

招标编号：N5115292022000049

新校区食堂设备设施采购（第二次）

招 标 文 件

中国·四川（宜宾）
四川省屏山县职业技术学校
四川屏源工程管理有限责任公司
共同编制
2022年7月

目 录

第一章 投标邀请	3
第二章 投标人须知	6
第三章 投标文件格式	22
第四章 投标人和投标产品的资格、资质性及其他类似效力要求	43
第五章 投标人应当提供的资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料	44
第六章 招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他尚未要求	45
第七章 评标办法	93
第八章 政府采购合同（样例）	101

第一章 投标邀请

四川屏源工程管理有限责任公司（采购代理机构）受四川省屏山县职业技术学校（采购人）委托，拟对新校区食堂设备设施采购（第二次）进行公开招标，兹邀请符合本次招标要求的供应商参加投标。

一、**招标编号：**N5115292022000049

二、**招标项目：**新校区食堂设备设施采购（第二次）

三、**资金来源：**财政资金 470 万元

四、**招标项目简介：**

1、**采购内容：**食堂设备设施一批。主要包括油烟净化系统两套，通风油烟管建设 600 m²，厨房灭火系统四套，长龙洗碗机两套，不锈钢餐桌 690 套，各功能室水池建设一批，燃气大锅灶等设备一批，冰箱等冷藏设备一批，餐具一批等。

2、**主要功能或目标：**食堂整体规划建设与设备配置达到 A 级食堂标准。油烟净化系统，采用液沫洗涤法，传质双膜理论，具备较强油烟净化效率与恒久净化效果。通风油烟管外配法兰盘连接密封。厨房灭火系统达到对烹饪设备、排烟罩、排烟道等全面保护。长龙洗碗机达到全自动清洗消毒再清洗功能。各功能室水池建设布局规范合理易于清洗。厨房全自动包子机等设备实现部分食材加工自动一体化功能。餐具等按相关标准执行。保证 2022 年秋期开学前交付使用。

3、**需满足的要求：**油烟净化系统，采用优质 304 不锈钢 201 双面油墨拉丝，国标 1.0 材质，具备较强油烟净化效率与恒久净化效果。通风油烟管建设采用优质镀锌板 1.0 材质。厨房灭火系统采用双瓶组灭火装置，氮气驱动，厨房专用灭火剂。长龙洗碗机采用采用 304 不锈钢板材质，智能面板操作。各功能室水池建设符合市场监管局要求。其余食堂设备设施及餐具等符合食堂要求及国家相关标准，具体详见第六章。

五、供应商参加本次政府采购活动，应当在提交投标文件前具备下列条件：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；

4、具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6、法律、行政法规规定的其他条件；

6.1 本项目参加政府采购活动的响应人、法定代表人/主要负责人在前三年内不得具有行贿犯罪记录；

6.2 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；

7、根据采购项目提出的特殊条件：无。

8、本项目专门面向中小企业采购。

六、获取采购文件：

时间：2022年7月21日至2022年7月27日，每天上午00:00:00至12:00:00，下午12:00:00至23:59:59（北京时间）

途径：项目电子化交易系统-投标（响应）管理-未获取采购文件中选择本项目获取采购文件

方式：在线获取

售价：0元

七、投标截止时间：2022年8月10日10:00（北京时间）。

开标时间：2022年8月10日10:00（北京时间）。

投标文件必须在投标截止时间前送达开标地点。逾期送达的投标文件不予接收。本次招标不接受邮寄的投标文件，但因邮寄导致投标截止时间以后收到的投标文件，投标文件不予接收。

八、开标地点：四川屏源工程管理有限责任公司（地址：屏山县屏山镇仁和街2号电信综合楼1单元2楼）

九、本投标邀请在四川政府采购网上以公告形式发布。

十、定向采购情况

本项目专门面向中小企业采购（注：监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）。
本项目中小企业划分标准所属行业为工业。

十一、供应商信用融资：

根据《四川省财政厅关于推进四川省政府采购供应商信用融资工作的通知》（川财采[2018]123号）文件要求，为助力解决政府采购中标、成交供应商资金不足、融资难、融资贵的困难，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的供应商可根据四川政府采购网公示的银行及其“政采贷”产品，自行选择符合自身情况的“政采贷”

银行及其产品，凭中标（成交）通知书向银行提出贷款意向申请，并按照相关规定要求和贷款流程申请信用融资贷款。

十二、联系方式

采购人：四川省屏山县职业技术学校

地址：屏山县屏山镇民生西路 123 号

联系人：许老师

联系电话：15283158614

采购代理机构：四川屏源工程管理有限责任公司

通讯地址：屏山县屏山镇仁和街 2 号电信综合楼 1 单元 2 楼

邮 编：645350

联 系 人：宋先生

联系电话：17742862603

2022 年 7 月 20 日

第二章 投标人须知

一、投标人须知附表

序号	条款名称	说明和要求
1	采购预算 (实质性要求)	采购预算：470万元 超过采购预算的投标为无效投标。
	最高限价 (实质性要求)	最高限价：470万元 超过最高限价的报价为无效投标。
2	资金来源	财政资金
3	采购方式	公开招标
4	评标方法	最低评标价法
5	评标委员会的组建	评标委员会由1名采购人代表和4名有关技术、经济、法律等方面的专家组成。评审专家从政府采购评审专家库中随机抽取。
6	定标原则	推荐的中标候选人数量：3人
7	投标有效期	开标后90日历天
8	投标文件格式	投标文件全部采用纸质文档
9	投标文件递交份数	本次招标的投标文件正本1份、副本4份，另外单独准备开标一览表1份密封。请各投标人带上身份证原件现场查验，未带身份证原件的投标人递交的响应文件将不予接收。
10	是否接受联合体投标	不接受
11	投标文件的密封	投标文件包括资格性响应文件、其他响应文件和用于开标唱标的“开标一览表”，投标文件应当贴上密封条密封且在密封条和密封袋的骑缝处盖章，密封袋不得破损。投标文件的密封袋上应当注明投标人名称、招标编号、项目名称及分包号（如有分包）。资格性响应文件、其他响应文件、开标一览表应分别单独密封装订。未按照招标文件要求密封的投标文件不予接收。
12	合同分包	不允许
13	现场考察	供应商自行决定是否现场考察，现场考察所发生的一切费用由供应商自己承担。

序号	条款名称	说明和要求
14	标前答疑会	无
15	投标截止时间	2022年8月10日10:00（北京时间）
16	递交投标文件地点	四川屏源工程管理有限责任公司（地址：屏山县屏山镇仁和街2号电信综合楼1单元2楼）
17	开标时间和地点	开标时间：2022年8月10日10:00（北京时间） 开标地点：四川屏源工程管理有限责任公司（地址：屏山县屏山镇仁和街2号电信综合楼1单元2楼）
18	低于成本价不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>在评标过程中，投标人报价低于采购预算50%或者低于其他有效投标人报价算术平均价40%，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在评标现场合理的时间提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。供应商书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据供应商企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>供应商书面说明应当签字确认或者加盖公章，否则无效。书面说明的签字确认，供应商为法人的，由其法定代表人或者代理人签字确认；供应商为其他组织的，由其主要负责人或者代理人签字确认；供应商为自然人的，由其本人或者代理人签字确认。</p> <p>供应商提供书面说明后，评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、供应商财务状况报告、与其他供应商比较情况等就供应商书面说明进行审查评价。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>
19	失信企业报价加成或者扣分（实质性要求）	<p>1. 对记入诚信档案的且在有效期内的供应商，在参加政府采购活动中实行 10%的报价加成、以加成后报价作为该供应商报价评审。供应商失信行为惩戒可以实行无限制累加制，因其失信行为进行报价加成惩戒后报价超过政府采购预算的，其投标、响应文件按照无效处理。</p> <p>2. 供应商参加政府采购活动时，应当就自己的诚信情况在响应文件中进行承诺。</p>

序号	条款名称	说明和要求
20	评标情况公告	评标结果将在四川政府采购网上采购结果公告栏中予以公告。
21	投标保证金	根据《四川省政府采购营商环境指标提升专项行动工作方案》（川财采〔2020〕74号）文件相关规定。本项目不收取投标保证金。
22	履约保证金	金额：采购合同金额的5% 交款方式：银行转账，支票/汇票/本票，保函/保险
23	履约保证金的退还	项目履约完成验收合格一年后30日内一次性无息退还
24	采购文件咨询	联系人：宋先生 联系电话：17742862603
25	开标、评标工作咨询	联系人：宋先生 联系电话：17742862603
26	中标通知书领取	中标公告在四川政府采购网上公告后，请中标供应商凭有效身份证明证件到四川屏源工程管理有限责任公司领取中标通知书。 联系人：宋先生 联系电话：17742862603 地址：屏山县屏山镇仁和街2号电信综合楼1单元2楼
27	供应商询问	依据政府采购法律法规及政策规定，按照“谁主要相关，谁直接负责”的原则，潜在供应商对资质要求、技术参数（服务要求）及配置、性能指标、商务要求、评分标准等由采购人确定的相关事项的询问依法向采购人提出，采购人负责回复和处理。对采购组织工作的询问向采购代理机构提出。如既涉及采购人又涉及采购代理机构，应按事项分别提出询问，不能一文同时询问两个单位，否则不予受理（不清楚询问对象的，提出询问前须向采购代理机构询问清楚后再向询问对象提出）。 采购人联系人：许老师 联系电话：15283158614 代理机构联系人：宋先生 联系电话：17742862603
28	供应商质疑	根据政府采购的相关政策法规的规定，供应商质疑不得超出采购文件、采购过程、采购结果的范围；供应商在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商质疑、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。质疑人行使质疑权时，必须坚持“谁主张谁举证”，遵守“实事求是”和“谨慎性”原则，承担使用虚假材料或恶意方式质

序号	条款名称	说明和要求
		<p>疑的法律责任。</p> <p>依据政府采购法律法规及政策规定和委托代理协议约定，按照“谁主要相关，谁直接负责”的原则，潜在供应商对资质要求、技术参数（服务要求）及配置、性能指标、商务要求、评分标准等由采购人确定的相关事项的质疑依法向采购人提出，采购人负责回复和处理。对采购组织工作的质疑向采购代理机构提出。如既涉及采购人又涉及采购代理机构，应按事项分别提交质疑书，不能一文同时质疑两个单位，否则不予受理（不清楚质疑对象的，提出质疑前须向采购代理机构询问清楚后再向质疑对象提出）。</p> <p>采购人联系人：许老师 联系电话：15283158614 地址：屏山县屏山镇民生西路 123 号</p> <p>代理机构联系人：宋先生 联系电话：17742862603 地址：屏山县屏山镇仁和街 2 号电信综合楼 1 单元 2 楼</p> <p>接受质疑方式：以书面形式提交质疑书（不接受电话或者网络形式的质疑）</p>
29	供应商投诉	<p>投诉受理单位：本项目同级财政部门，即屏山县财政局 联系电话：0831-5705226 联系地址：屏山县行政中心1号楼8楼 邮政编码：645350</p> <p>注：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》的规定，供应商投诉事项不得超出已质疑事项的范围。</p>
30	政府采购合同公告备案	<p>政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，政府采购合同将在四川政府采购网公告；政府采购合同签订之日起七个工作日内，政府采购合同将向本采购项目同级财政部门备案。</p>
31	代理服务费	<p>代理服务费按照《四川省政府采购营商环境指标提升专项行动工作方案》（川财采〔2020〕74号）成本支出加合理利润的原则收取。代理服务费由中标（成交供应商）在领取中标（成交）通知书时一次性支付给代理机构。</p>

二、总 则

1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本次招标采购项目。

2. 有关定义

2.1 “采购人”系指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次招标的采购人是四川省屏山县职业技术学校。

2.2 “采购代理机构”系指根据采购人的委托依法办理招标事宜的采购机构。本次招标的采购代理机构是四川屏源工程管理有限责任公司。

2.3 “招标采购单位”系指“采购人”和“采购代理机构”的统称。

2.4 “投标人”系指购买了招标文件拟参加投标和向采购人提供货物及相应服务的供应商。

3. 合格的投标人（实质性要求）

合格的投标人应具备以下条件：

- （1）本招标文件规定的供应商资格条件；
- （2）遵守国家有关的法律、法规、规章和其他政策制度；
- （3）向采购代理机构购买了招标文件。

4. 投标费用（实质性要求）

投标人参加投标的有关费用由投标人自行承担。

5. 充分、公平竞争保障措施（实质性要求）

5.1 **提供相同品牌产品处理。**提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性检查且报价最低的参加评标，报价相同的，由采购人自主采取公平、择优的方式选择确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

非单一产品采购项目中，多家投标人提供的所有核心产品品牌相同的，视为提供相同品牌产品。

本项目核心产品为：不锈钢餐桌、油烟净化一体机、长龙洗碗机。

5.2 **提供相同制造厂商不同品牌产品处理。**制造厂商有二个以上品牌，制造厂商

与分销商或经销商或代理商同时参加投标，投标产品为不同品牌的，制造厂商投标产品所属品牌为该品牌的有效投标人，其他投标人的投标文件作为无效投标处理。制造厂商有二个以上品牌，只有分销商或经销商或代理商参加投标，投标产品为不同品牌的，所投品牌产品以其中通过资格审查、符合性检查且报价最低的参加评标，报价相同的，由采购人自主采取公平、择优的方式选择确定一个参加评标的投标人，其他投标人的投标文件作为无效投标处理。

5.3 利害关系供应商处理。单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动。采购项目实行资格预审的，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商可以参加资格预审，但只能由供应商确定其中一家符合条件的供应商参加后续的政府采购活动，否则，其投标文件作为无效处理。

5.4 前期参与供应商处理。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。供应商为采购人、采购代理机构在确定采购需求、编制采购文件过程中提供咨询论证，其提供的咨询论证意见成为采购文件中规定的供应商资格条件、技术服务商务要求、评标因素和标准、政府采购合同等实质性内容条款的，视同为采购项目提供规范编制。

5.5 利害关系代理人处理。2家以上的供应商不得在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为其代理人，否则，其投标文件作为无效处理。

三、招标文件

6. 招标文件的构成

招标文件是供应商准备投标文件和参加投标的依据，同时也是评标的重要依据，具有准法律文件性质。招标文件用以阐明招标项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、招标投标程序、有关规定和注意事项以及合同主要条款等。本招标文件包括以下内容：

- (一) 投标邀请；
- (二) 投标人须知；
- (三) 投标文件格式；
- (四) 投标人和投标产品的资格、资质性及其他类似效力要求；
- (五) 投标人应当提供的资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料；

- (六) 招标项目技术、商务及其他要求；
- (七) 评标办法；
- (八) 合同主要条款。

7. 招标文件的澄清和修改

7.1 招标采购单位可以依法对招标文件进行澄清或者修改。

7.2 招标采购单位对已发出的招标文件进行澄清或者修改，应当以书面形式将澄清或者修改的内容通知所有购买了招标文件的供应商，同时在四川政府采购网上发布更正公告。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，澄清或者修改的内容可能影响投标文件、资格预审申请文件编制的，采购人或者采购代理机构发布公告并书面通知供应商的时间，应当在投标截止时间至少 15 日前、提交资格预审申请文件截止时间至少 3 日前；不足上述时间的，应当顺延提交投标文件、资格预审申请文件的截止时间。

7.3 投标人认为需要对招标文件进行澄清或者修改的，可以以书面形式向招标采购单位提出申请，但招标采购单位可以决定是否采纳投标人的申请事项。

8. 答疑会和现场考察

8.1 根据采购项目和具体情况，招标采购单位认为有必要，可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。组织现场考察或者召开答疑会的，应当以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

8.2 供应商考察现场所发生的一切费用由供应商自己承担。

四、投标文件

9. 投标文件的语言（实质性要求）

9.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往书面文件均须使用中文。投标文件中如附有外文资料，必须逐一对应翻译成中文并加盖投标人公章后附在相关外文资料后面，否则，所提供的外文资料将可能被视为无效材料。（说明：供应商的法定代表人为外籍人士的，法定代表人的签字和护照除外。）

9.2 翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。涉嫌虚假响应的按照相关法律法规处理。

10. 计量单位（实质性要求）

除招标文件中另有规定外，本次采购项目所有合同项下的投标均采用国家法定的计量单位。

11. 投标货币（实质性要求）

本次招标项目的投标均以人民币报价。

12. 联合体投标（实质性要求）

本项目不接受联合体投标。

13. 知识产权（实质性要求）

13.1 投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（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，由投标人承担所有相关责任。

13.2 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。

13.3 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术文档，并承诺提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。

13.4 如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

14. 投标文件的组成

投标人应按照招标文件的规定和要求编制投标文件。投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作交由他人分包完成的，应当在投标文件中载明。投标人编写的投标文件应包括下列部分：

14.1 开标一览表。用于开标唱标的“开标一览表”，并按密封要求单独密封。

14.2 投标文件。投标文件分为资格性投标文件和技术（服务）商务性投标文件两部分，资格性投标文件和技术（服务）商务性投标文件应分别单独装订成册。

14.3 报价部分。投标人按照招标文件要求填写的“开标一览表”及“报价明细表”。

本次招标报价要求：

(1) 投标人的报价是投标人响应招标项目要求的全部工作内容的价格体现，包括投标人完成本项目所需的一切费用（实质性要求）。

(2) 投标人每种货物只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效投标处理（实质性要求）。

(3) 在本次投标之前一周年内，投标人本次投标中对同一品牌同一型号相同配置的产品报价与其在中国境内其他地方的最低报价比例不得高于 15%（建议在 10%-20% 区间）。（实质性要求）。

14.4 技术部分（根据具体项目情况确定）。投标人按照招标文件要求做出的技术应答，主要是针对招标项目的技术指标、参数和技术要求做出的实质性响应和满足。

14.5 商务部分（根据具体项目情况确定）。投标人按照招标文件要求提供的有关文件及优惠承诺。

14.6 售后服务（根据具体项目情况确定）。投标人按照招标文件中售后服务要求作出的积极响应和承诺。

14.7 其他部分。投标人按照招标文件要求作出的其他应答和承诺。

15. 投标文件格式

15.1 投标人应执行招标文件第三章的规定要求。

15.2 对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

16. 投标保证金（实质性要求）

根据《四川省政府采购营商环境指标提升专项行动工作方案》（川财采〔2020〕74号）文件相关规定。本项目不收取投标保证金。

17. 投标有效期（实质性要求）

17.1 本项目投标有效期为投标截止时间届满后 90 天。投标人投标文件中必须载明投标有效期，投标文件中载明的投标有效期可以长于招标文件规定的期限，但不得短于招标文件规定的期限。否则，其投标文件将作为无效投标处理。

