随县政府采购

竞争性磋商文件

采购计划备案号：**421321-2025-01138**

项目编号：**421303202506000297**

项目名称：**随县实验小学食堂设施设备采购**

采购人：**随县实验小学**

采购代理机构：**随县政府采购中心**

目 录

**[第一章 竞争性磋商邀请 1](#bookmark3)**

[一、 项目基本情况 1](#bookmark5)

[二、 供应商资格要求 1](#bookmark7)

[三、 获取竞争性磋商文件 2](#bookmark9)

[四、 提交响应文件截止时间和地点 2](#bookmark11)

[五、 开启 2](#bookmark12)

[六、 公告期限【公告邀请适用】 3](#bookmark14)

[七、 其他补充事宜【根据项目情况自行补充】 3](#bookmark16)

[八、 联系方式 3](#bookmark18)

**[第二章 供应商须知 5](#bookmark20)**

[一、 供应商须知前附表 5](#bookmark22)

[二、 供应商须知 13](#bookmark24)

*[（一）](#bookmark26)**[总则](#bookmark26)**[13](#bookmark26)*

*[（二）](#bookmark28)**[磋商文件](#bookmark28)**[16](#bookmark28)*

*[（三）](#bookmark30)**[响应文件](#bookmark30)**[17](#bookmark30)*

*[（四）](#bookmark32)**[响应文件的递交](#bookmark32)**[20](#bookmark32)*

*[（五）](#bookmark34)**[项目评审](#bookmark34)**[21](#bookmark34)*

*[（六）](#bookmark36)**[成交](#bookmark36)**[22](#bookmark36)*

*[（七）](#bookmark38)**[签订合同](#bookmark38)**[23](#bookmark38)*

*[（八）](#bookmark40)**[质疑和投诉](#bookmark40)**[24](#bookmark40)*

*[（九）](#bookmark42)**[采购代理服务费](#bookmark42)**[26](#bookmark42)*

*[（十）](#bookmark44)**[无效响应和终止采购活动](#bookmark44)**[26](#bookmark44)*

*[（十一）](#bookmark46)**[落实政府采购政策](#bookmark46)**[26](#bookmark46)*

*[（十二）](#bookmark48)**[政府采购合同融资政策](#bookmark48)**[28](#bookmark48)*

*[（十三）](#bookmark50)**[其他](#bookmark50)**[28](#bookmark50)*

**[第三章 项目采购需求 29](#bookmark52)**

[一、 采购清单 29](#bookmark54)

[二、 项目概述 29](#bookmark56)

[三、 执行的相关标准、规范 29](#bookmark58)

[四、 技术要求 31](#bookmark60)

[五、 商务要求 31](#bookmark62)

**[第四章 评审办法及标准 32](#bookmark66)**

[一、 评审方法 32](#bookmark68)

[二、 评审程序 32](#bookmark70)

*[（一）](#bookmark72)**[资格性审查和符合性审查](#bookmark72)**[32](#bookmark72)*

*[（二）](#bookmark74)**[响应文件澄清](#bookmark74)**[33](#bookmark74)*

*[（三）](#bookmark76)**[磋商程序](#bookmark76)**[33](#bookmark76)*

[三、 评审标准 38](#bookmark78)

*[（一）](#bookmark80)**[资格性审查表](#bookmark80)**[38](#bookmark80)*

*[（二）](#bookmark82)**[符合性审查表](#bookmark82)**[41](#bookmark82)*

*[（三）](#bookmark84)**[评分标准](#bookmark84)**[42](#bookmark84)*

**[第五章 合同草案 45](#bookmark86)**

**[第六章 响应文件的格式 51](#bookmark88)**

[一、 磋商书及附件 52](#bookmark90)

*[（一）](#bookmark92)**[响应函](#bookmark92)**[52](#bookmark92)*

*[（二）](#bookmark94)**[法定代表人（负责人）身份证明](#bookmark94)**[54](#bookmark94)*

*[（三）](#bookmark96)**[法定代表人（负责人）授权书](#bookmark96)**[55](#bookmark96)*

*[（四）](#bookmark98)**[联合体协议书【如适用】](#bookmark98)**[56](#bookmark98)*

*[（五）](#bookmark100)**[分包意向协议书【如适用】](#bookmark100)**[58](#bookmark100)*

[二、 报价部分 59](#bookmark102)

*[（一）](#bookmark104)**[报价一览表](#bookmark104)**[59](#bookmark104)*

*[（二）](#bookmark106)**[分项报价表](#bookmark106)**[62](#bookmark106)*

[三、 商务部分 65](#bookmark108)

