



四川云瑞招投标代理有限公司



招标编号：N5100012023001136

2023 年莲湖校区南区食堂专用设备 (二次)

招 标 文 件

中国·四川

四川文理学院

四川云瑞招投标代理有限公司

共同编制

二〇二三年十月



目录

第一章 投标邀请	3
第二章 投标人须知	7
第三章 投标文件格式	28
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	44
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	46
第六章 招标项目技术、商务及其他要求	48
第七章 评标办法	98
第八章 合同主要条款	113



第一章 投标邀请

四川云瑞招投标代理有限公司受四川文理学院委托，拟对2023年莲湖校区南区食堂专用设备(二次)进行国内公开招标，兹邀请符合本次招标要求的投标人参加投标。

一、采购项目内容：

1. 采购人：四川文理学院
2. 采购项目名称：2023年莲湖校区南区食堂专用设备(二次)
3. 采购项目编号：N5100012023001136
4. 采购包数：共1包
5. 采购内容：（详见招标文件第六章）

二、供应商资格要求：

（一）供应商应具备下列资格条件：

1. 供应商应具备下列条件及其他基本资格条件：

- （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）具有履行合同所必需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）参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法违规记录；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件：
 - ①根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录问题的有关通知》（财库[2016]125号）的要求，参加竞标的供应商在本项目竞标截止时间前三年内须无失信行为。
 - ②供应商与其他供应商之间，单位负责人不为同一人而且不存在直接控股、管理关系；
 - ③本项目参加采购活动的供应商及其法定代表人/单位负责人在前三年内不得具有行贿犯罪记录；
- （7）本项目不允许联合体投标；
- （8）本项目专门面向中小企业



2. 本项目的特定资格要求

无。

三、获取采购文件

3.1 获取采购文件时间：2023年10月20日至2023年10月26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）

3.2 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

3.3 方式：在线获取

3.4 售价：0元

四、投标文件递交

4.1 截止时间：2023年11月09日10:00（北京时间）。

4.2 地址：四川省成都市青羊区锣锅巷122号云龙大厦1607号（四川云瑞招投标代理有限公司开标室）。

五、开启

5.1 截止时间：2023年11月09日10:00（北京时间）。

5.2 地址：四川省成都市青羊区锣锅巷122号云龙大厦1607号（四川云瑞招投标代理有限公司开标室）。

六、其他补充事宜

本项目采购过程中需要使用四川省政府采购一体化平台，登录方式及地址：通过四川政府采购网（www.ccgp-sichuan.gov.cn）首页供应商用户登录，供应商应当按照以下要求进行系统操作。

（一）供应商应当自行在四川政府采购网-办事指南查看相应的系统操作指南，并严格按照操作指南要求进行系统操作。在登录、使用采购一体化平台前，应当按照要求完成供应商注册和信息完善，加入采购一体化平台供应商库。

（二）供应商应当使用纳入全国公共资源交易平台（四川省）数字证书互认范围的数字证书及签章（以下简称“互认的证书及签章”）进行系统操作。供应商使用互认的



证书及签章登录采购一体化平台进行的一切操作和资料传递，以及加盖电子签章确认采购过程中制作、交换的电子数据，均属于供应商真实意思表示，由供应商对其系统操作行为和电子签章确认的事项承担法律责任。

已办理互认的证书及签章的供应商，校验互认的证书及签章有效性后，即可按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作；未办理互认的证书及签章的供应商，按要求办理互认的证书及签章并校验有效性后，按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作。互认的证书及签章的办理与校验，可查看四川政府采购网-办事指南。

供应商应当加强互认的证书及签章日常校验和妥善保管，确保在参加采购活动期间互认的证书及签章能够正常使用；供应商应当严格互认的证书及签章的内部授权管理，防止非授权操作。

（三）供应商应当自行准备电子化采购所需的计算机终端、软硬件及网络环境，承担因准备不足产生的不利后果。

（四）采购一体化平台技术支持：

在线客服：通过四川政府采购网-在线客服进行咨询

400 服务电话：4001600900

CA 及签章服务：通过四川政府采购网-办事指南进行查询。

采购监督管理机构：四川省财政厅；联系电话：028-86723190。

七、投标人信用融资：

1、根据《四川省财政厅关于推进四川省政府采购投标人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、中标人资金不足、融资难、融资贵的困难，促进投标人依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的投标人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。

2、为有效缓解中小企业融资难、融资贵问题，成都市财政局、中国人民银行成都分行营业管理部制定了《成都市中小企业政府采购信用融资暂行办法》和《成都市支持中小企业政府采购信用融资实施方案》，成都市范围内政府采购项目中标（成交）



的中小微企业可向开展政府采购信用融资业务的银行提出融资申请。

八、联系方式

采购人：四川文理学院

地 址：四川省达州市通川区塔石路 519 号

联 系 人：杨老师

联系电话：0818-2796632

采购代理机构：四川云瑞招投标代理有限公司

地 址：成都市青羊区锣锅巷 122 号 16 楼 1607 号

联 系 人：高老师

联系电话：028-86134798



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)	人民币：7500000元（包含货物的运输、安装、调试、税费等全部费用）。 (超过采购预算的投标为无效投标)
	最高限价 (实质性要求)	人民币：7500000元（包含货物的运输、安装、调试、税费等全部费用）。 (超过最高限价的报价为无效报价)
2	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,评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价,有可能影响产品质量或者不能诚信履约的,评审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。投标人书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求,逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本(应根据投标人企业类型予以区别)、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>投标人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,投标人为法人的,由其法定代表人或者代理人签字确认;投标人为其他组织的,由其主要负责人或者代理人签字确认;投标人为自然人的,由其本人或者代理人签字确认。</p> <p>投标人提供书面说明后,评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、投标人财务状况报告、与其他投标人比较情况等就投标人书面说明进行审查评价。投标人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>



3	小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除（本项目不涉及）	<p>一、小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位均视同小微企业）价格扣除</p> <p>1、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，对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对符合规定的小微企业报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。</p> <p>2、参加政府采购活动的中小企业提供《中小企业声明函》原件，未提供的，视为放弃享受小微企业价格扣除优惠政策。</p> <p>3、参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》原件，未提供的，视为放弃享受小微企业价格扣除优惠政策。</p> <p>4、参加政府采购活动的监狱企业提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，未提供的，视为放弃享受小微企业价格扣除优惠政策。</p>
4	联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
5	采购进口产品	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目拒绝进口产品参加投标 <input type="checkbox"/> 本采购项目已经财政部门审核同意购买进口产品
6	评标情况公告	所有投标人投标文件资格性、符合性检查情况、采用综合评分法时的总得分、分项汇总得分情况评标结果等将在四川政府采购网上采购结果公告栏中予以公告。
7	投标保证金	根据 川财采〔2020〕28 号文 “第四、大力支持企业复工复产”，本项目免收投标保证金。
8	履约保证金	<p>中标人是否需要缴纳履约保证金：是</p> <p>履约保证金缴纳比例：缴纳合同金额10%的履约保证金，最终验收合格后10个工作日内退还40%履约保证金，三年后退还30%履约保证金，质保期满后退还剩余30%履约保证金</p> <p>缴纳方式：银行转账，支票/汇票/本票，保函/保险等非现金形式提交或以对公转账的方式缴纳采购人</p>



9	采购文件咨询	联系人：高老师。 联系电话：028-86134798。
10	开标、评标工作咨询	联系人：高老师。 联系电话：028-86134798。
11	中标通知书领取	中标公告在四川政府采购网上公告后，请中标人凭有效身份证明证件到四川云瑞招投标代理有限公司领取中标通知书。 联系人：高老师。 联系电话：028-86134798。 地址：成都市青羊区锣锅巷122号云龙大厦1607号。
12	投标人询问	根据委托代理协议约定，投标人询问由四川云瑞招投标代理有限公司负责答复。 联系人：高老师。 联系电话：028-86134798。 地址：成都市青羊区锣锅巷122号云龙大厦1607号。 邮编：610000。
13	投标人质疑	根据委托代理协议约定，对于采购文件、采购过程、采购结果的质疑均由四川云瑞招投标代理有限公司负责答复。 联系人：高老师。 联系电话：028-86134798。 地址：成都市青羊区锣锅巷122号云龙大厦1607号。 邮编：610000。 注：根据《中华人民共和国政府采购法》的规定，投标人质疑不得超出采购文件、采购过程、采购结果的范围。
14	投标人投诉	投诉受理单位：本采购项目同级财政部门，即四川省财政厅。 联系电话：028-86723190。 地址：成都市锦江区南新街37号。 注：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》及中华人民共和国财政部令第94号《政府采购质疑和投诉办法》等的规定，供应商投诉事项不得超出已质疑事项的范围。供应商使用财政部于2018年2月1日发布的《政府采购供应商投诉书范本》。（详见附件）



15	政府采购合同公告备案	政府采购合同签订之日起2个工作日内,在四川政府采购网公告;政府采购合同签订之日起7个工作日内,采购合同将向本采购项目同级财政部门备案,即盐边县财政局。
16	招标代理费	<p>招标代理费:按项目预算一次性收取7.9万元,由中标单位在领取中标通知书前向招标代理机构支付代理服务费。</p> <p>由中标人采用银行转账方式转入以下账户: 收款单位:四川云瑞招投标代理有限公司 开户行:中国农业银行股份有限公司成都青羊支行 银行账号:22891201040036259</p>
17	节能、环保及无线局域网产品政府采购政策	<p>1. 根据《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)相关要求,政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别,以品目清单的形式发布并适时调整。</p> <p>2. 本项目采购的 <u>单星工作台1、2、3中双温水龙头、单星盆水池1、2、3、4、5中双温水龙头、洗手星盆(感应式)中感应水龙头、右单星杀鱼台中双温水龙头</u> 产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围,供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书,否则作无效投标处理。</p> <p>3. 本项目采购 <u>全自动节能双头双尾小炒灶1、2、全自动节能单头单尾小炒灶3、全自动节能单头大锅灶、双蒸饭柜(燃气)、三门海鲜蒸柜(燃气)、单门蒸饭柜(燃气)</u>属于节能产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围,本项目采购<u>单星工作台1、2、3中双温水龙头、单星盆水池1、2、3、4、5中双温水龙头、洗手星盆(感应式)中感应水龙头、右单星杀鱼台中双温水龙头、29双层工作台带靠背2、双层工作台带靠背3、双层工作台带靠背4、双层工作台带靠背5、活动双层平板工作台1、活动双层平板工作台2、活动双层平板工作台3、活动双层平板工作台4、不锈钢案板工作台(三围边)双层工作台、双层平板工作台、六门更衣柜、高身储物柜、米面架1、米面架2、四层平板货架、四层冲孔货架1、四层冲孔货架2、三层栅格货架、单层墙架</u>等产品属于环境标志产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围,评审得分/响应报价相同的,按供应商提</p>



		<p>供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列。</p> <p>4. 响应产品属于中国政府采购网公布的《无线局域网认证产品政府采购清单》且在有效期内的，按《财政部国家发展改革委信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》（财库〔2005〕366号）要求优先采购。</p> <p>5. 本项目采购无产品属于信息安全产品，根据《关于信息安全产品实施政府采购的通知》（财库〔2010〕48号）的要求，供应商应当提供由中国网络安全审查技术与认证中心按国家标准认证颁发的有效认证证书和销售许可证，否则其投标文件将被视为无效投标处理。具体详见《信息安全产品强制性认证目录》。</p> <p>注：除标注的以外本项目节能产品、环境标志产品优先采购范围以品目清单，为准。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。</p> <p>节能： http://www.ccgp.gov.cn/zcfg/mof/201904/t20190403_11849836.htm</p> <p>环保： http://www.ccgp.gov.cn/zcfg/mof/201903/t20190330_11833800.htm</p> <p>无线局域网产品优先采购范围以中国政府采购网公布的《无线局域网认证产品政府采购清单》为准。</p>
18	定向采购	本项目专门面向中小企业
19	所属行业	工业
20	国家规定的强制采购范围(实质性要求)	国家或行业主管部门对投标人和投标产品的技术标准、质量标准和资格资质条件等有强制性规定的，必须符合其要求。
21	标的名称	详见采购清单

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文理学院（下称“采购人”）。

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云瑞招投标代理有限公司（下称“采购代理机构”）。

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投标人。

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）本招标文件规定的投标人资格条件；
- （2）遵守国家有关的法律、法规、规章和其他政策制度；
- （3）已在四川省政府采购一体化平台电子化交易系统中获取对应包件的招标文件。

4. 投标费用（实质性要求）

4.1 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 投标人家数计算。（本项目不涉及）

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

5.1.2 采用综合评分法的采购项目。

提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下



投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

5.2 利害关系投标人处理。

单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人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、管理关系的不同投标人可以参加资格预审，但只能由投标人确定其中一家符合条件的投标人参加后续的政府采购活动，否则，其投标文件作为无效处理。

5.3 前期参与投标人处理。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。投标人为采购人、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投标人资格条件、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。

5.4 利害关系代理人处理。2家以上的投标人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

招标文件是投标人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。

投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的事项、格式条款和规范要求。投标人没有对招标文件全面做出实质性响应是投标人的风险。没有按照招标文件要求作出实质性响应的投标文件将被拒绝。

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投标人，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投标人的时间，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 投标人考察现场所发生的一切费用由投标人自己承担。

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：投标人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）

12.1 除招标文件前附表另有规定，本采购项目不接受除政府采购政策规定以外的其他联合体投标。

12.2 本项目不接受联合体投标。

13. 采购进口产品

13.1 除招标文件前附表另有规定外，本采购项目拒绝进口产品参加投标。

13.2 本章第 13.1 款规定同意购买进口产品的，不限制满足招标文件要求的国内产品参与投标竞争。

13.3 “进口产品”是指采购货物或设备整体通过中国海关报关进入中国境内且产自境外的产品。

14. 知识产权（实质性要求）

14.1 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。

14.2 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。

14.3 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，可在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，投标人需在中标后签订合同前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）。（主要适用于专用设备和电子信息化建设采购项目，政府采购的货物属于规格标准统一或者订制产品的除外）

14.4 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。



15. 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：

文件一：资格性投标文件（用于资格审查）

严格按照第四、五章要求提供相关资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料，并同时提供法定代表人授权书和法定代表人身份证明复印件；

文件二：商务技术性投标文件（用于资格审查以外的评标）

（一）报价部分：

- （1）开标一览表；
- （2）分项报价明细表；
- （3）中小企业声明函（如有）；
- （4）残疾人福利性单位声明函（如有）；
- （5）监狱企业的证明文件（如有）。

（二）商务部分：

- （1）投标函；
- （2）法定代表人授权书和法定代表人身份证明；
- （3）商务应答表；
- （4）投标人基本情况表；
- （5）投标人本项目管理、技术、服务人员情况表；
- （6）证明投标人业绩和荣誉的有关材料复印件（如有）；
- （7）投标人承诺给予招标采购单位的各种优惠条件（优惠条件事项不能包括采购项目本身所包括涉及的采购事项。投标人不能以“赠送、赠予”等任何名义提供货物和服务以规避招标文件的约束。否则，投标人提供的投标文件将作为无效投标处理，即使中标也将取消中标资格）；

- （8）其他投标人认为需要提供的文件和资料。

（三）技术部分。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。投标人的技术应答包括下列内容：

- （1）投标产品的品牌、型号；
- （2）项目实施方案；



(3) 投标产品技术参数表；

(4) 产品验收验收方法；

(5) 产品验收清单（注明各部件的品名、数量、价格、规格型号和原产地或制造商）。

(6) 投标人认为需要提供的文件和资料。

(四) 售后服务。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。详细要求见第六章。

(五) 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。

16. 投标文件格式

16.1 投标人应执行招标文件第三章的规定要求。

16.2 对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

17. 投标保证金

根据 川财采〔2020〕28 号文“第四、大力支持企业复工复产”，本项目免收投标保证金。

18. 投标有效期

18.1 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。

18.2 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。

18.3 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。

19. 投标文件的印制和签署

19.1 投标文件由资格性投标文件、商务技术性投标文件组成，投标人应按要求准备资格性投标文件一正二副、商务技术性投标文件一正二副、“开标一览表”1



份。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。

19.2 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。

19.3 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。

19.4 资格性投标文件、商务技术性投标文件应当采取胶装方式、左侧装订、正副本分册装订，**不得散装、合页装订或采取裁剪粘贴式。**

19.5 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。

19.6 投标文件统一用 A4 幅面纸印制，逐页编码。

19.7 投标文件的正本所盖的章应是投标人的行政公章，签字必须真实。

20. 投标文件的密封和标注

20.1 投标人应在资格性投标文件和商务技术性投标文件的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）。

20.2 投标文件包括正本、副本、单独提交的用于开标唱标单独提交的“开标一览表”。投标文件应当密封，其中，“资格性投标文件”、“商务技术性投标文件”、“开标一览表”须单独密封。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）。

20.3 所有外层密封袋的封口处应粘贴牢固，密封袋上注明投标人名称、项目编号、项目名称、分包号（若涉及分包时则填写）及投标日期，并加盖密封章（投标人公章）。

20.4 **未按以上要求进行密封的投标文件将被拒绝。**

21. 投标文件的递交

21.1 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。

21.2 递交投标文件时，报名投标人名称和招标文件的文号、分包号应当与投标投标人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投标人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。

21.3 本次招标不接收邮寄的投标文件。



22. 投标文件的修改和撤回

22.1 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。

22.2 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。

22.3 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

23. 开标

23.1 开标在招标文件规定的时间和地点公开进行，投标人需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，监委、采购人、投标人代表参加。评标专家不参加开标活动。

23.2 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。

23.3 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，由采购人或采购代理机构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。

23.4 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。修正后的报价须经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效；