17.2 因不可抗力事件，采购人可于投标有效期届满之前与投标人协商延长投标有效期。投标人拒绝延长投标有效期的，不得再参与该项目后续采购活动，但由此给投标人造成的损失，采购人可以自主决定是否给予适当补偿。投标人同意延长投标

有效期的，不能修改投标文件。

17.3 因采购人采购需求作出必要调整，采购人可于投标有效期届满之前与投标人协商延长投标有效期。投标人拒绝延长投标有效期的，不得再参与该项目后续采购活动，但由此给投标人造成的损失，采购人应当予以赔偿或者合理补偿。投标人同意延长投标有效期的，不能修改投标文件。

18. 投标文件的印制和签署

18.1 投标人应按准备投标文件正本 1 份、副本 4 份、“开标一览表” 2 份（1 份装在投标文件里，1 份单独准备提交）。投标文件的正本和副本应在其封面右上角清楚地标明“正本”或“副本”字样。若正本和副本有不一致的内容，以正本书面投标文件为准。

18.2 投标文件的正本和副本均需打印或用不褪色、不变质的墨水书写，并由投标人的法定代表人或其授权代表在规定签章处签字或盖章。投标文件副本可采用正本的复印件，用于开标唱标单独提交的“开标一览表”应为原件。

18.3 投标文件的打印和书写应清楚工整，任何行间插字、涂改或增删，必须由投标人的法定代表人或其授权代表签字或盖个人印鉴。

18.4 投标文件正本和副本应当采取胶装方式装订成册，不得散装或者合页装订（实质性要求）。

18.5 投标文件应根据招标文件的要求制作，签署、盖章和内容应完整。

18.6 投标文件统一用 A4 幅面纸印制，逐页编码。

19. 投标文件的密封和标注

19.1 投标人应在投标文件正本和所有副本的封面上注明投标人名称、招标编号、项目名称及分包号（如有分包）。

19.2 投标文件包括资格性响应文件、其他响应文件、和用于开标唱标的“开标一览表”，投标文件应当贴上密封条密封且在密封条和密封袋的骑缝处盖章，密封袋不得破损。投标文件的密封袋上应当注明投标人名称、招标编号、项目名称及分包号（如有分包）。资格性响应文件、其他响应文件、开标一览表应分别单独密封装订。

19.3 未按招标文件要求密封和标注的投标文件不予接收。

20. 投标文件的递交

20.1 投标人应在招标文件规定的投标截止时间前，将投标文件按招标文件的规定密封后送达开标地点。投标截止时间以后送达的投标文件将不予接收，招标采购单位将告知投标人不予接收的原因。

20.2 递交投标文件时，报名供应商名称和招标文件的文号、分包号应当与投标供应商名称和招标文件的文号、分包号一致。但是，投标文件实质内容报名供应商名称和招标文件的文号、分包号一致，只是封面文字错误的，可以在评标过程中当面予以澄清，以有效的澄清材料作为认定投标文件是否有效的依据。

20.3 本次招标不接收邮寄的投标文件。

21. 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在递交了投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知采购代理机构。

21.2 投标人的修改书或撤回通知书，应由其法定代表人或授权代表签署并盖单位印章。修改书应按投标须知第 19 条规定进行密封和标注，并在密封袋上标注“修改”字样。

21.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其递交的投标文件做任何修改，撤回投标的，将按照有关规定进行相应处理。

五、开标和中标

22. 开标

22.1 开标在招标文件规定的时间和地点公开进行，采购人、投标人须派代表参加并签到以证明其出席。开标由采购代理机构主持，采购人、投标人代表参加。评标专家不参加开标活动。

22.2 开标时，可能根据具体情况邀请有关监督管理部门对开标活动进行现场监督。

22.3 开标时，由投标人或者其推选的代表先检查其自己递交的投标文件的密封情况，经确认无误后，由招标工作人员将投标人单独递交的“开标一览表”当众拆封，并由唱标人员按照招标文件规定的内容进行宣读。

投标人或者其推选的代表确认投标文件情况，仅限于确认其自己递交的投标文件的密封情况，不代表对其他投标人的投标文件的密封情况确认。投标人或者其推选的代表对其他投标人的投标文件密封情况有异议的，可以当场反映开标主持人或者现场监督人员，要求开标现场记录人员予以记录，并在评标时予以认定处理，但不得干扰、阻挠开标工作的正常进行。

22.4 开标时，“开标一览表”中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价计算的汇总金额不一致的，以单价计算的汇总金额为准；单价金额有明显小数点错误的，以总价为准，并修改单价。

22.5 投标文件中相关内容与“开标一览表”不一致的，以“开标一览表”为准。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

22.6 所有投标唱标完毕，如投标人代表对宣读的“开标一览表”上的内容有异议的，应在获得开标会主持人同意后当场提出。如确实属于唱标人员宣读错了的，经现场监督人员核实后，当场予以更正。

23. 开标程序

23.1 开标会主持人按照招标文件规定的开标时间宣布开标，按照规定要求主持开标会。开标将按以下程序进行：

(1) 宣布开标会开始。当众宣布参加开标会主持人、唱标人、会议记录人以及根据情况邀请的现场监督人等工作人员，根据“供应商签到表”宣布参加投标的供应商名单。

(2) 根据投标人或者其推选的代表对投标文件密封的检查结果，当众宣布投标文件的密封情况。

(3) 开标唱标。主持人宣布开标后，由现场工作人员按任意顺序对投标人的“开标一览表”当众进行拆封，由唱标人员宣读投标人名称、投标价格（价格折扣）、或招标文件允许提供的备选投标方案和投标文件的其他主要内容。未宣读的投标价格（价格折扣）或招标文件允许提供的备选投标方案等实质内容，评标时不予承认。同时，做好开标记录。唱标人员在唱标过程中，如遇有字迹不清楚或有明显错误的，应即刻报告主持人，经现场核实后，主持人立即请投标人代表现场进行澄清或确认。唱标完毕后投标人或者其推选的代表需现场对开标记录进行签字确认，投标人或者其推选的代表对唱标内容有异议的，可以当场提出，并要求会议记录人在开标记录中予以记录，或者另行提供书面异议资料，不签字又不提出异议的，视同认可唱标内容和结果，且不得干扰、阻挠开（唱）标、评标工作。

(4) 宣布开标会结束。主持人宣布开标会结束。所有投标人代表应立即退场（招标文件要求有演示、介绍等的除外）。同时所有投标人应保持通讯设备的畅通，以方便在评标过程中评标委员会要求投标人对投标文件的必要澄清、说明和纠正。评标结果投标人在四川政府采购网上查询。

24. 开评标过程存档

开标和评标过程进行全过程电子监控，并将电子监控资料存储介质留存归档。

25. 评标情况公告

评标结果将在四川政府采购网上采购结果公告栏中予以公告。

26. 中标通知书

26.1 中标通知书为签订政府采购合同的依据之一，是合同的有效组成部分。

26.2 投标人中标后，拒绝领取中标通知书的，招标采购单位将于中标供应商确定之日起两个工作日内采取邮寄、快递方式按照投标人投标文件中的地址发出中标通知书。

26.3 中标通知书对采购人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人无正当理由放弃中标的，应当承担相应的法律责任。

26.4 中标人的投标文件本应作为无效投标处理或者有政府采购法律法规规章制度规定的中标无效情形的，招标采购单位在取得有权主体的认定以后，将宣布发出的中标通知书无效，并收回发出的中标通知书（中标人也应当缴回），依法重新确定中标人或者重新开展采购活动。

26.5 中标公告发出后，中标供应商自行领取中标通知书的，可凭有效身份证明证件到四川屏源工程管理有限责任公司领取中标通知书。联系人：宋先生，联系电话：17742862603。

六、签订及履行合同和验收

27. 签订合同

27.1 中标人应在中标通知书发出之日起 **5 日** 内与采购人签订采购合同。由于中标人的原因逾期未与采购人签订采购合同的，将视为放弃中标，取消其中标资格并将按相关规定进行处理。

27.2 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的任何协议，所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件确定的事项进行修改。

27.3 中标人因不可抗力原因不能履行采购合同或放弃中标的，采购人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，以此类推。

28. 合同分包（实质性要求）

28.1 经采购人同意，中标人可以依法采取分包方式履行合同。这种要求应当在合同签订之前征得采购人同意，并且分包供应商履行的分包项目的品牌、规格型号及技

术要求等，必须与中标的一致。

分包履行合同的部分应当为采购项目的非主体、非关键性工作，不属于中标人的主要合同义务。

28.2 采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

28.3 中小企业依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的政策获取政府采购合同后，小型、微型企业不得分包或转包给大型、中型企业，中型企业不得分包或转包给大型企业。

29. 合同转包（实质性要求）

本采购项目严禁中标人将任何政府采购合同义务转包。本项目所称转包，是指中标人将政府采购合同义务转让给第三人，并退出现有政府采购合同当事人双方的权利义务关系，受让人（即第三人）成为政府采购合同的另一方当事人的行为。

中标人转包的，视同拒绝履行政府采购合同义务，将依法追究法律责任。

29. 补充合同

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十，该补充合同应当在原政府采购合同履行过程中，不得在原政府采购合同履行结束后，且采购货物、工程和服务的名称、价格、履约方式、验收标准等必须与原政府采购合同一致。

30. 履约保证金（实质性要求）

30.1 中标人应在合同签订之前交纳招标文件规定数额的履约保证金。

30.2 如果中标人在规定的合同签订时间内，没有按照招标文件的规定交纳履约保证金，且又无正当理由的，将视为放弃中标。

31. 合同公告

采购人应当自政府采购合同签订（双方当事人均已签字盖章）之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告（四川政府采购网），但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

32、合同备案

采购人应当将政府采购合同副本自签订（双方当事人均已签字盖章）之日起七个工作日内通过四川政府采购网报同级财政部门备案。

33. 履行合同

33.1 中标人与采购人签订合同后，合同双方应严格执行合同条款，履行合同规定的义务，保证合同的顺利完成。

33.2 在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《中华人民共和国民法典》的有关规定进行处理。

34. 验收

34.1 本项目采购人及其委托的采购代理机构将严格按照政府采购相关法律法规以及《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）的要求进行验收。

34.3 验收结果合格的，中标人凭验收合格报告到四川省屏山县职业技术学校办理履约保证金的退付手续；验收结果不合格的，履约保证金将不予退还，也将不予支付采购资金，还可能会报告本项目同级财政部门按照政府采购法律法规及《四川省政府采购当事人诚信管理办法》（川财采〔2015〕33号）等有关规定给予行政处罚或者以失信行为记入诚信档案。

35. 资金支付

采购人将按照政府采购合同规定，及时向中标供应商支付采购资金。

七、投标纪律要求

36. 投标人不得具有的情形

投标人参加本项目投标不得有下列情形：

- （1）提供虚假材料谋取中标；
- （2）采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；
- （3）与招标采购单位、其他投标人恶意串通；
- （4）向招标采购单位、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；
- （5）在招标过程中与招标采购单位进行协商谈判；
- （6）中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

- (7) 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同；
- (8) 将政府采购合同转包或者违规分包；
- (9) 提供假冒伪劣产品；
- (10) 擅自变更、中止或者终止政府采购合同；
- (11) 拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；
- (12) 法律法规规定的其他情形。

投标人有上述情形的，按照规定追究法律责任，具备（1）-（10）条情形之一的，同时将取消中标资格或者认定中标无效。

八、询问、质疑和投诉

37. 询问、质疑、投诉的接收和处理严格按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》、《政府采购供应商投诉处理办法》、《财政部关于加强政府采购供应商投诉受理审查工作的通知》和《四川省政府采购供应商投诉处理工作规程》的规定办理（详细规定请在四川政府采购网政策法规模块查询）。

九、其他

38. 本招标文件中所引相关法律制度规定，在政府采购中有变化的，按照变化后的相关法律制度规定执行。本章和第七章中“1. 总则、2. 评标方法、3. 评标程序”规定的内容条款，在本项目投标截止时间届满后，因相关法律制度规定的变化导致不符合相关法律制度规定的，直接按照变化后的相关法律制度规定执行，本招标文件不再做调整。

第三章 投标文件格式

一、本章所制投标文件格式，除格式中明确将该格式作为实质性要求的，一律不具有强制性，但是，投标人投标文件相关资料和本章所制格式不一致的，评标委员会将在评分时以投标文件不规范予以扣分处理。

二、本章所制投标文件格式有关表格中的备注栏，由投标人根据自身投标情况作解释性说明，不作为必填项。

三、本章所制投标文件格式中需要填写的相关内容事项，可能会与本采购项目无关，在不改变投标文件原义、不影响本项目采购需求的情况下，投标人可以不予填写，但应当注明。

第一部分 “资格性响应文件” 格式
格式 1-1

(正本/副本)

XX 项目

资格性响应文件

供应商名称:

招标编号:

包号 (若有):

日期: 2022 年 XX 月 XX 日

格式 1-2

供应商若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照（复印件加盖供应商鲜章）”；若为事业法人：提供“统一社会信用代码法人登记证书（复印件加盖供应商鲜章）”；若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”并提供具有独立承担民事责任的能力的证明；若为自然人：提供“身份证明材料复印件”。

格式 1-3

①可提供 2020 年或 2021 年经审计的年度财务报告复印件（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注），②可提供 2020 年或 2021 年供应商完整的全套年度财务报表复印件（至少应包含资产负债表、现金流量表、利润表）③可提供截至响应文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件），④供应商注册时间截至响应文件递交截止日不足一年的，也可提供在工商备案的公司章程（复印件）。

格式 1-4

法定代表人授权书

四川屏源工程管理有限责任公司：

本授权声明：XXX（单位名称），XXX（法定代表人姓名、职务）授权 XXX（被授权人姓名、职务）为我方参加 XXX 项目（采购编号：XXX）采购活动的合法代表，以我方名义全权处理该项目有关投标、报价、签订合同以及执行合同等一切事宜。

特此声明。

供应商名称：XXX（盖单位公章）

法定代表人（签字或盖章）：XXX

职 务：XXX

授权代表签字：XXX

职 务：XXX

日 期：XXX 年 XXX 月 XXX 日

注：供应商为法人单位时提供“法定代表人授权书”，供应商为其他组织时提供“单位负责人授权书”，供应商为自然人时提供“自然人身份证明材料”。

格式 1-5

法定代表人和授权代表的身份证（复印件加盖投标人鲜章）

格式 1-6

投标人及其现任法定代表人或主要负责人近三年来或自供应商单位成立以来无行贿犯罪记录承诺（实质性要求）

四川屏源工程管理有限责任公司：

我公司参加贵单位组织的（项目名称及招标编号）招标活动，郑重承诺：投标人及其现任法定代表人或主要负责人近三年来或自供应商单位成立以来无行贿犯罪记录。本公司对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺。

投标人名称：（盖章）

法定代表人或授权代表（签字）：

日期：__年__月__日

格式 1-7

承诺函（实质性要求）

四川屏源工程管理有限责任公司：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据招标文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；
- （七）根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求，如对招标文件有异议，已经在递交响应文件截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对招标文件有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、在参加本次采购活动中，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、在参加本次采购活动中，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

五、如果有《四川省政府采购当事人诚信管理办法》（川财采[2015]33号）规定的记入诚信档案的失信行为，将在响应文件中全面如实反映。

六、响应文件中提供的任何资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

七、如本项目采购过程中需要提供样品，则我公司提供的样品即为中标后将要提供的中标产品，我公司对提供样品的性能和质量负责，因样品存在缺陷或者不符合招标文件要求导致未能中标的，我公司愿意承担相应不利后果。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标的法律责任。

法定代表人签字或者加盖个人私章：XXXX

授权代表签字：XXXX

供应商名称：XXXX（盖章）

日 期：XXX年XXX月XXX日

格式 1-8

中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

格式 1-9

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____项目采购活动提供本单位提供服务（由本单位承担工程/制造的货物），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称：_____（盖章）

日期：

注：

- 1、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。
- 2、供应商为非残疾人福利性单位的，可不提供此声明。

第二部分 “其他响应文件” 格式

格式 2-1

(正本/副本)

XX 项目

其他响应文件

供应商名称:

招标编号:

包号 (若有):

时间: 2022 年 XX 月 XX 日

格式 2-2

投 标 函

四川屏源工程管理有限责任公司：

我方全面研究了“XXXXXXXX”项目（招标编号：XXXX）招标文件，决定参加贵单位组织的本项目投标。我方授权 XXXX（姓名、职务）代表我方 XXXX（投标单位的名称）全权处理本项目投标的有关事宜。

一、我方自愿按照招标文件规定的各项要求向采购人提供所需货物，总投标价为人民币 XX 万元（大写：XXXX）。

二、一旦我方中标，我方将严格履行政府采购合同规定的责任和义务。

三、我方同意本招标文件依据《四川省政府采购当事人诚信管理办法》（川财采【2015】33 号文件）对我方可能存在的失信行为进行的惩戒。

四、我方为本项目提交的投标文件正本 1 份，副本 XX 份，用于开标唱标的“开标一览表”一式两份。

五、我方同意本次招标的投标有效期为 XX 天。

六、我方愿意提供贵中心可能另外要求的，与投标有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件资料是真实、准确的。

投标人名称：XXXX（单位公章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

通讯地址：XXXX。

邮政编码：XXXX。

联系电话：XXXX。

传 真：XXXX。

日 期：XXXX 年 XXXX 月 XXXX 日。

格式 2-3

开标一览表

第 XX 包

序号	项目名称	制造商家及规格型号	数量	投标单价 (万元)	投标总价 (万元)	交货 时间	是否属于 进口产品	备注
		报价合计 (万元):		大写:				

注：1. 报价应是最终用户验收合格后的总价，包括设备运输、保险、代理、安装调试、培训、税费、系统集成费用和招标文件规定的其它费用。

2. “开标一览表”为多页的，每页均需由法定代表人或授权代表签字并盖投标人印章。

3、“开标一览表”以包为单位填写。

4、供应商可根据自身情况调整格式。

投标人名称：XXXX（单位公章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXXX。

格式 2-4

五、分项报价明细表

第 XX 包

序号	产品名称	规格型号	品牌	单位	数量	单价	金额	备注
分项报价合计（万元）： 大写：								

注：1、投标人必须按“分项报价明细表”的格式详细报出投标总价的各个组成部分的报价，否则作无效投标处理。

2、“分项报价明细表”各分项报价合计应当与“开标一览表”报价合计相等。

投标人名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXX

格式 2-5

商务应答表

招标编号：

序号	商务内容	招标要求	投标应答

注：供应商必须据实填写，不得虚假应答，否则将取消其投标或中标资格。

投标人名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXXX。

格式 2-6

投标人基本情况表

投标人名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电话		
	传真			网址		
组织结构						
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
企业资质等级			其中	项目经理		
营业执照号				高级职称人员		
注册资金				中级职称人员		
开户银行				初级职称人员		
账号				技工		
经营范围						
备注						