*[（一）](#bookmark110)**[供应商基本情况表](#bookmark110)**[65](#bookmark110)*

*[（二）](#bookmark112)**[关于资格条件的有关承诺及声明](#bookmark112)**[66](#bookmark112)*

*[（三）](#bookmark114)**[资格证明文件](#bookmark114)**[67](#bookmark114)*

*[（四）](#bookmark116)**[业绩证明文件](#bookmark116)**[68](#bookmark116)*

*[（五）](#bookmark118)**[信誉、荣誉状况证明文件](#bookmark118)**[69](#bookmark118)*

*[（六）](#bookmark120)**[商务响应偏离表](#bookmark120)**[70](#bookmark120)*

*[（七）](#bookmark122)**[其它商务文件](#bookmark122)**[71](#bookmark122)*

[四、 技术部分 72](#bookmark124)

*[（一）](#bookmark126)**[技术响应偏离表](#bookmark126)**[72](#bookmark126)*

*[（二）](#bookmark128)**[技术方案](#bookmark128)**[73](#bookmark128)*

*[（三）](#bookmark130)**[其它技术文件](#bookmark130)**[74](#bookmark130)*

[五、 落实政府采购政策相关证明文件 75](#bookmark132)

*[（一）](#bookmark134)**[节能环保产品清单及证明材料（如适用）](#bookmark134)**[75](#bookmark134)*

*[（二）](#bookmark136)**[中小企业声明函（如适用）](#bookmark136)**[76](#bookmark136)*

*[（三）](#bookmark138)**[监狱企业证明文件（如适用）](#bookmark138)**[78](#bookmark138)*

*[（四）](#bookmark140)**[残疾人福利性单位声明函（如适用）](#bookmark140)**[79](#bookmark140)*

[六、 供应商认为需要提供的其他资料 80](#bookmark142)

**第一章** **竞争性磋商邀请**

**一、项目基本情况**

1.采购计划备案号：421321-2025-01138

2.项目编号：421303202506000297

3.项目名称：随县实验小学食堂设施设备采购

4.采购方式：竞争性磋商

5.预算金额： 195 万元

6.最高限价： 167 万元

7.采购需求： 详见竞争性磋商文件第三章

8.合同履行期限：合同签订之日起 30 天

9.接受联合体磋商：否

10、是否专门面向中小微企业：是

**二、供应商资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

（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）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）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；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2.未被列入失信被执行人、“重大税收违法失信主体”，未被列入政府采购严重违法失 信行为记录名单。

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：中小企业应当提供《中小企业声明函》

4.特定资格要求：无

**三、获取竞争性磋商文件**

1.时间：2025 年 5 月 7 日 00 时 00 分至 2025 年 5 月 13 日 23 时 59 分（北京时间）。

2.地点：湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台（网址：https://czt.hubei.go v.cn/zchj/user）或供应商客户端。

3.方式：登录湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台或在供应商客户端按照操作 提示下载竞争性磋商文件。

**四、提交响应文件截止时间和地点**

1.截止时间：2025 年 5 月 19 日 09 时 30 分（北京时间）。

2.递交方式：通过供应商客户端选择项目进入湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台递交页面进行递交（上传）。

**五、开启**

1.开启时间：2025 年 5 月 19 日 09 时 30 分（北京时间）。

2.开启方式：供应商通过供应商客户端进入湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台开标大厅中进行远程开启。

**六、公告期限**

自本公告发布之日起 3 个工作日。

**七、其他补充事宜【根据项目情况自行补充】**

1.资金来源：财政资金；

2.供应商无需提交纸质响应文件，需于截止时间前通过供应商客户端进入随州市随县 政府电子采购平台上传电子响应文件一份，且须在提交响应文件截止时间止之前在随 州市随县政府电子采购平台进行签到。

3.政府采购相关政策执行：采购活动中应落实节约资源、保护环境、支持创新、支持 绿色发展、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展（监狱企业、残疾人 福利性单位视同小微企业）等政策。

4.质疑：投标人认为采购文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以 在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，向随县政府采购中心 提出质疑。质疑提出方式：（1）登录随州市随县政府电子采购平台，点击“我的质

疑”→“提出质疑”，然后按操作提示进行操作；（2）线下质疑，质疑提出时间以提 供书面质疑书记载为准。联系人：万栋；联系电话：0722-3563205； 联系地址：随县新民主路（随县政府大楼南侧）。

5.随县政府采购合同融资平台已开通，网址如下：http://111.47.173.88:9999/suixian/index\_suixian?redirect=%2Fdashboard。