23.5 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。

23.6 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。

24. 开标程序

24.1 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“投标人授权代表签到表”宣布参加投标的投标人名单。

(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）和交货期。未宣读的投标价格（价格折扣）及交货期评标时不予承认。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。

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

(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看。

25. 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。



26. 资格审查

开标结束后，采购人和采购代理机构依据法律法规和本招标文件的规定，对投标文件是否按照规定要求提供资格性证明材料、是否属于禁止参加投标的投标人等进行审查，以确定投标投标人是否具备投标资格。

27. 评标情况公告

所有投标人投标文件资格性、符合性检查情况、采用综合评分法时的总得分、评标结果等将在四川政府采购网上采购结果公告栏中予以公告。

28. 中标通知书

28.1 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。

28.2 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人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。

28.3 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。

28.4 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。

28.5 中标公告发出后，中标人自行领取中标通知书的，可凭有效身份证明证件到采购代理机构领取中标通知书。

六、签订及履行合同和验收

29. 签订合同

29.1 中标人应在中标通知书发出之日起三十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。

29.2 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。

29.3 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。

29.4 中标人在合同签订之后三个工作日内，将签订的合同（一式二份）送采购代



理机构进行合同编号。

30. 合同分包及合同转包（实质性要求）

30.1 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，并且分包投标人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。

30.2 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，分包投标人就分包项目承担责任。

30.3 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）规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

30.4 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。

30.5 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。

31. 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，可以与中标人协商签订补充合同，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。

32. 履约保证金

履约保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

32.1 本项目要收取履约保证金：

详见投标人须知附表。

32.2 履约保证金退还方式：签订合同时由采购人和中标供应商在合同中进行约定。

①履约保证金退还时间：项目验收合格后。

②履约保证金不予退还情形：签订合同时由采购人和中标供应商在合同中进行约定。



③履约保证金不予退还的，将按照有关规定上缴国库。逾期退还履约保证金的，将依法承担法律责任，并赔偿中标供应商损失。

33. 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。

34. 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。

35. 履行合同

35.1 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。

35.2 在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《合同法》的有关规定进行处理。

36. 验收

36.1 验收标准以本项目招标文件、中标投标人投标文件、相关行业标准及参照《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）等相关规定要求为准。

36.2 按国家有关规定以及采购人招标文件的质量要求和技术指标、中标投标人的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；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。

37. 资金支付

详见第六章。

七、投标纪律要求

38. 投标人不得具有的情形

38.1 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。

38.2 投标人有下列情形之一的，视为投标人**串通投标**，其投标无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

八、询问、质疑和投诉

39. 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》、《中华人民共和国财政部令第94号—政府采购质疑和投诉办法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》、《政府采购投标人投诉处理办法》、《财政部关于加强政府采购投标人投诉受理审查工作的通知》和《四川省政府采购投标人投诉处理工作规程》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）。

39.1 投标人对政府采购活动事项（采购文件、采购过程和中标结果）有疑问的，可以向采购人或招标代理机构提出询问，采购人或招标代理机构将及时做出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。书面方式询问包括但不限于传真、信函。联系方式见第



一章中“采购人、招标代理机构的名称、地址和联系方式”。

39.2 投标人认为采购文件、采购过程或中标结果使自己的权益受到损害的，以书面形式向采购人或招标代理机构书面提出质疑。质疑应当依法给与答复，并将结果告知有关当事人。采购代理机构质疑处理程序阐释如下：

39.2.1 质疑处理遵循公平、公正、规范、高效的原则。

39.2.2 投标人质疑实行实名制和“谁质疑，谁举证”的原则，质疑应有具体的事项及事实根据。

39.2.3 质疑应以书面形式在规定时间内一次性全部提出，投标人认为采购文件、采购过程和中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其损益受到损害之日起七个工作日内提出质疑。

39.3 投标人质疑应符合下列条件：

(1) 提供质疑的项目名称及其采购编号、质疑投标人的单位名称、详细地址、邮政编码、联系人及联系电话、日期等基本情况。质疑文件必须由法定代表人签署，并加盖单位公章，提交质疑书原件(传真件恕不受理)。若非法定代表人亲自提交的，则须提供法定代表人授权委托书。(质疑文件格式参照《四川省政府采购投标人质疑处理办法》附件)

(2) 质疑书提交正本一份，并按与质疑事项相关的投标人数量提交副本。

(3) 有质疑的具体事项、请求及理由，并附相关证据材料，所依据的有关法律、法规、规章的名称及条款内容。

(4) 质疑材料中有外文资料的，应一并附上中文译本，并以中文译本为准。

(5) 质疑事项属于有关法律、法规和规章规定处于保密阶段的事项，质疑的当事人应当提供信息来源或有效证据。

(6) 参与了所质疑项目的政府采购活动。

不符合上述条件的，采购代理机构不予受理。

39.4 采购代理机构受理质疑办理程序：

(1) 采购代理机构应当在收到质疑书原件的当日与质疑人办理签收手续。

(2) 先与质疑投标人进行沟通，以消除因误解或对采购规则、程序的不了解而引起的质疑。如投标人对沟通情况满意，撤回了质疑，质疑处理程序终止。

(3) 质疑书内容不符合规定的，采购代理机构应以书面形式告知质疑人，质疑人应根据有关规定作出修改，并在约定的期限内提供符合要求的文件，否则视为质疑人放



弃质疑。

(4)根据“谁主张、谁举证”的原则，对于需经由法定部门调查、侦查或先行作出相关认定的事项，质疑人应当申请具有法定职权的部门查实认定，并将相关结果提交给采购代理机构。

(5)处理质疑一般进行书面审查，并可将质疑文件复印件发送给相关当事人；必要时听取各方当事人的陈述和申辩、进行相关调查；组织原评标委员会或谈判小组进行复议，委托专业机构出具鉴定意见或其他专业意见，也可组织听证会进行论证调查。

(6)在质疑处理期间，采购代理机构视情形可以依法决定暂停采购活动。

(7)采购代理机构原则上在质疑受理之日起七个工作日内书面答复质疑投标人。答复函可以直接领取、传真或邮寄方式均视为有效送达。

39.5 投标人向采购代理机构提出质疑后，在质疑处理期限内，不得同时向其他部门提起同一质疑。质疑投标人如已就同一事项提起投诉、提请行政复议或诉讼的，质疑程序终止。

39.6 采购单位、评标专家和相关投标人等当事人应积极配合采购代理机构进行质疑调查，如实反映情况，及时提供证明材料。

39.7 质疑人拒绝配合采购代理机构依法进行调查的，按自动撤回质疑处理；被质疑人在规定时限内，无正当理由未提交相关证据和其他有关材料的，视同放弃说明权利，认可质疑事项。

39.8 质疑投标人有下列情形之一的，属于虚假、恶意质疑：

- (1)捏造事实或提供虚假证明材料的；
- (2)假冒他人名义进行质疑的；
- (3)拒不配合进行有关调查、情节严重的。

39.9 在投标人质疑受理调查期间，相关信息或材料文件的传递，采购代理机构、质疑人、被质疑人以及相关当事人应当采用书面形式，并办理有关签收手续。

39.10 一年内同一投标人同一行业内有三次无效质疑的列入黑名单，并呈报监管部门处理。

九、其他

40. 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。

41. 本项目采购的产品如涉及 3C 认证，投标人需提供 3C 认证证书（复印件）或承诺在中标后签订合同前提供产品 3C 认证证书。（实质性要求）

42. 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 20%。（提供承诺函，格式自拟）（实质性要求）



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。

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。



评审目录索引

资格性投标文件部分			
序号	资格证明文件内容	页码	备注
1			
2			
3			
...			
评分标准内容			
序号	评审内容所需文件	页码	备注
1			
2			
3			
...			
其他文件			
序号	文件名称	页码	备注
1			
2			
...			



一、投 标 函

_____（采购代理机构名称）：

我方全面研究了“_____”项目（招标编号：_____）招标文件，决定参加贵单位组织的本项目投标。我方授权_____（姓名、职务）代表我方_____（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_____元（大写：_____）。

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、我方为本项目提交的投标资格性投标文件正本____份，副本____份、商务技术性投标文件正本____份，副本____份、用于开标唱标的“开标一览表”____份。

四、我方同意本次招标的投标有效期为投标截止时间届满后 90天。

五、我方愿意提供贵单位可能另外要求的，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（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

通讯地址：

邮政编码：

联系电话：

传 真：

日 期： 年 月 日



二、法定代表人授权书

_____（采购代理机构名称）：

本授权声明：_____（投标人名称）_____（法定代表人姓名、职务）
授权_____（被授权人姓名、职务）为我方“_____”项目（招标编
号：_____）投标活动的合法代表，以我方名义全权处理该项目有关投标、签订合
同以及执行合同等一切事宜。

特此声明。

投标人名称（单位公章）：

法定代表人（签字）：

授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日

说明：1、提供法定代表人和被授权人身份证复印件加盖公章（身份证应提供正反面）。

2、若非投标人法定代表人参加投标，则提供“授权委托书”和“法定代表人身份证明”；若投标人法定代表人参加投标，则只须提供“法定代表人身份证明”。

附：法定代表人身份证明



法定代表人身份证明

投标人名称：

注册号：

注册地址：

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：

经营范围：主营：_____；兼营：

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

投标人名称（单位公章）：

日期：_____年_____月_____日

说明：1、提供法定代表人身份证复印件加盖公章（身份证应提供正反面）；



三、开标一览表

项目编号：

序号	货物名称	制造商家及规格型号	数量	投标单价(元)	交货时间	是否属于进口产品	备注
报价合计(元)： 大写：							

注：1. 报价应是最终用户验收合格后的总价，包括安装、调试、培训等以及招标文件规定的其它费用。

2. “开标一览表”为多页的，每页均须加盖投标人印章。

3. “开标一览表”以包为单位填写。

4. 如是进口设备，须在表格中标明“进口”。招标文件未明确“允许进口”的，供应商以进口产品进行投标时，将视为无效投标。

投标人名称（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日



四、分项报价明细表

项目名称：

项目编号：

序号	货物名称	产地	生产制造商	规格型号	品牌	单位	数量	单价	金额	备注
分项报价合计（元）：大写：										

注：1、投标人应按“分项报价明细表”的格式中所有内容详细报出投标总价的各个组成部分的报价。（实质性要求）

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（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日



五、商务应答表

项目名称：

项目编号：

序号	招标要求	投标应答	响应/偏离

注：

投标人必须据实填写，不得虚假应答，否则将取消其投标或中标资格。如与招标文件所列商务相关条款无偏离，则无须逐条应答。如有偏离条款（包括正偏离和负偏离），请将偏离条款逐条应答。未明确偏离的条款，视为默认接受，投标人不得籍未作应答而拒不接受。

投标人名称（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日



六、投标人基本情况表

项目名称：

项目编号：

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（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日



七、投标人类似项目业绩一览表

项目名称：

项目编号：

年份	用户名称	项目名称	完成时间	合同金额	备注

注：投标人（仅限于投标人自己实施的）以上业绩须提供合同复印件或中标通知书复印件并加盖公章。

投标人名称（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日



八、投标产品技术参数表

项目名称：

项目编号：

序号	货物名称	招标文件要求	投标应答内容	响应/偏离

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（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日



九、投标人本项目管理、技术、服务人员情况表

项目名称：

项目编号：

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（单位公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日



十、 中小企业声明函

本公司郑重声明，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：

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。



十一、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_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），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：



十二、监狱企业的证明文件

注：1、监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，并加盖单位公章。

2、监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。



十三、投标保函（履约保证金）（如涉及）

致_____（采购代理机构全称）：

本保函作为（投标人名称）（以下简称“投标人”）对（采购代理加购全称）、（招标编号）的投标邀请提供（项目名称）的履约保函。

（出具保函银行名称）无条件地、不可撤销地具结保证本行、其继承人和受让人，一旦收到贵方提出的就下述任何一种事实的书面通知，立即无追索地向贵方支付金额为：（金额数和币种）履约保证金：

- （1）在开标之日后到投标有效期满前，投标人撤回投标；
- （2）在收到中标通知书后 30 日内，投标人未能与采购签订合同；

本保函自开标之日起 90 日历日内有效，并在贵方和投标人同意延长的有效期内保持有效。延长的有效期只需通知本行即可。贵方有权提前终止会解除本保函。

出具保函银行名称：

签字人姓名和职务：

签 字 人 签 名：

公 章：

开 具 日 期：

备注：本保函需由一家在中华人民共和国境内注册和营业的银行总行或省、直辖市级分行出具。

注：以上投标文件格式各投标人根据招标文件具体相关要求提供，资格证明文件按第五章依次提供。



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、投标人资格、资质性及其他类似效力要求

(一) 投标人应具备下列资格条件：

1、投标人应具备《政府采购法》第二十二条规定的下列条件及其他基本资格条件：

- (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) 具有履行合同所必需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) 参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法违规记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件：

①根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录问题的有关通知》（财库[2016]125号）的要求，参加竞标的供应商在本项目竞标截止时间前三年内须无失信行为。②供应商与其他供应商之间，单位负责人不为同一人而且不存在直接控股、管理关系；③本项目参加采购活动的供应商及其法定代表人/单位负责人在前三年内不得具有行贿犯罪记录；

(7) 本项目不允许联合体投标；

(8) 本项目专门面向中小企业。

2、本项目的特定资格要求

无。



注：根据财政部关于《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见（财库〔2022〕3号）规定，本项目确定供应商经营活动中重大违法记录中较大数额罚款的金额标准为：200万元以上，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。



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

一、应当提供的投标人资格、资质性及其他具有类似效力要求的相关证明材料

(一)、投标人应具备《政府采购法》第二十二条规定的下列条件及其他基本资格条件：

(1) 具有独立承担民事责任的能力：（供应商根据自身情况，从下列①②③④⑤选择提供其中一项。）

①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；未换证的提供“营业执照、税务登记证、组织机构代码证”复印件；

②供应商若为事业法人：提供“统一社会信用代码法人登记证书”复印件；未换证的提交“事业法人登记证书、组织机构代码证”复印件；

③供应商若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”复印件；

④供应商若为自然人：提供“身份证明材料复印件”；

⑤供应商若为不具备独立法人资格的分公司或分支机构的，应提供总公司的授权书（授权范围至少应包括授权参与本次采购活动）及总公司和分公司（分支机构）的营业执照。

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：（投标供应商根据自身情况，从下列①②③④⑤选择提供其中一项。）

①投标供应商是企业法人或事业法人：提供 2021 年度或 2022 年度经会计师事务所审计的财务报告至少包含审计报告及报告中提及的财务报表复印件；或者提供其银行出具的资信证明（加盖其银行公章）；

②投标供应商是其他组织：如果不能提供经审计的财务报告，应提供银行出具的资信证明（加盖银行公章）；

③投标供应商是自然人：提供银行出具的资信证明（加盖银行公章）；



- ④提供 2021 年度或 2022 年度供应商内部的年度财务报表(至少提供资产负债表)；
- ⑤提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计的承诺函（格式自拟）；
- (3) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（可提供承诺函）；
- (4) 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（可提供承诺函）；
- (5) 参加本次采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的承诺函原件 ；
- (6) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料：
- ①提供供应商在本项目竞标截止时间前三年内须无失信行为的承诺函原件（承诺函格式自拟）；②供应商与其他供应商之间，单位负责人不为同一人而且不存在直接控股、管理关系（提供承诺函，格式自拟）；③提供供应商及其法定代表人/主要负责人在前三年内不具有行贿犯罪记录的承诺函原件（承诺函格式自拟）；
- (7) 非联合体投标承诺函原件；
- (8) 提供中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或提供监狱企业的证明文件并加盖公章。

(二) 特殊资质性要求相关证明材料：

无。

(三) 其他类似效力要求相关证明材料：

- (1) 法定代表人身份证复印件；
- (2) 法定代表人授权书原件及授权代表身份证复印件（注：如投标文件均由投标人法定代表人签字的且法定代表人本人参与投标的，则可不提供）；

二、应当提供的投标产品的资格、资质性及其他具有类似效力的要求的相关证明材料：

无

说明：1、信用记录查询：① 信用信息查询记录的具体方式：采购人或采购代理机构开标后在规定的查询渠道进行查询。② 信用信息查询记录证据留存的具体方式：查询记录的网上打印件。③ 信用信息的使用规则：投标人信用查询不符合的，其投标将被拒绝。

2、营业执照换新：①投标人具有实行了“三证合一”登记制度改革的新证，视同为持有营业执照、组织机构代码证和税务登记证，符合资格条件的相关条款；②2016年10月1日之后，投标人具有实行了“五证合一”登记制度改革的新证，视同为持有营业执照、组织机构代码证、税务登记证、社会保险登记证和统计登记证，符合资格条件的相关条款；

3、税收和社保：依法免税或不需要缴纳社保的投标人，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社保。

4、所有资格证明材料复印件均须加盖投标人公章。



第六章 招标项目技术、商务及其他要求

第一部分：项目总体情况

- 1、项目概况：拟为新建食堂采购一批设备，包括风幕机、单行工作台、热风循环保洁工作台等
- 2、项目名称：2023年莲湖校区南区食堂专用设备(二次)
- 3、项目编号：N5100012023001136
- 4、预算金额（元）：7500000.00元，大写（人民币）：柒佰伍拾万元整
- 5、本项目核心产品为：油烟净化一体机、全自动节能单头大锅灶