投标人名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXXX。

格式 2-7

投标人类似项目业绩一览表

年份	用户名称	项目名称	完成时间	合同金额	是否通过验收	备注

注：投标人（仅限于投标人自己实施的）以上业绩需提供有关书面证明材料。“合同金额”需提供合同复印件；“是否通过验收”需提供合同验收合格或用户单位书面证明材料。

投标人名称：XXXX（单位盖章）。
法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。
投标日期：XXXX。

格式 2-8

投标产品技术参数表

招标编号：

序号	包号	货物（设备）名称	招标文件要求	投标产品技术参数

- 注：1. 供应商必须把招标项目的全部技术参数列入此表。
2. 按照招标项目技术要求的顺序对应填写。
3. 供应商必须据实填写，不得虚假填写，否则将取消其投标或中标资格。

投标人名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXXX。

格式 2-9

投标人本项目管理、技术、服务人员情况表

招标编号：

类别	职务	姓名	职称	常住地	资格证明（附复印件）			
					证书名称	级别	证号	专业
管理人员								
技术人员								
售后服务人员								

投标人名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

投标日期：XXXX。

格式 2-10

供应商诚信情况承诺函

四川屏源工程管理有限责任公司：

本单位 XXXX（供应商名称）参加 XXXX（项目名称及采购编号）的政府采购活动，现根据《四川省政府采购当事人诚信管理办法》川财采〔2015〕33 号的相关规定，针对本单位的诚信情况作出以下承诺：

我单位具有《四川省政府采购当事人诚信管理办法》（川财采〔2015〕33 号）所规定的失信行为 XXXX 次（仅限投标截止当日仍在有效期的次数）

我单位对以上填写信息的真实性负责。如有不实，本单位愿承担由此产生的一切法律责任和后果。

供应商名称：XXXX（单位盖章）。

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或加盖个人名章）：XXXX。

日期：XXXX。

注：

- 1、本表格式及内容仅供参考，供应商也可提供自己的格式；
- 2、供应商存在以上所述失信行为的，将按照第二章供应商须知附表的要求进行处理；
- 3、财政部门对政府采购当事人的失信行为依法进行处罚、处理后，应当在四川政府采购网向社会公告，并记入诚信档案，有效期为 1 年。工商部门、税务部门、审判机关及其他有关部门单位认定政府采购社会代理机构、供应商的失信行为明确了有效期的，不再重复计算。
- 4、供应商的失信行为受到行政处罚或司法惩戒的，不再对其以价格加成或扣分的方式进行惩戒。

格式 2-11

供应商认为有必要提供的其他资料（格式自拟）

第四章 投标人和投标产品的资格、资质性 及其他类似效力要求

(一)《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；
4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
6. 法律、行政法规规定的其他条件：

6.1 本项目参加政府采购活动的供应商、法定代表人/主要负责人在前三年内不得具有行贿犯罪记录；

6.2 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动。

(二) 根据采购项目提出的特殊条件：无。

(三) 本项目专门面向中小企业采购。

注：1、本项目重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

2、本项目重大违法记录中较大数额罚款的金额标准，根据财库〔2022〕3号文件，是指200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。

3、供应商在参加政府采购活动前，被纳入法院、工商行政管理部门、税务部门、银行认定的失信名单且在有效期内，或者在前三年政府采购合同履行过程中及其他经营活动履约过程中未依法履约被有关行政部门处罚（处理）的，本项目不认定其具有良好的商业信誉。

第五章 投标人应当提供的资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料

1. 具有独立承担民事责任的能力：

供应商若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照（复印件加盖供应商鲜章）”；若为事业法人：提供“统一社会信用代码法人登记证书（复印件加盖供应商鲜章）”；若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”并提供具有独立承担民事责任的能力的证明；若为自然人：提供“身份证明材料复印件”。

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：

具有健全的财务会计制度：①可提供 2020 年或 2021 年度经审计的财务报告复印件（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注），②可提供 2020 年或 2021 年度供应商完整的全套财务报表复印件，③可提供截至响应文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件），④供应商注册时间截至响应文件递交截止日不足一年的，也可提供在工商备案的公司章程（复印件）。

具有良好的商业信誉：提供承诺函（第三章格式 1-7）

3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力：

提供承诺函（第三章格式 1-7）

4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

提供近三个月依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料（复印件加盖供应商鲜章）或者提供承诺函（第三章格式 1-7）。

5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：

提供承诺函（第三章格式 1-7）

6. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动：

提供承诺函（第三章格式 1-7）

7. 法定代表人授权书（法定代表人现场参加的可不用提供）。

8. 法定代表人和授权代表的身份证（复印件加盖供应商鲜章）。

9. 供应商及其现任法定代表人或主要负责人近三年来或自供应商单位成立

以来无行贿犯罪记录的承诺函（第三章格式 1-6）。

10. 提供中小企业声明函（第三章格式 1-8）。

注：1、本章要求提供的相关证明材料应当与第四章的规定要求对应，除投标人自愿以外，不能要求投标人提供额外的证明材料。如果要求提供额外的证明材料，投标人有权不予提供，且不影响投标文件的有效性和完整性。

2、本章要求提供的相关证明材料应当结合采购项目具体情况和投标人的组织机构性质确定，不得一概而论。

第六章 招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求

一、采购清单及技术参数

编号	设备名称	规格型号 (mm)	设备技术参数	数量	单位
大食堂一楼					
AA 男更衣间					
AA01	单星水池	500*500*920	1. 整体采用食品级 304 不锈钢磨砂板制作； 2. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 4. 立柱采用 1.2mm Φ 38 不锈钢圆管，配可调式子弹脚； 5. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 6. 配不锈钢下水器及感应龙头。	1	台
AA02	六门更衣柜	1200*500*1800	1. 柜身采用 1.5mm 优质发纹贴塑 304 不锈钢板制作；侧板及层板采用 1.5mm 优质发纹贴塑不锈钢板； 2. 上下配 1.0 mm 厚不锈钢门六扇； 3. 柜脚采用承重型不锈钢可调子弹脚。	3	台
AA03	干手机	200*155*240	外观精致，塑料材质，额定功率 2000W，额定电压 220V。	1	台
AB 女更衣间					
AB01	单星水池	500*500*920	1. 整体采用食品级 304 不锈钢磨砂板制作； 2. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 4. 立柱采用 1.2mm Φ 38 不锈钢圆管，配可调式子弹脚； 5. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 6. 配不锈钢下水器及感应龙头。	1	台
AB02	六门更衣	1200*500*1800	1. 柜身采用 1.5mm 优质发纹贴塑 304 不锈钢板	3	台

	柜		制作；侧板及层板采用 1.5mm 优质发纹贴塑不锈钢板； 2. 上下配 1.0 mm 厚不锈钢门六扇； 3. 柜脚采用承重型不锈钢可调子弹脚。		
AA03	干手机	200*155*240	外观精致，塑料材质，额定功率 2000W，额定电压 220V。	1	台
AC 副食库					
AC01	四层存放架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 \geq 1.2mm 厚不锈钢板制作，立柱采用 Φ 38 \geq 1.2mm 厚不锈钢管； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra \leq 2.5 μ m，立柱与横梁的垂直度 \leq 1mm/m； 3. 产品通过承载试验，搁板承受 100kg 载荷，第一至四层的变形量均为 0mm；在 490N 水平集中力的作用下，框架的变形量小于 10mm，去除作用力后框架变形量为 0。	34	台
AC02	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
AD 主食库					
AD01	米面架	1200*600*300	1. 采用食品级 304 不锈钢板与管材制作，面板不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，内衬 15mm 厚防潮板，并采用不锈钢板折制加强筋镶边焊接，立柱采用 Φ 51mm 的不锈钢管，连可调节高度不锈钢子弹脚； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra \leq 2.5 μ m，立柱与横梁的垂直度 \leq 1mm/m； 3. 产品通过承载试验，搁板承受 100kg 载荷，第一层搁板的变形量为 0mm；在 490N 水平集中力的作用下，框架的变形量小于 10mm，去除作用力后框架变形量为 0。	27	台
AD02	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
AE 预进间					

AE01	单星水池	500*500*920	说明：采用食品级 304 不锈钢板制作 1. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板制作； 2. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 3. 脚管采用 1.2mm Φ 38 不锈钢圆管； 4. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 5. 配 Φ 38 调节脚；双温龙头一个。	2	台
AF 白案间					
AF01	馒头机	1670*550*1320	功率：2KW，规格：15-100g/PCS，产量 3000-7200pcs/h，机重：200kg。	1	台
AF02	全自动包子机	1600*720*1600	1. 功率 2.4kw，电压 380V，包子规格：20-150G； 2. 性能特点：先进的输面、进馅系统，充分保护面的筋道，真正不伤面，保证包子质感。给馅更加流畅、均匀，不论何种馅料均能使包子成型效果绝佳； 3. 按照面点工艺要求的动力学科学设计，以确证制品密度，从而保证了制品气孔的均匀细腻，弹韧性、持水性绝佳，且制品表面光亮细腻、花纹整齐、口感滑爽，远远超过手工制作的产品； 4. 本机采用高品质微电脑控制，具有人性化的控制面板，使控制准确可靠。5 分钟即可自如操作； 5. 自动化程度高，定量准确，使得制品大小统一，皮馅比例 15 克-100 克，随意可调，一人、两人均可操作； 6. 产品多样化，可生产各种包子、南瓜饼、小笼包等各种包馅产品； 7. 机身轻巧，占地少，挪动方便。主要机件采用不锈钢制作，外形美观，符合国家食品卫生标准； 8. 结构合理，成型、进馅、进面与控制板均独立电机带动，不易发生连带故障，且维修清洗方便； 9. 每小时的产量：≥3000 个/小时。	1	台
AF03	二十六盆醒发箱	990*710*1860	1. 可放盘数：26 盘；使用温度范围（℃）：0-85； 额定电压：~220V；额定频率：50Hz；额定输入功率：2.7kW；外形尺寸：990*710*1860mm； 2. 时尚自动调节操作面板，机身美观大方； 3. 采用电加热，箱内温度，湿度更均匀，营造最佳发酵环境； 4. 人性化把手，轻松开关，玻璃大视窗，及时掌握发酵状况； 5. 全不锈钢层架设计，清洁卫生，坚固耐用，永不生锈；	1	台

			<p>6. 超大容量，多层设置，高效美观；</p> <p>7. 万向脚轮，方便省力；</p> <p>8. 24 小时循环程序为面包提供最恰当发酵环境。</p>		
AF04	卧式和面机	25KG	<p>净重 85Kg，皮带型号：A1200，电压/频率：380V/50H；功率：2.2KW，转速：30-40r/min，一次和面 25kg，手动翻斗，配倒顺电器开关，可使面棍顺逆转动。</p>	1	台
AF05	压面机	480*465*960	<p>机体采用食品级 304 不锈钢制作；功率：1.5KW，电压：220/50（V/Hz）；采用链条传动，力量更强，噪音更小，前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面，压面：30kg/h，切面部分提供 1.5mm、3mm、6mm、等规格面刀。</p>	1	台
AF06	双动双速和面机	930*525*930	<p>料筒容积：50L 电压：380V 三相 50HZ 功率：2.2KW 最大和面量：20KG 搅拌转速：101/202/min 整机重量：144KG</p>	1	台
AF07	搅拌机	620*500*1050	<p>1. 电压：220V ；</p> <p>2. 功率：1.1kW；</p> <p>3. 频率：50Hz；</p> <p>4. 产品符合 JB/T 4389-2011《食品搅拌机》技术标准电路控制系统应安全可靠、动作准确，各电器接头应连接牢固并加以编号，操作按钮应灵活，并有急停按钮，指示灯显示应正常，搅拌机的导电线不应裸露；</p> <p>5. 产品符合 JB/T 4389-2011《食品搅拌机》技术标准，搅拌机的安全防护应符合 JB 7233 的规定。搅拌机应设有急停开关。搅拌机上应有清晰醒目的安全警示标志。对易脱落的零部件应有防松装置，各零件及螺栓、螺母等紧固件应固定可靠，不应因振动而松动和脱落。</p>	1	台
AF08	四层存放架	1200*500*1550	<p>1. 采用食品级 304\geq1.2mm 厚不锈钢板制作，立柱采用 Φ38\geq1.2mm 厚不锈钢管；</p> <p>2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra\leq2.5μm，立柱与横梁的垂直度\leq1mm/m；</p> <p>3. 产品通过承载试验，搁板承受 100kg 载荷，第一至四层的变形量均为 0mm；在 490N 水平集中力的作用下，框架的变形量小于 10mm，去除作用力后框架变形量为 0。</p>	1	台

AF09	四门冷柜	1200*700*1885	1. 采用纯铜冷凝管；温度范围：0℃~+10℃ /-18℃~-6℃；	1	台
AF10	冷藏操作台	1800*760*800	1. 电压 220V/50Hz； 2. 功率 400W； 3. 制冷方式：直冷； 4. 制冷温度-5℃~+10℃； 5. 磨砂不锈钢外壳、钢内胆、蒸发器精铜管制作、单冷凝器、单电机风扇、不锈钢直线型拉手液晶显示器，弹簧自动回复门，优质压缩机。	2	台
AF11	大单星盆水池	1000*800*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。	2	台
AF12	木案工作台下栅格	1800*800*800	材质：不锈钢优质板材加木案 1. 架体采用 1.2mm 不锈钢制作，三边做斜围边，中间配一块木案板； 2. 横通采用 25*1.2mm 不锈钢结构管焊接； 3. 采用 50*1.0mm 不锈钢管做支撑立柱； 4. 配不锈钢子弹脚。	4	台
AF13	面粉车	560*560*650	1. 承重底板采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 侧板及围板采用 1.0mm 不锈钢板，配四个稳定足轮。	4	台
AF14	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
AF15	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
AF16	饼盘车	450*650*1600	1. 采用食品级 304 不锈钢管制作； 2. 主体骨架：30*30*1.2mm 不锈钢矩形钢管； 3. 脚轮：120mm，2 个定向，2 个万向。	8	台
AG 冷藏库					
AG01	冷藏六门	1800*700*1885	温度范围：-5℃~+10℃	3	台

	冰箱		<p>制冷方式：直冷 电压：220V/50Hz 功率：450W 净重：175kg</p> <p>采用环保高密度发泡技术，保温性能佳。全封闭式压缩机，低噪音，耗电小。高强度可调试层架，方便物品放置。微电脑智能控温技术，柜内温度显示，可拆式门封条，清洗方便。</p>		
AG02	冷冻六门冰箱	1800*700*1885	<p>1. 温度范围：-18℃~-6℃，制冷方式：直冷 2. 电压：220V/50Hz，功率≤700W 3. 采用环保高密度发泡技术，保温性能佳。全封闭式压缩机，低噪音，耗电小。高强度可调试层架，方便物品放置。微电脑智能控温技术，柜内温度显示，可拆式门封条，清洗方便。</p>	3	台
AI 粗加工区					
AI01	单层地架	1200*1000*300	<p>材质：采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢制作</p> <p>1. 面板采用整件不锈钢板制作，面板及槽体下有加固； 2. 接驳口为烧焊连成，焊接采用电弧焊或氩弧焊，表面光滑； 3. 管材为优质 $\phi 38*1.2$mm 不锈钢管；</p>	5	台
AI02	单通工作柜	1800*800*800	<p>1. 材质采用食品级 304 不锈钢板； 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm。 3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连； 4. 中置一活动层板，可拆卸式； 5. 活动式趟门结构； 6. 柱脚采用 $\phi 51*1.2$mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。</p>	4	台
AI03	多功能切菜机	1160*530*1260	<p>1. 电压：220V； 2. 功率≤2.25kW； 3. 频率：50Hz； 4. 切菜机符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》或 GB 16798-1997 《食品机械安全卫生》标准，提供检测报告复印件或食品接触认证证书复印件，并加盖投标人鲜章； 5. 为了满足厨房特殊使用条件，产品工作温度下的实测泄漏电流≤3.5mA，电气强度试验合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检验报告复印件，并加盖投标人鲜章； 6. 符合 GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》；GB 4706.38-2008</p>	2	台

			《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》对输入功率和电流、稳定性和机械危险、机械强度、接地措施方面的要求，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检验报告复印件，并加盖投标人鲜章。		
AI04	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作； 2. 立柱采用 1.2mm38*38 不锈钢方管； 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； 4. 每层为格栅结构。	4	台
AI05	毛刷机	1350*900*1205	1. 外形尺寸：≥1350*900*1205mm； 2. 毛刷长度：1000mm； 3. 产量：800-1000Kg/H； 4. 电压：380V 三相 50Hz； 5. 功率：1.5Kw； 6. 重量：160kg； 7. 整机食品级 304 食品不锈钢制造，包括轴承也是不锈钢轴承； 8. 将根茎类蔬菜或球类果品放置在几根可滚动的毛刷辊上，在组成的 U 型料斗里使物料与旋转的毛刷辊接触产生表面摩擦清水从喷淋水管中喷出冲洗物料，从而达到洗净的目的； 9. 整机带盖，清洗时保证洗涤脏污飞溅。整机可直接用水清洗。无卫生死角。	1	台
AI06	双层工作台	1800*800*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	4	台
AI07	四门冷柜	1200*700*1885	1. 采用纯铜冷凝管；温度范围：0℃~+10℃ /-18℃~-6℃；	4	台
AI08	大单星盆水池	1200*800*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。	4	台
AI09	洗菜机（净食	1800*800*950	1. 水槽采用食品级 304 不锈钢优质磨砂覆膜不锈钢板，面板厚度 1.2mm，配壁挂式净食机，	1	台

	机)		<p>产品额定功率≤210W/AC220V;</p> <p>2. 净食机净化后自来水样中氯气及游离氯制剂(游离氯)不高于0.28mg/L, 净化后纯净水样中氯气及游离氯制剂(游离氯)不高于0.01mg/L, 提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>3. 净食机净化过的猪肉各类氨基酸含量不低于净化前对应氨基酸含量的95%, 所投商用净食机净化过的苹果维生素B2含量不低于净化前维生素含量的92%, 所投商用净食机净化过的猪肉蛋白质含量不低于净化前蛋白质含量, 提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>4. 净食机菠菜中毒死蜱去除率不低于99%, 所投商用净食机菠菜中乐果去除率不低于99%, 所投商用净食机菠菜中敌敌畏去除率不低于99%, 提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。</p>		
AI10	洗地龙头	10米	<p>1. 安装形式: 挂墙;</p> <p>2. 液压管长管长10米, 外表喷涂, 低碳钢材;</p> <p>3. 配花洒喷头或高压水枪;</p> <p>4. 耐高温120度, 可拉伸自动收缩, 使用便捷, 高效;</p> <p>5. 款式美观, 经济实惠, 耐用。</p>	1	台
AI11	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	<p>工作方式: 粘捕式</p> <p>额定功率: 6W</p> <p>覆盖面积: 50m²</p> <p>额定电压: 220V-50HZ</p> <p>材料等级: ABS材料</p>	3	台
AI12	刀具消毒柜	435*215*610	<p>电压: 220V</p> <p>功率: 8W</p> <p>消毒方式: 紫外线+臭氧</p> <p>刀具容量: 10把</p>	2	台
AJ切配间					
AJ01	绞切肉机	560*370*730	<p>1. 功率: 2.2kW 220V/50Hz;</p> <p>2. 全不锈钢制作, 产能: 切丝≥180kg/h, 切片≥380kg/h, 绞肉≥180kg/h;</p> <p>3. 绞切肉机符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》或GB 16798-1997《食品机械安全卫生》标准, 提供检测报告复印件或食品接触认证证书复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>4. 符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器</p>	2	台

