

政府采购项目采购需求

采购单位：资阳市雁江区第一幼儿园拱城分园

所属年度：2023年

编制单位：资阳市雁江区第一幼儿园拱城分园

编制时间：2023年09月26日

一、项目总体情况

- (一) 项目名称：购置厨房设备
- (二) 项目所属年度：2023年
- (三) 项目所属分类：货物
- (四) 预算金额(元)：372,208.00元，大写(人民币)：叁拾柒万贰仟贰佰零捌元整
- (五) 项目概况：购置厨房排烟系统、厨房灭火系统及厨房各种工作用具
- (六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商：否

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

·本项目属于以下应当展开需求的情形

·本项目属于以下可以不再重复开展需求调查的情形

- (一) 需求调查方式
- (二) 需求调查对象
- (三) 需求调查结果
 - 1. 相关产业发展情况
 - 2. 市场供给情况
 - 3. 同类采购项目历史成交信息情况
 - 4. 可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况
 - 5. 其他相关情况

三、项目采购实施计划

- (一) 采购组织形式：分散采购
- (二) 预算采购方式：非公开招标
 - 采购方式：竞争性谈判
- (三) 本项目是否单位自行组织采购：否
- (四) 采购包划分：不分包采购
- (五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

本项目专门面向中小企业采购。面向中小企业采购金额为372208.000000元,总体预留比例为100.00000%,其中,面向小微企业采购金额为0元,占0%。

注：监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。

- (六) 是否采购环境标识产品：是
- (七) 是否采购节能产品：是
- (八) 项目的采购标的是否包含进口产品：否
- (九) 采购标的是否属于政府购买服务：否
- (十) 是否属于政务信息系统项目：否
- (十一) 是否省属高校、科研院所科研设备采购：否
- (十二) 是否属于PPP项目：否
- (十三) 是否属于一签多年项目：否

四、项目需求及分包情况、采购标的

- (一) 分包名称：合同包一

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

- 1) 专门面向中小企业采购
- 2) 面向的企业规模：中小企业
- 3) 预留形式：设置专门采购包
- 4) 预留比例：100.0%

2、预算金额(元)：372,208.00，大写(人民币)：叁拾柒万贰仟贰佰零捌元整

最高限价(元)：372,208.00，大写(人民币)：叁拾柒万贰仟贰佰零捌元整

3、评审方法：最低评标价法

4、定价方式：固定总价

5、是否支持联合体投标：否

6、是否允许合同分包选项：否

7、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	排烟系统	标的名称	购置厨房设备
	数量	1.00	单位	包
	合计金额(元)	372,208.00	单价(元)	372,208.00
	是否采购节能产品	是	未采购节能产品原因	无
	是否采购环保产品	是	未采购环保产品原因	无
	是否采购进口产品	否	标的物所属行业	其他未列明行业

标的名称：购置厨房设备

参数性质	序号	技术参数与性能指标							
		购置厨房设备清单							
编号	名称	规格	数量	单位	市场建议单价	市场建议总价	技术参数	是否属于核心产品	
		排烟系统							
1	11型动蓝油烟净化一体机	2400*1100*1000	2.4	米			高效：净化效率超过国家饮食行业油烟排放标准GB18483-2001，完全达到国际大型饮食业规模要求，操作简单。 环保：设备运行时不要任何辅助净化添加剂，油烟净化率高达96%以上，异味出去率60%以上。净化后可以实现低空排放。 节能：一体化设计，节省空间不占地，可独立运行，运行成本低。 1、板材：国标覆膜304 1.2mm优质不锈钢材质。 2、额定电压：380V 1、装机功率 1100W 4、额定频率 50HZ1	否	
2	13型光蓝油烟净化一体机	2800*1300*990	2.8	米			高效：净化效率超过国家饮食行业油烟排放标准GB18483-2001，完全达到国际大型饮食业规模要求，操作简单。 环保：设备运行时不要任何辅助净化添加剂，油烟净化率高达98%以上，异味出去率60%以上。净化后可以实现低空排放。 节能：一体化设计，节省空间不占地，可独立运行，运行成本低。 1、板材：国标覆膜304 1.2mm优质不锈钢材质。 2、额定电压：380V 1、装机功率 1100W 4、额定频率 50HZ1	否	