第二部分：采购清单及参数要求

序号	标的名称	技术参数	数量	单位
1	风幕机 1 ▲	1. 安装高度：2.6-3.2米；功率： $\geq 230W$ ；噪音： $\leq 50dB$ ；风速：8-10m/s；风量： $\geq 2500m^3/h$ 。 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 1500mm*宽 190mm*高 210mm	10	台
2	风幕机 2 ▲	1. 安装高度：2.6-3.2米；功率： $\geq 200W$ ；噪音： $\leq 50dB$ ；风速：8-10m/s；风量： $\geq 1850m^3/h$ 。 3. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 1200mm*宽 190mm*高 210mm	12	台
3	风幕机 3 ▲	1. 安装高度：2.6-3.2米；功率： $\geq 160W$ ；噪音： $\leq 50dB$ ；风速：8-10m/s；风量： $\geq 1450m^3/h$ 。 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 900mm*宽 190mm*高 210mm	2	台
4	洗地龙头 ▲	1. 304 不锈钢主体；固定侧支架钢板厚度 $\geq 5mm$ ，黄铜进水主体； ≥ 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温 ≥ 85 度，耐压 $\geq 300PSI$ ； 2. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调；（配置一把喷头）；喉管自动回卷装置（棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松）；	21	台
5	单星工作台 1▲	1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度 $\geq 1.5mm$ ；星盆厚度 $\geq 1.2mm$ ；背板、侧板、围板厚度 $\geq 1.2mm$ ；立柱采用 $\geq \Phi 48$ *厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用 $\geq \Phi 38$ *厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度 $\geq 1.2mm$	1	台



		<p>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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸（±5%）：≥长 500mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（±5%）：长 1200mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>		
6	单星工作台 2▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度≥1.5mm；星盆厚度≥1.2mm；背板、侧板、围板厚度≥1.2mm；立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用≥Φ38*1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度≥1.2mm 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸（±5%）：长 500mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（±5%）：长 1200mm*宽 750mm*高 800mm+150mm</p>	6	台
7	单星工作台 3▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度≥1.5mm；星盆厚度≥1.2mm；背板、侧板、围板厚度≥1.2mm；立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用≥Φ38*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度≥1.2mm 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈</p>	1	台



		<p>式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸（±5%）：长 500mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（±5%）：长 1600mm*宽 750mm*高 800mm+150mm</p>		
8	电子桌秤 ▲	<p>1. 交直流两用，可充电，采用 LED 数码显示。</p> <p>2. 功能包括:个数设定、单重设定、数里预设、预设清除、累计清除、置零、去皮、清除、切换累计（重里累计、数量累计）。</p> <p>3. 秤盘尺寸：≥长 215mm*宽 255mm，量程：≥15kg，感量：0.5g。</p>	10	台
9	平板推车 ▲	<p>1. 采用 304 不锈钢制作。</p> <p>2. 车身面板不锈钢厚度≥1.5mm，内衬加强筋，加强筋厚度≥1.2mm；</p> <p>3. 主管采用≥Φ25*厚 1.5mm 不锈钢结构管焊接；</p> <p>4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>5. 配承重型不锈钢脚轮四个(两定向两万向), 连优质轴承。</p> <p>6. 规格、尺寸（±5%）：长 500mm*宽 850mm*857mm</p>	16	台
10	灭蝇灯 (自动粘捕式) ▲	<p>1. 输入电源:220V~50Hz，额定功率:≥16W，工作方式:粘捕式，工作环境:室内。</p> <p>2. 材料等级:ABS 阻燃材料，适用面积: 40-60 平方米。</p> <p>3. 规格、尺寸（±5%）：长 380mm*宽 170mm*高 196mm</p>	68	台
11	电子落地称 ▲	<p>1. 使用传感器误差范围在±0.5kg，有防称量超载保护装置。</p> <p>2. 秤架喷塑工艺处理防腐蚀、防生锈、全不锈铁秤盘。</p> <p>3. 仪表和秤架可连接组装。</p> <p>4. 内置充电电池。最大量程：150kg。</p> <p>5. 显示方式：电子计数台秤。分度值：0.01 公斤(10g)。</p>	5	台



12	米面架 1 ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱及外框连接架采用$\geq 38\text{mm}$*宽38mm*1.2mm 厚不锈钢方管，内框采用\geq长38mm*宽25mm*1.2mm 厚不锈钢方管； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 配全不锈钢可调子弹脚。 5. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长1200mm*宽500mm*高300mm 	50	台
13	米面架 2 ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱及外框连接架采用\geq长38mm*宽38mm*1.2mm 厚不锈钢方管，内框采用\geq长38mm*宽25mm*1.2mm 厚不锈钢方管； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 配全不锈钢可调子弹脚。 5. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长1000mm*宽500mm*高300mm 	20	台
14	四层平板 货架▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 层板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板焊接在层架主体上，层板内嵌 U 型加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 整体无尖角和毛刺。 4. 架体共分四层，层高间距400mm； 5. 立柱采用$\geq \Phi 48$*厚1.2mm 不锈钢管做支撑； 6. 配不锈钢可调子弹脚。 7. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长1200mm*宽500mm*高1550mm 	80	台
15	单星盆水 池 1▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304# 不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板、侧板、围板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞； 3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸：\geq长500mm*宽500mm*高280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。 4. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长700mm*宽700mm*高$800\text{mm}+150\text{mm}$ 	4	台



16	单星盆水池 2▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板、侧板、围板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸：\geq长 700mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1000mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>	25	台
17	单星盆水池 3▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板、侧板、围板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸：\geq长 700mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 900mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>	4	台
18	单星盆水池 4▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板、侧板、围板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和</p>	2	台



		<p>卫生死角；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸：\geq长 500mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 700mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>		
19	单星盆水池 5▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板、侧板、围板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*1.2mm 不锈钢圆管制作；内置厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>2. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚；配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。配置不锈钢去水器，下水处配置不锈钢冲孔滤渣网，能方便取出，不易堵塞；</p> <p>3. 水斗具有防溢水功能，水斗采用一次冲压拉伸成型成形；水斗尺寸：\geq长 800mm*宽 500mm*高 280mm，采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1050mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>	4	台
20	拖把池▲	<p>1. 采用 304#不锈钢材质；台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*1.2mm 不锈钢圆管制作；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；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚。</p> <p>2. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1000mm*宽 420mm*高 1900mm</p>	4	台



21	冷冻库▲	<p>1. 冷冻（-10℃至-28℃）微电脑智能控温技术。</p> <p>2. 冷库库板. 底板. 库门的库板采用阻燃型聚胺脂绝热挂钩板，厚度≥100mm，容重≥45kg，内外材质为≥1.0mm，厚双面 304 不锈钢板。</p> <p>3. 底板采用在降板层预埋进口阻燃型高密度聚胺脂绝热保温材料，库板厚≥100mm，上铺≥5mm 花纹铝板。</p> <p>4. 配置标准掩式聚氨酯自动回归式不锈钢库门（内外材质为≥1.0mm 厚双面 304 不锈钢板冷库门），并带安全逃生装置。使用三元乙丙发泡密封胶条，密封条形状合理，密封严密。内置防水灯等。</p> <p>5. 制冷方式：循环风冷，采用环保制冷剂。</p> <p>6. 全自动电控系统. 自动控温. 恒温. 化霜功能，数码控制. 显示温度。温度范围：-28℃~-18℃。自动控温. 恒温. 化霜功能，全自动数码电控系统. 自动除霜. 高低温告警. 电机过载保护. 高低压保护. 冷风机保护. 过载保护. 延时保护等多重自动检测保护及报警装置。</p> <p>7. 土建部份：按采购人要求进行土建材料及不锈钢材料修补至冻库门安装到位。冷库底板埋入降板层恢复至与土建地面高度一致并安装到位, 达到采购人要求。</p> <p>8. 安装要求：冻库内地面与土建地面齐平。</p> <p>9. 规格、尺寸(±5%)：长 5970mm*宽 2950mm*高 2600mm</p>	2	台
22	保鲜库▲	<p>1. 冷冻（-5℃至 10℃）微电脑智能控温技术。</p> <p>2. 冷库库板. 底板. 库门的库板采用阻燃型聚胺脂绝热挂钩板，厚度≥100mm，容重≥45kg，内外材质为≥1.0mm，厚双面 304 不锈钢板。</p> <p>3. 底板采用在降板层预埋进口阻燃型高密度聚胺脂绝热保温材料，库板厚≥100mm，上铺≥5mm 花纹铝板。</p> <p>4. 配置标准掩式聚氨酯自动回归式不锈钢库门（内外材质为≥1.0mm 厚双面 304 不锈钢板冷库门），并带安全逃生装置。使用三元乙丙发泡密封胶条，密封条形状合理，密封严密。内置防水灯等。</p> <p>5. 制冷方式：循环风冷，采用环保制冷剂。</p> <p>6. 全自动电控系统. 自动控温. 恒温. 化霜功能，数码</p>	2	台



		<p>控制. 显示温度。温度范围：-28℃~-18℃。自动控温. 恒温. 化霜功能，全自动数码电控系统. 自动除霜. 高低温告警. 电机过载保护. 高低压保护. 冷风机保护. 过载保护. 延时保护等多重自动检测保护及报警装置。</p> <p>7. 土建部份：按采购人要求进行土建材料及不锈钢材料修补至冻库门安装到位。冷库底板埋入降板层恢复至与土建地面高度一致并安装到位, 达到采购人要求。</p> <p>8. 安装要求：冻库内地面与土建地面齐平。</p> <p>9. 规格、尺寸(±5%)：长 3700mm*宽 3000mm*高 2600mm</p>		
23	四层冲孔货架 1▲	<p>1. 采用 304 不锈钢制作；</p> <p>2. 层板采用厚度≥1.2mm 不锈钢板焊接在层架主体上，每层层板均匀冲条形过滤孔；层板内嵌 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm；</p> <p>3. 整体无尖角和毛刺；</p> <p>4. 架体共分四层，层高间距 400mm；</p> <p>5. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢管做支撑；</p> <p>6. 配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>7. 规格、尺寸(±5%)：长 1200mm*宽 500mm*高 1550mm</p>	46	台
24	四层冲孔货架 2▲	<p>1. 采用 304 不锈钢制作；</p> <p>2. 层板采用厚度≥1.2mm 不锈钢板焊接在层架主体上，每层层板均匀冲条形过滤孔；层板内嵌 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm；</p> <p>3. 整体无尖角和毛刺；</p> <p>4. 架体共分四层，层高间距 400mm；</p> <p>5. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢管做支撑；</p> <p>6. 配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>7. 规格、尺寸(±5%)：长 1500mm*宽 500mm*1550mm</p>	2	台
25	商用冷柜（风冷四门冷冻柜）▲	<p>1. 制冷方式：风冷, 温度：-10℃~-18℃；电源：220V50Hz，功率：≥620W；门数：四门；</p> <p>2. 门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 6 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 采用的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜</p>	6	台



		<p>体厚度$\geq 50\text{mm}$，保温效果更好；</p> <p>4. 净容积：$\geq 860\text{L}$；带融霜加热；带防凝露加热；冷柜间室温度等级为 L3 级（$-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 6.98\text{kwh}/24\text{h}$；验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提供承诺函）；</p> <p>5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1200mm*宽 700mm*高 1950mm</p>		
26	绞切肉机 ▲	<p>1. 外壳采用 304# 不锈钢制作，机内凡接触食物的零部件均采用符合食品卫生标准的材质制作。</p> <p>2. 产量：切片$\geq 520\text{kg}/\text{h}$、切丝$\geq 260\text{kg}/\text{h}$、绞肉$\geq 150\text{kg}/\text{h}$。</p> <p>3. 设有安全防护开关，机盖开启整机停止运行</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 620mm*宽 465mm*高 760mm</p>	4	台
27	台式锯骨机 ▲	<p>1. 适用于冷冻、带骨肉类的分切加工。</p> <p>2. 整机不锈钢制造，锯带尺寸：长度$\geq 1650\text{mm}$，操作台尺寸：长 600mm*宽 200mm（$\pm 5\%$）。</p> <p>3. 电机功率：$\geq 1.8\text{kW}$，电源要求：$220\text{V}/50\text{Hz}$。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 660mm*宽 500mm*高 940mm</p>	2	台
28	双层工作台带靠背 1▲	<p>1. 采用 304# 不锈钢材质；台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，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$\geq 1.2\text{mm}$，下层板采用$\geq 38*25\text{mm}$*厚度 1.0mm 不锈钢矩管制作，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。立柱采用$\geq \Phi 48*$厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚；</p> <p>2. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1150mm*宽 750mm*高 $800\text{mm}+150\text{mm}$</p>	3	台
29	双层工作台带靠背 2▲	<p>1. 采用 304# 不锈钢材质；台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，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$\geq 1.2\text{mm}$，下层板采用\geq长 38mm*宽 25mm*厚度 1.0mm 不锈钢矩管制作，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。立柱采用$\geq \Phi 48*$厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚；</p> <p>2. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 950mm*宽 760mm*高 $800\text{mm}+150\text{mm}$</p>	3	台



30	双层工作台带靠背 3▲	1. 采用 304#不锈钢材质；台面板材料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，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 $\geq 1.2\text{mm}$ ，下层板采用 \geq 长 38mm*宽 25mm*厚度 1.0mm 不锈钢矩管制作，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。立柱采用 $\geq \Phi 48$ *厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚； 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 1000mm*宽 760mm*高 800mm+150mm	5	台
31	双层工作台带靠背 4▲	1. 采用 304#不锈钢材质；台面板材料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，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 $\geq 1.2\text{mm}$ ，下层板采用 \geq 长 38mm*宽 25mm*厚度 1.0mm 不锈钢矩管制作，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。立柱采用 $\geq \Phi 48$ *厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚； 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 1800mm*宽 700mm*高 800mm+150mm	26	台
32	双层工作台带靠背 5▲	1. 采用 304#不锈钢材质；台面板材料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，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 $\geq 1.2\text{mm}$ ，下层板采用 \geq 长 38mm*宽 25mm*厚度 1.0mm 不锈钢矩管制作，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。立柱采用 $\geq \Phi 48$ *厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚； 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 1050mm*宽 750mm*高 800mm+150mm	1	台
33	热风循环保洁工作台 1▲	1. 容积： $\geq 300\text{L}$ ，摆放刀数量 ≥ 10 把，摆放砧板数量 ≥ 3 个；功率： $\geq 1200\text{W}$ ； 2. 消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；中温隐藏发热体热风循环烘干，烘干温度 ≤ 60 度； 3. 左右双门，整体发泡，全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门加玻璃透视窗；触摸式电脑屏控制； 4. 对产品进行耐腐蚀性能等级蚀性能等级测试（中性盐雾），24 盐雾试验后，样品表面无明显变化，产品防腐蚀等级达到户内 3 级，验收时提供检测机构出具的检验（试验）报告佐证本条参数。（投标	4	台



		时提供承诺函) 6. 规格、尺寸(±5%): 长 1500mm*宽 800*高 800mm		
34	热风循环 保洁工作 台 2▲	1. 容积: ≥460L, 摆放刀数量≥13 把, 摆放砧板数量≥5 个; 功率: ≥1850W; 2. 消毒手段: 紫外线臭氧二合一灯管综合消毒; 中温隐藏发热体热风循环烘干, 烘干温度≤60 度; 3. 左右双门, 整体发泡, 全无磁不锈钢箱体, 不锈钢柜门加玻璃透视窗; 触摸式电脑屏控制; 4. 对产品进行耐腐蚀性能等级蚀性能等级测试(中性盐雾), 24 盐雾试验后, 样品表面无明显变化, 产品防腐蚀等级达到户内 3 级; 验收时提供检测机构出具的检验(试验)报告佐证本条参数。(投标时提供承诺函) 5. 规格、尺寸(±5%): 长 1800mm*宽 800mm*高 800mm	5	台
35	双星水 池柜(背 靠式)1▲	1. 采用 304 不锈钢材质; 2. 台面厚度≥1.5mm; 星盆厚度≥1.2mm; 背板厚度≥1.2mm; 3. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作; 横管采用≥Φ38*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作; 4. 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺; 5. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚; 6. 规格、尺寸(±5%): 长 1700mm*宽 760mm*高 800mm+150mm	5	台
36	双星水 池柜(背 靠式)2▲	1. 采用 304 不锈钢材质; 2. 台面厚度≥1.5mm; 星盆厚度≥1.2mm; 背板厚度≥1.2mm; 3. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作; 横管采用≥Φ38*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作; 4. 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺; 5. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚; 6. 规格、尺寸(±5%): 长 1800mm*宽 760mm*高 800mm+150mm	1	台
37	右单星杀 鱼台▲	1. 整体采用 304#不锈钢制作。台面、星盆厚度≥1.5mm。围板、背板厚度≥1.0mm。立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作。横管采用≥Φ38*厚 1.2mm	2	台



		<p>不锈钢圆管制作。</p> <p>2. 每个水斗配置不锈钢鹅颈式双温水龙头，水龙头材质为铜芯镀铬陶瓷芯。</p> <p>3. 水斗的排水在水斗的中间，盆台带溢水口，具有防溢水功能。水斗采用一次冲压拉伸成型成形，规格：\geq长 500mm*宽 500mm*高 280mm。采用不锈钢波纹管连接给水，采用下水管连接下水。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1800mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>		
38	冷冻双门高身柜▲	<p>1. 制冷方式：风冷；温度：$-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$；门数：双门；</p> <p>2. 门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 3 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 采用的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$；</p> <p>4. 净容积：$\geq 475\text{L}$；带融霜加热；带防凝露加热；冷柜间室温度等级为 L3 级（$-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 4.69\text{kwh}/24\text{h}$；达到一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提供承诺函）；</p> <p>5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 700mm*宽 700mm*高 1950mm</p>	2	台
39	冷藏双门高身柜▲	<p>1. 制冷方式：风冷；温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；电源：220V50Hz，功率：$\geq 280\text{W}$；门数：双门；</p> <p>2. 门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 3 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 净容积：$\geq 475\text{L}$；冷柜间室温度等级为 H2 级（$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 1.28\text{kwh}/24\text{h}$；达到一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提供承诺函）；</p> <p>5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 700mm*宽 700mm*高 1950mm</p>	2	台