6. 为支持扶持中小微企业及推进“政采贷 ”政策落实，目前随县已开通的“政采

贷 ”银行有 6 家，联系方式如下：①农商行随县支行张科 18972997599；②中行随 县支行周文 19145053777；③建行随县支行杨爽 15997865850；④随州农行公司部 经理万欣 18827588896；⑤邮储银行随县支行郭翔 13997888257，周宁 1857135969 8；⑥工行随县支行肖堃 15897615778。

**八、对本次竞争性磋商提出询问，请按以下方式联系**

1. 采购人信息

名称：随县实验小学

地址：随县厉山镇北岗村四组

联系电话：15335781115

1. 集中采购机构信息

名称：随县公共资源交易中心（随县政府采购中心）

地址：随县新民主路（随县政府大楼南侧）

联系电话：0722-3563205

1. 项目联系方式

项目联系人：万栋

联系电话：0722-3563205

**第二章** **供应商须知**

**一、供应商须知前附表**

磋商供应商应仔细阅读本磋商文件的第二章“供应商须知”，下面所列资料 是对“供应商须知”的具体补充和说明。如有矛盾，应以本表为准。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **条款名称** | **内** **容** |
| 2.2 | 采购人 | 详见“第一章 投标邀请” |
| 2.3 | 采购代理机构 | 随县政府采购中心 |
| 2.4 | 监督管理部门 | 随县财政局 |
| 2.5 | 项目名称 | 详见“第一章 投标邀请” |
| 2.6 | 项目地点 | 详见“第三章 采购需求” |
| 2.7 | 项目内容 | 详见“第三章 采购需求” |
| 2.8 | 项目属性 | 货物 |
| 3.1 | 资金来源 | 财政性资金： 195 万元 |
| 4.1 | 供应商资格要求 | 详见第一章“竞争性磋商邀请”第二项“供应商资格要求 ”。 |
| 4.2 | 是否接受联合体 磋商 | 不接受 |
| 9.1 | 现场考察和答疑 会 | 不组织，供应商自行前往 |
| 10 | 合同分包 | 不允许 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **条款名称** | **内** **容** |
| 11.5 | 电子交易系统咨 询 | 如有问题，应当在提交响应文件截止时间 **24** **小时前**咨询供应 商客户端或政府采购交易系统。 |
| 11.6 | 政府采购交易系 统联系方式 | 联系人：国采（湖北）技术有限公司。  联系电话：027-86620931；4009913966。  其他联系方式：供应商 QQ 群：463671735。 |
| 13.1 | 提出询问方式 | 提出询问方式：  在供应商客户端中按照格式填写询问函，并在生成询问 函后加盖电子印章提交。  其他询问方式：随县政府采购中心  邮箱 262755613@qq.com 。 |
| 15.6 | 最高限价 | 详见第一章“竞争性磋商邀请 ”。 |
| 16.1 | 响应文件有效期 | 响应文件递交截止日期后 90 日历日。 |
| 19.1 | 响应文件递交截 止时间 | 详见第一章“竞争性磋商邀请 ”。 |
| 19.2 | 递交响应文件地 点 | 详见第一章“竞争性磋商邀请 ”。 |
| 22.1 | 实物样品 | 详见采购文件要求 |
| 23.1 | 项目演示 | 不进行  **o**进行，现场演示/远程线上演示 1.演示时间不得超过 分钟。  2.进行远程线上演示的，供应商应提前自行准备好演示的软 硬配置环境和网络环境，做好演示的各项准备工作。因供应 商自身原因无法演示或者演示效果不理想的，导致的后果由 供应商自行承担。  3.进行现场演示的，演示人员不得超过 3 人，演示现场提 供 。 |
| 24.1 | 响应文件开启环 境准备 | 响应文件开启环境要求：本项目采用网上操作，参与本项目 供应商应获得湖北省政府电子采购平台安全证书(CA 锁)及电 子签章，且安全证书(CA 锁)在有效期内。  （1）操作系统：Windows 7 及以上版本；  （2）浏览器：360 极速、谷歌 Chrome、火狐 Firefox 及微软 Edge；  （3）办公软件：Microsoft Office 2007-2016 完整版、WPS |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **条款名称** | **内** **容** |
|  |  | Office 2019 个人版、WPS Office 企业版；  （4）PDF 软件推荐： 平台自带 PDF 软件（软件路径：  C:\Windows\winaip）；  （5）电子采购平台所有插件应为最新版  操作说明：提交响应文件截止时间前，供应商应使用加密其 响应文件的 CA 数字证书登录电子采购平台，进入“开标大  厅”选择所投项目（或采购包）完成项目签到工作。有关操 作见电子采购平台《供应商操作手册》，请自行下载网址：  <https://dzcg.hubeigp.gov.cn/assets/special/100/hbente> rpoint.html。 |
| 25.1 | 开启时间和地点 | 详见第一章“竞争性磋商邀请 ”。 |
| 25.2 | 解密响应文件的 时限 | 30 分钟，若遇到系统异常情况，采购代理机构须经监督人员 同意后可延长解密时间。 |
| 26.2 | 磋商准备 | 磋商环境要求：供应商应当自行准备好摄像头、拾音器、音 箱、台式电脑或笔记本电脑等设备，并提前做好设备调试， 在设备稳定可靠、互联网畅通的任意地点。  操作说明：使用加密其响应文件的 CA 数字证书登录电子采购 平台，进入“开标大厅”，通过互联网准时参加在线视频磋  商，并实时在线通过直播关注工作人员的操作情况。未按要 求进行准备的，导致的后果由供应商自行承担。 |
| 27.1 | 确定成交供应商 | **o** 磋商小组直接确定成交供应商。  采购人应当在收到评审报告后 5 个工作日内，从评审报告 提出的成交候选人中，根据质量和服务均能满足采购文件实 质性响应要求且综合评分最高的原则确定成交供应商。 |