			的安全 第1部分:通用要求》;GB 4706. 38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》对触及带电部位的防护、工作温度下的泄漏电流和电气强度、稳定性与机械危险、接地措施、内部布线的要求,提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的复印件佐证并加盖投标人鲜章。		
AJ02	带骨切丁机	620*565*956	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整机食品级 304 食品不锈钢制造,利用电机+减速机直连的方式。(无链条传动)配备感应探头,开盖既停止运行; 2. 刀片经特殊淬火加工而成,保证食物纤维组织,切面整齐新鲜薄厚均匀; 3. 双刃切削,能对带骨禽类进行切割; 4. 臂式刀组,可轻易拆卸、清洗,不同规格的刀组方便更换; 5. 整机可随意拆卸清洗。无任何卫生死角。 	1	台
AJ03	大单星盆水池	1200*800*920	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用优质不锈钢制作,台面采用 1.2mm 的不锈钢板,后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型; 2. 配星盆一个,与台面满焊打磨抛光处理; 3. 管脚采用 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 厚不锈钢管配调整脚;上拉管采用 $38*25*0.8\text{mm}$ 厚不锈钢管托星盆底部,下拉管采用 $\Phi 25*0.8\text{mm}$ 厚不锈钢管加工焊制; 4. 配不锈钢下水器一个,双温水龙头一个。 	2	台
AJ04	四层栅格层架	1200*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作; 2. 立柱采用 1.2mm$38*38$ 不锈钢方管; 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚; 4. 每层为栅格结构。 	7	台
AJ05	单通工作柜	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用食品级 304 不锈钢板; 2. 台面采用食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm; 3. 台面内衬 15mm 木板(减震、消音),以万能胶粘连; 4. 中置一活动层板,可拆卸式; 5. 活动式趟门结构; 6. 柱脚采用 $\Phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 	3	台
AJ06	四门冷柜	1200*700*1885	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用纯铜冷凝管;温度范围: $0^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ / $-18^{\circ}\text{C} \sim -6^{\circ}\text{C}$; 	3	台
AJ07	双层工作台	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作,层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作; 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固,面板和 	10	台

			人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用Φ38*1.2mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。		
AJ08	平板车	900*600*800	1. 采用食品级 304 不锈钢板制作，框架使用 40*40*4mm 角钢，台面不锈钢板厚度≥1.2mm，扶手采用Φ32mm 不锈钢圆管； 2. 配 4 个脚轮（两定向两万向），行走时应平稳、灵活，无异常杂音； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra ≤2.5 μm，车盘对立柱的垂直度≤1mm/m； 3. 产品通过承载试验，在 490N 水平集中力的作用下，变形量小于 10mm，去除作用力后变形量为 0。	12	台
AJ09	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	2	台
AJ10	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	3	台
AJ11	刀具消毒柜	435*215*610	电压：220V； 功率：8W； 消毒方式：紫外线+臭氧； 刀具容量：10 把。	2	台
AK 蒸煮间					
AK01	单通工作柜	1800*800*800	1. 材质采用食品级 304 不锈钢板； 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm； 3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连； 4. 中置一活动层板，可拆卸式； 5. 活动式趟门结构； 6. 柱脚采用Φ51*1.2mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	8	台
AK02	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作； 2. 立柱采用 1.2mm38*38 不锈钢方管；	5	台

			<p>3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>4. 每层为格栅结构。</p>		
AK03	三层六盘 燃气烤箱	1225*920*525	<p>1. 规格：≥1225*920*525mm；</p> <p>2. 温度范围：20~300℃；</p> <p>3. 适用烤盘：400*600mm；</p> <p>4. 烤盘数量：6 盘。</p>	1	台
AK04	燃气可倾 式可倾式 汤锅	200L	<p>1. 容量：200L；</p> <p>2. 性能特点：全不锈钢机身结构；</p> <p>3. 采用三夹层锅体，效率高，隔热效果好，蒸汽对食物进行隔水加热，避免食品粘底烧焦，锅体的倾斜角度炒锅 90 度，方便食物倾斜、清洁等，蒸汽发生器带水位控制器和自动自动水位调节器，超压保护、超温保护、缺水保护，达到排气压力时，安全阀自动排气，按钮式自动倾斜、复位锅体。</p>	1	台
AK05	双门蒸饭 车（燃气 蒸箱）	20 盘	<p>1. 尺寸≥1000*850*1750mm；不锈钢板制造，内胆板厚 1.5mm；外旁板、门及后立板板厚 1.5mm；</p> <p>2. 全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；</p> <p>3. 设置常明火种，即时熄火保护设计；双联电磁阀分步控制，自动脉冲电子点火，两组燃气开关，无极调速变频，火力大小数字可视化显示器，故障代码显示；</p> <p>4. 能源合理利用率（非冷凝蒸汽发生器式蒸箱热效率）90%以上，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>5. 所投燃气蒸箱每一档整机功率要求一档<50W，二档<30W，同时满足 GB-35848-2018 标准，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 所投炊用燃气蒸箱具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门，灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏，控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭，关闭时间≤10S，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 自动关闭装置应符合 CJ/T346 的规定，主燃气通路串联的自动阀，至少一个阀门应是 C 级，另外一个可以是 D 或 J 级，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>	5	台
AK06	大单星盆	1000*800*920	<p>1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不</p>	3	台

	水池		<p>锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型；</p> <p>2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理；</p> <p>3. 管脚采用 $\Phi 38*1.0$mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 $38*25*0.8$mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 $\Phi 25*0.8$mm 厚不锈钢管加工焊制；</p> <p>4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。</p>		
AK07	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2$mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	5	台
AK08	厨房灭火系统	双瓶组	<p>1. 保护对象：烹饪设备、排烟罩、排烟道；</p> <p>2. 工作电源：187Va. c. ~242Va. c；</p> <p>3. 感温方式：机械式易熔合金片感温方式；</p> <p>4. 驱动气体：氮气 (N₂)，驱动压力 (Mpa)：≥ 7Mpa；</p> <p>5. 双瓶组灭火装置最大喷头容量：20 只-22 只，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 灭火介质：厨房专用灭火剂；双瓶组设备灭火剂的充装质量（或重量）≥11.5 kg*2（23 kg），提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品及灭火剂试验报告，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 厨房食用油专用灭火剂取得的无毒（提供第三方机构出具的检测报告复印件并加盖投标人鲜章），该报告的实验对象为小鼠，检验结果为“无毒级”；</p> <p>8. 装置的管径 16mm，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>9. 双瓶组设备管路总长度≥20 米，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>10. 设备须具备独立的联动控制盘，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品上所附产品图片进行证明，并加盖投标人鲜章。</p>	2	套
AK09	洗地龙头	10 米	<p>1. 安装形式：挂墙；</p> <p>2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材；</p> <p>3. 配花洒喷头或高压水枪；</p> <p>4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，</p>	2	台

			高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。		
AK10	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	2	台
AK11	燃气饼铛	720*655*745	全不锈钢机身、不锈钢辊轴、安全节能、操作简便、装备恒温装置，工作温度：50℃-300℃	2	台
AL 烹饪间					
AL01	炊用燃气大锅灶	1200*1350*1250	1. 不锈钢板制造，面板、前脸板厚 1.5mm，台面一次压制成型；每个炉头配摇摆龙头，汤锅；外旁板、后立板板厚 1.5mm，龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.5mm，衬板电解镀锌钢板厚 1.5mm，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40，炉膛 50 厚耐高温材料；炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度 2.0，内配稀土贵金属聚能网，配锅； 2. 所投设备每一档整机功率要求一档<35W，二档<40W，三档<42W，四档<45W，五档<70W，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章； 3. 单个额定热负荷 35KW，实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%，能源合理利用率≥65%，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章； 4. 具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门，灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏，控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭，关闭时间≤10S，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章； 5. 所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤ 0.01%，运行噪声小于等于 80dB(A)，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章； 6. 所投灶具熄火保护装置自动燃烧器控制系统再点火安全时间≤2s，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。	10	台
AL02	中餐燃气炒菜灶	2000*1000*800+450	1. 食品级 304-2B 不锈钢板制造，面板、前脸板厚 1.2mm，台面一次压制成型； 2. 外旁板、后立板 201 板厚 1.0mm，龙骨架国标不锈钢方管 25*38mm 厚 1.2mm，衬板电解镀	1	台

			<p>锌钢板厚 1.5mm，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40mm，双头双尾，炉膛 50mm 厚耐高温材料及 50mm 厚耐高温泥，稀土贵金属聚能网；</p> <p>3. 所投设备每一档整机功率要求一档<35W，二档<40W，三档<42W，四档<45W，五档<70W，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>4. 单个额定热负荷 35KW，实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%，能源合理利用≥45%，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>5. 自动关闭装置应符合 CJ/T346 的规定，主燃气通路串联的自动阀，至少一个阀门应是 C 级，另外一个可以是 D 或 J 级，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤ 0.10，运行噪声小于等于 80dB(A)，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门，灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏，控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭，关闭时间≤10S，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>		
AL03	调料台	500*1350*1250	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，背板采用 1.0mm 优质发纹贴塑不锈钢板；</p> <p>2. 立柱采用 38* 1.2mm 不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	12	台
AL04	双头低背矮汤炉	1300*700*(500+720)	<p>1. 食品级 304-2B 不锈钢板制造，面板、前脸板厚 1.2mm，台面一次压制成型，外旁板、后立板 201 板厚 1.0mm，龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm，炉膛 10 厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料；</p> <p>2. 电机为直流电机，其工作电压 24V-50V，其风机功率一档功率不大于 35W，二档功率不大于 35W，三档功率不大于 40W，四档功率不大于 40W，五档功率不大于 45W，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 单个额定热负荷 25KW，实测热负荷与额定热负荷偏差应≤±10%以内。能源合理利用≥55%，运行噪声≤80dB(A)，提供第三方检测机构出具</p>	1	台

			的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件,并加盖投标人鲜章。		
AL05	单通工作柜	1800*800*800	1. 材质采用食品级 304 不锈钢板; 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm; 3. 台面内衬 15mm 木板(减震、消音),以万能胶粘连; 4. 中置一活动层板,可拆卸式; 5. 活动式趟门结构; 6. 柱脚采用 $\Phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	5	台
AL06	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作; 2. 立柱采用 1.2mm38*38 不锈钢方管; 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚; 4. 每层为格栅结构。	9	台
AL07	大单星盆水池	1000*800*920	1. 采用优质不锈钢制作,台面采用 1.2mm 的不锈钢板,后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型; 2. 配星盆一个,与台面满焊打磨抛光处理; 3. 管脚采用 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 厚不锈钢管配调整脚;上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部,下拉管采用 $\Phi 25*0.8\text{mm}$ 厚不锈钢管加工焊制; 4. 配不锈钢下水器一个,双温水龙头一个。	2	台
AL08	双层工作台	1800*800*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作,层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作; 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	7	台
AL09	洗地龙头	10 米	1. 安装形式:挂墙; 2. 液压管长管长 10 米,外表喷涂,低碳钢材; 3. 配花洒喷头或高压水枪; 4. 耐高温 120 度,可拉伸自动收缩,使用便捷,高效; 5. 款式美观,经济实惠,耐用。	2	台
AL10	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式:粘捕式 额定功率:6W 覆盖面积:50 m ² 额定电压:220V-50HZ 材料等级:ABS 材料	3	台
AL11	厨房灭火	双瓶组	1. 保护对象:烹饪设备、排烟罩、排烟道;	2	套

	系统		<p>2. 工作电源：187Va. c. ~242Va. c；</p> <p>3. 感温方式：机械式易熔合金片感温方式；</p> <p>4. 驱动气体：氮气 (N₂)，驱动压力 (Mpa)：≥ 7Mpa；</p> <p>5. 双瓶组灭火装置最大喷头容量：20 只-22 只，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 灭火介质：厨房专用灭火剂；双瓶组设备灭火剂的充装质量（或重量）≥11.5 kg*2（23 kg），提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品及灭火剂试验报告，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 厨房食用油专用灭火剂取得的无毒（提供第三方机构出具的检测报告复印件并加盖供应商鲜章），该报告的实验对象为小鼠，检验结果为“无毒级”；</p> <p>8. 装置的管径 16mm，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>9. 双瓶组设备管路总长度≥20 米，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>10. 设备须具备独立的联动控制盘，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品上所附产品图片进行证明，并加盖投标人鲜章。</p>		
AL12	三层餐车	900*700*800	<p>材质：材质采用食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>1. 面板、层板厚度 1.0mm，板下有加强筋；</p> <p>2. 扶手采用 φ 25*1.0mm 不锈钢圆管；</p> <p>3. 四个静音轮，两定向两万向。</p>	12	台
AM 售卖间					
AM01	四层栅格层架	1200*500*1550	<p>1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作；</p> <p>2. 立柱采用 1.2mm38*38 不锈钢方管；</p> <p>3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>4. 每层为格栅结构。</p>	2	台
AM02	双层工作台	1000*700*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>3. 立柱采用 Φ 38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	3	台
AM03	四格保温售饭工作柜	1500*700*800	<p>1. 采用食品级 304 不锈钢材质，台面采用 ≥ 1.2mm 不锈钢板制造，柜门、围板及侧板采用 ≥ 1.0mm 不锈钢板制造，产品焊接部位牢固，</p>	15	台

			<p>焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 $Ra \leq 2.5 \mu m$；</p> <p>2. 柜脚采用 51mm*1.0mm 不锈钢管，配可调节高度不锈钢子弹脚；</p> <p>3. 保温售饭台能承受 100kg 载荷，变形量为 0mm，在 490N 水平集中力的作用下，变形量小于 10mm，去除作用力后变形量为 0；</p> <p>4. 加热槽经承水试漏试验，无渗漏，无变形，内胆水箱内安装不锈钢冲孔搁板，配不锈钢份数盘（带不锈钢盖子）；</p> <p>5. 配有温度控制开关，电源、工作指示，绝缘电阻 $> 500M \Omega$，耐电压强度可达 1250V 不击穿，不闪烁。</p>		
AM04	单通工作柜	1800*800*800	<p>1. 材质采用食品级 304 不锈钢板；</p> <p>2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm；</p> <p>3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连；</p> <p>4. 中置一活动层板，可拆卸式；</p> <p>5. 活动式趟门结构；</p> <p>6. 柱脚采用 $\phi 51*1.2mm$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。</p>	5	台
AM05	留样柜	1220*650*2040	<p>控温类型：机械控温，柜脚类型：脚轮</p> <p>有效功率：175W，电压/频率：220V/50Hz</p> <p>制冷方式：直冷。四层，门体自动回归及悬停装置</p>	1	台
AM06	双门消毒柜	1190*530*1800	<p>1. 尺寸：$\geq 1190*530*1800mm$；功率/电压：$\geq 1.8KW/220V$；外壳采用无磁不锈钢板制作，移动式层架，方便使用，一体式折边把手，内设超高温保护功能，使用更安全；</p> <p>2. 消毒性能：红外线消毒因子，二星级消毒柜；</p> <p>3. 产品配置：①双门双室独立控制（双室双控）②高压整体发泡保温层，具有保温功能③配机械式定时器及温控器，满足定时定温功能④产品符合 GB4706.1-2005 及 GB17988-2008 标准要求；</p> <p>4. 消毒柜食品接触部位（内壁/层架、网架）依据《GB4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准检测合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>	4	台
AM07	紫外线消	920*130*80	-电压:220V	7	台

	毒灯		-功率:100W		
AM08	洗地龙头	10 米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安装形式: 挂墙; 2. 液压管长管长 10 米, 外表喷涂, 低碳钢材; 3. 配花洒喷头或高压水枪; 4. 耐高温 120 度, 可拉伸自动收缩, 使用便捷, 高效; 5. 款式美观, 经济实惠, 耐用。 	2	台
AN 洗消间					
AN01	长龙洗碗机	4500*850*1520	<ol style="list-style-type: none"> 1. 功率参数: 整机功率\leq68.2KW(380V/50Hz); 2. 规格参数: 整机规格\geq4500*850*1520mm, 耗水量\leq320L/h; 3. 水箱配置: 强力清洗水箱+高温漂洗水箱+热风烘干; 4. 主洗 60-65℃, 漂洗 80-95℃, 烘干 90-110℃, 稳定恒温清洗模式; 5. 清洗数量: 1500-2000 件 (6 寸碟/小时); 6. 材质选配: 钢板、万向轮重力脚、紧固件、均采用食品级 304 不锈钢; 7. 电控系统: 智能面板, 按键轻触操作; 8. 传送功能: 输送带清洗速度使用变频调速功能, 0-2.6 米/分钟, 可以随意调节; 9. 洗碗机功能: 自动进水、自动补水、自动升温、开门停机感应装置; 10. 防护要求: 依据 GB/T4208—2017 标准, 整机防水等级为 IPX5, 洗碗机风机防水等级 IPX6, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章; 11. 质量要求: 根据 GB4706.1—2005、GB/T4706.50—2008 标准, 整机泄漏电流和电气强度符合要求, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章; 12. 材质要求: 采用食品级 304 不锈钢板, 依据国标标准, 材料七项元素符合食品级 304 不锈钢要求, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。 	1	台
AN02	洗碗机输送带	L*600*930	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格参数: 宽度\geq600mm, 高度\geq930mm; 2. 电控系统: 全金属亮灯开关, IP67 防尘防水等级; 3. 工作方式: 链板传送方式, 采用进口食品级 PP 链片, 确保食品卫生; 4. 链板式输送带可传送各种餐具, 使用范围广, 适用灵活度高; 5. 高功率马达, 传送力度强, 运输速度稳定, 	10	米