40	活动双层 平板工作 台 1▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 5. 配四个静音活动脚轮（两定向两万向）并连优质轴承。 6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 2000mm*宽 760mm*高 800mm 	3	台
41	活动双层 平板工作 台 2▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 5. 配四个静音活动脚轮（两定向两万向）并连优质轴承。 6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 2000mm*宽 900mm*高 800mm 	14	台
42	活动双层 平板工作 台 3▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 5. 配四个静音活动脚轮（两定向两万向）并连优质轴承。 6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1500mm*宽 760mm*高 800mm 	5	台
43	活动双层 平板工作 台 4▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 立柱采用$\geq \Phi 48$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 5. 配四个静音活动脚轮（两定向两万向）并连优质轴承。 6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1725mm*宽 760mm*高 800mm 	2	台
44	全能切菜 机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 功率：$\leq 3.85\text{KW}$；电压：220V。 2. 切菜规格（$\pm 5\%$）\geq：1-45mm 双刀切削、切片规格：3mm、切丁规格：长 10*宽 10*高 10mm、切丝规格：长 3*宽 3mm。 3. 生产能力：$\geq 850\text{kg/h}$，叶菜类与根茎类切菜部分 	2	台



		<p>单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口，数显控制屏，操控更人性化，提高科技含量。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。</p> <p>4. 规格、尺寸(±5%):长 1165mm*宽 550mm*高 1255mm</p>		
45	分体式水槽净食机 ▲	<p>1. 采用按键式控制盒控制，操作快捷；304 不锈钢材质，整机防水，耐腐蚀，低噪音，高寿命；</p> <p>2. 产品额定功率：≥260W，电压 AC220V；</p> <p>3. 活氧发生器采用钛发生管，低衰减；净化器采用移动式圆盘净化装置；气泵采用直流无刷电机，低噪音，高寿命；微纳米活氧羟基技术三层净化技术，强力脱附，深度净化；一键启动，采用高管溢流装置，安全省心；</p> <p>4. 能高效去除或降解农药残留、激素、防腐剂、添加剂、人工色素、嘌呤、细菌、病毒等有害物质，无二次污染。</p> <p>5. 所投商用净食机黄曲霉 bio-52168 平均灭杀率不低于 99.5%，所投商用净食机金黄色葡萄球菌 ATCC 6538 平均灭杀率不低于 99.5%。</p> <p>6. 所投商用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 0.30mg/L，所投商用净食机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。</p> <p>7. 所投商用净食机蔬菜中毒死蜱去除率不低于 99%，蔬菜中乐果去除率不低于 99%，蔬菜中敌敌畏去除率不低于 99%。</p> <p>8. 所投商用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%，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%，净化过的猪肉蛋白质含量不低于净化前蛋白质含量。</p> <p>9. 所投商用净食机净化的样品中臭氧浓度不高于 1.62 mg/L，不低于 0.22mg/L。</p> <p>10. 规格、尺寸(±5%):长 1000mm*宽 700mm*高 1100mm</p> <p>注：本分体式水槽净食机中 5-9 验收时须提供权威检测报告佐证。</p>	2	台



46	毛刷式去皮机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外壳采用不锈钢制作，毛刷辊清洗，适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 2. 产量：$\geq 450\text{KG}/\text{H}$。 3. 规格、尺寸($\pm 5\%$):长 1305mm*宽 805mm*高 1205mm 	2	台
47	三星盆水池柜▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；星盆厚度$\geq 1.2\text{mm}$；背板厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 立柱采用$\geq \Phi 38$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用$\geq \Phi 38$*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 4. 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； 5. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚。 7. 规格、尺寸($\pm 5\%$)：长 1710mm*宽 760mm*高 800mm+150mm 	3	台
48	垃圾柜▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 优质不锈钢制作； 2. 台面板采用\geq厚 1.5mm 优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬 U 型加强筋，加强筋厚 1.2mm； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 采用$\geq \Phi 48\text{mm}$*厚 1.2mm 不锈钢管柱做支撑立柱，及全不锈钢可调脚。 5. 规格、尺寸($\pm 5\%$)：长 500mm*宽 760mm*高 800mm+150mm 	3	台
49	商用冷柜 (风冷冷藏工作台) 1▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制冷方式：风冷；温度：$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$；电源 220V50Hz，功率：$\geq 320\text{W}$；门数：双门 2. 台面、门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 2 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 3. 采用的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$，保温效果更好； 4. 净容积：$\geq 300\text{L}$；冷柜间室温度等级为 H2 级 ($+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$) 标准下，总能量消耗：$\leq 1.12\text{kwh}/24\text{h}$；达到一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提 	5	台



		供承诺函)； 5. 规格、尺寸(±5%)：长 1500mm*宽 760mm*高 800mm		
50	商用冷柜 (风冷冷 藏工作 台) 2▲	1. 制冷方式：风冷；温度：+10℃~-1℃；电源 220V50Hz，功率：≥320W；门数：双门 2. 台面、门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 2 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 3. 采用的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好； 4. 净容积：≥400L；冷柜间室温度等级为 H2 级 (+10℃~-1℃) 标准下，总能量消耗：≤ 1.17kwh/24h；达到一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提供承诺函）； 5. 规格、尺寸(±5%)：长 1800mm*宽 760mm*高 800mm	1	台
51	单通移门 荷台柜 1 ▲	1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板采用≥厚 1.5mm304 不锈钢，层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 规格、尺寸(±5%)：长 2000mm*宽 700mm*高 800mm	4	台
52	单通移门 荷台柜 2 ▲	1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板采用≥厚 1.5mm304 不锈钢，层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 规格、尺寸(±5%)：长 1800mm*宽 700mm*高 800mm	1	台
53	单通移门 荷台柜 3 ▲	1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板采用≥厚 1.5mm304 不锈钢，层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。	1	台



		5. 规格、尺寸(±5%):长 1500mm*宽 700mm*高 800mm		
54	单通移门 荷台柜 4 ▲	1. 整体采用 304 不锈钢制作; 2. 台面板采用≥厚 1.5mm304 不锈钢,层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作; 3. 焊接口经过打磨处理,整体无尖角和毛刺; 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱,配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 规格、尺寸(±5%):长 1500mm*宽 750mm*高 800mm	1	台
55	紫外线消毒灯▲	1. 功率: ≥36W,管长≥1.2 米,管径 23mm。 2. 采用石英玻璃或其他透紫玻璃的低气压汞蒸气放电灯,放电产生以波长为≥250nm 为主的紫外线辐射,其紫外辐射来杀灭细菌。 3. 配 G13 灯头的底座 1 套。	25	台
56	干手器▲	1. 额定功率: ≥1400W,感应距离: 11-13cm,风速: ≥10.5m/s。 2. 规格、尺寸(±5%):长 250mm*宽 165mm*高 470mm	10	台
57	洗手星盆 (感应式)▲	1. 采用 304#不锈钢制作;台面厚≥1.2mm 不锈钢,背板厚≥1.0mm 不锈钢;星盆斗厚≥1.2mm 不锈钢;配感应水龙头一支。 2. 规格、尺寸(±5%):长 500mm*宽 450mm*高 600mm	12	台
58	双通移门 荷台柜▲	1. 整体采用 304#不锈钢制作; 2. 台面板采用≥厚 1.5mm304 不锈钢,层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作; 3. 焊接口经过打磨处理,整体无尖角和毛刺; 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱,配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 规格、尺寸(±5%):长 2000mm*宽 900mm*高 800mm	6	台
59	GN 饼盆车 ▲	1. 采用 304 不锈钢制作; 2. 车支架材料厚≥1.5mm ; 3. 横插条材料厚≥1.2mm; 4. 立柱采用≥长 38mm*宽 25mm*厚 1.2mm 不锈钢矩管 5. 车身后配活动防滑挡条,配四个重型静音尼龙轮(两定向带刹车,两万向); 6. 所有明处焊接需满焊且进行拉丝打磨处理,明处无焊接,打磨痕迹,阴处无倒刺及利口。 7. 规格:不低于 15 盘	18	台



60 ★	油烟净化 一体机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 油烟净化一体机材质采用采用不锈钢 201 双面油墨拉丝，厚度$\geq 1.0\text{mm}$。 2. 采用翻转及模块结构，可翻转式及模块化结构设计，节约运输、存储空间，方便安装，利于维护。单台设备具备不少于两个独立的防爆 LED 照明灯。每台设备自带排风动力和净化能力，无需二次增添其它排风设备和净化设备。 3. 100%额定风量条件下的去除效率$\geq 96\%$。 4. 单台设备排风量$\geq 6000\text{m}^3/\text{h}$，流速$\geq 22\text{M/S}$。 5. 标准限值$\leq 70\text{dB(A)}$。 6. 第二类污染物最高允许排放浓度一级标准。 7. 油烟净化一体机要能低电压通过变频软启动，具有市电相序自动识别功能，保证风机不会反转，在缺项的情况下，风机也能够自动保护，并停止运行。 8. 所投产品应具备自动开关机功能。 9. 油烟净化一体机应具备良好的特级防火性能。 10. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 2150mm*宽 1400mm*高 1000mm 	104	米
61	油烟净化 一体机 （静电式）▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用前端高压静电原理，材质采用 201#不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$。 2. 产品单组整机功率$\leq 1.5\text{KW}$，电压 380V，采用四级净化综合净化效率达 98%以上，低空直排目测无烟。 3. 设备本体阻力$\leq 66\text{pa}$，本体漏风率$\leq 0.9\%$，80%额定风量条件下的去除效率$\geq 98.5\%$，100%额定风量条件下的去除效率$\geq 98\%$，120%额定风量条件下的去除效率$\geq 97\%$ 4. 油烟净化一体机额定风量值$\geq 6000\text{m}^3/\text{h}$。 5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1440mm*宽 1300*高 1000mm 	14.4	米
62	全自动节能双头双尾小炒灶 1▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 304 不锈钢板制造，面板、前脸板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板采用不锈钢板，板厚$\geq 1.0\text{mm}$，龙骨架采用\geq长 25mm*宽 38mm*厚 1.2mm 国标不锈钢方管；衬板电解镀锌钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$，灶身双层热轧钢板，隔热层厚$\geq 40\text{mm}$，炉膛$\geq 50\text{mm}$ 厚耐高温材料；炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度$\geq 2.0\text{mm}$ 内配聚能网 2. 炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配金属聚能网；配全预混式节能炉头，直流风机，一键启 	6	台



		<p>动；</p> <p>3. 所投产品额定热负荷$\geq 35\text{KW} \times 2$ 炉头，热负荷准确度$\pm 10\%$以内，热效率$\geq 48\%$以上；</p> <p>4. 配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压器，最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在$\pm 10\%$范围内。</p> <p>5. 设备有主板保护功能(主板具有自动检测温度并保护功能，当温度大于设定值时切断气阀并报警。)</p> <p>6. 设备有节能功能。单个额定热负荷$\geq 35\text{KW}$，实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%，能源合理利$\geq 45\%$</p> <p>7. 设备有火力功率调节及火力控制。所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤ 0.10。</p> <p>8. 燃气泄漏报警器自动关闭阀门，关闭时间$\leq 10\text{S}$。灶具熄火保护装置自动燃烧器控制系统再点火安全时间$\leq 2\text{S}$。</p> <p>9. 规格、尺寸 ($\pm 5\%$)：长 2000mm*宽 1250mm*高 800mm+450mm</p>		
63	全自动节能双头双尾小炒灶 2▲	<p>1. 304 不锈钢板制造，面板、前脸板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板采用不锈钢板，板厚$\geq 1.0\text{mm}$，龙骨架采用\geq长 25mm*宽 38mm*厚 1.2mm 国标不锈钢方管；衬板电解镀锌钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$，灶身双层热轧钢板，隔热层厚$\geq 40\text{mm}$，炉膛$\geq 50\text{mm}$ 厚耐高温材料；炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度$\geq 2.0\text{mm}$ 内配聚能网</p> <p>2. 炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配金属聚能网；配全预混式节能炉头，直流风机，一键启动；</p> <p>3. 所投产品额定热负荷$\geq 35\text{KW} \times 2$ 炉头，热负荷准确度$\pm 10\%$以内，热效率$\geq 48\%$以上；</p> <p>4. 配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压器，最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在$\pm 10\%$范围内。</p> <p>5. 设备有主板保护功能(主板具有自动检测温度并保护功能，当温度大于设定值时切断气阀并报警。)</p> <p>6. 设备有节能功能。单个额定热负荷$\geq 35\text{KW}$，实测热负荷与额定热负荷偏差不大于 10%，能源合理利</p>	2	台



		<p>≥45%</p> <p>7. 设备有火力功率调节及火力控制。所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤0.10。</p> <p>8. 燃气泄漏报警器自动关闭阀门，关闭时间≤10S。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。</p> <p>9. 规格、尺寸(±5%):长 2200mm*宽 1200mm*高 800mm</p>		
64	全自动节能单头单尾小炒灶 3▲	<p>1. 304 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、后立板采用不锈钢板，板厚≥1.0mm, 龙骨架采用≥长 25mm*宽 38mm*厚 1.2mm 国标不锈钢方管；衬板电解镀锌钢板厚≥1.2mm, 灶身双层热轧钢板，隔热层厚≥40mm, 炉膛≥50mm 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 内配聚能网</p> <p>2. 炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配金属聚能网；配全预混式节能炉头，直流风机，一键启动；</p> <p>3. 所投产品额定热负荷≥35KW*2 炉头，热负荷准确度±10%以内，热效率≥48%以上；</p> <p>4. 配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压器，最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在±10%范围内。</p> <p>5. 设备有主板保护功能(主板具有自动检测温度并保护功能，当温度大于设定值时切断气阀并报警)。</p> <p>6. 设备有节能功能。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≥45%</p> <p>7. 设备有火力功率调节及火力控制。所投设备燃烧工况下干烟气中 CO (a=1) ≤0.10。</p> <p>8. 燃气泄漏报警器自动关闭阀门，关闭时间≤10S。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。</p> <p>9、规格、尺寸(±5%)：长 1100mm*宽 1200mm*高 800mm+450mm</p>	2	台



65	炉拼柜 1 ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板及背板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 3. 立柱采用$\geq \Phi 51$*厚 1.0mm 不锈钢圆管，配全不锈钢可调节高度子弹脚； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 350mm*宽 1250mm*高 800mm+450mm 	28	台
66	炉拼柜 2 ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板及背板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 3. 立柱采用$\geq \Phi 51$*厚 1.0mm 不锈钢圆管，配全不锈钢可调节高度子弹脚； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：宽 300mm*长 1200mm*高（800mm+450mm） 	6	台
67	炉拼柜 3 ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板及背板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 3. 立柱采用$\geq \Phi 51$*厚 1.0mm 不锈钢圆管，配全不锈钢可调节高度子弹脚； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：宽 350mm*长 1200mm*高（800mm+450mm） 	1	台
68	厨房灭火 专用系统 1▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 产品采用感温片熔断方式结合机械阀启动设备，工作电源：AC:187V~242V。感温片动作温度$^{\circ}\text{C}$：180± 3。 2. 管路总长度≥ 25.7 米，管路直径：$\geq 16\text{mm}$，喷嘴数量≥ 22 只，药剂管道采用 16*2 mm 304 不锈钢管； 3. 工作原理：采用机械式启动方式，联动控制盘全天候 24 小时实时监测设备情况。火情发生时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火的同时发出声光报警信号。灭火剂喷射完成后，水流阀自动开启，对烹饪设备及高温油脂进行降温，使其温度降低到燃点以下，防止复燃； 4. 驱动气体：氮气（N₂）；驱动气体单独存放于高压容器中，驱动气体充装压力达到$\geq 13\text{MPa}$。 5. 主要配件：独立联动控制盘，驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱、食用油专用灭火药剂及释放机构等； 	4	台



		<p>6. 产品须具有 CMA 或 CNAS 资质的第三方检验机构出具的检验报告（提供加盖供应商公章的承诺函，承诺验收时提供具有 CMA 或 CNAS 资质的第三方检验机构出具的检验报告复印件并加盖公章）；灭火剂类型：食用油专用灭火药剂；灭火药剂充装质量 $\geq 12.6\text{kg}$ 或 ($\geq 9.6\text{L}$)，灭火药剂有效期：≥ 6 年。食用油专用灭火药剂为无毒型。</p> <p>7. 装置最大工作压力：$\geq 1.2\text{MPa}$。</p> <p>8. 厨房设备灭火装置配置独立的联动控制盘，该联动控制盘具备驱动气瓶压力显示及欠压报警功能：控制盘具备压力显示功能，可实时查看厨房设备灭火装置的氮气驱动瓶压力值。当驱动气瓶压力值低于设定范围时，会触发报警，提醒用户及时进行处理。</p> <p>9. 附加功能：设备安装实际使用中装置启动灭火的同时，可联动燃气切断阀切断燃气，同时具备向消防控制中心输出的接口。</p>		
69	厨房灭火专用系统 2▲	<p>1. 产品采用感温片熔断方式结合机械阀启动设备，工作电源：AC:187V~242V。感温片动作温度$^{\circ}\text{C}$：180 ± 3。</p> <p>2. 管路总长度≥ 22.7 米，管路直径：$\geq 16\text{mm}$，喷嘴数量≥ 13 只，药剂管道采用 16*2 mm 304 不锈钢管；</p> <p>3. 工作原理：采用机械式启动方式，联动控制盘全天候 24 小时实时监测设备情况。火情发生时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火的同时发出声光报警信号。灭火剂喷射完成后，水流阀自动开启，对烹饪设备及高温油脂进行降温，使其温度降低到燃点以下，防止复燃；</p> <p>4. 驱动气体：氮气 (N_2)；驱动气体单独存放于高压容器中，驱动气体充装压力达到$\geq 13\text{MPa}$。</p> <p>5. 主要配件：独立联动控制盘，驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱、食用油专用灭火药剂及释放机构等；</p> <p>6. 产品须具有 CMA 或 CNAS 资质的第三方检验机构出具的检验报告（提供加盖供应商公章的承诺函，承诺验收时提供具有 CMA 或 CNAS 资质的第三方检验机构出具的检验报告复印件并加盖公章）；灭火剂类</p>	5	台