3	厨房设备灭火装置	双瓶	1	套		<p>该装置是根据近年来餐饮行业厨房油锅起火时有发生，而研发生产的，可以有效、快速的控制火情，从而给厨房增加了保护措施。</p> <p>灭火药剂为食用油专用灭火药剂，该药剂无色、无味、无毒、无污染、好清洗的环保型产品。</p> <p>—单瓶组每套灭火剂量需为10L，双瓶组灭火剂量需为20L;每套单瓶组喷嘴数量不少于9个，双瓶组喷嘴数量不少于18个，喷嘴工作压力：0.1MPa，氮气压力12MPa；提供应急管理部颁发的消防产品认证证书（原件或复印件）</p> <p>需提供以下资料：</p> <p>▲灭火性能效率：灭火时间≤1s秒,须提供应急管理部消防研究所出具的检测报告复印件佐证。</p> <p>▲灭火系统装置须提供应急管理部颁发的消防产品认证证书</p> <p>▲提供省一级疾控中心出具的毒性报告；</p> <p>▲联动性能：水冷却功能在灭火剂完全喷射后，水流联动阀自动切换时间≤1S。</p> <p>（在国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的形式试验报告内体现）。</p> <p>为了迎合设备安装现场的复杂性，设备在进行灭火试验时预设管线必须满足3条支路。</p> <p>（在国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的形式试验报告内体现）。</p> <p>▲当设备运行时，如发生火灾报警触发微动开关，设备启动灭火功能并发出起火报警，及时记录报警状态和时间推送管理员</p> <p>▲当操作人员发生离岗操作时，超过设定时间未探测人员回岗，声光报警启动并推送消息至管理人员。提醒安全工作。主机设备及物联网后台留存报警记录</p>	是
4	镀锌排烟管	500*500	40	平方			否
5	弯头、变径		20	平方			否
6	管道法兰		30	套			否
7	安装辅材		1	项			否
8	防火阀	500*500	1	个		有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。	否
9	新风风柜	1.5KW	1	台			否
10	镀锌鲜管	300*300	80	平方			否
11	弯头	300*300	20	平方			否
12	不锈钢鲜风嘴		10	个			否
13	鲜风系统安装辅材费		1	项			否
9	墙体开洞		1	个			否
	分餐 预进间						否
1	洗手星连电子感应龙头	450*450*250/100	1	台		<p>优质304#不锈钢板材制作，板材厚度 1.2MM</p> <p>*配电子感应龙头</p>	否

2	双门消毒柜	1190*530*1800	1	台		<p>1、尺寸：≥1190*530*1800mm；功率/电压：1.8KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，方便使用。</p> <p>▲2、产品配置：①层架：材质SUS304#不锈钢、数量≥8个、②热风循环耐高温风机数量：≥6个、③工作状态箱体里下各点温差≤10℃、④产品符合GB4706.1-2005及GB17988-2008标准要求。提供省级权威检测机构出具的CMA检测报告复印件佐证以上参数（型号与投标产品一致）。</p> <p>▲3、消毒性能要求：二星级消毒，产品依据GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》及卫生部《消毒技术规范》（2002年版）检测，红外线消毒因子，高温消毒120℃以上保持时间≥25min，对大肠杆菌阳性对照组平均杀灭对数值≥5.9，对脊髓灰质炎病毒平均灭活对数值>4.00（阳性对照组平均病毒滴度的对数值≥6），提供权威检测机构出具的CMA检测报告复印件佐证以上参数（型号与投标产品一致）并提供全国消毒产品网上备案信息服务平台（https://credit.jdzx.net.cn/xdcp）查询截图。</p> <p>▲4、消毒柜食品接触部位（内壁/层架、网架）依据《GB4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准检测合格，提供试验报告复印件及消毒柜CQC食品接触产品安全认证证书复印件（覆盖型号须包含投标产品）；</p> <p>▲5、产品使用售后保障：产品具有产品责任险、制造商具有五星级售后服务认证证书，提供保单及证书复印件。</p>	是
3	方脚双层工作台	1300*500*800	1	台		<p>1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作；</p> <p>2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固；</p> <p>3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>	否
4	方脚双层工作台	1400*500*800	2	台		<p>1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作；</p> <p>2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固；</p> <p>3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>	否
冷藏区							
6	四门高身雪柜	1210*750*2000	1	台		<p>1、外形尺寸：≥1210*750*2000mm；四开门设计，功率：≤430W，电压：220V；制冷方式：风冷；</p> <p>2、网架采用涂塑工艺制作，且配有限位装置，确保箱体内空气流动循环，最大承重40kg；</p> <p>3、拉手采用拉伸集成不锈钢手柄，符合人体工学设计，易于清洁；可拆下型门封条；</p> <p>4、带有自动关闭铰链门，最大程度的减少温度流失；配有电子温控器，直观显示数字温度；</p> <p>5、配有内嵌门锁装置，无需外挂锁具，有效管理食品安全，防止恶意投毒事件发生；</p> <p>▲6、能效要求：1级能效（温度等级不低于：L4）、总能量消耗：≤6.61kW h/24h、净容积≥957L，食品接触要求：具有《食品接触产品安全认证证书》或《食品接触产品卫生认证证书》，提供检测报告及证书复印件佐证；</p> <p>▲7、内胆抗菌要求：对大肠埃希氏菌的抗菌>99.99%、对金黄色葡萄球菌>99.99%；工作性能要求：冷柜正常工作噪音≤51dB（A）、冷冻能力≥5kg/24h，提供第三方检测机构出具的CMA标识检测报告复印件佐证；</p> <p>▲8、电气安全电磁兼容要求：通过GB/T 17626.2-2018《电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验》、GB/T 17626.3-2016《电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验》、GB/T 17626.4-2018《电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验》、GB/T 17626.5-2019《电磁兼容 试验和测量技术 浪涌（冲击）抗扰度试验》、GB/T 17626.6-2017《电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度》、GB/T 17626.11-2008《电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验》、GB/T 17626.12-2013《电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验》，提供第三方检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告复印件佐证参数。</p>	是
7	留样柜	600*515*1600	1	台		<p>制冷控制系统：机械温控</p> <p>制冷方式：直冷</p> <p>开门方式：侧开式</p> <p>冷藏室容积：235L</p> <p>额定功率：118W</p>	否
8	更衣间						否