			<p>可快可慢；</p> <p>6. 工艺制作，无缝焊接，线条型工艺，美观大方；</p> <p>7. 使用变频调速电机，可调节运行速度，配置柔性启动和停止系统；</p> <p>8. 驱动轮、牵引轮为食品级尼龙材质；</p> <p>9. 传动系统：链板传动配置行程控制器；</p> <p>10. 整机材质：依据 GB4806.9-2016、GB31604.49-2016 的要求；</p> <p>11. 整机防护：结构人性化设计，多重防护设计，能够安全使用，自动回收餐具传送带符合 GB/T4208-2017 标准要求，整机外壳异物防护等级≥IP4X，整机外壳防水等级≥IPX5，传动电机外壳防水等级≥IPX6。</p>		
AN03	大单星盆水池	1200*800*850	<p>1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型；</p> <p>2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理；</p> <p>3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制；</p> <p>4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。</p>	1	台
AN04	双温高压花洒龙头（带摇摆水龙头）	318*520*1040	<p>1. 产品重量：5kg，产品工艺：重力压塑，喷阀流量：1.42GPM，开孔尺寸：32mm，进水口：4分进水口；</p> <p>2. 花洒龙头主体、底座采用黄铜打造而成耐腐蚀耐磨、健康无铅；</p> <p>3. 全铜螺杆阀芯设计，带止回阀有效防止漏水；</p> <p>4. 3道过滤系统，有效过滤水中杂质；</p> <p>5. 适用：厨房、洗碗机。</p>	1	台
AN05	简易工作台下栅格	1800*800*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>3. 立柱采用 Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	1	台
AN06	双层工作台	1800*700*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>3. 立柱采用 Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，</p>	3	台

			配不锈钢可调子弹脚。		
AN07	大单星盆水池	1200*800*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用 $\Phi 38*1.0$ mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 $38*25*0.8$ mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 $\Phi 25*0.8$ mm 厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。	4	台
AN08	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
AN09	残食台	1500*700*920	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2$ mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	3	台
AN10	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
A0 其他					
A001	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	25	台
A002	不锈钢餐桌	1200*600*750	说明：采用食品级 304 磨砂不锈钢 1. 桌面凳面采用 1.2mm 不锈钢板材； 2. 骨架采用 1.2mm $38*25$ 不锈钢方管； 3. 凳面可折叠。	240	套
大食堂二楼					
BB 预进间					
BB01	单星水池	500*500*920	说明：采用食品级 304 不锈钢板 1. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板； 2. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 3. 脚管采用 1.2mm $\Phi 38$ 不锈钢圆管；	2	台

			4. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 5. 配 Φ 38 调节脚；双温龙头一个。		
BD 售卖间					
BD01	四格保温售饭工作台	1500*700*800	1. 采用食品级 304 不锈钢材质，台面采用 \geq 1.2mm 不锈钢板，柜门、围板及侧板采用 \geq 1.0mm 不锈钢板，产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 $Ra \leq 2.5 \mu m$ ； 2. 柜脚采用 51mm*1.0mm 不锈钢管，配可调节高度不锈钢子弹脚； 3. 保温售饭台能承受 100kg 载荷，变形量为 0mm，在 490N 水平集中力的作用下，变形量小于 10mm，去除作用力后变形量为 0； 4. 加热槽经承压水试漏试验，无渗漏，无变形，内胆水箱内安装不锈钢冲孔搁板，配不锈钢份数盘（带不锈钢盖子）； 5. 配有温度控制开关，电源、工作指示，绝缘电阻 $> 500M\Omega$ ，耐电压强度可达 1250V 不击穿，不闪烁。	10	台
BD02	双层工作台	1000*700*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2mm$ 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	1	台
BD03	双层工作台	1800*700*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2mm$ 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	1	台
BD04	紫外线消毒灯	920*130*80	-电压:220V -功率:100W	7	台
BD05	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	2	台
BD06	双层工作	1800*800*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，	18	台

	台		层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2$ mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。		
BD07	单通工作柜	1800*800*800	1. 材质采用食品级 304 不锈钢板； 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm； 3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连； 4. 中置一活动层板，可拆卸式； 5. 活动式趟门结构； 6. 柱脚采用 $\phi 51*1.2$ mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	2	台
BD08	双门消毒柜	1190*530*1800	1. 尺寸： $\geq 1190*530*1800$ mm；功率/电压： ≥ 1.8 KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，移动式层架，方便使用，一体式折边把手，内设超高温保护功能，使用更安全； 2. 消毒性能：红外线消毒因子，二星级消毒柜； 3. 产品配置：①双门双室独立控制（双室双控）②高压整体发泡保温层，具有保温功能③配机械式定时器及温控器，满足定时定温功能④产品符合 GB4706.1-2005 及 GB17988-2008 标准要求； 4. 消毒柜食品接触部位（内壁/层架、网架）依据《GB4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准检测合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。	6	台
BD09	留样柜	1220*650*2040	控温类型：机械控温，柜脚类型：脚轮 有效功率：175W，电压/频率：220V/50Hz 制冷方式：直冷。四层，门体自动回归及悬停装置	1	台
BD10	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作； 2. 立柱采用 1.2mm $38*38$ 不锈钢方管； 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； 4. 每层为格栅结构。	2	台
BE 洗消间					
BE01	长龙洗碗机	4500*850*1520	1. 功率参数：整机功率 ≤ 68.2 KW(380V/50Hz)； 2. 规格参数：整机规格 $\geq 4500*850*1520$ mm，耗水量 ≤ 320 L/h； 3. 水箱配置：强力清洗水箱+高温漂洗水箱+热	1	台

			<p>风烘干；</p> <p>4. 主洗 60-65℃，漂洗 80-95℃，烘干 90-110℃，稳定恒温清洗模式；</p> <p>5. 清洗数量：1500-2000 件（6 寸碟/小时）；</p> <p>6. 材质选配：钢板、万向轮重力脚、紧固件、均采用国标 A 级食品级 304 不锈钢；</p> <p>7. 电控系统：智能面板，按键轻触操作；</p> <p>8. 传送功能：输送带清洗速度使用变频调速功能，0-2.6 米/分钟，可以随意调节；</p> <p>9. 洗碗机功能：自动进水、自动补水、自动升温、开门停机感应装置；</p> <p>10. 防护要求：依据 GB/T4208—2017 标准，整机防水等级为 IPX5，洗碗机风机防水等级 IPX6，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>11. 质量要求：根据 GB4706.1—2005、GB/T4706.50—2008 标准，整机泄漏电流和电气强度符合要求，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>12. 材质要求：采用食品级 304 不锈钢板，依据国标标准，材料七项元素符合食品级 304 不锈钢要求，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>		
BE02	洗碗机传送带	L*600*930	<p>1. 规格参数：宽度≥600mm，高度≥930mm；</p> <p>2. 电控系统：全金属亮灯开关，IP67 防尘防水等级；</p> <p>3. 工作方式：链板传送方式，采用进口食品级 PP 链片，确保食品卫生；</p> <p>4. 链板式传送带可传送各种餐具，使用范围广，适用灵活度高；</p> <p>5. 高功率马达，传送力度强，运输速度稳定，可快可慢；</p> <p>6. 工艺制作，无缝焊接，线条型工艺，美观大方；</p> <p>7. 使用变频调速电机，可调节运行速度，配置柔性启动和停止系统；</p> <p>8. 驱动轮、牵引轮为食品级尼龙材质；</p> <p>9. 传动系统：链板传动配置行程控制器；</p> <p>10. 整机材质：依据 GB4806.9-2016、GB31604.49-2016 的要求，砷、镉、铅试验结果均未检出；</p> <p>11. 整机防护：结构人性化设计，多重防护设计，能够安全使用，自动回收餐具传送带符合</p>	10	米

			GB/T4208-2017 标准要求，整机外壳异物防护等级 \geq IP4X，整机外壳防水等级 \geq IPX5，传动电机外壳防水等级 \geq IPX6。		
BE03	双温高压花洒龙头 (带摇摆水龙头)	318*520*1040	<ol style="list-style-type: none"> 1. 产品重量: 5kg, 产品工艺: 重力压塑, 喷阀流量: 1.42GPM, 开孔尺寸: 32mm, 进水口: 4分进水口; 2. 花洒龙头主体、底座采用黄铜打造而成耐腐蚀耐磨、健康无铅; 3. 全铜螺杆阀芯设计, 带止回阀有效防止漏水; 4. 3道过滤系统, 有效过滤水中杂质; 5. 适用: 厨房、洗碗机。 	1	台
BE04	单通工作柜	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材质采用食品级 304 不锈钢板; 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm; 3. 台面内衬 15mm 木板(减震、消音), 以万能胶粘连; 4. 中置一活动层板, 可拆卸式; 5. 活动式趟门结构; 6. 柱脚采用 Φ 51*1.2mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 	4	台
BE05	大单星盆水池	1200*800*920	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用优质不锈钢制作, 台面采用 1.2mm 的不锈钢板, 后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型; 2. 配星盆一个, 与台面满焊打磨抛光处理; 3. 管脚采用 Φ 38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚; 上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部, 下拉管采用 Φ 25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制; 4. 配不锈钢下水器一个, 双温水龙头一个。 	4	台
BE06	大单星盆水池	1200*800*850	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用优质不锈钢制作, 台面采用 1.2mm 的不锈钢板, 后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型; 2. 配星盆一个, 与台面满焊打磨抛光处理; 3. 管脚采用 Φ 38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚; 上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部, 下拉管采用 Φ 25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制; 4. 配不锈钢下水器一个, 双温水龙头一个。 	1	台
BE07	双层工作台	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作, 层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作; 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固, 面板和人造板用胶水强力粘合, 接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 3. 立柱采用 Φ 38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作, 	1	台

			配不锈钢可调子弹脚。		
BE08	四层存放架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 \geq 1.2mm 厚的不锈钢板制作，立柱采用 Φ 38 \geq 1.2mm 厚的不锈钢管； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra \leq 2.5 μ m，立柱与横梁的垂直度 \leq 1mm/m； 3. 产品通过承载试验，搁板承受 100kg 载荷，第一至四层的变形量均为 0mm；在 490N 水平集中力的作用下，框架的变形量小于 10mm，去除作用力后框架变形量为 0。	4	台
BE09	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
BE10	残食台	1500*700*920	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 Φ 38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	3	台
BE11	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
BF 其他					
BF01	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	33	台
BF02	不锈钢餐桌	1200*600*750	说明：采用食品级 304 磨砂不锈钢 1. 桌面凳面采用 1.2mm 不锈钢板材； 2. 骨架采用 1.2mm38*25 不锈钢方管； 3. 凳面可折叠。	360	套
排烟系统					
1	油烟净化一体机	L*1500*1000	1. 油烟净化一体机根据传质双膜理论，对油烟气体进行洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤等工艺处理，净化烹调过程中产生的油雾、	38.8	米

			<p>气味等有害物质。特级防火，净化一体烟罩前端具备防火设计，电控双保护系统，严格安全测试，从根源上把火灾隐患免除，净化效率≥98%；</p> <p>2. 产品（油烟净化一体设备）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》，所检项目：条款 8.1，意外触及及带电部件有足够的防护；条款 21，机械强度；条款 22.41，除灯外不带有含汞的元件；条款 27.5，接地电阻≤0.1Ω；结果单项判定合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 产品（油烟净化一体设备），依据 GB2423.1-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 A：低温》，试验温度-10℃，试验时间：72H，恢复 1 小时；依据 GB2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 A：高温》，试验温度 60℃，试验时间：72H，恢复 1 小时；试验后整机各项功能显示及运行正常，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>		
2	不锈钢环保烟罩	L*1200*500	<p>材质：食品级 304 不锈钢板</p> <p>1. 不锈钢板厚度 1.0mm，侧板、围板采用厚度 0.8mm，隔油网 0.6mm；</p> <p>2. 功率：1.0kw/220v/50Hz；</p> <p>3. 配百叶式不锈钢虑油网、油杯、烟罩灯。</p>	8	米
3	不锈钢灶封板	L*710	采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作	38.8	米
4	通风油烟管	配套烟罩	<p>材质：优质镀锌板 1.0mm</p> <p>1. 连接处用玻璃硅胶密封；</p> <p>2. 双面压筋加强处理；</p> <p>3. 外配法兰盘连接密封。</p>	600	平方米
5	抽油烟静音风柜	30KW/380V	<p>1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理；</p> <p>2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小；</p> <p>3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能；</p> <p>4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定；</p> <p>5. 排风量≥65000m³/h。</p>	1	台

6	抽油烟静音风柜	11KW/380V	<p>1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理；</p> <p>2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小；</p> <p>3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能；</p> <p>4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定；</p> <p>5. 排风量≥32000m³/h。</p>	2	台
7	抽油烟静音风柜	5.5KW/380V	<p>1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理；</p> <p>2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小；</p> <p>3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能；</p> <p>4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定；</p> <p>5. 排风量≥16000m³/h。</p>	2	台
10	防火阀	配套风管	<p>1. 优质碳钢制作，表面刷防锈漆处理，有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。机械式控制；</p> <p>2. 产品依据 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》检测合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 产品通过 CCCF-CPRZ-19:2019 产品认证，提供消防产品认证证书复印件，并加盖投标人鲜章。</p>	40	个
11	风柜及净化器电源回路接驳材料	配套风柜	链接辅材	5	套
12	风柜支架	现场制作	L50 角钢制作，配备弹簧减震焊接安装固定	5	套
13	风量调节阀	配套风管	防止风回流串流 现场采用密封胶定制安装密封	5	套
14	软联接	现场制作	<p>1. 用途：用于风机、风管之间的连接；</p> <p>2. 材料：该产品是由镀锌板折边+镀锌板压条+铆钉铆接而成；</p> <p>3. 材料：角钢（3#），消防帆布；</p> <p>4. 定制安装配置密封胶安装；</p>	10	套
15	不锈钢接油盘	现场制作	<p>材质：优质镀锌板 1.0mm</p> <p>1. 连接处用玻璃硅胶密封；</p>	3	套

			2. 双面压筋加强处理； 3. 外配法兰盘连接密封。		
16	风柜启动 保护器	配套	配套风柜 变压启动箱	5	套
小食堂					
CA 男更衣间					
CA01	单星水池	500*500*920	说明：采用食品级 304 不锈钢板 1. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板； 2. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 3. 脚管采用 1.2mm Φ 38 不锈钢圆管； 4. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 5. 配 Φ 38 调节脚；双温龙头一个。	1	台
CA02	六门更衣 柜	1200*500*1800	1. 柜身采用 1.5mm 优质发纹贴塑 304 不锈钢板制作；侧板及层板采用 1.5mm 优质发纹贴塑不锈钢板； 2. 上下配 1.0 mm 厚不锈钢门六扇； 3. 柜脚采用承重型不锈钢可调子弹脚。	2	台
CB 女更衣间					
CB01	单星水池	500*500*920	说明：采用食品级 304 不锈钢板 1. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板； 2. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲； 3. 脚管采用 1.2mm Φ 38 不锈钢圆管； 4. 横档采用 1.2mm Φ 25 不锈钢圆管； 5. 配 Φ 38 调节脚；双温龙头一个。	1	台
CB02	六门更衣 柜	1200*500*1800	1. 柜身采用 1.5mm 优质发纹贴塑 304 不锈钢板制作；侧板及层板采用 1.5mm 优质发纹贴塑不锈钢板； 2. 上下配 1.0 mm 厚不锈钢门六扇； 3. 柜脚采用承重型不锈钢可调子弹脚。	2	台
CC 冷藏库					
CC01	四门冷柜	1200*700*1885	1. 采用纯铜冷凝管；温度范围：0℃~+10℃ /-18℃~-6℃； 2. 实测容积 \geq 850L，实测耗电量 \leq 5.2KW·h/24h，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。	4	台
CE 库房					
CE01	四层存放 架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 \geq 1.2mm 厚的不锈钢板制作，立柱采用 Φ 38 \geq 1.2mm 厚的不锈钢管； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra \leq 2.5 μ m，立柱与横梁的垂直度 \leq 1mm/m；	7	台

			3. 产品通过承载试验, 搁板承受 100kg 载荷, 第一至四层的变形量均为 0mm; 在 490N 水平集中力的作用下, 框架的变形量小于 10mm, 去除作用力后框架变形量为 0。		
CE02	米面架	1200*600*300	1. 采用食品级 304 不锈钢板与管材制作, 面板不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 内衬 15mm 厚防潮板, 并采用不锈钢板折制加强筋镶边焊接, 立柱采用 $\phi 51\text{mm}$ 的不锈钢管, 连可调节高度不锈钢子弹脚; 2. 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理, 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 $Ra \leq 2.5 \mu\text{m}$, 立柱与横梁的垂直度 $\leq 1\text{mm/m}$; 3. 产品通过承载试验, 搁板承受 100kg 载荷, 第一层搁板的变形量为 0mm; 在 490N 水平集中力的作用下, 框架的变形量小于 10mm, 去除作用力后框架变形量为 0。	8	台
CE03	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式: 粘捕式 额定功率: 6W 覆盖面积: 50 m ² 额定电压: 220V-50HZ 材料等级: ABS 材料	1	台
CE04	智能电子秤	$\geq 300\text{kg}$	1. 秤盘宽度 $\geq 40\text{cm}$, 长度 $\geq 50\text{cm}$; 2. 秤体采用不锈钢结构, 满足食堂日常防水防潮要求; 3. 称重量程 $\geq 300\text{kg}$; 4. 具有前、后两路重量显示, 前后显示处均有按键清零; 5. 10.1 寸 IPS 电容式多点触控屏, 屏幕分辨率不低于 1024*600, 安卓 7.0 以上系统; 6. 前置摄像头不低于 200 万像素, 下置摄像头不低于 200 万像素星光摄像头; 7. 支持拍照智能补光; 8. 支持密码登录和人脸识别登录; 9. 支持 WiFi 连接网络, 可扩展支持 4G 网络; 10. 电池容量不低于 5000mAh, 待机时长不低于 10 小时, 持续运行不低于 5 小时; 11. 支持临时收货食材快速入库。	1	台
CF 粗加工					
CF01	毛刷机	1350*900*1205	1. 外形尺寸: $\geq 1350*900*1205\text{mm}$; 2. 毛刷长度: 1000mm; 3. 产量: 800-1000Kg/H; 4. 电压: 380V 三相 50Hz;	1	台