		<p>型：食用油专用灭火药剂；灭火药剂充装质量$\geq 12.6\text{kg}$ 或 ($\geq 9.6\text{L}$)，灭火药剂有效期：≥ 6 年。食用油专用灭火药剂为无毒型。</p> <p>7. 装置最大工作压力：$\geq 1.2\text{MPa}$。</p> <p>8. 厨房设备灭火装置配置独立的联动控制盘，该联动控制盘具备驱动气瓶压力显示及欠压报警功能：控制盘具备压力显示功能，可实时查看厨房设备灭火装置的氮气驱动瓶压力值。当驱动气瓶压力值低于设定范围时，会触发报警，提醒用户及时进行处理。</p> <p>9. 附加功能：设备安装实际使用中装置启动灭火的同时，可联动燃气切断阀切断燃气，同时具备向消防控制中心输出的接口。</p>		
70 ★	全自动节能单头大锅灶▲	<p>1. 炉膛口径：$\geq 350\text{mm}$，进气口：DN20，进水管：DN15，排水管：DN25；304 不锈钢板制造，面板、前脸板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板采用 201 不锈钢，板厚$\geq 1.0\text{mm}$，龙骨架采用\geq长 25mm*宽 38mm*厚 1.2mm 国标不锈钢方管；衬板电解镀锌钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$，灶身双层热轧钢板，隔热层厚$\geq 40\text{mm}$，炉膛$\geq 50\text{mm}$ 耐高温材料；炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配金属聚能网；配全预混式节能炉头，直流风机，一键启动；</p> <p>2. 设备额定热负荷$\geq 35\text{KW}$，热效率 65%以上。</p> <p>3. 设备有主板保护功能(主板具有自动检测温度并保护功能，当温度大于设定值时切断气阀并报警。</p> <p>4. 规格、尺寸($\pm 5\%$)：长 1000mm*宽 1250mm*高 800mm+450mm</p>	16	台
71	双温四门高身柜▲	<p>1. 制冷方式：风冷；冷藏室温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；冷冻室温度：$-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$；电源 220V50Hz，功率：$\geq 660\text{W}$；门数：四门；</p> <p>2. 门板、侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 6 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 净容积：$\geq 760\text{L}$；带融霜加热；带防凝露加热；双机双温，冷冻室温度等级为 L3 级($-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$)、冷藏室温度等级为 H2 级 ($+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$) 标准下，</p>	13	台



		<p>总能量消耗：$\leq 5.12\text{kwh}/24\text{h}$；达到一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数（投标时提供承诺函）；</p> <p>5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1200mm*宽 700mm*高 1950mm</p>		
72	<p>双门蒸饭柜(燃气) ▲</p>	<p>1. 整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>2. 炉头采用油气两用节能炉头，配置 24 格蒸饭盘，内胆采用$\geq 5\text{mm}$ 钢板制作；</p> <p>3. 立柱采用$\geq \Phi 51$*厚 1.2mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节；</p> <p>4. 蒸箱电气部件的外壳防护等级不低于 IP24，蒸箱进气管与外部燃气供气管应采用硬管连接，连接处距地面净高宜大于 200mm，连接方式应采用管螺纹连接方式，从燃气入口到燃气阀门，15KPa 压力下、漏气量$\leq 0.02\text{L}/\text{h}$；干烟气中 CO（$\alpha = 1$）含量$\leq 0.10\%$；热效率$\geq 80\%$；蒸汽压力$\leq 200\text{Pa}$，验收时提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数（提供加盖供应商公章的承诺函，承诺验收时提供具有 CMA 或 CNAS 资质的第三方检验机构出具的检验报告复印件并加盖公章）；</p> <p>5. 对触及带电部件的防护、接地措施、电气强度、内部布线、电源连接、外部导线用接线端子、螺钉和连接、爬电距离检验合格，验收时提供检测报告复印件加盖供应商鲜章（提供承诺函）。</p> <p>6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1150mm*宽 900mm*高 1800mm</p>	14	台
73	拼板▲	<p>1. 采用 304#$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢制作。</p> <p>2. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 350mm*宽 700mm*高 50mm</p>	4	台
74	<p>全自动节能双头矮汤炉▲</p>	<p>1. 采用 304 不锈钢制作，台面面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板、背板等厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2. 热效率$\geq 55\%$；</p> <p>3. 火焰为纯蓝色火焰，中心温度≥ 1300 度，出菜速度快；</p> <p>4. 节能率高，达到 50%以上；</p> <p>5. 配置高性能低噪音风机，在保证炉灶火力猛的情况下，噪音低；</p> <p>6. 配置高性能聚热板，可将散失热量发挥到锅底，</p>	3	台



		<p>提高锅底热量；</p> <p>7. 整体炉膛设计，维修率低。</p> <p>8. 规格、尺寸（±5%）：长 1300mm*宽 700mm*高 500mm+720mm</p>		
75	全自动节能单头矮汤炉▲	<p>1. 采用 304 不锈钢制作，台面面板厚度≥1.2mm, 侧板、背板等厚度≥1.0mm；</p> <p>2. 热效率≥55%；</p> <p>3. 火焰为纯蓝色火焰，中心温度≥1300 度，出菜速度快；</p> <p>4. 节能率高，达到 50%以上；</p> <p>5. 配置高性能低噪音风机，在保证炉灶火力猛的情况下，噪音低；</p> <p>6. 配置高性能聚热板，可将散失热量发挥到锅底，提高锅底热量；</p> <p>7. 整体炉膛设计，维修率低。</p> <p>8. 规格、尺寸（±5%）：长 700mm*宽 750mm*高 800mm+450mm</p>	1	台
76	三层栅格货架▲	<p>1. 采用 304 不锈钢制作；</p> <p>2. 立柱采用≥Φ48mm*厚 1.2mm 厚不锈钢管，内框采用≥长 38mm*宽 25mm*厚 1.2mm 不锈钢方管；</p> <p>3. 整体无尖角和毛刺；</p> <p>4. 配全不锈钢可调子弹脚。</p> <p>5. 规格、尺寸(±5%)：长 1100mm*宽 700mm*高 1600mm</p>	4	台
77	不锈钢感应皂液器▲	<p>1. 材质：ABS/PC；</p> <p>2. 安装方式：挂壁式；</p> <p>3. 容量：≥350ML。</p> <p>4. 规格、尺寸（±5%）：长 6.5cm*宽 7cm*高 21cm</p>	10	台
78	单通移门荷台柜带靠背 1▲	<p>1. 整体采用 304#优质不锈钢制作；</p> <p>2. 台面采用≥厚 1.5mm304 不锈钢，层板、侧板、围板、门面板均采用≥厚 1.2mm304 不锈钢制作；</p> <p>3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。</p> <p>5. 规格、尺寸（±5%）：长 1500mm*宽 760mm*高 800mm+150mm</p>	4	台



79	单通移门 荷台柜带 靠背 2▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304#不锈钢制作； 2. 台面板采用\geq厚 1.5mm304 不锈钢，层板、侧板、围板、门面板均采用\geq厚 1.2mm304 不锈钢制作； 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1660mm*宽 760mm*高 800mm+150mm 	1	台
80	双头蒸煮 炉(电热) ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304#不锈钢制作；台面板采用\geq 1.5mm304 不锈钢，前板、侧板、围板、挡板均采用\geq1.2mm304 不锈钢制作； 2. 内置发热管，功率：380V/\geq12KW，旋钮式温度调节，可调温度 50~190℃，调温更加简单、精确。 3. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 4. 不锈钢重力脚做支撑立柱，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 产品功能：可用于煮面、煮粉、蒸包、蒸馒头。 6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1800mm*宽 1200mm*高 800mm+450mm 	2	台
81	双门发酵 箱▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用双层发泡的不锈钢材质制作而成； 2. 全自动喷雾式加热加湿，迅速产生蒸汽，箱体内外采用全不锈钢喷； 3. 层数：36 层，双门，采用竖盘插盘式； 4. 可透视玻璃窗全程观察发酵情况，带自动进水功能； 5. 采用分段式控制面板：带定时定温功能/照明/热风循环功能，使箱内能均匀发热； 6. 采用节能蒸汽发生器，喷雾系统通过柜内输送，输出蒸汽，使整体温度均匀。 7. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1100mm*宽 1040mm*高 2060mm 	2	台
82	面粉车▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 箱体厚度\geq1.2mm, 箱盖厚度\geq1.0mm； 3. 配 4 个承重型万向轮（其中两个带刹车）。 4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 500mm*宽 525mm*高 500mm 	2	台



83	不锈钢案板工作台 (三围边) ▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面板采用 304 厚度$\geq 1.5\text{mm}$, 层板采用 304 厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 制作; 2. 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$\geq 1.2\text{mm}$; 3. 横管采用 $\Phi 38$*厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作; 4. 采用 $\Phi 48$*厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管做支撑立柱; 5. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚; 6. 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺。 7. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长 1350mm*宽 760*高 800mm+200 (mm) 	4	台
84	单通移门挂墙柜▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质; 2. 内衬加强筋, 加强筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$; 3. 底板厚度$\geq 1.2\text{mm}$、柜身厚度$\geq 1.0\text{mm}$、门板厚度$\geq 1.0\text{mm}$; 4. 配铝合金轨道吊轮滑动趟门; 5. 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺; 6. 规格、尺寸($\pm 5\%$): 长 1700mm*宽 350mm*高 600mm 	2	台
85	馒头机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外形尺寸: 长 1300mm*宽 500mm*高 960mm ($\pm 5\%$); 功率: $\geq 3\text{KW}$; 电压: 380V 2. 效率: ≥ 4000 个/小时 成型规格: 100 克/个 (球形)。 	2	台
86	全自动压面机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外形尺寸: 长 1130mm*宽 610*高 1060mm ($\pm 5\%$); 功率: $\geq 3\text{KW}$; 电压: 380V 2. 轧辊调整范围: 5-25mm, 压面最大宽度: $\geq 350\text{mm}$ 3. 全自动压面结构, 面团放置下输送带上, 开机后可自动输送、压、折叠。减少机器与人手接触次数, 消除安全隐患。 	3	台
87	搅拌机▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格: 700*610*1180mm ($\pm 5\%$), 容量: ≥ 45 升 (标配 1 桶 1 球 1 扇); 2. 电压: 380V/50Hz (三相), 功率: $\geq 1.3\text{KW}$; 3. 速度: 采用三挡排速齿轮传动, 机器带有防护罩, 方便安全; 	2	台



88	精装和面机▲	<p>1. 尺寸：长 955mm*宽 570mm*高 1060mm（±5%），功率：≥2KW，电压：380V。</p> <p>2. 采用新型传动桨叶式搅拌结构，噪音低，最大和面量：≥50kg/次，效率：≥400KG/H。</p> <p>3. 机器配有安全急停装置，</p> <p>4. 安全锁止装置：采用双锁止装置，防止单锁止结构损坏而发生人身伤害；验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件佐证（投标时提供承诺函）。</p>	2	台
89	三层六盘电烤箱▲	<p>1. 上下独立温控：液晶数控显示，设 99 分钟定时功能 0-300 度调温区间；</p> <p>2. 设有双层玻璃隔热宽敞玻璃视窗及照明设施；</p> <p>3. 上下 6 条红外线加热管，均匀发热，烘焙效果更均匀；</p> <p>4. 超大炉膛设计：层距≥22CM，使烘焙效果更好；</p> <p>5. 不锈钢拉手。</p> <p>6. 规格、尺寸（±5%）：长 1220mm*宽 850mm*1700mm</p>	2	台
90	电饼铛▲	<p>1. 外壳采用 304 全不锈钢制作，耐高温，一体成型；</p> <p>2. 全自动双温双控型，电热管加热，上下控温独立掌控，单独控制；</p> <p>3. 采用智能化控制程序，选用传感器，有蜂鸣报警装置，超温保护功能，确保安全使用；</p> <p>4. 边缘圆滑设计，使用更安全防止碰伤，锅宽度≥540mm。</p> <p>5. 规格、尺寸（±5%）：长 650mm×宽 800mm×高 850mm</p>	4	台
91	商用冷柜（风冷双门展示柜）▲	<p>1. 制冷方式：风冷；温度：+10℃~-1℃；门数：双门；</p> <p>2. 双层钢化玻璃门；侧板、内板 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 6 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；配锁；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 采用的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>4. 净容积：≥860L；总展示面积：≥1.4 平方米；带 LED 照明灯；冷柜间室温度等级为 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤4.52kwh/24h；达到</p>	3	台



		一级能效标准，验收时提供中国能效标识、能源效率检测报告佐证参数(投标时提供承诺函)； 5. 规格、尺寸(±5%)：长 1200mm*宽 700mm*高 1950mm		
92	双层工作台▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度≥1.5mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 3. 下层板材料厚度≥1.0mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 5. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 6. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚。 7. 规格、尺寸(±5%)：长 850mm*宽 700mm*高 800mm	2	台
93	双层工作台▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度≥1.5mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 3. 下层板材料厚度≥1.0mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 5. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 6. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚。 7. 规格、尺寸(±5%)：长 700mm*宽 700mm*高 800mm	2	台
94	煮面炉▲	1. 规格：长 700*宽 700*高 800mm(±5%)，钮式温度调节，可调温度 50~190℃，调温更加简单、精确； 2. 台面采用 304#≥1.2mm 不锈钢板制作，围板采用 304#≥1.0mm 不锈钢板制作。 3. 容量：≥70L，功率：≥9KW，电压：220V，内/外直径：≥45CM，桶深：≥43CM。	16	台
95	四格保温售饭工作台▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 面板采用≥1.2mm 不锈钢制作； 3. 面板及层板板下均采用≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固； 4. 围板及门板采用≥1.0mm 优质不锈钢磨砂贴塑板； 5. 柜门采用滑轮设计，开关无卡顿； 6. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 7. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；	2	台



		8. 温度范围：40-60° C 可调。 9. 规格、尺寸（±5%）：长 700mm*宽 700mm*高 800mm		
96	拼板▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度≥1.5mm。 3. 规格、尺寸（±5%）：长 600mm*宽 470mm*高 50mm	14	台
97	五格保温台▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板采用厚度≥1.2mm 不锈钢制作； 3. 面板及层板板下均采用厚度≥1.2mm 不锈钢 U 型加强筋加固； 4. 围板及门板采用厚度≥1.0mm 不锈钢板； 5. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度； 7. 温度范围：40-60° C 可调。 8. 规格、尺寸（±5%）：长 1800mm*宽 700mm*高 800mm	72	台
98	保温饭桶▲	1. 规格：长 900mm*宽 700mm*高 800mm（±5%），钮式温度调节，可调温度 40-60℃，调温更加简单、精确； 2. 台面采用 304#≥1.2mm 不锈钢板制作，围板采用 304#≥1.0mm 不锈钢板制作。 3. 容量：≥70L，功率：≥2KW，电压：220V，内/外直径：≥45CM，桶深：≥43CM。	50	台
99	单通移门碗柜▲	1. 整体采用 304#不锈钢板制作；底板和层板采用 mm1.2mm 不锈钢板，柜身采用≥1.0mm 不锈钢板，门板采用≥1.0mm 不锈钢板； 2. 上下配不锈钢滑动趟门四扇，滑门底部配静音滑动轮；内置活动层板二片，内分四层；柜脚采用≥Φ51mm 全钢可调脚。 3. 规格、尺寸（±5%）：长 1200mm*宽 500mm*高 1800mm	8	台
100	双层平板工作台▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度≥1.5mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 3. 下层板材料厚度≥1.0mm，内衬 U 型加强筋，加强筋厚度≥1.2mm； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 5. 立柱采用≥Φ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 6. 配全不锈钢可调式全钢子弹脚。 7. 规格、尺寸（±5%）：长 1800mm*宽 700mm*800mm	2	台



101	食品留样柜（带双锁）▲	<p>1. 制冷方式：直冷；温控类型：机械\数显；温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；电源：220V50Hz，功率：$\geq 280\text{W}$；门数：玻璃单门；</p> <p>2. 产品整机材质达到食品级；使用环保冷媒，采用节能压缩机；箱体整体发泡；</p> <p>3. 净容积：$\geq 515\text{L}$，总展示面积：$\geq 0.84\text{m}^2$；温度等级为H2级（$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 2.50\text{kwh}/24\text{h}$；验收时提供中国能效标识及能源效率检测报告并加盖投标人鲜章（投标时提供承诺函）。</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 700mm*宽 700mm*高 1950mm</p>	6	台
102	四头光波炉▲	<p>1. 采用 304#不锈钢制作，面板材料厚度$\geq 1.2\text{mm}$，围板、门板材料厚度$\geq 1.2\text{mm}$。</p> <p>2. 功率：1.8（kw）*4(个头)，电压（V）：380。</p> <p>3. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 700mm*宽 700mm*高 800mm</p>	6	台
103	筷子消毒车▲	<p>1. 规格：长 750mm*宽 450mm*高 800mm（$\pm 5\%$），电压：220V，功率：$\geq 350\text{W}$。</p> <p>2. 材质：304 不锈钢，一次可消毒≥ 1200 双筷子。</p>	14	台
104	小件投掷柜▲	<p>1. 产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。</p> <p>2. 2. 采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。</p> <p>3. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 5800mm*宽 350mm*高 880mm</p>	2	台
105	四根绳圆带式餐盘传送机▲	<p>1. 机身采用不锈钢矩管框架焊接结构，整体模块式组合；</p> <p>2. 面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢，侧板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢折弯、焊接制作，表面造型美观，光滑整洁；</p> <p>3. 机头、机尾两端均设有漏斗式过滤排渣设计，水、渣分离，方便清洁；</p> <p>4. 4. 采用橡胶/不锈钢丝杆调节减震脚垫调整设备高度；</p> <p>5. 胶条式传送胶条采用高分子 PE 塑料；</p> <p>6. 传送链轮、带轮均采用高分子尼龙材料，所有传动轴采用 304 不锈钢制作；</p> <p>7. 工作轴承采用双层密封，防水性能好。传动电机采用名牌摆线针轮式减速机。</p> <p>8. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 9700mm*宽 530mm*高 880mm</p>	2	台