| 30.1 | 履约保证金 | 无  **o** 有，履约保证金金额： 。 履约担保形式： 。 |
| 35.1 | 采购代理服务费 收取方式和标准 | 不收取 |
| 38.1 | 是否接受进口产 品 | 不接受 **o** 接受 |
| 39.1 | 支持中小企业政 策 | **🞎**非专门面向中小企业的项目  1.对于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，对小微企业报价给予 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **条款名称** | **内** **容** |
|  |  | 比例扣除，价格扣除比例为：10%（货物服务 10%-20%）；  2.接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企 业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议 或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 40%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予比例扣除， 价格扣除比例为：\*\*\*\*（货物服务 4%-6%）；  3.中小企业应当提供《中小企业声明函》（详见本竞争性磋商 文件第七章 响应文件格式），对符合鄂财采发〔2022〕5 号文 第二条规定享受上限评审优惠的小微企业，还应提供符合该 条款要求的其他证明材料，否则在评审时不享受上述评审优 惠。  **🗹** 专门面向中小企业的项目  专门面向中小企业采购标的内容：工业  专门面向中小企业采购预算金额：195万元 |
| 40.1 | 优先采购创新节 能环保产品 | 所投产品纳入创新产品应用示范推荐目录内企业、所投产品 获得节能产品或环境标志产品认证证书的企业报价给予 20% 的价格扣除。 |
| 41.1 | 政府采购  合同融资政策 | 政府采购合同融资（以下简称“政采贷”）指参与政府采购活 动的中小微企业，在获得政府采购中标（成交）通知书后，  即可向开展“政采贷”业务的金融机构提出申请，金融机构 依据政府采购中标（成交）通知书和政府采购合同，为中小 微企业提供融资服务。  渠道和方式：  1、农商行随县支行张科 18972997599；2、中行随县支行周文 19145053777；3、建行随县支行杨爽 15997865850；4、随州 农行公司部经理万欣 18827588896；5、邮储银行随县支行郭 翔 13997888257，周宁 18571359698；6、工行随县支行肖堃 15897615778。 |
| 42.1 | 需要补充的其他 内容 | (1)本项目采用网上操作，参与本项目供应商应获得湖北省政 府电子采购平台安全证书(CA 锁)及电子签章，且安全证书(CA 锁)在有效期内。  (2)电子响应文件制作及递交等有关操作见电子采购平台《供 应商操作手册》，请自行下载网址：  <https://dzcg.hubeigp.gov.cn/assets/special/100/hbente> rpoint.html  (3）集中采购机构提供电子采购平台供应商咨询服务，电话: 027-86620931、4009913966 ；供应商支持 QQ 群:  463671735； 代理机构 QQ 群：788069465 ；采购单位 QQ 群：143244331 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **条款名称** | **内** **容** |
|  |  | (4)交易平台环境要求:  ①操作系统: Windows7 及以上版本;  ②浏览器: 360 极速、谷歌 Chrome、火狐 Firefox 及微软 Edge;  ③办公软件: Microsoft Office 2007-2016 完整版、WPS  Office2019 个人版、WPS Office 企业版 ;非以上环境可能出 现错误影响其投标，登录交易平台时如提示更新插件则必须 更新，否则将影响其电子化操作。  (5)投标人在点击项目参与后，应测试以模拟数据填写投标数 据文件，进行电子盖章，进入“我的投标”界面进行文件上 传，以检测其电子投标机器环境是否正常。如有问题，应在 提交投标文件截止时间 48 小时前咨询电子采购平台，或在咨 询服务 QQ 群中反馈并获得技术支持。如在临近开标的 48 小 时内发现电子投标机器环境有问题，导致技术支持无法在提 交投标文件截止前解决其问题的，投标人自行承担相应责任  (6)投标文件中的相关扫描件应保证清晰度，无法辨认的评审 时受到影响的，由投标人自行承担相应责任  (7)投标人若现场参加开标，需携带 CA 锁和笔记本电脑(操作 系统: Windows7 及以上版本)，以便进行线上操作。  (8)投标人应牢记加密密码，该密码将用于报价时解密其电子 投标文件，如忘记密码或输入错误密码超过 5 次，其递交的 电子投标文件将无法解密，导致无法提取数据和供他人阅读 文件，致使其投标失败。  (9)投标人应充分考虑到网上递交文件会发生的故障风险。对 发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受 损或报价失败的，集中采购机构和采购人不承担任何责任。 |
| 1. 除本竞争性磋商文件另有规定外，竞争性磋商文件中出现的类似于“近三年”或“前三 年”、“近五年”或“前五年”均指递交响应文件时间以前三年或前五年，以此类推。如：  递交响应文件时间为 年 月 日，则“近三年”是指 年 月 日至 年 月 日。  2. 本竞争性磋商文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不 足”，不包括本数。  3. 供应商须知前附表中，“”代表选中，“**o**”代表未选中。 | | |