			<p>5. 功率：1.5Kw；</p> <p>6. 重量：160kg；</p> <p>7. 整机食品级 304 食品不锈钢制造，包括轴承也是不锈钢轴承；</p> <p>8. 将根茎类蔬菜或球类果品放置在几根可滚动的毛刷辊上，在组成的 U 型料斗里使物料与旋转的毛刷辊接触产生表面摩擦清水从喷淋水管中喷出冲洗物料，从而达到洗净的目的；</p> <p>9. 整机带盖，清洗时保证洗涤脏污飞溅。整机可直接用水清洗。无卫生死角。</p>		
CF02	洗菜机 (净食机)	1800*800*950	<p>1. 水槽采用食品级 304 不锈钢优质磨砂覆膜不锈钢板，面板厚度 1.2mm，配壁挂式净食机，产品额定功率≤210W/AC220V；</p> <p>2. 净食机净化后自来水样中氯气及游离氯制剂（游离氯）不高于 0.28mg/L，净化后纯净水样中氯气及游离氯制剂（游离氯）不高于 0.01mg/L，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 净食机净化过的猪肉各类氨基酸含量不低于净化前对应氨基酸含量的 95%，所投商用净食机净化过的苹果维生素 B2 含量不低于净化前维生素含量的 92%，所投商用净食机净化过的猪肉蛋白质含量不低于净化前蛋白质含量，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>4. 净食机菠菜中毒死蜱去除率不低于 99%，所投商用净食机菠菜中乐果去除率不低于 99%，所投商用净食机菠菜中敌敌畏去除率不低于 99%，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>	1	台
CF03	大单星盆水池	1200*800*920	<p>1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型；</p> <p>2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理；</p> <p>3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制；</p> <p>4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。</p>	3	台
CF04	双层工作台	1800*700*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔</p>	5	台

			胶处理； 3. 立柱采用Φ38*1.2mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。		
CF05	洗地龙头	10米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长10米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温120度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
CF06	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级304不锈钢板材质制作； 2. 立柱采用1.2mm38*38不锈钢方管； 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； 4. 每层为格栅结构。	2	台
CG 切配间					
CG01	多功能切菜机	1160*530*1260	1. 电压：220V； 2. 功率≤2.25kW； 3. 频率：50Hz； 4. 切菜机符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》或GB 16798-1997《食品机械安全卫生》标准，提供检测报告复印件或食品接触认证证书，并加盖投标人鲜章； 5. 为了满足厨房特殊使用条件，产品工作温度下的实测泄漏电流≤3.5mA，电气强度试验合格，提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的检验报告复印件，并加盖投标人鲜章； 6. 符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》；GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动食品加工机械的特殊要求》对输入功率和电流、稳定性和机械危险、机械强度、接地措施方面的要求，提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS的检验报告复印件，并加盖投标人鲜章。	1	台
CG02	绞切肉机	560*370*730	1. 功率：2.2kW 220V/50Hz； 2. 全不锈钢制作，产能：切丝≥180kg/h，切片≥380kg/h，绞肉≥180kg/h； 3. 绞切肉机符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》或GB 16798-1997《食品机械安全卫生》标准，提供检测报告复印件或食品接触认证证书佐证； 4. 符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》；GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食	1	台

			加工机械的特殊要求》对触及带电部位的防护、工作温度下的泄漏电流和电气强度、稳定性与机械危险、接地措施、内部布线的要求，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的复印件佐证并加盖投标人鲜章。		
CG03	四层栅格层架	1200*500*1550	1. 采用食品级 304 不锈钢板材质制作； 2. 立柱采用 1.2mm38*38 不锈钢方管； 3. 调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； 4. 每层为格栅结构。	3	台
CG04	四门冷柜	1200*700*1885	1. 采用纯铜冷凝管；温度范围：0℃~+10℃/-18℃~-6℃； 2. 实测容积≥850L，实测耗电量≤5.2KW·h/24h，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。	2	台
CG05	双层工作台	1800*700*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	6	台
CG06	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
CG07	单通工作台	1800*800*920	1. 材质采用食品级 304 不锈钢板； 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm； 3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连； 4. 中置一活动层板，可拆卸式； 5. 活动式趟门结构； 6. 柱脚采用 φ51*1.2mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	1	台
CG08	大单星盆水池	1200*800*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底	2	台

			部，下拉管采用Φ25*0.8mm厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。		
CG09	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
CG10	刀具消毒柜	435*215*610	电压：220V 功率：8W 消毒方式：紫外线+臭氧 刀具容量：10 把	2	台
CH 主厨间					
CH01	双通工作台	1800*600*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	3	台
CH02	单通工作台	1800*800*800	1. 材质采用食品级 304 不锈钢板； 2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm； 3. 台面内衬 15mm 木板（减震、消音），以万能胶粘连； 4. 中置一活动层板，可拆卸式； 5. 活动式趟门结构； 6. 柱脚采用Φ51*1.2mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	3	台
CH03	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
CH04	大单星盆水池	1000*800*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。	2	台

CH05	调料台	400*1350*1250	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作, 背板采用 1.0mm 优质发纹贴塑不锈钢板;</p> <p>2. 立柱采用 38* 1.2mm 不锈钢圆管制作, 配不锈钢可调子弹脚。</p>	3	台
CH06	炊用燃气大锅灶	1200*1350*1250	<p>1. 不锈钢板制造, 面板、前脸板厚 1.5mm, 台面一次压制成型; 每个炉头配摇摆龙头, 汤锅; 外旁板、后立板板厚 1.5mm, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.5mm, 衬板电解镀锌钢板厚 1.5mm, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 40, 炉膛 50 厚耐高温材料; 炉膛采用不锈钢合金材料, 一次成型, 厚度 2.0mm, 内配稀土贵金属聚能网, 配锅;</p> <p>2. 所投设备每一档整机功率要求一档<35W, 二档<40W, 三档<42W, 四档<45W, 五档<70W, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>3. 单个额定热负荷 35KW, 实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%, 能源合理利用率≥65%, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>4. 具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门, 灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏, 控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭, 关闭时间≤10S, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>5. 所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤ 0.01%, 运行噪声小于等于 80dB(A), 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>6. 所投灶具熄火保护装置自动燃烧器控制系统再点火安全时间≤2s, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。</p>	2	台
CH07	双门蒸饭车 (燃气蒸箱)	20 盘	<p>1. 尺寸≥1000*850*1750mm; 不锈钢板制造, 内胆板厚 1.5mm; 外旁板、门及后立板板厚 1.5mm;</p> <p>2. 全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构, 防干烧功能;</p> <p>3. 设置常明火种, 即时熄火保护设计; 双联电磁阀分步控制, 自动脉冲电子点火, 两组燃气开关, 无极调速变频, 火力大小数字可视化显示器, 故障代码显示;</p> <p>4. 能源合理利用率 (非冷凝蒸汽发生器式蒸箱热效率) 90%以上, 提供第三方检测机构出具的</p>	2	台

			<p>带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>5. 所投燃气蒸箱每一档整机功率要求一档 < 50W, 二档 < 30W, 同时满足 GB-35848-2018 标准, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>6. 所投炊用燃气蒸箱具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门, 灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏, 控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭, 关闭时间 ≤ 10S, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>7. 自动关闭装置应符合 CJ/T346 的规定, 主燃气通路串联的自动阀, 至少一个阀门应是 C 级, 另外一个可以是 D 或 J 级, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。</p>		
CH08	双头低背矮汤炉	1300*700*(500+720)	<p>1. 优质食品级 304-2B 不锈钢板制造, 面板、前脸板厚 1.2mm, 台面一次压制成型, 外旁板、后立板 201 板厚 1.0mm, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm, 炉膛 10 厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料;</p> <p>2. 电机为直流电机, 其工作电压 24V-50V, 其风机功率一档功率不大于 35W, 二档功率不大于 35W, 三档功率不大于 40W, 四档功率不大于 40W, 五档功率不大于 45W, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>3. 单个额定热负荷 25KW, 实测热负荷与额定热负荷偏差应 ≤ ± 10% 以内。能源合理利用 ≥ 55%, 运行噪声 ≤ 80dB (A), 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。</p>	1	台
CH09	中餐燃气炒菜灶	2000*1000*800+450	<p>1. 优质食品级 304-2B 不锈钢板制造, 面板、前脸板厚 1.2mm, 台面一次压制成型;</p> <p>2. 外旁板、后立板 201 板厚 1.0mm, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38mm 厚 1.2mm, 衬板电解镀锌钢板厚 1.5mm, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 40mm, 双头双尾, 炉膛 50mm 厚耐高温材料及 50mm 厚耐高温泥, 稀土贵金属聚能网;</p> <p>3. 所投设备每一档整机功率要求一档 < 35W, 二档 < 40W, 三档 < 42W, 四档 < 45W, 五档 < 70W, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p>	1	台

			<p>4. 单个额定热负荷 35KW，实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%，能源合理利用≥45%，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>5. 自动关闭装置应符合 CJ/T346 的规定，主燃气通路串联的自动阀，至少一个阀门应是 C 级，另外一个可以是 D 或 J 级，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤ 0.10，运行噪声小于等于 80dB(A)，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 具有燃气泄漏报警器自动关闭阀门，灶具在使用时如内部管道发生燃气泄漏，控制器在接收到燃气报警信号后自动将燃气管道关闭，关闭时间≤10S，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>		
CH10	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	<p>工作方式：粘捕式</p> <p>额定功率：6W</p> <p>覆盖面积：50 m²</p> <p>额定电压：220V-50HZ</p> <p>材料等级：ABS 材料</p>	2	台
CH11	厨房灭火系统	双瓶组	<p>1. 保护对象：烹饪设备、排烟罩、排烟道；</p> <p>2. 工作电源：187Va. c. ~242Va. c；</p> <p>3. 感温方式：机械式易熔合金片感温方式；</p> <p>4. 驱动气体：氮气 (N₂)，驱动压力(Mpa)：≥7Mpa；</p> <p>5. 双瓶组灭火装置最大喷头容量：20 只-22 只，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>6. 灭火介质：厨房专用灭火剂；双瓶组设备灭火剂的充装质量（或重量）≥11.5 kg*2 (23 kg)，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品检测报告及灭火剂试验报告，并加盖投标人鲜章；</p> <p>7. 厨房食用油专用灭火剂取得的无毒（提供第三方机构出具的检测报告复印件并加盖投标人鲜章），该报告的实验对象为小鼠，检验结果为“无毒级”；</p> <p>8. 装置的管径 16mm，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p>	1	套

			<p>9. 双瓶组设备管路总长度≥ 20 米, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章;</p> <p>10. 设备须具备独立的联动控制盘, 提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的产品上所附产品图片进行证明, 并加盖投标人鲜章。</p>		
CI 白案间					
CI01	搅拌机	620*500*1050	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 功率: 1.1kW;</p> <p>3. 频率: 50Hz;</p> <p>4. 产品符合 JB/T 4389-2011《食品搅拌机》技术标准电路控制系统应安全可靠、动作准确, 各电器接头应连接牢固并加以编号, 操作按钮应灵活, 并有急停按钮, 指示灯显示应正常, 搅拌机的导电线不应裸露;</p> <p>5. 产品符合 JB/T 4389-2011《食品搅拌机》技术标准, 搅拌机的安全防护应符合 JB 7233 的规定。搅拌机应设有急停开关。搅拌机上应有清晰醒目的安全警示标志。对易脱落的零部件应有防松装置, 各零件及螺栓、螺母等紧固件应固定可靠, 不应因振动而松动和脱落。</p>	1	台
CI02	冷藏操作台	1500*760*800	<p>1. 电压: 220V\50Hz;</p> <p>2. 功率: 400W;</p> <p>3. 制冷方式: 直冷;</p> <p>4. 制冷温度: $-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$;</p> <p>5. 磨砂不锈钢外壳、钢内胆、蒸发器精铜管制作、单冷凝器、单电机风扇、不锈钢直线型拉手液晶显示器, 弹簧自动回复门, 优质压缩机。</p>	1	台
CI03	面粉车	560*560*650	<p>1. 承重底板采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作;</p> <p>2. 侧板及围板采用 1.0mm 不锈钢板, 配四个稳定足轮。</p>	2	台
CI04	木案工作台 台下栅格	1800*760*800	<p>材质: 不锈钢优质板材加木案</p> <p>1. 架体采用 1.2mm 不锈钢制作, 三边做斜围边, 中间配一块木案板;</p> <p>2. 横通采用 25*1.2mm 不锈钢结构管焊接;</p> <p>3. 采用 50*1.0mm 不锈钢管做支撑立柱;</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚。</p>	1	台
CI05	二十六盆醒发箱	990*710*1860	<p>1. 可放盘数: 26 盘; 使用温度范围 ($^{\circ}\text{C}$): $0-85$; 额定电压: 220V; 额定频率: 50Hz; 额定输入功率: 2.7kW; 外形尺寸: 990*710*1860mm;</p> <p>2. 时尚自动调节操作面板, 机身美观大方;</p> <p>3. 采用电加热, 箱内温度, 湿度更均匀, 营造最佳发酵环境;</p>	1	台

			<p>4. 人性化把手，轻松开关，玻璃大视窗，及时掌握发酵状况；</p> <p>5. 全不锈钢层架设计，清洁卫生，坚固耐用，永不生锈；</p> <p>6. 超大容量，多层设置，高效美观；</p> <p>7. 万向脚轮，方便省力；</p> <p>8. 24 小时循环程序为面包提供最恰当发酵环境。</p>		
CI06	卧式和面机	25KG	<p>净重 85Kg，皮带型号：A1200，电压/频率：380V/50H；功率：2.2KW，转速：30-40r/min，一次和面 25kg，手动翻斗，配倒顺电器开关，可使面棍顺逆转动。</p>	1	台
CI07	洗地龙头	10 米	<p>1. 安装形式：挂墙；</p> <p>2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材；</p> <p>3. 配花洒喷头或高压水枪；</p> <p>4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效；</p> <p>5. 款式美观，经济实惠，耐用。</p>	1	台
CI08	大单星盆水池	1000*800*920	<p>1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型；</p> <p>2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理；</p> <p>3. 管脚采用 $\Phi 38*1.0$mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 $38*25*0.8$mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 $\Phi 25*0.8$mm 厚不锈钢管加工焊制；</p> <p>4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。</p>	2	台
CI09	饼盘车	450*650*1600	<p>1. 采用食品级 304 不锈钢管制作；</p> <p>2. 主体骨架：30*30*1.2mm 不锈钢矩形钢管；</p> <p>3. 脚轮：120mm，2 个定向，2 个万向。</p>	4	台
CJ 预进间					
CJ01	单星水池	500*500*920	<p>说明：采用食品级 304 不锈钢板</p> <p>1. 台面采用 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>2. 星盆斗采用 1.0mm 厚不锈钢机冲；</p> <p>3. 脚管采用 1.2mm $\Phi 38$ 不锈钢圆管；</p> <p>4. 横档采用 1.2mm $\Phi 25$ 不锈钢圆管；</p> <p>5. 配 $\phi 38$ 调节脚；双温龙头一个。</p>	2	台
CK 售卖间					
CK01	四格保温售饭工作柜	1500*700*800	<p>1. 采用食品级 304 不锈钢材质，台面采用 ≥ 1.2mm 不锈钢板制造，柜门、围板及侧板采用 ≥ 1.0 不锈钢板制造，产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧</p>	5	台

			<p>痕。产品表面粗糙度 $Ra \leq 2.5 \mu m$;</p> <p>2. 柜脚采用 51mm*1.0mm 不锈钢管, 配可调节高度不锈钢子弹脚;</p> <p>3. 保温售饭台能承受 100kg 载荷, 变形量为 0mm, 在 490N 水平集中力的作用下, 变形量小于 10mm, 去除作用力后变形量为 0;</p> <p>4. 加热槽经承压水试漏试验, 无渗漏, 无变形, 内胆水箱内安装不锈钢冲孔搁板, 配不锈钢份数盘 (带不锈钢盖子);</p> <p>5. 配有温度控制开关, 电源、工作指示, 绝缘电阻 $> 500M\Omega$, 耐电压强度可达 1250V 不击穿, 不闪烁。</p>		
CK02	双层工作台	1500*700*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作, 层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作;</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固, 面板和人造板用胶水强力粘合, 接缝处铺设防潮锡箔胶处理;</p> <p>3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2mm$ 加厚不锈钢圆管制作, 配不锈钢可调子弹脚。</p>	2	台
CK03	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作, 层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作;</p> <p>2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固, 面板和人造板用胶水强力粘合, 接缝处铺设防潮锡箔胶处理;</p> <p>3. 立柱采用 $\Phi 38*1.2mm$ 加厚不锈钢圆管制作, 配不锈钢可调子弹脚。</p>	1	台
CK04	洗地龙头	10 米	<p>1. 安装形式: 挂墙;</p> <p>2. 液压管长管长 10 米, 外表喷涂, 低碳钢材;</p> <p>3. 配花洒喷头或高压水枪;</p> <p>4. 耐高温 120 度, 可拉伸自动收缩, 使用便捷, 高效;</p> <p>5. 款式美观, 经济实惠, 耐用。</p>	1	台
CK05	单通工作柜	1800*800*800	<p>1. 材质采用食品级 304 不锈钢板;</p> <p>2. 台面食品级 304 不锈钢厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 1.0mm;</p> <p>3. 台面内衬 15mm 木板 (减震、消音), 以万能胶粘连;</p> <p>4. 中置一活动层板, 可拆卸式;</p> <p>5. 活动式趟门结构;</p> <p>6. 柱脚采用 $\Phi 51*1.2mm$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。</p>	1	台
CK06	紫外线消毒灯	920*130*80	<p>-电压: 220V</p> <p>-功率: 100W</p>	3	台
CK07	留样柜	1220*650*2040	控温类型: 机械控温, 柜脚类型: 脚轮	1	台

			有效功率：175W，电压/频率：220V/50Hz 制冷方式：直冷。四层，门体自动回归及悬停装置		
CK08	双门消毒柜	1190*530*1800	1. 尺寸：≥1190*530*1800mm；功率/电压：≥1.8KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，移动式层架，方便使用，一体式折边把手，内设超高温保护功能，使用更安全； 2. 消毒性能：红外线消毒因子，二星级消毒柜； 3. 产品配置：①双门双室独立控制（双室双控）、②高压整体发泡保温层，具有保温功能③配机械式定时器及温控器，满足定时定温功能④产品符合 GB4706.1-2005 及 GB17988-2008 标准要求； 4. 消毒柜食品接触部位（内壁/层架、网架）依据《GB4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准检测合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。	2	台
CL 洗碗间					
CL01	大单星盆水池	1000*700*920	1. 采用优质不锈钢制作，台面采用 1.2mm 的不锈钢板，后挡板高度 120mm 与台面整体折制成型； 2. 配星盆一个，与台面满焊打磨抛光处理； 3. 管脚采用 Φ38*1.0mm 厚不锈钢管配调整脚；上拉管采用 38*25*0.8mm 厚不锈钢管托星盆底部，下拉管采用 Φ25*0.8mm 厚不锈钢管加工焊制； 4. 配不锈钢下水器一个，双温水龙头一个。	4	台
CL02	双层工作台	1800*800*800	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用 Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。	1	台
CL03	洗地龙头	10 米	1. 安装形式：挂墙； 2. 液压管长管长 10 米，外表喷涂，低碳钢材； 3. 配花洒喷头或高压水枪； 4. 耐高温 120 度，可拉伸自动收缩，使用便捷，高效； 5. 款式美观，经济实惠，耐用。	1	台
CL04	残食台	1500*700*920	1. 台面采用 1.2mm 食品级 304 不锈钢板制作，层板采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作； 2. 面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固，面板和	2	台