9	洗手星连电子感应龙头	450*450*250 /100	1	台		优质201#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度 1.2MM *配电子感应龙头	否
10	六门更衣柜	900*500*180 0	1	台		柜面采用国标304-1.2 不锈钢发纹贴塑板，箱体结构，开门柜，专用锁具，5层防护防油污，抗生锈，环保静电处理，表面光滑耐腐蚀。不褪色、不变形、不开裂、无异味、无菌、无甲醛。	否
11	蒸煮区						
12	单头矮汤炉	600*700*500 /250	1	台		1、-采用SUS304-2B不锈钢板制造，面板板厚δ=1.2mm台面一次压制成型，其它采用1.0mm，炉堂口径φ370，炉头盆采用310S不锈钢，厚度2.0mm，炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配耐高温稀土贵金属聚能网；-龙骨架采用国标40*40*4角钢，衬板电解镀锌钢板厚2.0mm,炉灶台下面用20mm厚陶瓷纤维隔热棉，灶身双层热轧钢板。	否
13	燃气蒸饭柜24盘	1390*660*16 90	1	台		双门燃气蒸饭柜；额定载重量：400Kg；蒸盘数量：24盘；建议最大蒸饭量：120Kg/次；泄压阀：2个； 2、热交换器采用超厚304#不锈钢材质而制，热效率高，经久耐用，带热电偶保护，使用安全； 3、压电陶瓷点火，操作方便，经久耐用；超强自吸烟道，吸力强，不回火，不爆燃； 4、溢水阀采用304#材质制作，永久性防腐，保证性能，真正达到保护柜体寿命及使用人员安全； 5、饭盘托架悬空设计，双卡槽，托条移动式，便于清洗，杜绝卡盘，提高蒸汽循环性及食材高速吸收热能； 6、门封条采用柳叶式设计，蒸汽越饱和和气密性越好，杜绝漏蒸汽浪费热能；	否
	热厨区						
1	单通打荷台	1800*800*80 0	2	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板；2、侧板、内层板及趟门板采用1.0mm不锈钢板；3、内衬20mm实木板用于减震、消音；4、配备可移动式趟门；5、加强筋采用1.0mm不锈钢板；6、柱脚采用φ50*1.0mm不锈钢管；	否
2	单大炒燃气灶	1100*1150*8 00/350	2	台		1、-采用SUS304-2B不锈钢板制造，面板板厚δ=1.2mm台面一次压制成型，其它采用1.0mm，炉堂口径φ370，炉头盆采用310S不锈钢，厚度2.0mm，炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配耐高温稀土贵金属聚能网；-龙骨架采用国标40*40*4角钢，衬板电解镀锌钢板厚2.0mm,炉灶台下面用20mm厚陶瓷纤维隔热棉，灶身双层热轧钢板，隔热层厚40mm,炉膛50mm厚耐高温材料 配高档不锈钢摇摆水龙头 2、产品运行噪音为一级，燃烧噪音≤65db，提供CMA标识的检测报告复印件盖鲜章； 3、▲燃气密封性检测过程中从燃气入口到燃气阀门，泄漏量为0L/H，燃烧工况双眼燃烧炉头干烟气中CO(a=1)均≤0.01%（每个炉头均有数据），符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》标准要求。	是
3	拼台	300*1150*80 0/450	2	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板下均采用U型加强筋加固； 3、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调节脚，可调节高度。	否
B	洗碗区						
1	大单星盆台（斜背）	1000*700*80 0/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调节脚，可调节高度。	否