**附件：**

**中小企业划型标准规定**

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发〔2009〕36号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业

（四）批发业。从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员50人及以上，且营业收入500万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入3000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入200万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入200万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员200人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员2000人以下或营业收入100000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入50万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入50万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入200000万元以下或资产总额10000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入1000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入100万元及以上，且资产总额2000万元及以上的为小型企业；营业收入100万元以下或资产总额2000万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员1000人以下或营业收入5000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员100人及以上，且营业收入500万元及以上的为小型企业；从业人员100人以下或营业收入500万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员300人以下或资产总额120000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且资产总额8000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且资产总额100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或资产总额100万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局2003年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

**二、供应商须知**

**（一）总则**

**1.适用范围**

1.1 本竞争性磋商文件（也称磋商文件或采购文件）仅适用于本次竞争性 磋商中所述项目的采购活动。

**2.定义**

2.1 根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例等有关法律、法规 和规章的规定，制定本竞争性磋商文件。

2.2 采购人：见“供应商须知前附表 ”。

2.3 采购代理机构：见“供应商须知前附表 ”。

2.4 政府采购监督管理部门：见“供应商须知前附表 ”。

2.5 项目名称：见“供应商须知前附表 ”。

2.6 项目地点：见“供应商须知前附表 ”。

2.7 项目内容：见“供应商须知前附表 ”。

2.8 项目属性：见“供应商须知前附表 ”。

**3.资金来源**

3.1 资金来源：见“供应商须知前附表 ”。

**4.供应商资格要求**

4.1 供应商资格要求：见“供应商须知前附表 ”；

4.2“供应商须知前附表 ”规定接受联合体磋商的，还应遵守以下规定：

（1）联合体各方应按竞争性磋商文件提供的格式签订联合体协议书，明确

联合体牵头人和各方权利义务；

（2）由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质 等级；

（3）联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体参与本项目。

**5.费用承担**

5.1 供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用，不论磋商的结果如 何，采购人和采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

**6.保密**

6.1 参与磋商活动的各方应对竞争磋商文件和响应文件中的商业和技术等 秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

**7.语言文字**

7.1 响应文件使用的语言文字应为中文。专用术语使用外文的，应附有中 文注释。

**8.计量单位**

8.1 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

**9.现场考察和答疑会**

9.1 “供应商须知前附表”规定组织现场考察的，采购代理机构按“供应 商须知前附表”规定的时间、地点组织供应商项目现场考察。

9.2 供应商现场考察发生的费用自理。

9.3 在现场考察中，因供应商自身原因发生的人员伤亡和财产损失，由供 应商自行负责。

9.4 采购人在现场考察中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，仅供供 应商在编制响应文件时参考，采购人和采购代理机构不对供应商据此作出的判 断和决策负责。

9.5 “供应商须知前附表”规定召开答疑会的，采购代理机构按“供应商 须知前附表”规定的时间和地点召开答疑会，澄清供应商提出的问题。

**10.合同分包**

10.1“供应商须知前附表”规定允许分包的，供应商应当遵守其分包规 定。

10.2 供应商未遵守竞争性磋商文件分包规定的，其**响应无效**。分包规定见 “供应商须知前附表”。

**11.电子标说明**

11.1 由于本项目采用电子标方式，潜在供应商的名单将在响应文件递交截 止时间后才会解密。因此，采购人或采购代理机构无法通过传统的传真或邮件 方式，将竞争性磋商文件的澄清或修改内容逐一通知到每位已获取竞争性磋商 文件的潜在供应商。为确保信息的及时性和准确性，澄清或修改的内容将仅在 湖北省政府采购网上以更正公告的形式发布。潜在供应商需密切关注该网站，