106	活动浸泡池▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面厚度\geq1.2mm；星盆厚度\geq1.2mm；背板厚度\geq1.2mm； 3. 立柱采用\geqΦ38*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作；横管采用\geqΦ38*1.2mm 不锈钢圆管制作； 4. 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； 5. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6. 面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便； 7. 配四只静音轮，其中两只带刹车； 8. 规格、尺寸（\pm5%）：长 1200mm*宽 800mm*宽 700mm 	2	台
107	单层墙架▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材质采用 304 不锈钢板制作，面板\geq1.2mm 厚，不锈钢板支架\geq厚 1.5mm。 2. 所有明处焊接需满焊且进行拉丝打磨处理，明处无焊接，打磨痕迹，阴处无倒刺及利口。 3. 规格、尺寸（\pm5%）：长 2100mm*宽 350mm*高 240mm 	2	台
108	单孔收餐台▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面板材料厚度\geq1.5mm；整体厚度\geq40mm，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\geq1.2mm； 3. 横管采用Φ38*厚\geq1.2mm 不锈钢圆管制作； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 5. 立柱采用Φ48*厚\geq1.2mm 不锈钢圆管制作； 6. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚。 7. 规格、尺寸（\pm5%）：长 800mm*宽 760mm*高 800mm+150mm 	3	台
109	牛角抽气罩▲	<ol style="list-style-type: none"> 1、烟罩主体采用厚度\geq1.2mm304 不锈钢制作； 2、所有明处焊接需满焊且进行拉丝打磨处理，明处无焊接，打磨痕迹，阴处无倒刺及利口。 	6	台
110	预冲洗喷淋系统连拦渣框▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 台面厚度\geq1.5mm；星盆厚度\geq1.2mm；背板厚度\geq1.2mm； 3. 立柱采用\geqΦ48*厚 1.2mm 不锈钢圆管制作； 4. 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； 	2	台



		<p>5. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>6. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚。</p> <p>7. 规格、尺寸（±5%）：长 800mm*宽 800mm*高 800mm</p>		
111	长龙式洗碗机▲	<p>1. 功率参数：整机功率≤68.2KW（380V/50Hz）；</p> <p>2. 规格参数：整机规格长 4500mm*宽 850mm*高 1900mm（±5%），有效装载清洗宽度 620mm，高度 420mm；耗水量≤320L/h；</p> <p>3. 水箱配置：强力清洗水箱+高温漂洗箱+导水循环即热高温水箱；模块配置：单缸单喷单烘；</p> <p>4. 清洗/烘干温度：主洗 60-65℃，漂洗 80-85℃，稳定恒温清洗模式；烘干温度：80-100℃循环干燥热风；</p> <p>5. 清洗数量：1500-2000（碟/小时）；</p> <p>6. 产品选配：304 不锈钢，316 不锈钢发热管，过载保护电机，便捷万向轮重力脚；</p> <p>7. 电控系统：配置计算机微程序控制的全电子按键式智能面板，三点式轻触操作；</p> <p>8. 洗涤调节：洗碗机操作面板上直接配置调速旋钮，显示调速速率，无极变频调速；</p> <p>9. 节能装置：多组特定的红外光电感应开关，有效节水装置；</p> <p>10. 智能系统：多重水位监测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，有效杜绝发热管干烧，配置开门停机感应装置；</p> <p>11. 加热装置：独创的双锅炉加热技术，实现 8 分钟极速净水加热，快速启动清洗程序；</p> <p>12. 烘干系统：采用冷风干燥餐具表面湿度，运用多翼式风机导入热风，迅速循环烘干餐具；</p> <p>13. 外观设计：洗涤模块带可视窗，直观动态清洗，高透性、高硬度、耐高温；</p> <p>14. 清洗结构：可拆卸式喷淋管便于清洗，整体水箱瀑布式导水循环结构，持续高温；</p> <p>15. 电箱保护：电箱顶部双层设计，坚固耐用，有效隔热，防水，保障电箱安全；</p> <p>16. 洗碗机洗涤效果：可清洗陶瓷、密胺、不锈钢、pp 等材料（或餐盘、餐碗、筷子、汤勺等类型）的</p>	2	台



		<p>餐具，洗涤后的餐具且大肠菌群未测出、沙门氏菌未测出、游离式余氯<0.03，十二烷基苯磺酸钠未测出；</p> <p>17. 防护、耐温、可靠性等要求</p> <p>18. 洗碗机质量要求：洗碗机主洗模块、漂洗模块、烘干模块符合《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》《家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》；洗碗机主机符合《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、《家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》。</p> <p>19. 规格、尺寸($\pm 5\%$)：长4500mm*宽850mm*高1900mm</p>		
112	开水器带底座▲	<p>1. 容量$\geq 36L$；</p> <p>2. 外壳采用304不锈钢板厚度$\geq 0.8mm$；</p> <p>3. 内胆：采用304不锈钢板，厚度$\geq 0.8mm$，并配置底座；</p> <p>4. 具有超温保护、防漏电保护、水流量过低保护、接地保护、防干烧保护、故障报警；</p> <p>5. 规格、尺寸($\pm 5\%$)：长420mm*宽280mm*高700mm</p>	2	台
113	高温热风循环保洁库▲	<p>1. 库体外壁采用不锈钢板制作，厚为$\geq 1.0mm$，内壁采用430不锈钢板制作，厚为$\geq 0.5mm$，库体为为专用保温板经复合压制而成厚度为$\geq 100mm$。</p> <p>2. 库门为双层钢化玻璃，可耐高温≥ 300度。地板加铺$\geq 3mm$厚滑铝板，防止湿滑，更加人性化。库内配防水、防潮灯。</p> <p>3. 控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，操作方便。消毒温度、时间可控、数字显示、直观准确。</p> <p>4. 该设备利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持均恒温，库内的餐具消毒更加彻底，该设备并具有烘干、贮存等功效。</p> <p>5. 可根据需要，设定为前后开门，更方便使用。对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌杀灭率99.99%，对乙肝表面抗原(HBsAg)的破坏呈阴性反应。对人体无任何副作用。消毒温度在$130^{\circ}C$以上，消毒时间可设定。</p>	2	台



		6. 库内配防水. 防潮灯. 消毒温度. 时间可控. 数字显示. 直观准确。该设备并具有烘干. 贮存等功效。 7. 规格、尺寸（±5%）：长 7700mm*宽 2800mm*高 2800mm		
114	六门更衣柜▲	1. 采用 304 不锈钢材质； 2. 底板及层板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，侧板、围板、门面板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 3. 面板及内层板板下均采用 U 型加强筋加固； 4. 焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 5. 配全不锈钢可调脚。 6. 规格、尺寸（±5%）：长 1200mm*宽 400mm*高 1800mm	26	台
115	柜式收餐车连垃圾桶▲	1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢，侧板、围板均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304 优质不锈钢制作； 2. 面板板下采用 U 型加强筋加固； 3. 采用 $\geq \text{Ø}48 \times$ 厚 1.0mm 不锈钢管做支撑立柱； 4. 配置不锈钢可调脚，可调节高度。 5. 规格、尺寸（±5%）：长 1500mm*宽 800mm*高 900mm	1	台
116	柜式餐具收集车▲	1. 采用 \geq 厚 1.2mm304 不锈钢板制作； 2. 侧板、围板采用 \geq 厚 1.0mm304 不锈钢板制作； 3. 安装承重型 2 个万向脚轮，2 个定向脚轮。 4. 规格、尺寸（±5%）：长 800mm*宽 600mm*高 900mm	6	台
117	高身储物柜▲	1. 整体采用 304#不锈钢板制作；底板和层板采用 $\text{mm}1.2\text{mm}$ 不锈钢板，柜身采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，门板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 2. 上下配不锈钢滑动趟门四扇，滑门底部配静音滑动轮；内置活动层板二片，内分四层；柜脚采用 $\geq \text{Ø}51\text{mm}$ 全钢可调脚。 3. 规格、尺寸（±5%）：长 1200mm*宽 500mm*1800mm	2	台
118	刀具保洁柜▲	1. 箱内可放置 5~10 的把刀； 2. 开门即暂停工作，避免 UV 泄漏，确保使用安全； 3. 优质门锁，带钥匙； 4. 强力磁吸刀架。 5. 规格、尺寸（±5%）：长 410mm*宽 170mm*高 620mm	1	台



119	餐车▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢制作, 承重力强; 坚固耐用; 2. 车身面板采用 \geq 厚 1.2mm 304 不锈钢板制作, 分两层, 内衬加强筋, 加强筋厚度 \geq 1.2mm; 3. 主管采用 ϕ 38*\geq 厚 1.5mm 304 不锈钢结构管焊接; 4. 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺; 5. 配承重型不锈钢脚轮四个 (两定向两万向), 连优质轴承。 6. 规格、尺寸 (\pm5%): 长 850mm*宽 510mm*高 900mm 	4	台
120	三门海鲜蒸柜(燃气)▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 304 不锈钢制作; 2. 柜体支撑骨架采用 \geq 厚 1.2mm 不锈钢板, 侧板和围板采用 \geq 厚 1.0mm 的不锈钢板; 3. 柜体外壳采用 \geq 厚 1.2mm 的不锈钢板, 内胆采用厚度 \geq 5mm 的钢板; 4. 立管采用 \geq ϕ 51*厚 \geq 1.2mm 不锈钢管, 内含钢柱, 配不锈钢可调子弹脚, 可调节高度; 5. 炉台面板采用 \geq 厚 1.2mm 不锈钢板, 前沿带溢水排污槽, 配有挡渣板; 6. 配备气阀、长明火阀、水阀、及相应的气管、水管等配套部件。 7. 规格、尺寸 (\pm5%): 长 900mm*宽 900mm*1880mm 	1	台
121	单门蒸饭柜(燃气)▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 \geq 厚 1.2mm 304 不锈钢制作; 2. 采用简洁便利的扳扣式渐进门锁铰, 经久耐用; 3. 冲压成型的不锈钢饭盘及盘托; 多气囊嵌入式门封无漏气; 4. 产品设有自动进水等多种保护功能; 耐热聚胺脂整体发泡工艺, 令箱体绝热性能优良, 保温时间特长, 节能环保; 内燃式环保炉头, 一按式电子点火, 实时熄火保护设计, 超温保护设计, 自动熄火; 5. 立柱采用 ϕ 51*厚 \geq 1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢子弹脚进行调节。 6. 规格、尺寸 (\pm5%): 长 900mm*宽 900mm*高 1850mm 	1	台
122	四头煲仔炉▲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主要材质采用 304 不锈钢; 2. 炉台面及水围基板材厚度 \geq 1.5mm; 3. 炉身及炉背板板材厚度 \geq 1.2mm; 4. 炉体骨架: 长 40mm*宽 40mm*厚 3mm 角钢, 角钢需做防锈处理; 	1	台



		<p>5. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm}$*厚 1.0mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节。</p> <p>6. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 900mm*宽 1200mm*高 800mm+150mm</p>		
123	热风循环消毒柜▲	<p>1. 双门，全不锈钢外壳，整体发泡；</p> <p>2. 容积：$\geq 800\text{L}$，功率：$\geq 3000\text{W}$；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；子弹头柜脚；带独立温度显示器；</p> <p>3. 电热方式高温消毒，120°C以上保持时间≥ 15分钟，柜内最高温度可达145°C以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值> 5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值> 5.8，二星级消毒柜，验收时提供检测报告复印件加盖供应商鲜章（投标时提供承诺函）；</p> <p>4. 规格、尺寸（$\pm 5\%$）：长 1300mm*宽 650mm*高 1950mm</p>	1	台
其它				
1	壁挂式燃气蒸汽发生器▲	<p>1. 配进口电子压力启动保护开关加机械式安全泄压阀；</p> <p>2. 电子感应缺水保护系统；</p> <p>3. 燃气电子熄火保护系统；</p> <p>4. 燃烧部分采用 304\geq厚 3.0mm 不锈钢制作，内胆采用 304\geq厚 2.0mm 不锈钢制作。</p> <p>5. 规格、尺寸：$\geq 120\text{kg}$</p>	8	台
2	热水系统（室外）▲	<p>1. 容积：$\geq 500\text{L}$，热负荷功率：$\geq 80\text{KW}$。高热效内胆、加长强力阳极棒，防腐抗垢、健康卫生；大容积大功率，复热率高，供热水量大；装有电子温控器，35°C-85°C自由调节，机械式控制，出口封闭式设计，低压适用，温度恒定，高性能超厚保温层，降低散热损失，内置排污阀，方便清洗内筒，设恒温器、超温保护，温度/压力安全阀等多种自动控制与安全保护装置，安全可靠；可多台并联（便于后期增加需求量加装机组）。</p> <p>2. 配有超温保护装置和温度压力安全阀，LED 故障警示功能。</p>	2	台



排烟系统				
1	排烟管道 ▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	100 0	平 米
2	排烟弯头 ▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	50	平 米
3	风管法兰 ▲	1. ($\pm 5\%$) 长 50mm*宽 50mm*厚 4mm 角钢制作，表面涂防锈漆；与风管/弯头/变径匹配；	200	付
4	风管吊杆 ▲	1. 采用机械加工，吊杆平直，螺纹完整，光洁；	100	付
5	防火阀▲	1. 外壳采用镀锌钢板制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；自动控制型，控制温度 280℃； 2. 能有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保使用安全性。	16	套
6	止回阀▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；采用法兰与风管连接；	58	套
7	风管变径 ▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	40	平 米
8	风管软连接▲	1. 材质采用帆布材料制作；与高密闭性金属连接，有效缓解震动；	10	套
9	排烟风柜 ▲	1. 全镀锌板材质制造，基础防锈，外壳厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 内部采用一体成型镀锌支架焊接固定； 3. 外箱均为大尺寸检修门，拆卸方便，保养维修简易； 4. 采用多翼式低噪音前倾风轮； 5. 使用国内知名品牌纯铜 380V 4 极电机。 6. 风量：10000m ³ /H	2	台
10	风柜变频启动保护 ▲	1. 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器； 2. 通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电。	2	台
11	风柜减震支架▲	1. ($\pm 5\%$) 长 50mm*宽 50mm*厚 4mm 角钢制作，表面刷防锈漆；	2	台
12	风柜减震弹簧▲	1. 采用弹簧式减振	8	套



13	排烟雨帽 ▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 机械压制加强筋，采用法兰连接； *以实际完成量计。	9	套
14	烟罩上装饰板▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 120m*宽 950mm*厚 15mm	120	米
15	烟罩封墙钢▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2. 规格、尺寸（ $\pm 5\%$ ）：长 120m*宽 1900mm	120	米
新风系统				
1	鲜风口▲	1. ABS 塑料制作，坚固耐用，环保无毒。	80	个
2	鲜风风管 ▲	1. 材质采用镀锌板制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	700	平米
3	风管法兰 ▲	1. （ $\pm 5\%$ ）长 50mm*宽 50mm*厚 4mm 角钢制作，表面涂防锈漆；与风管/弯头/变径匹配；	150	付
4	风管吊杆 ▲	1. 采用机械加工，吊杆平直，螺纹完整，光洁；	80	付
5	不锈钢风管弯头▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	30	平米
6	不锈钢排烟三通▲	1、材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	20	平米
7	不锈钢风管变径▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机械压制加强筋，采用法兰连接；	20	平米
8	风量调节阀▲	1. 材质采用不锈钢制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；采用法兰与风管连接；	20	套
9	风管软连接▲	1. 材质采用帆布材料制作；与高密闭性金属连接，有效缓解震动；	4	套
10	风柜吊装架（加减震弹簧） ▲	1. 采用机械加工，吊杆平直，螺纹完整，光洁；横通采用（ $\pm 5\%$ ）长 50mm*宽 50mm*厚 4mm 角钢制作，表面涂防锈漆；四角加减震弹簧。	2	套