2	单层墙上架（下三角板）	1100*350*350	2	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板； 2、加强筋采用1.0mm不锈钢板；	否
3	大双星盆台（斜背）	1200*700*800/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调脚；可调节高度。	否
4	单孔污碟台(方脚斜背)	700*700*800/150	1	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板； 2、加强筋采用1.0mm不锈钢板；	否
5	燃气热水器	16L	1	台		采用高密度聚氨酯保温层，加厚设计，整机发泡，一体成型，大大减少热量损失，温度无极调控旋钮，按需求任意调节，方便舒适。规格：20L	否
肉类加工区							
1	双星盆台（斜背）	1200*700*800/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调脚；可调节高度。	否
2	单层墙上架（下三角板）	1200*350*350	1	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板； 2、加强筋采用1.0mm不锈钢板；	否
3	绞切肉机	560*480*810	1	台		1、外形尺寸：≥560*480*810mm；功率：≥1.1KW；电压：220V或380V。 2、外壳采用不锈钢板制作，切肉绞馅功能于一体，切面组织新鲜，适用于肉类切片、切丝、绞馅、灌肠。 ▲3、产品结构性能稳定，符合GB4706.1-2005、GB4706.38-2008、GB16798-1997标准要求，外壳不锈钢板材符合GB/T 3280-2015标准要求，生产效率：≥400kg/h（片）、≥200kg/h（丝）、≥200kg/h（绞肉）、≥180kg/h（灌肠），切肉刀片及绞肉刀片采用SUS304#不锈钢制作，提供CMA标识检测报告复印件佐证以上参数（型号必须与投标产品一致）。 ▲4、食品接触部件符合GB4806.9-2016标准要求，具有《CQC食品接触产品安全认证证书》，提供加盖供应商鲜章的证书复印件(型号必须与投标产品一致)；产品标准和技术要求符合GB4706.1-2005及GB4706.38-2008，具有《CQC产品认证证书》，提供加盖供应商鲜章的证书复印件(型号必须与投标产品一致)。 ▲5、产品正常工作时，润滑油不能因泄露而造成肉料污染，符合《SB/T 10130-2008绞肉机技术条件》卫生要求,提供加盖供应商鲜章的CMA标识检测报告复印件(型号必须与投标产品一致)。	是
4	四层栅格层架	1200*500*1550	1	台		1、采用国标304 1.2不锈钢，板材加粗加厚，承重能力更强； 2、立柱采用38mm不锈钢圆管，金属三角设计，多点横梁支撑，承受更大重量。 3、配置不锈钢可调子弹脚。	否
5	刀具消毒柜	420*210*580	1	台		1.面板采用304#1.2mm不锈钢制作； 2.层板、侧板、围板采用1.0mm不锈钢制作。 3.内置紫外线杀菌系统。	否