及时查看并下载相关更正公告。若因潜在供应商未能及时查看或下载相关更正 公告，而导致的一切后果，将由潜在供应商自行承担；

11.2 制作电子响应文件需要数字证书（简称“CA”）和电子签章，请供应 商及时办理数字证书及电子签章，并在“湖北省政府采购电子交易数据汇聚平 台”中完成数字证书绑定；

11.3 数字证书及电子签章必须是在“湖北省政府采购电子交易数据汇聚平 台”中实现了互联互通对接的产品。办理地点详见“湖北省政府采购电子交易 数据汇聚平台”中“已对接 CA 厂商名录”专栏。

11.4 本竞争性磋商文件中电子化采购的有关概念：

（1）**电子签名**：指运用电子密码技术，在数据电文中以电子形式所含，

用于识别签名人（法人或自然人）身份并表明签名人认可其中内容的 数据。

（2）**电子印章**：指模拟在纸质文件上加盖传统实物印章的外观和方式进 行电子签名的形式。

（3）**数字证书（简称“CA”）：**经过有关部门认可的电子认证服务机构基 于 PKI 技术签发、认证和管理的数字证书。CA 证书具有数据电文交 换中身份识别、电子签名、加密解密等功能。

（4）**供应商客户端：**是按照《湖北省政府采购数据汇聚平台数字化标准 规范体系》与“湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台”完成对接的 供应商投标软件。供应商可在湖北省政府采购电子交易数据汇聚平台 中下载使用。

11.5 电子交易系统咨询：供应商应当充分考虑到电子标可能会发生的各种 问题和风险，特别是响应文件签署、提交等问题，无特殊情况，应当按照“供 应商须知前附表”的规定咨询采购代理机构或政府采购交易系统。

11.6 政府采购交易系统联系方式详见“供应商须知前附表”。

**（二）** **磋商文件**

**12.磋商文件的构成**

第一章 竞争性磋商邀请 第二章 供应商须知

第三章 采购需求

第四章 评审办法及标准 第五章 合同草案

第六章 响应文件的格式

**13.磋商文件的澄清或修改**

13.1 供应商对采购项目有疑问的，可以按照“供应商须知前附表”中的规 定提出询问。采购人或采购代理机构将在收到询问后依法予以答复。对竞争性 磋商文件询问的答复，在必要时将以澄清形式推送给每个获取竞争性磋商文件 的潜在供应商(答复中不包括问题的来源)。

13.2 采购人或者采购代理机构可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的 澄清或者修改。澄清或修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分，并对所有获 取竞争性磋商文件的潜在供应商具有约束力。

13.3 竞争性磋商文件的澄清或者修改以书面形式发给所有领取竞争性磋商 文件的供应商。对磋商文件澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采 购人、采购代理机构或者磋商小组应当在提交首次响应文件截止之日 5 日前，

以书面形式通知所有接收磋商文件的供应商，不足 5 日的，应当顺延提交首次 响应文件截止时间。

13.4 本“供应商须知”所称“书面形式 ”包括系统消息、湖北省政府采购 网中发布的公告。

**（三）** **响应文件**

**14.响应文件的组成**

一、 磋商书及附件

（一） 响应函

（二） 法定代表人（负责人）身份证明

（三） 法定代表人（负责人）授权书

（四） 联合体协议书【如适用】

（五） 分包意向协议书【如适用】 二、 报价部分

（一） 报价一览表

（二） 分项报价表

三、 商务部分

（一） 供应商基本情况表

（二） 关于资格条件的有关承诺及声明

（三） 资格证明文件

（四） 业绩证明文件

（五） 信誉、荣誉状况证明文件

（六） 商务响应偏离表

（七） 其它商务文件

四、 技术部分

（一） 技术响应偏离表

（二） 技术方案

（三） 其它技术文件

五、 落实政府采购政策相关证明文件

（一） 节能环保产品清单及证明材料（如适用）

（二） 中小企业声明函（如适用）

（三） 监狱企业证明文件（如适用）

（四） 残疾人福利性单位声明函（如适用） 六、 供应商认为需要提供的其他资料

**15.磋商报价**

15.1 磋商报价包括磋商供应商在首次提交的响应文件中的报价、磋商过程 中的报价和最后报价。磋商供应商的报价均应以人民币报价。

15.2 供应商应按照本磋商文件规定的采购需求及合同条款进行报价，并按 磋商文件确定的格式报出。报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，