11	水冷新风风机▲	1. 最大风压:315Pa; 2. 最大功率 5.0KW/380V; 3. 送风距离≤45 米; 4. 噪音: ≤70dB(A); 5. 耗水量: ≤24 L/h。 6. 风量: 25000m ³ /H	4	台
12	风柜变频启动保护▲	1. 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器; 2. 通过低电压启动高电压, 能对风柜起到, 缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电。	4	台
13	新风过滤百叶▲	1. ABS 塑料制作, 坚固耐用, 环保无毒;	2	套
厨房杂件				
1	塑料菜墩	1. 厚度≥5cm; 材质: PE。 2. 规格、尺寸(±5%): φ430*厚 80mm	50	个
2	不锈钢菜刀	1. 整体长约 300mm, 采用 304 不锈钢材料打造, 手柄一体成型, 不易生锈, 耐酸耐腐蚀; 手柄采用花梨木夹柄工艺, 手柄下端符合人体手指的波浪工艺。	50	把
3	砍刀	1. 整体长≥300mm, 采用 304 不锈钢材料打造, 手柄一体成型, 不易生锈, 耐酸耐腐蚀; 手柄采用花梨木夹柄工艺, 手柄下端符合人体手指的波浪工艺。	20	把
4	剪刀	1. 采用不锈钢合金钢制作, 手柄 PE 管保护, 不伤手。	30	把
5	拉皮刀	1. 采用乌钢打造, 可拆卸打磨, 松木手柄。	30	把
6	刮皮刀	1. 全不锈钢, 不锈钢手柄, 双面刨。	30	把
7	多孔馒头盘	1. 采用≥厚 1.0mm 304 不锈钢制作, 冲孔。 2. 规格、尺寸(±5%): 长 600mm*宽 400mm*高 48mm	200	个
8	不锈钢饭盘	1. 采用 304 不锈钢一次性冲压而成, 厚度≥1.0mm。 2. 规格、尺寸(±5%): 长 600mm*宽 400mm*48mm	100	个
9	大铁锅	1. 全手工翻砂工艺, 特制 5mm 厚。	20	口
10	不锈钢餐勺	1. 采用 304 不锈钢一次性冲压而成, 厚度≥2mm, 勺口圆润, 无尖角毛疵	350 0	个
11	面碗 1	1. A8 密胺, 无毒无味。 2. 规格、尺寸(±5%): Φ176mm*高 58mm	500	个
12	面碗 2	1. A8 密胺, 无毒无味。	500	个



		2. 规格、尺寸（±5%）：Φ205mm*高 65mm		
13	不锈钢盆	1. 采用 304 不锈钢制作；厚度≥1.2mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ500mm	100	个
14	不锈钢盆	1. 采用 304 不锈钢制作；厚度≥1.2mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ600mm	100	个
15	不锈钢盆	1. 采用 304 不锈钢制作；厚度≥1.2mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ650mm	40	个
16	不锈钢盆	1. 采用 304 不锈钢制作；厚度≥1.2mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ800mm	40	个
17	不锈钢餐盘	1. 采用 304 不锈钢一次性冲压而成，厚度≥1.2mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：六格，长 360mm*宽 250mm*高 25mm	320 0	个
18	不锈钢汤碗	1. 采用 304 不锈钢制作，百合花纹防滑工艺，双层防烫手。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ140mm	300 0	个
19	份数盆	1. 采用≥厚 1.0mm304 不锈钢制作，亮光型，连盖， 2. 规格、尺寸（±5%）：长 530mm*宽 325mm*高 150mm	150	套
20	双耳炒锅	1. 2.0 厚手工锻打，加厚，表面光滑无补疤。 规格、尺寸（±5%）：Φ500mm	10	个
21	不锈钢桶	1. 采用 304 不锈钢制作，复底工艺；拉丝纹，特制加厚。 2. 规格、尺寸（±5%）：长 600mm*宽 600mm	50	个
22	不锈钢桶	1. 采用 304 不锈钢制作，复底工艺；拉丝纹，特制加厚。 2. 规格、尺寸（±5%）：长 550mm*宽 550mm	50	个
23	不锈钢分菜勺	1. 采用 304 不锈钢制作，钢柄，总长不小于 350mm。 2. 规格、尺寸（±5%）：标准	100	把
24	密胺托盘	1. A8 密胺，无毒无味 2. 规格、尺寸（±5%）：中号	100 0	个
25	圆汤碗	1. 采用 304 不锈钢制作，百合花纹防滑工艺，双层防烫手。 2. 规格、尺寸（±5%）：Φ120mm	200 0	个
26	中菜筐	1. PC 塑胶，钢化耐摔 2. 可选红、黄、蓝、绿、白等颜色。 3. 规格、尺寸（±5%）：长 550mm*宽 400mm*高 280mm	100	个
27	加深加大菜筐	1. PC 塑胶，钢化耐摔；2. 可选红、黄、蓝、绿、白等颜色。	150	个



		2. 规格、尺寸(±5%)：长 600mm*宽 460mm*高 310mm		
28	连盖油桶	1. 采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢制作；配盖； 2. 规格、尺寸(±5%)：φ 350mm	80	个
29	味盅	1. 采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢制作，整体一次冲型，耐腐蚀。 2. 规格、尺寸(±5%)：φ 200mm	100	个
30	味盅盖	1. 采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢制作，整体一次冲型，耐腐蚀。 2. 规格、尺寸(±5%)：φ 200mm	80	个
31	特大号周转箱	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 600mm*宽 450mm*高 320mm	40	个
32	大号周转箱	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 550mm*宽 400mm*高 280mm	60	个
33	大号食品箱	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 530mm*宽 390mm*高 320mm	80	个
34	中号食品箱	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 490mm*宽 345mm*高 285mm	80	个
35	大号密封保鲜盒	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破, 带扣。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 500mm*宽 380mm*高 150mm	100	个
36	大号密封保鲜盒	1. PC 塑胶, 加厚, 钢化摔不破, 带扣。 2. 规格、尺寸(±5%)：长 440mm*宽 390mm*高 170mm	100	个
37	泡菜缸	1. 土制, 无缝, 外烤黄釉, 100 斤, 不漏气。 2. 尺寸(±5%)：≥高 56mm*宽 380mm	6	个
38	包间餐具套装(12人)	1. 套装至少包括骨碟、饭碗、翅碗、凤尾小勺、茶杯、红酒杯、白酒杯、啤酒杯、白酒分酒器、红酒分酒器、餐筷、公筷、桌布、台布、筷子架, 红酒醒酒器、毛巾碟、茶壶、牙签筒、烟灰缸、味碟。 2. 骨质瓷餐具：骨碟、饭碗、翅碗、凤尾小勺、茶杯、筷子架、毛巾碟、茶壶、牙签筒、烟灰缸、味碟。 3. 玻璃材质：红酒杯、白酒杯、啤酒杯、白酒分酒器、红酒分酒器、红酒醒酒器 4. 合金材质：餐筷、公筷 5. 涤纶材质：桌布、台布 6. 规格尺寸：骨碟≥7 英寸、饭碗≥4.5 英寸、翅碗≥4 英寸。其余餐具均为通用尺寸。	4	套
39	肉抓子	1. 304 不锈钢+木质把手 2. 尺寸(±5%)：总长≥550mm	10	个
40	码斗	1. 304 不锈钢	50	个



		2. 规格、尺寸（±5%）：φ135mm		
--	--	----------------------	--	--

注：带“★”的为**核心产品**；带“▲”号条款为**重要参数**，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理；本章明确为**实质性要求**的条款，投标人不满足的，将按照**无效响应**处理。

注：1、本项目核心产品为：油烟净化一体机、全自动节能单头大锅灶；

2、本项目需投标供应商针对本项目提供项目实施方案（包含①**实施管理计划**、②**生产组织计划**、③**进度保障措施**、④**安装调试计划**、⑤**质量保证措施**等）、图纸深化方案（包含①**厨房设备平面布局图**、②**厨房设备用水及排水位图**、③**厨房设备用电位图**、④**厨房设备燃气点位图**）、设计方案，（包含①**提供优化方案**、②**减少成本方案**、③**优化实施方案**）售后服务方案（包含但不限于①**针对本项目售后服务产品安全重要性的认识和理解**；②**采取的应急措施**；③**结合本项目开展培训措施**；④**提供针对本项目全方位的售后服务承诺**；**质量保障和履约能力**、**质保期**等。

3、投标人为本项目提供的所有产品、辅材中属于《国家强制性产品认证目录》范围内产品的，均通过国家强制性产品认证并取得认证证书；凡是涉及产品前置性许可，如 3C，入网许可，销售许可等前置性条件的，均符合国家强制性要求，签订合同时交采购人查验。

4、投标供应商需在投标文件中承诺所投产品满足国家相关标准，若涉及产品有国家相关标准的（如 GB 4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》、GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》要求、GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求等），在交货时提供符合国家标准的检测报告。招标文件中要求提供的检测报告，在在验收时提交给采购人，提供所有检测报告原件供采购人查验。（需提供承诺函，格式自拟）。

3、投标人按照采购人提供的食堂设备平面布局图自行设计效果图。



第三部分：商务要求（实质性要求）

（一）交货期及地点：

1. 交货期：2023年12月15日前完成安装调试，交付试运行。

2. 交货地点：由中标人将采购物资按时、按质、按量配送到采购人指定地点。

（二）付款方式：最终验收合格，中标人提供有效增值税专用发票后一次性付清合同款。

（三）质保及质量要求：

1. 所有设备（第六章采购清单中标记★、▲者）质保期为全部货物验收合格之日起至少三年，清单中厨房灭火专用系统中的灭火药剂有效期 \geq 6年、厨房杂件质保期 \geq 1年。

2. 中标人提供的产品必须符合招标文件及国家和行业相关标准的要求，其质量达到原产地国家标准或行业标准，无国家标准或行业标准的要达到生产厂家优级产品出厂时的标准。

4. 中标单位所投产品和施工材料不存在关于侵犯第三方知识产权的情况，若存在以上纠纷，中标单位承担由此带来的一切损失。

5. 单个设备噪音小于75分贝，后厨单个操作间的整体设备的噪音小于80分贝。

6. 在合同规定的质量保证期内，如发现货物的质量或规格与本合同规定不符，或证明货物有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不合适的原材料或器件等，使用人保留向中标人提出索赔的权利。



（四）验收要求及相关标准：

1. 本项目由采购人组织现场验收；在项目完成后，由中标人提交验收申请，采购人收到验收申请后 15 日内组织采购单位人员进行验收。

2. 所有设备及设备的配套设施及控制开关全部安装到位，按采购人要求做好现场卫生，所有设备清洁卫生达到采购人要求。

3. 所有设备的资料全部提供完全且所有设备正常投入使用至少三十天之后。

4. 所有设备的材制、技术参数、设备性能、使用效果等达到招标文件的要求后由采购人验收组进行确认。

5. 达到招标文件及合同中对设备及安装的所有要求。

6. 中标企业必须对自制产品进行检验并出具检验合格证明。

8. 外购产品（含主要配件）必须提供生产企业的检验合格证明。

9. 所有产品的资料全部提供完全。

10. 燃气设备必须通过燃气部门的验收。

11. 由学校相关部门严格按照《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）的要求、招标文件规定的要求和投标文件及合同承诺的内容进行验收。如有短缺、质量不符、资料不全、有安全隐患、有“三无”产品的以及技术指标达不到标准，由中标人在 7 日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用，否则，不予验收合格，将被拒绝付款，中止合同。验收合格的，采购人按程序支付采购资金；验收不合格的，将不予支付采购资金，还会报告本项目同级



监管部门按照有关规定给予处罚。

（五）售后服务：

1. 中标人必须保证所供货物的质量、安全；中标人无条件更换运输过程中破损产品，所需费用由中标供货商自行承担。

2. 如项目实施完毕后，交付采购人使用过程中发生因质量问题造成的一切安全事件，由中标人承担由此引起的全部法律责任。

3. 质保期后，中标人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。

4. 人工现场支持/上门服务，要求 2 小时内响应，12 小时内修复，如 24 小时内无法修复的，中标人应在 48 小时内提供不低于故障货物规格型号档次的备用货物供采购人使用，直至故障货物修复。在质保期内须更换的任何零配件，必须是原厂配件，且采购人不再另行支付其他费用；质保期外更换的任何零配件，必须是原厂配件，中标单位只收取成本费。若中标单位不能及时到场修复，采购人有权自行或委托第三方维修，因此发生的费用采购人有权向中标单位追偿。（若国家关于“三包期”的规定高于前述规定的，按照国家有关规定执行）。

5. 产品投入使用后，6 个月内同一产品出现 2 次及以上同一问题或出现 3 次及以上的不同质量问题，中标人须更换同型号的产品。质保期内发现不合格产品或非操作人员操作不当造成产品或零配件损坏，必须无条件更换或维修



（六）其他服务要求：

1. 所有设备、材料、生产、安装须符合中华人民共和国最新的食品安全法、安全生产、环保、节能、劳动保护、消防等条例及规范。所有产品必须符合中华人民共和国有关劳动保护、职业安全、卫生的标准规范要求。所有设备的电器部份须具有可靠防水功能，防漏电绝缘能力。所有燃气设备须具有、自动点火、自动熄火、停电断气功能。所有食品加工机械、洗碗设备的上料、搅拌、漏斗等部份须设计为避免伤害的装置及功能。须有主动防护功能，须有紧急切断、紧急制动装置。油烟净化设备的最终验收以通过当地环保部门的环保验收为准。

2. 所有设备要符合现场实际情况，供应商中标后自行勘察施工现场，复核设备摆放图纸，部份设备的尺寸、给水、排水口位置、设备配件等方面须按照现场的具体尺寸及土建施工情况进行修订制作、安装（与招标文件有出入的设备尺寸须提前报采购人审批）。

3. 设备的给水、排水、电源接驳点由其它单位接至设备所需位置，最后由接驳点至设备的管路及配件、线路、控制开关等由中标单位按照采购人要求的材料、工艺负责接驳。

4. 设备与天然气的接驳点由天然气公司接至设备所需位置并安装燃气切止阀门。燃气管道至设备的燃气管由中标单位负责接驳，中标单位须在天燃气管进设备处安装设备的燃气切止阀门。 中标单位须配合厨房内煤气探头、煤气泄露联动装置、燃气管道的企业进行安装。

5. 蒸汽管道由中标单位按照采购人要求的材料、工艺要求负责接驳



（蒸汽管道须要包裹隔热材料），中标单位须在蒸气进设备处安装设备的蒸汽切止阀门。

6. 设备运输、安装、调试时与其它单位协调配合，费用自理。设备安装时的墙面、地面开孔、开槽，土建修补、混凝土回填均由中标单位按照采购人要求的材料、工艺负责施工，采购人不再支付任何费用。

7. 排烟罩的新风管须从厨房就近处的新风管接入，从新风管至排烟罩的新风接口处的新风管道及其它配件，中标单位按招标文件的材质要求、使用效果、美观要求负责施工。

8. 冻库的制冷机组须放置在冻库的顶库板之上。中标单位须对冻库的顶库板进行加固或做承重处理，须对顶库板的制冷机组进行防震、减震、隔音处理。

9. 热风消毒库的制热机组须放置在热风消毒库的顶库板之上。中标单位须对的顶库板进行加固或做承重处理，须对顶库板的制冷机组进行防震、减震、隔音处理。

10. 餐厅的排烟罩、排烟管、油烟净化器、排风风机的控制箱及其它配件由中标单位按招标文件的材质要求、使用效果要求负责施工。

11. 食堂售卖间的排烟罩（带抽排动力、油烟净化功能）、排烟管、抽排控制箱及其它配件由中标单位按招标文件的材质要求、使用效果要求负责施工。

12. 项目实施完毕后，交付采购人使用过程中发生因质量问题造成的一切安全事件，由中标人承担由此引起的全部法律责任。



13. 中标单位于中标后第一时间提出设备安装计划，安装计划包括但不限于安装内容、安装进度、与土建、煤气管道、煤气泄露机械强排、煤气探头、蒸汽等相关的技术协调内容及方法，并交与采购人认可。

14. 中标单位需对使用方的管理人员、操作人员、维修人员进行培训，保证使用方的管理人员、操作人员、维修人员能够正常、正确使用所有设备。

15. 设备安装计划必须服从和配合采购人提出的完工时间节点。中标单位必须负责所有设备涉及到的接口土建协调，包括给水、排水、强电、弱电、蒸汽、抽排风等，于本工程涉及的各方面协调配合，达到中标设备安装的有效进行和达到预期效果。

16. 设备的安装必须考虑设备的后期清洁、维护、维修、防火、防漏电等因素。如在土建施工设计方案中有预埋的管、线等其它设备请在中标后 24 小时内提出。中标后如发现房间预留电源功率承载存在严重误差的请及时提出，便于装修整改。设备安装所涉及的所有连接管、线、开关及其它相关材料由中标单位负责提供，直到验收合格。设备安装材料和安装工艺必须符合国家和地方的相关安装法律、法规、规范要求。

17. 我校一卡通中心结算系统建设须与设备对接，中标人需完全配合建设单位。

18. 安装烟罩后须对拆除部分吊顶、灯具、风口等进行恢复，如无法在既有置进行恢复的须进行移位安装恢复（具体方案预报采购人同意后实施）。



19. 中标单位的配送及安装、调试等工作人员在此项目工作中发生任何安全事故均与采购单位无关，由中标单位自行承担（须在投标文件中附承诺函，格式自理）。

20. 在检测预试中，若有设备缺陷的应及时恢复，电器配件缺陷的须要更换。



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（财政部第 87 号令）》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 采购代理机构根据采购人委托负责组织评标工作，并履行下列职责：

（一）核对评审专家身份和采购人代表授权函，对评审专家在政府采购活动中的职责履行情况予以记录，并及时将有关违法违规行为向财政部门报告；

（二）宣布评标纪律；

（三）公布投标人名单，告知评审专家应当回避的情形；

（四）组织评标委员会推选评标组长，采购人代表不得担任组长；

（五）在评标期间采取必要的通讯管理措施，保证评标活动不受外界干扰；

（六）根据评标委员会的要求介绍政府采购相关政策法规、招标文件；

（七）维护评标秩序，监督评标委员会依照招标文件规定的评标程序、方法和标准进行独立评审，及时制止和纠正采购人代表、评审专家的倾向性言论或者违法违规行为；

（八）核对评标结果，有《政部令第 87 号——政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十四条规定情形的，要求评标委员会复核或者书面说明理由，评标委员会拒绝的，应予记录并向本级财政部门报告；

（九）评审工作完成后，按照规定向评审专家支付劳务报酬和异地评审差旅费，不得向评审专家以外的其他人员支付评审劳务报酬；

（十）处理与评标有关的其他事项。

1.5 评标委员会按照招标文件规定的评标方法和标准负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（一）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（二）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；



- (三) 对投标文件进行比较和评价;
- (四) 确定中标候选人名单, 以及根据采购人委托直接确定中标人;
- (五) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