			人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 3. 立柱采用Φ38*1.2mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。		
CL05	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	1	台
CM 其他					
CM01	平板车	900*600*800	1. 采用食品级 304 不锈钢板制作，框架使用 40*40*4mm 角钢，台面不锈钢板厚度≥1.2mm，扶手采用Φ32mm 不锈钢圆管； 2. 配 4 个脚轮（两定向两万向），行走时应平稳、灵活，无异常杂音； 2. 产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷。外露焊缝均进行抛光或取色处理，产品抛光后表面纹理应均匀一致，不得有划痕、锤印及烧痕。产品表面粗糙度 Ra ≤2.5 μm，车盘对立柱的垂直度≤1mm/m； 3. 产品通过承载试验，在 490N 水平集中力的作用下，变形量小于 10mm，去除作用力后变形量为 0。	10	台
CM02	三层餐车	900*700*800	材质：材质采用食品级 304 不锈钢板制作 1. 面板、层板厚度 1.0mm，板下有加强筋； 2. 扶手采用Φ25*1.0mm 不锈钢圆管； 3. 四个静音轮，两定向两万向。	10	台
CM03	粘捕式灭蝇灯	400*120*170	工作方式：粘捕式 额定功率：6W 覆盖面积：50 m ² 额定电压：220V-50HZ 材料等级：ABS 材料	11	台
CM04	不锈钢餐桌	1200*600*750	说明：采用食品级 304 磨砂不锈钢 1. 桌面凳面采用 1.2mm 不锈钢板材； 2. 骨架采用 1.2mm38*25 不锈钢方管； 3. 凳面可折叠。	90	套
CN 员工通道					
CN01	晨检仪	340*267*335	一、功能要求： 1. 晨检仪用于餐饮从业人员的安卫健康晨检； 2. 晨检仪上具有摄像头，通过人脸识别技术，对从业人员的身份进行准确识别； 3. 自动比对从业人员健康证件，识别证件逾期问题并予以提示； 4. 晨检仪上具有红外体温测量装置，晨检时自	1	台

			<p>动检测晨检人的额温，发现额温过高及预警并不予通过晨检；</p> <p>5. 晨检仪上具有手部图像拍摄装置，晨检时自动提示用户操作，拍摄手部正反两面照片；</p> <p>6. 晨检仪具有考勤机功能，记录打卡时间，判定是否迟到早退；</p> <p>7. 晨检仪具有宣传片播放功能，空闲时间播放宣传片，触屏退出播放；</p> <p>8. 可以通过向晨检仪插入 U 盘或网络远程读取考勤数据，远程更新（添加，删除，修改）人员基础数据；</p> <p>9. 晨检仪能与现有的“学校食品安全监管系统”实现数据对接；</p> <p>10. 晨检仪具有网络通讯和 USB 主机接口，内置 wifi 和 4G 通讯模块，与监管平台的通讯方式可以自行配置；</p> <p>11. 晨检仪具有人脸识别时的补光灯，以补偿因光线不足导致的人脸识别效果差的问题。补光灯还可作为识别成功与否的状态提示灯，当正确识别人员身份、体温检测正常后以绿色提示，当未识别身份，体温检测不正常时以红色提示；</p> <p>12. 智能门禁功能；</p> <p>13. 安装方式：具备壁挂和桌面放置两种安装方式；</p> <p>14. 采用 10.1 吋以上显示界面，电容多点触控屏，安卓 5.0 以上系统。</p> <p>二、技术指标要求：</p> <p>1. 人脸识别成功率大于 99.99%，误识别率 0.01%；</p> <p>2. 人脸识别时间：不大于 1 秒；</p> <p>3. 额温测量温度误差：±0.2℃，测量距离 20~60cm；</p> <p>4. 工作电源 AC200V±20%，50HZ，功率不大于 20W；</p> <p>5. 外形体积不大于 40*60*40CM，重量不大于 5kg。</p>		
排烟系统					
1	油烟净化一体机	L*1500*1000	<p>1. 油烟净化一体机根据传质双膜理论，对油烟气体进行洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤等工艺处理，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。特级防火，净化一体烟罩前端具备防火设计，电控双保护系统，严格安全测试，从根源上把火灾隐患免除，净化效率≥98%；</p>	12	米

			<p>2. 产品（油烟净化一体设备）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》，所检项目：条款 8.1，意外触及及带电部件有足够的防护；条款 21，机械强度；条款 22.41，除灯外不带有含汞的元件；条款 27.5，接地电阻$\leq 0.1\Omega$；结果单项判定合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 产品（油烟净化一体设备），依据 GB2423.1-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 A：低温》，试验温度-10°C，试验时间：72H，恢复 1 小时；依据 GB2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 A：高温》，试验温度60°C，试验时间：72H，恢复 1 小时；试验后整机各项功能显示及运行正常，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章。</p>		
2	不锈钢灶封板	L*710	采用 1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作	12	米
3	通风油烟管	配套烟罩	<p>材质：优质镀锌板 1.0mm</p> <p>1. 连接处用玻璃硅胶密封；</p> <p>2. 双面压筋加强处理；</p> <p>3. 外配法兰盘连接密封。</p>	150	平方米
4	抽油烟静音风柜	18.5KW/380V	<p>1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理；</p> <p>2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小；</p> <p>3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能；</p> <p>4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定；</p> <p>5. 排风量$\geq 45000\text{m}^3/\text{h}$。</p>	1	台
5	防火阀	配套风管	<p>1. 优质碳钢制作，表面刷防锈漆处理，有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。机械式控制；</p> <p>2. 产品依据 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》检测合格，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件，并加盖投标人鲜章；</p> <p>3. 产品通过 CCCF-CPRZ-19:2019 产品认证，提供消防产品认证证书复印件加盖投标人鲜章。</p>	12	个

6	风柜支架	现场制作	L50 角钢制作，配备弹簧减震焊接安装固定	2	套
7	风量调节阀	配套风管	防止风回流串流 现场采用密封胶定制安装密封	2	套
8	软联接	现场制作	1. 用途：用于风机、风管之间的连接； 2. 材料：该产品是由镀锌板折边+镀锌板压条+铆钉铆接而成； 3. 材料：角钢（3#），消防帆布； 4. 定制安装配置密封胶安装。	4	套
9	不锈钢接油盘	现场制作	材质：优质镀锌板 1.0mm 1. 连接处用玻璃硅胶密封； 2. 双面压筋加强处理； 3. 外配法兰盘连接密封。	2	套
10	风柜启动保护器	配套	配套风柜 变压启动箱	2	套
食堂新风系统					
1	静音风柜	7.5KW/380V	1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理； 2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小； 3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能； 4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定； 5. 排风量≥25000m ³ /h。	1	台
2	静音风柜	5.5KW/380V	1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理； 2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮 其动能更强劲且噪音更低，振动更小； 3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能； 4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定； 5. 排风量≥16000m ³ /h。	1	台
3	静音风柜	4KW/380V	1. 柜芯采用优质“猪笼芯”，柜壳采用优质镀锌板制作，外表喷塑做防锈处理； 2. 风柜骨架采用 50*50*5.0 国标角铁，采用轴承、皮带及皮带轮，其动能更强劲且噪音更低，振动更小； 3. 转动叶轮采用多翼式铝制合金超薄叶片组成。重量更轻，使其传动负荷更小，两大优势决定其高性能； 4. 特点：噪音低、风力强劲，性能更稳定；	1	台

			5. 排风量 $\geq 13000\text{m}^3/\text{h}$ 。		
4	风柜支架	配套风柜	L50 角钢制作, 配备弹簧减震焊接安装固定	3	套
5	镀锌风管	配套风管	1. 材质: 采用优质镀锌卷板, 五线风管生产线制作; 2. 压筋加强处理; 3. 外配 Q235A 角钢法兰盘连接密封; 提供镀锌板的材质证明书及角钢的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的化学成分与拉伸试验检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。	300	平方米
6	不锈钢补风器	直径 160	食品级 304 不锈钢制品	30	个
7	风柜启动保护器	配套	配套风柜 变压启动箱	3	套
8	软联接	现场制作	1. 用途: 用于风机、风管之间的连接; 2. 材料: 该产品是由镀锌板折边+镀锌板压条+铆钉铆接而成; 3. 材料: 角钢 (3#), 消防帆布; 4. 定制安装配置密封胶安装。	6	套
厨房杂件					
1	食品级 304 不锈钢餐盘	6 格	1. 采用食品级 304 不锈钢, 重量 $\geq 0.5\text{kg}$; 2. 产品符合 GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》检测标准, 提供带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。	400 0	个
2	食品级 304 不锈钢勺子	长 18cm	1. 采用食品级 304 不锈钢; 2. 产品符合 GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》检测标准, 提供带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。	200 0	个
3	合金筷子	长 270mm	1. 采用无毒材料; 2. 筷子符合 GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的要求, 提供带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件, 并加盖投标人鲜章。	400 0	双
4	食品级 304 不锈钢双层碗	180*70mm	食品级 304 不锈钢. 夹层	200 0	个
5	食品级 304 不锈钢双层碗	160*60mm	食品级 304 不锈钢. 夹层	200 0	个
6	食品级 304 不锈	115*45mm	1. 采用食品级 304 不锈钢, 夹层; 2. 产品符合 GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、	400 0	个

	钢双层小汤碗		GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》检测标准,提供带CMA或CNAS标识的检测报告复印件,并加盖投标人鲜章。		
7	食品级304不锈钢打菜瓢	4两	长400mm,勺直径80mm 食品级304不锈钢	50	个
8	食品级304不锈钢条盘	400*300*40mm	食品级304不锈钢	200	个
9	食品级304不锈钢菜盆	直径500mm	食品级304不锈钢	50	个
10	食品级304不锈钢菜盆	直径450mm	食品级304不锈钢	50	个
11	双层保温桶-带龙头	50升	食品级304不锈钢	10	个
12	食品级304不锈钢馒头夹	标准	食品级304不锈钢	50	个
13	打稀饭瓢	4两	长600mm,勺子直径160mm 食品级304不锈钢	50	个
14	尼伦菜墩	直径450mm	优质尼伦材质	20	个
15	不锈钢切刀	1号	带把长293mm,刀刃长175mm,宽800mm 食品级304不锈钢	40	把
16	不锈钢砍刀	1号	带把长280mm,刀刃长160mm,宽100mm 食品级304不锈钢	30	把
17	剪刀	标准	食品级304不锈钢	30	个
18	电子秤	常规	添加剂专用精确到0.1g	2	个
19	油古	200*100mm	食品级304不锈钢(油缸)	50	个
20	不锈钢炒菜铲-木把-大锅	带把长1100mm	食品级304不锈钢	20	个
21	不锈钢炒菜勺-木把-小锅	8两	食品级304不锈钢	30	个
22	肉爪	长500mm	食品级304不锈钢	20	个
23	不锈钢漏丝瓢-木把	直径320mm	食品级304不锈钢(粗)	50	个
24	不锈钢漏丝瓢	直径320mm	食品级304不锈钢(细)	50	个
25	不锈钢汤	直径400mm	食品级304不锈钢	15	个

	桶-带盖				
26	不锈钢汤桶-带盖	直径 500mm	食品级 304 不锈钢	15	个
27	不锈钢汤桶-带盖	直径 600mm	食品级 304 不锈钢	20	个
28	大磨石	标准	优质青色	20	个
29	钢丝球	标准	优质	500	个
30	脚踏式环保垃圾桶	240 升	优质塑料灰色或深蓝色	10	个
31	工作服-白色（夏装）	大/中/小	优质纯棉（使用方提供大小）	100	件
32	一次性工作帽-白色	大/中/小	优质无纺布	200	顶
33	布围裙-蓝色	标准	优质	100	个
34	皮围裙	标准	优质	100	个
35	防水袖套	标准	优质	100	个
36	防滑鞋	大中小	优质（使用方提供大小）	50	双
37	大塑料菜筐-带孔	530*410*160mm	优质塑料（白、蓝 50/红、黄各 30 个）	90	个
38	削皮刀（蔬菜粗加工）	常规	食品级 304 不锈钢	50	把
39	不锈钢滤油网捞勺	直径 300	食品级 304 不锈钢	30	把
40	不锈钢汤勺	勺直径 80mm	食品级 304 不锈钢	10	把
41	不锈钢留样盒	小号	食品级 304 不锈钢制作	30	个

备注：1. 以上所有设备规格型号一栏中的尺寸均为参考值，在设备技术参数一栏中没有作特别要求下，允许负偏离 5%，正偏离 10%。

2. 本采购项目所涉及的强制节能产品，投标单位在投标时需提供节能认证证书复印件并加盖投标单位鲜章。

二、商务要求：

1. 售后要求。

1.1 售后服务基本要求：投标人应保证所提供货物是全新的，未使用过的，

完全符合招标文件中质量、规格和性能的要求，其提供的货物在正确安装、正确使用和保养条件下，质保期限至少 3 年，（投标单位投标承诺年限）并在其使用寿命期内应具有满意的性能。质量出现问题时，中标单位负责“三包”，费用由中标人负责。在质保期外，提供设备的更换、维修只收取成本费用，不收取人工技术费用。

1.2 技术培训：针对项目中的电气设备设施等产品，供应商应派专业技术人员到采购人指定的地点对采购人的食堂员工进行现场培训，直至采购人的食堂员工能熟练独立操作为止。

1.3 上门服务要求：

(1) 需提供 1 年免费上门售后服务（含硬件故障处理及配合用户日常操作服务）如在使用过程中发生使用故障或需配合用户进行操作服务，中标供应商在接到采购人通知后在 8 小时内到达甲方现场、因设备硬件故障 8 小时内无法修复的需免费提供备用设备，保证系统正常运行。（需在投标响应文件里书面承诺）。

(2) 针对本项目供应商应提供定期巡检服务，全面检查运行状况、工作状态。

(3) 所有设备包含运输、安装、调试、用户操作培训、上门服务相关费用及相关税费等。

(4) 提供服务地点：采购人指定地点。

1.4 安装、调试要求：

(1) 现场准备工作：明确现场情况，人员、材料、设备到位。

(2) 初步调试验收：通过自检，通知相关人员到场初验。

(3) 正式验收竣工：确定功能要求符合合同规定，项目进行移交。

1.5 伴随服务：投标人应以良好的服务态度，便利快捷的方式在 2 小时内电话响应，8 小时内到现场维修并排除故障。

2. 合同签订要求。

2.1 合同签订时间：通知书发出后 5 日内签订。

2.2 交货时间：合同签订后 10 日内交货。

2.3 交货方式： 送货上门并安装测试 上门提货 其他方式

2.4 交货地点：由采购人指定。

2.5 履约保证金：中标金额的 5%，在项目正式验收合格起设备正常运行一年后 30 日内一次性无息退还，项目正式验收合格起一年内中标人不按合同约

定履行相应的义务，履约保证金将不予退还。

2.6 付款说明：项目验收合格后 30 日内由采购人支付合同金额的 100%给中标供应商，中标供应商须向采购人出具合法有效完整的发票及凭证资料进行支付结算。

3. 验收要求。

3.1 安装完毕后，由采购人组织专业人员会同中标人的检验合格证书、使用说明书及质量标准等有关资料共同检验。如有短缺、规格质量不符、资料不全等，由中标人在 10 日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用。

3.2 验收方式：投标人完成该项目后采购人组织专业人员进行验收。

3.3 验收标准：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）文件组织验收。

4. 采购标的其他技术、相关商务以及合同实质性条款。

无

5. 其他要求

供应商的报价是指含人工、货物、运输、税金、利润、管理及其他不可预见费等的包干价。招标文件未尽事宜由采购人和中标供应商在采购合同中另行协商约定。本招标文件解释权归采购人所有。

注意：本章的要求不能作为资格性条件要求评标，如存在资格性条件要求，应当认定招标文件编制存在重大缺陷，评标委员会应当停止评标。

第七章 评标办法

1. 总则

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等法律制度，结合采购项目特点制定本评标办法。

1.2 评标工作由采购代理机构负责组织，具体评标事务由采购代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和有关技术、经济、法律等方面的专家组成。

1.3 评标工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的评标程序和标准对待所有的投标人。

1.4 评标委员会按照招标文件规定的评标方法和标准进行评标，并独立履行

下列职责：

- （一）熟悉和理解招标文件；
- （二）审查供应商投标文件等是否满足招标文件要求，并作出评价；
- （三）根据需要要求招标采购单位对招标文件作出解释；根据需要要求供应商对投标文件有关事项作出澄清、说明或者更正；
- （四）推荐中标候选供应商，或者受采购人委托确定中标供应商；
- （五）起草评标报告并进行签署；
- （六）向招标采购单位、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评标工作的行为；
- （七）法律、法规和规章规定的其他职责。

1.5 评标过程独立、保密。投标人非法干预评标过程的行为将导致其投标文件作为无效处理。

1.6 评标委员会评价投标文件的响应性，对于投标人而言，除评标委员会要求其澄清、说明或者更正而提供的资料外，仅依据投标文件本身的内容，不寻求其他外部证据。

2、评标方法

本项目评标方法为：最低评标价法。

3、评标程序

3.1 熟悉和理解招标文件和停止评标。

3.1.1 评标委员会正式评标前，应当对招标文件进行熟悉和理解，内容主要包括招标文件中投标人资格条件要求、采购项目技术、服务和商务要求、评标方法和标准以及可能涉及签订政府采购合同的内容等。

3.1.2 评标委员会熟悉和理解招标文件以及评标过程中，发现本招标文件有下列情形之一的，评标委员会应当停止评标：

- （1）招标文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （2）招标文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （3）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是招标文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （4）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是招标文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；

(5) 招标文件规定的评标方法是综合评分法、最低评标价法之外的评标方法，或者虽然名称为综合评分法、最低评标价法，但实际上不符合国家规定；

(6) 招标文件将投标人的资格条件列为评分因素的；

(7) 招标文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

3.1.4 出现本条 3.1.2 规定应当停止评标情形的，评标委员会成员应当向招标采购单位书面说明情况。除本条规定和评标委员会无法依法组建的情形外，评标委员会成员不得以任何方式和理由停止评标。

3.2 资格性检查。

本项目由采购代理机构进行资格性检查。

3.3 符合性检查。

3.3.1 评标委员会依据本招标文件的实质性要求，对符合资格的投标文件进行审查，以确定其是否满足本招标文件的实质性要求。本项目符合性审查事项仅限于本招标文件的明确规定。投标文件是否满足招标文件的实质性要求，必须以本招标文件的明确规定作为依据，否则，不能对投标文件作为无效处理，评标委员会不得臆测符合性审查事项。