6	方脚双层工作台	1000*700*800	1	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。	否
E 蔬菜加工区							
1	单层墙上架（下三角板）	1100*350*350	2	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板； 2、加强筋采用1.0mm不锈钢板；	否
2	单星盆台（斜背）	1000*700*800/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调脚，可调节高度。	否
3	双星盆台（斜背）	1200*700*800/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调脚，可调节高度。	否
4	方脚双层工作台	1500*600*800	1	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。	否
5	单层墙上架（下三角板）	1500*350*350	1	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板； 2、加强筋采用1.0mm不锈钢板；	否
6	切菜机	330*345*740	1	台		1、采用进口刀片；功率：≤1.1KW；电压：220V。 2、切菜规格：1-45mm双刀切削、切片规格：3mm、切丝规格：3*3mm。	否
7	刀具消毒柜	420*210*580	1	台		1.面板采用304#1.2mm不锈钢制作； 2.层板、侧板、围板采用1.0mm不锈钢制作。 3.内置紫外线杀菌系统。	否
8	冲地龙头	15米	1	台		软管规格：15米 开放式；材质：环氧涂层；流量：5.37L/分钟； 喉管自动回卷装置（棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松）；蓝色软管，可承受120℃高温和300PSI高压。；可安装于天花板、墙壁或台柜下；配置喉管止动器，可调节。	否
9	四层栅格层架	1200*500*1550	1	台		1、采用国标304 1.2不锈钢，板材加粗加厚，承重能力更强； 2、立柱采用38mm不锈钢圆管，金属三角设计，多点横梁支撑，承受更大重量。 3、配置不锈钢可调子弹脚。	否
杂物间							
1	方脚四层平板货架	1100*500*1550	2	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。	否
副食库							

1	方脚四层平板货架	1100*500*1550	3	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调节脚，可调节高度。	否
	主食库						
1	米面台	1200*600*300	2	台		1、面板采用覆膜304#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3、采用方40×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调节脚，可调节高度。	否
	面点间						
1	单星盆台(斜背)	600*600*800/150	1	台		1、台面：采用覆膜304# 1.2mm优质不锈钢板； 2、侧板：采用1.0mm优质不锈钢板； 3、背板：采用1.0mm优质不锈钢板； 4、水槽：采用1.0mm优质不锈钢板； 5、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 6、安装不锈钢可调节脚，可调节高度。	否
2	卧式和面机	15公斤	1	台		优质不锈钢外壳，铜心电机，电压220V，功率2.2KW	否
3	双移门挂墙吊柜	1500*350*600	1	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板；2、侧板、内层板及趟门板采用1.0mm不锈钢板；3、内衬20mm实木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门。	否
4	木面板保鲜工作台	1500*800*800	1	台		1、外形尺寸：1500*800*800mm，板材内箱0.5/201前面板0.7/201，门面板0.6/201，外侧板0.5/201； 2、功率：≥0.18kw，容量：≥498L，加厚型50mm发泡层，提高保温性能，超大空间，冷却速度快，更节能；	否
5	二层二盘电烤箱	900*650*700	1	台		微电脑控制面板，跷板式开关，外形豪华美观 面火、底火独立控制，独立燃烧器，操作自如，自动报警，安全省心 人性化推拉门，玻璃视窗，即时掌控烘烤状况 不锈钢燃烧器，耐高温，耐腐蚀，经久不变形 散热板，有效及时发挥作用，延长使用寿命	否
6	多功能搅拌机	B-20	1	台		1、整机不锈钢材质制作 2、变速部件采用耐磨性强（锡青铜）材料精制而成 3、本产品提供三种搅拌器，配合三个速度可达到理想效果 4、功率组、效率高，采用铜线电机 5、铸件底座，重心稳定	否
7	纱门柜	1200*500*1800	1	台		1、台面采用304#1.2mm不锈钢板；2、侧板、内层板及趟门板采用1.0mm不锈钢板；3、内衬20mm实木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门；5、加强筋采用1.0mm不锈钢板；6、柱脚采用φ50*1.0mm不锈钢管；	否
厨杂							
1	304不锈钢餐盘	三格	300	个			否
2	勺子	15	300	把			否
3	大炒锅	80cm	2	个			否
4	板漏	30cm	2	把			否
5	砍刀	大号	2	把			否
6	十八子菜刀	大号	2	把			否
7	菜板	42	3	个			否
8	不锈钢油缸	10寸	3	个			否
9	不锈钢密漏	30cm	2	把			否