在评审时不予核减。报价中也不得缺漏磋商文件所要求的内容，否则，其响应 文件将被视为**无效文件**。

15.3 供应商应根据本磋商文件的规定和要求、市场价格水平及其走势、磋 商供应商的管理水平、磋商供应商的方案和由这些因素决定的磋商供应商之于

本项目的成本水平等提出自己的报价。报价应包含完成本磋商文件采购需求全 部内容的所有费用，所有根据本磋商文件或其它原因应由磋商供应商支付的税 款和其他应交纳的费用都应包括在报价中。

15.4 供应商在响应文件中注明免费的项目将视为包含在报价中。

15.5 每一种采购内容只允许有一个报价，否则其响应文件将被视为**无效文** **件**。

15.6 报价不得超过“供应商须知前附表”中规定的最高限价，否则其响应 文件将被视为**无效文件**。

**16.响应文件有效期**

16.1 采购响应文件有效期见”供应商须知前附表”，磋商供应商承诺的响 应文件有效期不足的，其响应文件将被视为**无效文件**。

16.2 特殊情况下，在原响应文件有效期截止之前，采购代理机构或采购人 可要求供应商延长响应文件有效期。需要延长响应文件有效期时，采购代理机 构或采购人将以书面形式通知所有磋商供应商，供应商应以书面形式答复是否 同意延长响应文件有效期。

16.3供应商同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应 商拒绝延长的，其响应文件在原响应文件有效期满后将不再有效。

**17.响应文件的编制**

17.1 响应文件应在供应商客户端中进行编制，在响应文件中要求加盖印章 的，除有特殊说明之外，一律使用电子签章签署。

17.2 供应商在供应商客户端中按照供应商客户端中的格式要求填写响应内 容后，生成响应文件。供应商须按照竞争性磋商文件的要求使用电子签章对要 求加盖印章的部分逐一进行签章。

**（四）** **响应文件的递交**

**18.响应文件的加密**

18.1 供应商在供应商客户端中生成响应文件并完成签章之后，使用 CA 证 书在供应商客户端中对响应文件进行加密。

18.2 供应商应在供应商客户端中对加密的响应文件进行解密验证，以防止 响应文件加密异常，在开启时无法解密。

18.3 供应商应保证加密响应文件的 CA 证书有效期在开启时间之前。若 CA 证书有效期临近开启时间，建议供应商提前办理 CA 证书续期，以免开启时无法

进行解密。

**19.响应文件的递交（上传）**

19.1 供应商应在“供应商须知前附表”规定的响应文件递交截止时间前递 交（上传）响应文件。

19.2 供应商递交（上传）响应文件的地点见“供应商须知前附表”。

19.3 供应商应充分评估集中同时递交响应文件带来的网络影响，尽量避开 递交响应文件高峰时间，错峰进行递交。供应商递交全部的响应文件后可在递

交响应文件的交易系统中获取响应文件递交回执单。

19.4 供应商应在供应商客户端中下载未加密且完成签章的响应文件妥善保 存，以便启动应急开启程序时使用。

19.5 供应商所递交的响应文件不予退还。

**20.拒收**

20.1 超过磋商递交响应文件的截止时间或者不按照本章要求加密的响应文 件，交易系统应当拒收。

**21.响应文件的修改与撤回**

20.1 在磋商递交响应文件的截止时间前，供应商可使用CA 证书在递交响 应文件的系统中撤回已提交的响应文件。响应文件撤回后，需重新递交的，供 应商可重新提交响应文件。

**22.实物样品**

22.1“供应商须知前附表”要求提供样品的，样品的具体要求及评审详见 “第三章 采购需求”和“第四章 评审办法及标准”。

22.2 样品退还：未成交的供应商应于成交结果公告发布之日起 10 日内自 行联系采购人取回递交样品；成交供应商的样品由采购人进行保管、封存，并 作为履约验收的参考（竞争性磋商文件另有规定的从其规定）。

**23.项目演示**

23.1 要求供应商进行演示的，演示要求详见“供应商须知前附表”。

23.2 演示的评审详见“第三章 采购需求”和“第四章 评审办法及标准 ”