3.3.2 投标文件（包括单独递交的开标一览表）有下列情形的，本项目不作为实质性要求进行规定，即不作为符合性审查事项，不得作为无效投标处理：

（一）正副本数量齐全、密封完好，只是未按照招标文件要求进行分装或者统装的；

（二）存在个别地方（不超过 2 个）没有法定代表人签字，但有法定代表人的私人印章或者有效授权代理人签字的；

（三）除招标文件明确要求加盖单位（法人）公章的以外，其他地方以相关专用章加盖的；

（四）以骑缝章的形式代替投标文件内容逐页盖章的（但是骑缝章模糊不清，印章名称无法辨认的除外）；

（五）其他不影响采购项目实质性要求的情形。

3.3.3 除政府采购法律制度规定的情形外，本项目投标人或者其投标文件有下列情形之一的，作为无效投标处理：

（一）投标文件正副本数量不足的；

（二）投标文件组成明显不符合招标文件的规定要求，影响评标委员会评判的；

（三）投标文件的格式、语言、计量单位、报价货币、知识产权、投标有效期等不符合招标文件的规定，影响评标委员会评判的；

（四）投标报价不符合招标文件规定的价格标底和其他报价规定的；

(五) 技术应答内容完全或者绝大部分复制招标文件规定要求, 且无相关证明材料的(主要适用于专用设备和电子信息化建设采购项目, 政府采购工程、政府采购协议供货或定点供应商采购、政府采购的货物属于规格标准统一或者订制产品的除外);

(六) 技术、服务应答内容没有完全响应招标文件的实质性要求的;

(七) 招标文件有明确要求, 但投标文件未载明或者载明的采购项目履约时间、方式、数量与招标文件要求不一致的。

3.4 比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准, 对未作无效投标处理的投标文件进行技术、服务、商务等方面评估, 综合比较与评价。

3.5 复核。评分汇总结束后, 评标委员会应当进行复核, 特别要对拟推荐为中标候选供应商的、报价最低的、投标文件被认定为无效的的重点复核。

3.6 推荐中标候选供应商。中标候选供应商应当排序。采用最低评标价法的, 评标结果按投标报价由低到高顺序排列; 投标报价相同的并列, 投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的供应商为中标候选供应商; 报价相同且满足招标文件全部实质性要求的并列, 由采购人自主采取公平、择优的方式选择中标供应商。采用综合评分法的, 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列; 得分相同的, 按投标报价由低到高顺序排列; 得分且投标报价相同的并列, 投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为中标候选供应商; 报价相同且满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分也相同的并列, 由采购人自主采取公平、择优的方式选择中标供应商。

评标委员会可推荐的中标候选供应商数量不能满足招标文件规定的数量的, 只有在获得采购人书面同意后, 可以根据实际情况推荐中标候选供应商。未获得采购人的书面同意, 评标委员会不得在招标文件规定之外推荐中标候选供应商, 否则, 采购人可以不予认可。

3.7 出具评标报告。评标委员会推荐中标候选供应商后, 应当向招标采购单位出具评标报告。评标报告应当包括下列内容:

(一) 招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点;

(二) 获取招标文件的投标人名单和评标委员会成员名单;

(三) 评标方法和标准;

(四) 开标记录和评标情况及说明, 包括无效投标人名单及原因;

(五) 评标结果和中标候选供应商排序表;

(六) 评标委员会授标建议;

(七) 报价最高的投标人为中标候选人的, 评标委员会应当对其报价的合理

性予以特别说明。

评标委员会成员应当在评标报告中签字确认，对评标过程和结果有不同意见的，应当在评标报告中写明并说明理由。签字但未写明不同意见或者未说明理由的，视同无意见。拒不签字又未另行书面说明其不同意见和理由的，视同同意评标结果。

3.8 评标争议处理规则。评标委员会在评审过程中，对于资格性审查、符合性审查、对供应商投标文件做无效投标处理及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则做出结论，但不得违背法律法规和招标文件规定。有不同意见的评标委员会成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者招标文件规定的，应当及时向招标采购单位书面反映。招标采购单位收到书面反映后，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

3.9 供应商应当书面澄清、说明或者更正。

3.9.1 在评标过程中，供应商投标文件实质性符合招标文件要求的前提下，评标委员会对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，应当以书面形式（须由评标委员会全体成员签字）要求供应商作出必要的书面澄清、说明或者更正，并给予供应商必要的反馈时间。

3.9.2 供应商应当书面澄清、说明或者更正，并加盖公章或签字确认（供应商为法人的，应当由其法定代表人或者代理人签字确认；供应商为其他组织的，应当由其主要负责人或者代理人签字确认；供应商为自然人的，应当由其本人或者代理人签字确认），否则无效。澄清、说明或者更正不影响投标文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料，是投标文件的组成部分。

3.9.3 评标委员会要求供应商澄清、说明或者更正，不得超出招标文件的范围，不得以此让供应商实质改变投标文件的内容，不得影响供应商公平竞争。本项目下列内容不得澄清：

- （一）按财政部规定应当在评标时不予承认的投标文件内容事项；
- （二）投标文件中已经明确的内容事项；
- （三）投标文件未提供的材料。

3.9.4 本项目采购过程中，投标文件出现下列情况的，不需要供应商澄清、说明或者更正，按照以下原则处理：

（一）投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；

（二）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额计算结果为准，但是单价金额出现计算错误、明显人为工作失误的除外；

（三）单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

(四) 对不同语言文本投标文件的解释发生异议的, 以中文文本为准。

出现本条第(二)项规定情形, 单价汇总金额比总价金额高, 且超过政府采购预算或者本项目最高限价的, 供应商投标文件应作为无效投标处理; 单价汇总金额比总价金额高, 但未超过政府采购预算或者本项目最高限价的, 应以单价汇总金额作为价格评分依据。

注: 评标委员会当积极履行澄清、说明或者更正的职责, 不得滥用权力。供应商的投标文件可以要求澄清、说明或者更正的, 不得未经澄清、说明或者更正而直接作无效投标处理。

3.10 低于成本价投标处理。在评标过程中, 投标人报价低于采购预算50%或者低于其他有效投标人报价算术平均价40%, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 评标委员会应当要求其在评标现场合理的时间内提供成本构成书面说明, 并提交相关证明材料。供应商书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求, 逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本(应根据供应商企业类型予以区别)、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。

供应商书面说明应当签字确认或者加盖公章, 否则无效。书面说明的签字确认, 供应商为法人的, 由其法定代表人或者代理人签字确认; 供应商为其他组织的, 由其主要负责人或者代理人签字确认; 供应商为自然人的, 由其本人或者代理人签字确认。

供应商提供书面说明后, 评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、供应商财务状况报告、与其他供应商比较情况等就供应商书面说明进行审查评价。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的, 评标委员会应当将其投标文件、响应文件作为无效处理。

3.11 招标采购单位现场复核评标结果。

3.11.1 评标结果汇总完成后, 评标委员会拟出具评标报告前, 招标采购单位应当组织2名以上的本单位工作人员, 在采购现场监督人员的监督之下, 依据有关的法律制度和采购文件对评标结果进行复核, 出具复核报告。存在下列情形之一的, 招标采购单位应当根据情况书面建议评标委员会现场修改评标结果或者重新评标:

- (一) 资格性审查认定错误的;
- (二) 分值汇总计算错误的;
- (三) 分项评分超出评分标准范围的;
- (四) 客观评分不一致的。

存在本条上述规定情形的, 由评标委员会自主决定是否采纳招标采购单位的书面建议, 并承担独立评审责任。评标委员会采纳招标采购单位书面建议的, 应当按照规定现场修改评标结果或者重新评标, 并在评标报告中详细记载有关事宜; 不采纳招标采购单位书面建议的, 应当书面说明理由。招标采购单位书面建议未被评标委员会采纳的, 应当按照规定程序要求继续组织实施采购活动, 不得擅自中止采购活动。招标采购单位认为评标委员会评标结果不合法的, 应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

3.11.2 有下列情形之一的, 不得修改评标结果或者重新评标:

- (一) 评标委员会已经出具评标报告并且离开评标现场的;

- (二) 招标采购单位现场复核时，复核工作人员数量不足的；
- (三) 招标采购单位现场复核时，没有采购监督人员现场监督的；
- (四) 招标采购单位现场复核内容超出规定范围的；
- (五) 招标采购单位未提供书面建议的。

4、废标

4.1 本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构应在四川政府采购网上公告，并公告废标的情形。投标人需要知晓导致废标情形的具体原因和理由的，可以通过书面形式询问招标采购单位。

4.2 对于评标过程中废标的采购项目，评标委员会应当对招标文件是否存在倾向性和歧视性、是否存在不合理条款进行论证，并出具书面论证意见。

5、定标

5.1. 定标原则：本项目根据评标委员会推荐的中标候选人名单，按顺序确定中标供应商。

5.2. 定标程序

5.2.1 评标委员会将评标情况写出书面报告，推荐中标候选人。

5.2.2 采购代理机构在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。

5.2.3 采购人在收到评标报告后5个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列；投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的供应商为中标候选人；报价相同且满足招标文件全部实质性要求的并列，由采购人自主采取公平、择优的方式选择中标供应商。采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列；得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为中标候选人；报价相同且满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分也相同的并列，由采购人自主采取公平、择优的方式选择中标供应商。

注意，采购人按照推荐的中标候选人顺序确定中标供应商，不能认为

采购人只能确定第一中标候选供应商为中标供应商，采购人有正当理由的，可以确定后一顺序中标候选供应商为中标供应商，依次类推。

5.2.4 根据采购人确定的中标供应商，采购代理机构在四川政府采购网上发布中标公告，并自采购人确定中标之日起2个工作日内向中标供应商发出中标通知书。

5.2.5 招标采购单位不退回投标人投标文件和其他投标资料。

6、评标专家在政府采购活动中承担以下义务：

（一）遵守评审工作纪律；

（二）按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；

（三）不得泄露评审文件、评审情况和在评审过程中获悉的商业秘密；

（四）及时向监督部门报告评审过程中采购组织单位向评审专家做倾向性、误导性的解释或者说明，供应商行贿、提供虚假材料或者串通、受到的非法干预情况等违法违规行为；

（五）发现采购文件内容违反国家有关强制性规定或者存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，停止评审并向采购组织单位书面说明情况；

（六）配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项；

（七）法律、法规和规章规定的其他义务。

7、评标专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律：

（一）遵行《政府采购法》第十二条和《政府采购法实施条例》第九条及财政部关于回避的规定。

（二）评标前，应当将通讯工具或者相关电子设备交由招标采购单位统一保管。

（三）评标过程中，不得与外界联系，因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当在监督人员监督之下办理。

（四）评标过程中，不得干预或者影响正常评标工作，不得发表倾向性、引导性意见，不得修改或细化招标文件确定的评标程序、评标方法、评标因素和评标标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询采购人代表的意见，不得协商评分，不得违反规定的评标格式评分和撰写评标意见，不得拒绝对自己的评标意见签字确认。

（五）在评标过程中和评标结束后，不得记录、复制或带走任何评标资料，除因规定的义务外，不得向外界透露评标内容。

(六) 服从评标现场招标采购单位的现场秩序管理，接受评标现场监督人员的合法监督。

(七) 遵守有关廉洁自律规定，不得私下接触供应商，不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处，不得接受采购组织单位的请托。

第八章 政府采购合同（样例）

合同编号：XXXX。

签订地点：XXXX。

签订时间：XXXX年XX月XX日。

采购人（甲方）：

供应商（乙方）：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》及XXXX采购项目（项目编号：XX）的《招标文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的招标文件、投标文件、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

一、合同货物

货物品名	规格型号	单位	数量	单价 (万元)	总价 (万元)	随机配件	交货期

二、合同总价

合同总价为人民币大写：_____元，即 RMB¥_____元；该合同总价已包括货物设计、材料、制造、包装、运输、安装、调试、检测、验收合格交付使用之前及保修期内保修服务与备用物件等等所有其他有关各项的含税费用。本合同执行期间合同总价不变，甲方无须另向乙方支付本合同规定之外的

其他任何费用。

三、质量要求

1、乙方须提供全新的货物（含零部件、配件等），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。

2、货物必须符合或优于国家（行业）_____标准，以及本项目招标文件的质量要求和技术指标与出厂标准。

3、乙方须在本合同签订之日起___日内送交货物成品样品给甲方确认，在甲方出具样品确认书并封存成品样品外观尺寸后，乙方才能按样生产，并以此样品作为验收样品；每台货物上均应有产品质量检验合格标志。

4、货物制造质量出现问题，乙方应负责三包（包修、包换、包退），费用由乙方负担，甲方有权到乙方生产场地检查货物质量和生产进度。

5、货到现场后由于甲方保管不当造成的质量问题，乙方亦应负责修理，但费用由甲方负担。

四、交货及验收

1、乙方交货期限为合同签订生效后的 XX 日内，在合同签订生效之日起 XX 天内交货到甲方指定地点，随即在 XX 日内全部完成安装调试验收合格交付使用，并且最迟应在 XX 年 XX 月 XX 日前全部完成安装调试验收合格交付使用（如由于采购人的原因造成合同延迟签订或验收的，时间顺延）。交货验收时须提供产品质量部门从同类产品中抽样检查合格的检测报告。

2、验收由甲方组织，乙方配合进行：

(1) 货物在乙方通知安装调试完毕后___日内初步验收。初步验收合格后，进入___试用期；试用期间发生重大质量问题，修复后试用相应顺延；试用期结束后___日内完成最终验收；

(2) 验收标准：按国家有关规定以及甲方招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲乙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，由甲方在招标与投标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约定标准进行验收；

(3) 验收时如发现所交付的货物有短装、次品、损坏或其它不符合标准及本合同规定之情形者，甲方应做出详尽的现场记录，或由甲乙双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由乙方承担，验收期限相应顺延；

(4) 如质量验收合格，双方签署质量验收报告。

3、货物安装完成后____日内，甲方无故不进行验收工作并已使用货物的，视同已安装调试完成并验收合格。

4、乙方应将所提供货物的装箱清单、配件、随机工具、用户使用手册、原厂保修卡等资料交付给甲方；乙方不能完整交付货物及本款规定的单证和工具的，必须负责补齐，否则视为未按合同约定交货。

5、如货物经乙方____次维修仍不能达到合同约定的质量标准，甲方有权退货，并视作乙方不能交付货物而须支付违约赔偿金给甲方，甲方还可依法追究乙方的违约责任。

6、其他未尽事宜应严格按照《四川省政府采购项目需求论证和履约验收管理办法》（川财采〔2015〕32号）的要求进行。

五、付款方式

（一）适用于无预付款采购项目

1、全部货物安装调试完毕并验收合格之日起，甲方接到乙方通知与票据凭证资料以后的____日内，按照财政性资金支付有关规定，向乙方支付合同价款¥____元，人民币大写____元整；

2、履约保证金退还：在货物验收合格满____后，甲方接到乙方通知和支付凭证资料文件，以及由甲方确认本合同货物质量与服务等约定事项已经履行完毕的正式书面文件后的____日内，递交结算凭证资料给银行并由其向乙方支付价款¥____元，人民币大写：____元整；乙方履约不合格的，履约保证金不予退还。

3、乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

（二）适用于有预付款采购项目（预付款建议不超过政府采购合同金额的30%）

1、甲方在本合同签订生效之日起接到乙方通知和票据凭证资料以及乙方交给甲方的合同履约保证金（按合同总价的百分之____计算款额¥____元，人民币大写：____元整）后的____日内支付合同金额百分之____的价款；

2、全部货物安装调试完毕并验收合格之日起，甲方接到乙方通知与票据凭证资料以后的____日内，提交支付凭证资料给____财政国库支付执行机构办理财政国库支付手续，并由其向乙方核拨合同总价的百分之____款项：¥____元，人民币大写____元整；

3、履约保证金退还：在货物验收合格满____后，甲方接到乙方通知和支付凭证资料文件，以及由甲方确认本合同货物质量与服务等约定事项已经履行完毕

的正式书面文件后的____日内，递交结算凭证资料给银行并由其向乙方支付价款¥____元，人民币大写：_____元整；乙方履约不合格的，履约保证金不予退还。

4、乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

六、售后服务

1、质保期为验收合格后 xx 年，质保期内出现质量问题，乙方在接到通知后小时内响应到场，____小时内完成维修或更换，并承担修理调换的费用；如货物经乙方____次维修仍不能达到本合同约定的质量标准，视作乙方未能按时交货，甲方有权退货并追究乙方的违约责任。货到现场后由于甲方保管不当造成的问题，乙方亦应负责修复，但费用由甲方负担。

2、乙方须指派专人负责与甲方联系售后服务事宜。

七、违约责任

1、甲方违约责任

(1) 甲方无正当理由拒收货物的，甲方应偿付合同总价百分之__的违约金；

(2) 甲方逾期支付货款的，除应及时付足货款外，应向乙方偿付欠款总额万分之____/天的违约金；逾期付款超过__天的，乙方有权终止合同；

(3) 甲方偿付的违约金不足以弥补乙方损失的，还应按乙方损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给乙方。

2、乙方违约责任

(1) 乙方交付的货物质量不符合合同规定的，乙方应向甲方支付合同总价的百分之__的违约金，并须在合同规定的交货时间内更换合格的货物给甲方，否则，视作乙方不能交付货物而违约，按本条前款下述第“(2)”项规定由乙方偿付违约赔偿金给甲方。

(2) 乙方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，应向甲方偿付逾期交货部分货款总额的万分之____/天的违约金；逾期交货超过 xx 天，甲方有权终止合同，乙方则应按合同总价的百分之__的款额向甲方偿付赔偿金，并须全额退还甲方已经付给乙方的货款及其利息。

(3) 乙方货物经甲方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，则视为乙方没有按时交货而违约，乙方须在____天内无条件更换合格的货物，如逾期不能更换合格的货物，甲方有权终止本合同，乙方应另付合同总价的百分之__的赔偿金给甲方。

(4) 乙方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处的，乙方除应向甲方返还已收款项外，还应另按合同总价的百分之___向甲方支付违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

（5）乙方偿付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应按甲方损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给甲方。

八、争议解决办法

1、因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

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，由当事人依法维护其合法权益。

九、其他

1、如有未尽事宜，由双方依法订立补充合同。

2、本合同一式六份，自双方签章之日起生效。甲方三份，乙方、政府采购管理部门、采购代理机构各一份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

法定代表人（授权代表）：

法定代表人（授权代表）：

地 址：

地 址：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

签约日期：XX年XX月XX日

签约日期：XX年XX月XX日

注：合同条款可根据采购人及中标供应商签订合同时的实际情况进行修改调整。但不得对招标文件确定的事项和中标供应商响应文件作实质性修改，采购人不得向中标供应商提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。