10	不锈钢料缸	20cm	20	个				否
11	调料勺	20cm	10	把				否
12	不锈钢面盆	50cm	3	个				否
13	不锈钢面盆	60cm	3	个				否
14	塑料垃圾桶带盖	120L	3	个				否
15	打菜瓢		5	把				否
16	不锈钢水瓢		2	把				否
17	饭铲		5	把				否
18	电子秤	150KG	1	台				否
19	磨刀石		2	块				否
20	剥皮刀		2	把				否
21	剪刀		2	把				否
22	塑料菜筐	大号	5	个				否
23	储物箱	中号	15	个				否
24	不锈钢餐夹	加长	5	把				否
25	大锅灶锅铲		2	把				否
26	锅刷		5	把				否
27	不锈钢桶	30cm	32	个				否
28	不锈钢留样盒带盖		20	个				否
29	不锈钢份数盆	1/1*15	4	个				否
30	不锈钢汤桶带盖	50cm	1	个				否
31	汤勺		5	把				否
32	防爆高压锅	44cm	1	个				否
33	防水胶围裙		10	条				否
34	胶手套	加长	10	双				否
35	保鲜盒	大号	5	个				否
36	长毛巾	70*30	10	条				否
37	洗碗巾		10	条				否
38	304不锈钢口杯	7cm	300	个				否
	合计:							

8、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	具有独立承担民事责任的能力。	如供应商为法人单位，则提供有效的企业营业执照复印件；如供应商为事业单位，则提供事业单位法人证书复印件；若为其他组织，则提供“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；若供应商为自然人，则提供自然人的身份证明复印件、供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
2	具有良好的商业信誉	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
3	具有健全的财务会计制度。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺以及提供相应证明材料并进行电子签章。证明材料：①提供2020年度至2022年度任意一年经审计的财务报告复印件（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注）；②提供2020年度至2022年度任意一年供应商内部的财务报表复印件（至少包含资产负债表）；③提供距文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件）；④供应商注册时间至文件递交截止日不足一年的，提供公司章程复印件；⑤供应商为事业单位或其他组织（不具备法人条件的组织，如合伙组织、个体工商户、农村承包经营户等）或自然人时，可只提供承诺函；注：具备健全的财务会计制度的证明材料中第①-⑤项具有同等效力，供应商可根据自身实际情况选择提供其中任意一项。供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
5	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
6	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
7	不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
8	不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。

9、供应商特殊资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	法律、行政法规规定的其他条件	在响应文件中提供通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）渠道查询的自身在提交响应文件截止之日前的信用报告和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）渠道查询的自身在提交响应文件截止之日前的信用记录结果的网页截图（信用报告及截图日期为磋商公告发布之日起至提交响应文件截止之日中任一时间，若无时间证明请备注时间）

10、分包的评审条款

评审项编号	一级评审项	二级评审项	详细要求	分值	客观评审项
-------	-------	-------	------	----	-------

11、合同管理安排

1) 合同类型：买卖合同

2) 合同定价方式：固定总价

3) 合同履行期限：自合同签订之日起30日

4) 合同履行地点：资阳市雁江区第一幼儿园拱城分园

5) 支付方式：分期付款

6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

8) 合同支付约定：

1、付款条件说明：采购人按财政部门的相关规定及采购合同的约定进行支付，验收合格后，待财政拨款资金到位后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的80.00%；

2、付款条件说明：质保期后且待财政资金到位后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的20.00%；

9) 验收交付标准和方法：验收标准：按照国家有关规定、采购文件的服务要求和成交供应商的响应文件及承诺进行验收。验收方法：本项目采购人将按照政府采购相关法律法规以及《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。

10) 质量保修范围和保修期：采购清单所示范围，保修期24个月

11) 知识产权归属和处理方式：1 供应商应保证在本项目中使用的任何产品和服务（包括部分使用），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，由供应商承担所有相关责任。2 除非磋商文件特别规定，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。3 供应商将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，应当在响应文件中载明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。4 如采用供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

12) 成本补偿和风险分担约定：无

13) 违约责任与解决争议的方法：无

14) 合同其他条款：无

12、履约验收方案

1) 验收组织方式：自行验收

2) 是否邀请本项目的其他供应商：否

3) 是否邀请专家：否

4) 是否邀请服务对象：否

5) 是否邀请第三方检测机构：否

6) 履约验收程序：一次性验收

7) 履约验收时间：

 供应商提出验收申请之日起10日内组织验收

8) 验收组织的其他事项：无

9) 技术履约验收内容：按照合同及采购文件要求

10) 商务履约验收内容：按照合同及采购文件要求

11) 履约验收标准：本项目采购人将按照政府采购相关法律法规以及《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收

12) 履约验收其他事项：无

五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：否