1.6 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。

1.7 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: 综合评分法。

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投标人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。



本项目的资格审查由 采购人及采购代理机构 共同负责，依据法律法规和本招标文件的规定，对投标文件是否按照规定要求提供资格性证明材料、是否按照规定交纳投标保证金、是否属于禁止参加投标的投标人等进行审查，以确定投标投标人是否具备投标资格。

具体程序为：资格审查在开标结束后进行，开标结束后请授权代表全部离场；投标人数量在 7 家以下时，由至少 2 人完成资格审查，1 人检查 1 人复核；7 家以上时，由至少 3 人或 4 人完成资格审查，每一份资格证明材料审查两遍；资格审查结束后，在“资格性审查表”上如实记录，检查人员和复核人员分别签字确认。

经资格审查后有效投标人不足三家的，项目作废标处理，不进入后续评审环节。

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投标人采购、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人的、报价最低的、投标文件被认定为无效的的重点复核。

3.6 推荐中标候选人。中标候选人应当排序。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投标人为中标候选人；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人。

评标委员会可推荐的中标候选人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人。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人，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人后，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人排序表；



(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, 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, 对于符合性审查、对投标人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 投标人应当书面澄清、说明或者更正。

3.9.1 在评标过程中, 投标人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)要求投标人作出必要的书面澄清、说明或者更正, 并给予投标人必要的反馈时间。

3.9.2 投标人应当书面澄清、说明或者更正, 并加盖公章或签字确认(投标人为法人的, 应当由其法定代表人或者代理人签字确认; 投标人为其他组织的, 应当由其单位负责人或者代理人签字确认; 投标人为自然人的, 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 评标委员会要求投标人澄清、说明或者更正, 不得超出招标文件的范围, 不得以此让投标人实质改变投标文件的内容, 不得影响投标人公平竞争。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 投标文件报价出现前后不一致的, 按照下列规定修正, 修正后的报价须按本章3.9规定经投标人书面确认后产生约束力, 投标人不确认的, 其投标无效:



(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，投标人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。投标人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 在评标过程中，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评审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。投标人书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、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。

投标人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，投标人为法人的，由其法定代表人或者代理人签字确认；投标人为其他组织的，由其主要负责人或者代理人签字确认；投标人为自然人的，由其本人或者代理人签字确认。

投标人提供书面说明后，评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、投标人财务状况报告、与其他投标人比较情况等就投标人书面说明进行审查评价。投标人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。

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）分值汇总计算错误的；
- （二）分项评分超出评分标准范围的；
- （三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

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. 评标细则及标准

4.1 评委会只对通过初审的投标文件，根据招标文件的要求采用相同的评标程序、评分办法及标准进行评价和比较。

4.2 本次综合评分的因素是：投标报价、技术指标和配置、售后服务方案、项目实施方案、投标人信誉、节能环保、投标文件的规范性。

4.3 除价格因素外，评委会成员应依据投标文件规定的评分标准和方法独立对其他因素进行比较打分。

4.4 在评标过程中，投标文件有下列情况之一，评标委员会成员应当按照招标文件规定的非实质性偏离进行扣分：

（1）文字表述的内容含义不明确，或者同类问题表述不一致，或者有明显文字和计算错误，或者提供的技术信息和数据资料不完整，投标人拒不或在规定的时间内没有进行澄清、说明或补正或澄清、说明、补正的内容也不能说明问题的；



- (2) 投标文件未按招标文件要求进行装订或未编制目录、页码；
- (3) 认定的与招标文件第五章规定的技术、商务和其他规定要求不符的非实质性偏离。
- (4) 认定的其他非实质性偏离。

序号	评分因素	权重分值	评分标准	备注
1	报价 30%	30 分	1、满足文件要求且最后报价最低的投标人的报价为评审基准价，其价格分为满分；投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 30。	
2	技术指标及配置 24.95%	24.95 分	1、投标文件完全满足招标文件中“项目技术性及服务要求”的得 24.95 分； 2、“采购清单及参数要求”中带“▲”号的为主要参数，参数或要求存在负偏离的，每一项扣 0.15 分，共计 22.95 分。（带“▲”号参数共 153 条，以“采购清单及参数要求”第一排“序号”为准） 3、“采购清单及参数要求”中不带任何特殊符号参数或要求存在负偏离的每有一项扣 0.05 分，共计 2 分。（不带任何特殊符号参数共 40 条，以“采购清单及参数要求”第一排“序号”为准）	
3	项目实施方案和设计方案 13%	13 分	1、根据投标人针对本项目的项目实施方案，包括①实施管理计划、②生产组织计划、③进度保障措施、④安装调试计划、⑤质量保证措施等进行评审。方案齐全且无缺陷得 3 分，每缺少一项内容扣 0.6 分，每有一处缺陷扣 0.3 分，扣完为止。注：每有一处具有缺陷（缺陷是指：方案内容与项目实际情况不符合或与对应评分标准不符、套用其他项目方案或存在明显与本项目无关内容、内容前后存在表述错误或涉及的规范及标准错误、	



		<p>存在不可能实现的情形等任意一种情形) 未提供不计分。</p> <p>2、投标人针对本项目制定设计方案图中的效果图满足招标文件要求且图纸齐全的得 2 分，效果图效果较差或图纸不齐全的每有一项扣 0.4 分，扣完为止；未提供效果图的不得分。（效果较差或图纸不齐全是指：①提供的效果图与本项目无关②套用其他项目效果图③与采购清单描述不匹配④与平面摆放的产品不对应⑤没有展示厨房设备各个产品等情况）</p> <p>3、投标人针对本项目制定设计方案图中的①厨房设备平面布局图、②厨房设备用水及排水位图、③厨房设备用电电位图、④厨房设备燃气点位图，以上内容齐全完全满足本次项目采购要求的得 2 分，每缺少一项内容扣 0.5 分，每有一处缺陷扣 0.25 分，扣完为止。注：每有一处具有缺陷（缺陷是指：缺陷是指：数据和内容不完整、与采购清单描述不匹配、图纸与本项目无关，设计方案不符合餐饮服务食品安全操作规范或消防安全管理等要求、点位图内容不符合本项目采购需求、点位图内容与项目特点不符、不完整或缺少关键节点、标准引用错误、套用其他项目方案，前后矛盾等等情况，未提供的不得分；</p> <p>4、投标人根据招标文件项目采购要求提供的设计方案，①提供优化方案、②减少成本方案、③优化实施方案，方案齐全且无缺陷得 6 分，每缺少一项内容扣 2 分，每有一处缺陷扣 1 分，扣完为止。（缺陷是指：方案内容与项目实际情况不符合或与对应评分标准不符、套用其他项目方案或存在明显与本项目无关内容、内容前后存在表述错误或涉及的规范及标准错误、存在不可能实现的情形等任意一种情形) 未提供不计分。）</p>	
--	--	---	--



			注：根据投标人提供的项目实施方案对采购文件的响应程度及评审委员会结合项目实际情况进行独立评审。	
4	质量保障和履约能力 11%	11 分	<p>1. 投标人提供所投产品油烟净化一体机有效的电气产品防水等级认证证书得 3 分，防水等级不低于 IPX6，不提供不得分。</p> <p>2、投标人提供所投产品油烟净化一体机有效的产品防腐蚀等级认证证书得 2 分，防腐蚀不低于 2 级，不提供不得分。</p> <p>3、投标人提供所投产品双门蒸饭柜(燃气)有效的产品防腐蚀等级认证证书得 2 分，防腐蚀不低于 2 级，不提供不得分。</p> <p>4、投标人提供所投产品全自动节能单头大锅灶有效的产品防腐蚀等级认证证书得 2 分，防腐蚀不低于 2 级，不提供不得分。</p> <p>5、投标人所投产品热风循环消毒柜产品符合 GB/T 10125-2021 标准，防腐蚀等级不低于 3 级，提供产品防腐蚀等级认证证书（并提供对应检验报告）得 2 分，不提供不得分。</p> <p>注：以上 1-5 项所需证书附国家认证认可监督管理委员会官网查询截图并加盖供应商鲜章证明，不提供不得分）</p>	



5	售后服务 8%	8分	<p>1、根据投标人所提供的售后服务方案（包括但不限于①针对本项目售后服务产品安全重要性的认识和理解；②采取的应急措施；③结合本项目开展培训措施；④提供针对本项目全方位的售后服务承诺）进行综合评审。以上4项内容为专门针对本项目编制，方案齐全且无缺陷得8分，每缺少一项内容扣2分，每有一处缺陷扣1分，扣完为止。注：每有一处具有缺陷（注：每有一处具有缺陷（缺陷是指：方案内容与项目实际情况不符合或与对应评分标准不符、套用其他项目方案或存在明显与本项目无关内容、内容前后存在表述错误或涉及的规范及标准错误、存在不可能实现的情形等任意一种情形）未提供不计分。</p>	
6	节能、环境标志、无线局域网产品 1.05%	1.05分	<p>投标人响应产品中每有一项属于节能产品政府采购品目清单中优先采购范围的得0.15分；或每有一项属于环境标志产品政府采购品目清单中优先采购范围的得0.15分；合计1.05分。</p> <p>注：</p> <p>1、本项目采购的产品中属于节能产品或环境标志产品政府采购品目清单中强制采购范围的，不属于本项评分范围。</p> <p>2、投标人所投产品属于节能产品或环境标志产品政府采购品目清单中优先采购范围的，应当在投标文件中提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书复印件并加盖供应商公章（鲜章），否则不予给分。</p> <p>注：节能产品、环境标志产品优先采购范围以品目清单为准。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确</p>	



			定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。无线局域网产品优先采购范围以中国政府采购网公布的《无线局域网认证产品政府采购清单》为准。	
7	质保期 10%	10分	所有设备（第六章采购清单中标记★、▲者）质保期在三年质保期的基础上，整体质保期每延长一年加2分，最多得10分（提供承诺函）。	
8	业绩 2%	2分	提供2020年1月1日以来，具有同类食堂专用设备类似业绩的每个得2分，最多得2分。 注：证书持有人须提供本单位人员证书和劳动关系证明材料，不提供或提供无效证明不能得分。类似业绩须提供中标通知书、合同协议书、竣工验收报告，且对业绩的真实性进行承诺。	

4.5 综合评分明细则

注：1、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位。

2、本项目采用综合评分法，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，不发达地区或少数民族地区的投标人排列顺序在非不发达地区或少数民族地区的投标人之前；得分且投标报价相同的，且均为不发达地区或少数民族地区的投标人并列；得分且投标报价相同的，且不能判定为不发达地区或少数民族地区的投标人并列。（不发达地区或少数民族地区的投标人需提供属于不发达地区或少数民族地区企业的相关证明材料，或投标人注册地为少数民族地区。）

4.6 本次综合评分法由评标委员会各成员独立对通过初审（资格检查和符合性检查）的投标人的投标文件进行评审和打分，



评标得分 = $(A_1 + A_2 + \dots + A_n) / N_A + (B_1 + B_2 + \dots + B_n) / N_B + (C_1 + C_2 + \dots + C_n) / N_C + (D_1 + D_2 + \dots + D_n) / N_D$

$A_1、A_2 \dots A_n$ 分别为每个经济类评委（经济类专家）的打分， N_A 为经济类评委（经济类专家）人数； $B_1、B_2 + \dots + B_n$ 分别为每个技术类评委（技术类专家和采购人代表）的打分， N_B 为技术类评委（技术类专家和采购人代表）人数； $C_1、C_2 \dots C_n$ 分别为每个政策合同类评委（法律类专家）的打分， N_C 为政策合同类评委（法律类专家）人数； $D_1、D_2 \dots D_n$ 分别为评审委员会每个成员的打分（共同评分类）， N_D 为评标委员会人数。

5、废标

5.1 本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
- (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。

5.2 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。

6、定标

6.1. 定标原则：根据评标委员会推荐的中标候选人名单，按顺序确定中标人。

6.2. 定标程序

6.2.1 评标委员会将评标情况写出书面报告，推荐中标候选人。

6.2.2 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。

6.2.3 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人。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投标人为中标候



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人。

注意，采购人按照推荐的中标候选人顺序确定中标人，不能认为采购人只能确定第一中标候选人为中标人，采购人有正当理由的，可以确定后一顺序中标候选人为中标人，依次类推。

6.2.4 根据采购人确定的中标人，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个工作日内向中标人发出中标通知书。

6.2.5 招标采购单位不退回投标人投标文件和其他投标资料。

7. 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，投标人行贿、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）配合答复处理投标人的询问、质疑和投诉等事项；
- （七）法律、法规和规章规定的其他义务。

8. 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，不得接受投标人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，不得私下接触投标人，不得收受投标人及有关业务单位和个人财物或好处，不得接受采购组织单位的请托。



第八章 合同主要条款

此合同参考模板，投标人可与采购人就模板中的内容进行修改，但实质性内容必须与招标文件和投标文件保持一致。

政府采购合同(草案)

合同编号：

签订地点：

签订时间： 年 月 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》、《中华人民共和国民法典》及____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



合同总价为人民币元（大写：），即；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

（一）投标人在设备供货、安装、调试过程中，应保证质量满足相关行业要求。

（二）乙方应提供全新的货物（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。

（三）货物应符合或优于国家（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。

（四）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。

（五）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

（一）乙方交货期限为接到甲方通知后 7 个工作日内交货。在接到甲方通知后 7 个工作日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）。交货验收时应提供同类产品合格的检测报告。

（二）验收由甲方组织，乙方配合进行：

1. 本项目由甲方组织现场验收；在项目完成后，由乙方提交验收申请，甲方收到验收申请后 10 日内组织采购单位人员进行验收。

2. 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）的要求、招标文件规定的要求和投标



文件及合同承诺的内容进行验收。如有短缺、质量不符、资料不全、有安全隐患、有“三无”产品的以及技术指标达不到标准，由乙方在7日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用，否则，不予验收合格，将被拒绝付款，中止合同。验收合格的，甲方按程序支付采购资金；验收不合格的，将不予支付采购资金，还会报告本项目同级监管部门按照有关规定给予处罚。

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。

（三）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。

（四）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，应负责补齐，否则视为未按合同约定交货。

（五）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，乙方应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。

（六）其他未尽事宜应严格按照《省财政厅关于加强政府采购项目履约验收工作的通知》（川财采〔2009〕30号）的要求进行。

五、付款方式

（一）甲方在本合同签订生效之日后，支付合同总金额的40%，待货物收到后支付至合同总金额的90%，验收合格后支付至合同总金额的100%，合格后15天内进行拨付。甲方收到完整、有效的票据后15日内通过银行转账付款。

（二）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；

（三）合同履行担保：在货物验收合格满后，甲方财务部门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，提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；

（四）乙方应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

（一）质保期

1. 质保期为全部货物验收合格之日起 1 年，质保期内出现质量问题，乙方在接到通知后 24 小时内响应到场，24 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. 乙方应指派专人负责与甲方联系售后服务事宜。

3. 乙方必须按合同的规定，准时提供投标产品和材料并负责所供产品、材料的包装和运输并且安装、调试、培训。

4. 乙方提供的产品必须符合招标文件及国家和行业相关标准的要求，其质量达到原产地国家标准或行业标准，无国家标准或行业标准的要达到生产厂家优级产品出厂时的标准。

5. 乙方所投产品和施工材料不存在关于侵犯第三方知识产权的情况，若存在以上纠纷，乙方承担由此带来的一切损失。

（二）其他要求：



1. 服务团队：乙方所提供的服务团队须全程配合土建施工单位完成设备预埋件等配合工作，乙方须负责设备安装、调试等工作。

2. 乙方在组织项目实施前必须根据甲方工作要求确定关键工作点，经甲方审核签字确认后，方可实施项目服务。

3. 在货物验收并交付使用后，若因使用人管理不善或安全设施原因造成货物丢失、被盗、更换等，乙方不负任何责任。

4. 在合同规定的质量保证期内，如发现货物的质量或规格与本合同规定不符，或证明货物有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不合适的原材料或器件等，使用人保留向乙方提出索赔的权利。

5. 乙方必须保证所供货物的质量、安全；乙方在质保期更换运输过程中破损、过期设备，所需费用由乙方自行承担。

6. 如项目实施完毕后，交付甲方使用过程中发生因质量问题造成的一切安全事件，由乙方承担由此引起的全部法律责任。

7. 乙方负责送货上门、并派专人进行安装调试服务，直至设备正常运行。

8. 乙方需对本项目所有操作人员进行设备操作培训，使操作人员对设备有全面了解，达到熟悉掌握产品性能、操作技能及排除一般故障的程度。

七、违约责任

（一）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. 甲方逾期支付合同价款的，除应及时付足合同价款外，应向乙方偿



付欠款总额的**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。

（二）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，并应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，按本条本款下述第“（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合同价款总额的万分之/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，全额退还甲方已经付给乙方的合同价款及其利息。

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，乙方应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

（一）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。

(二) 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

(一) 如有未尽事宜, 由双方依法订立补充合同。

(二) 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:

乙方:

(盖章)

(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: 年 月 日

签约日期: 年 月 日

注: 其他合同专用条款在合同签订时另行约定。



财政部于 2018 年 2 月 1 日发布《政府采购供应商投诉书范本》

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)：

公章：

日期：



质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。



财政部于 2018 年 2 月 1 日发布《政府采购供应商投诉书范本》

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：..

地 址： 邮编：

被投诉人 1：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

被投诉人 2

.....

相关供应商：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号： 包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告：是/否.. 公告期限：

采购结果公告：是/否.. 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于.....年.....月.....日,向.....提出质疑, 质疑事项为:



采购人/代理机构于_____年_____月_____日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

法律依据:

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

投诉书制作说明:

1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的,投诉书应当由本人签字;投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应当由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。