。

3.4.6 包装方式及运输

采购包1:

详见3.3技术要求。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包1:

详见3.3技术要求。

3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1:

(一)违约责任 1.采购人违约责任 1.1.采购人逾期支付货款的,除应及时付足货款外,应向供应商偿付欠款总额万分之二/天的违约金;逾期付款超过30天的,供应商有权终止合同; 1.2采购人偿付的违约金不足以弥补供应商损失的,还应按供应商经济损失尚未弥补的部分,支付赔偿金给供应商。 2.供应商违约责任 2.1供应商必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定,保证采购合同的正常履行。 2.2如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害,包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等,供应商对此均应承担全部的赔偿责任。 2.3供应商交付的货物质量不符合合同规定的,须在合同规定的交货时间内更换合格的货物给采购人,否则,视作供应商不能交付货物而违约,按本条款下述规定由供应商承担违约责任。 2.4供应商不能交付货物或逾期交付货物而违约的,除应及时交足货物外,应向采购人偿付逾期交货部分货款总额的万分之五/天的违约金;逾期交货超过15天,采购人有权终止合同,供应商则应按合同总价的百分之二的款额向采购人偿付违约金,并须全额退还采购人已经付给供应商的货款及其利息。 2.5供应商货物经采购人送交具有法定资格条件的质量技术监督机构检测后,如检测结果认定货物质量不符合本合同规定标准的,则视为供应商没有按时交货而违约,供应商须在15天内无条件更换合格的货物,如逾期不能更换合格的货物,采购人有权终止本合同,按本条款上述第“4”项规定由供应商承担违约责任。 2.6供应商保证本合同货物的权利无瑕疵,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封的,供应商除应向采购人返还已收款项外,还应另按合同总价的百分之二向采购人支付违约金并赔偿因此给采购人造成的一切损失。 2.7供应商应当遵守采购人的相关项目需求及相关技术要求及实质性条款,实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术要求及实质性条款,若供应商瑕疵履行采购合同,采购人有权向供应商要求赔偿合同总价款20%的违约金,若造成相关损失的,采购人有权要求供应商承担所有赔偿责任。(三)争议解决的方法 1.因货物的质量问题发生争议,由采购人或其指定的第三方机构进行质量鉴定。货物符合标准的,鉴定费由采购人承担;货物不符合质量标准的,鉴定费由供应商承担。 2.合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,向采购人所在地人民法院起诉。

3.5其他要求

1.供应商投诉受理单位:阿坝县财政局,联系电话:0837-2481507,地址:四川省阿坝县阿坝镇德吉路12号,邮编:624600。注:①供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围,须符合《政府采购质疑和投诉办法》(财政部令第94号)规定,并使用财政部下发《投诉书》范本,格式详见附件。②供应商可通过在线、现场、邮寄、邮箱等多种方式提起投诉。2.根据《关于进一步提高政府采购透明度和采购效率相关事项的通知》(财办库〔2023〕243号)规定:推进政府采购合同变更信息公开。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更合同,依照政府采购法确需变更政府采购合同内容的,采购人应当自合同变更之日起2个工作日内在省级以上财政部门指定的媒体上发布政府采购合同变更公告,但涉及国家秘密、商业秘密的信息和其他依法不得公开的信息除外。政府采购合同变更公告应当包括原合同编号、名称和文本,原合同变更的条款号,变更后作为原合同组成部分的补充合同文本,合同变更时间,变更公告日期等。采购人要进一步落实《关于促进政府采购公平竞争优化营商环境的通知》(财库〔2019〕38号)有关要求,在政府采购合同中约定资金支付的方式、时间和条件,明确逾期支付资金的违约责任。对于有预付安排的合同,鼓励采购人将合同预付款比例提高到30%以上。对于满足合同约定支付条件的,采购人原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户,鼓励采购人完善内部流程,自收到发票后1个工作日内完成资金支付事宜。采购人和供应商对资金支付产生争议的,应当按照法律规定和合同约定及时解决,保证资金支付效率。