**（五）** **项目评审**

**24.响应文件开启**

24.1 供应商应按照“供应商须知前附表”中的要求参与开启。

**25.开启时间和地点**

25.1 开启时间和地点

（1）提交响应文件截止时间前，供应商登录供应商客户端，通过供应商客 户端进入交易系统“开标大厅 ”选择所投项目（或采购包）完成项目签到工

作。

（2）在“供应商须知前附表”约定的提交响应文件截止时间、开启时间及 地点，采购代理机构通过互联网在电子采购平台“开标大厅”组织响应文件开 启工作。

25.2 响应文件开启：提交响应文件截止时间到后，工作人员启动开始解密 指令，供应商应当按照“供应商须知前附表 ”规定及时进行响应文件解密，完 成响应文件开启工作。

25.3 规定的时间内，非因电子采购平台原因造成响应文件未解密的，视为 供应商撤回响应文件。停止解密后，已解密开启的响应文件不足 3 家的，应当 终止采购活动。

25.4 供应商或其授权代表对响应文件开启过程有疑义的，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，应当及时提出；工作人 员当场对疑义作出答复。

**26.评审方法、程序及标准**

26.1项目评审方法、程序及标准详见“第四章 评审办法及标准 ”。

26.2磋商准备：供应商应当按照“供应商须知前附表 ”要求提前准备好磋 商所需的设备，确保设备稳定可靠、互联网畅通。供应商登录供应商客户端， 通过供应商客户端进入交易系统“应标大厅 ”，准时参加在线磋商，按照工作 人员提示进行相关操作。未按上述要求进行的，导致的后果由供应商自行承

担。

**（六）** **成交**

**27.确定成交供应商**

27.1确定成交供应商详见”供应商须知前附表 ”。

**28.成交结果公告**

28.1 采购人或者采购代理机构应当在成交供应商确定后 2 个工作日内，在 省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体上公告成交结果，磋商文件随 成交结果同时公告。

28.2 公告成交结果时同时公告成交供应商的评审总得分。

**29.成交通知书**

29.1 发布成交结果公告同时向成交供应商发出成交通知书。成交通知书是 合同的组成部分,对成交供应商和采购人具有同等法律效力。

**（七）** **签订合同**

**30.履约保证金**

30.1 在签订合同前，成交供应商应按“供应商须知前附表 ”规定的金额、 担保形式和采购人认可的履约担保格式向采购人提交履约保证金。

30.2 成交供应商不能按本章第 30.1 项要求提交履约担保的，视为放弃成 交，给采购人造成损失的，成交供应商还应当承担民事责任。

**31.签订合同**

31.1 采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起 30 日内，按照磋 商文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术 和服务要求等事项签订政府采购合同。采购人因不可抗力原因迟延签订合同

的，应当自不可抗力事由消除之日起 7 日内完成合同签订事宜。

31.2 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以《政府采购竞争性 磋商采购方式管理暂行办法》（财库[2014]214 号）第二十八条第二款规定的确 定其他供应商作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活

动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活 动。

31.3 采购人和供应商不得向对方提出任何不合理的要求，作为签订合同的 条件，双方不得私下订立背离合同实质性内容的协议。

31.4 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的服务的，在不改变 合同其他条款的前提下，可以与成交供应商协商签订补充合同，但所有补充合 同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

**（八）** **质疑和投诉**

**32.质疑**

32.1 供应商认为磋商文件、磋商过程和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权益受到损害之日起 7 个工作日内，向采购人或采 购代理机构提出质疑。质疑函可在供应商客户端中编制、提交。

32.2 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括 下列内容：

（1）质疑人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期。

32.3 质疑人为自然人的，应当由本人签字；质疑人为法人或者其他组织 的，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。

32.4 通过客户端提出质疑的，质疑人为自然人的，应当加盖本人电子印 章；质疑人为法人或者其他组织的，应当加盖单位电子印章。

32.5 质疑函不符合上述要求的，采购人或代理机构应书面告知具体事项， 质疑人应当按要求进行修改或补充，并在质疑有效期限内提交。

**33.质疑答复**

33.1 采购人或采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后 7 个工作日内 作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不 得涉及商业秘密。

33.2 质疑答复应当包括下列内容：

（1）质疑人的姓名或者名称；

（2）收到质疑函的日期、质疑项目名称及编号；

（3）质疑事项、质疑答复的具体内容、事实依据和法律依据；

（4）告知质疑人依法投诉的权利；

（5）质疑答复人名称；

（6）答复质疑的日期。

**34.投诉**

34.1 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购 代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向同 级政府采购监督管理部门投诉。供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材 料，且投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

34.2 政府采购监督管理部门应当在收到投诉后 30 个工作日内，对投诉事 项作出处理决定，并以书面形式通知投诉人和与投诉事项有关的当事人。财政 部门处理投诉事项，需要检验、检测、鉴定、专家评审以及需要投诉人补正材 料的，所需时间不计算在投诉处理期限内。

**（九）** **采购代理服务费**

**35.收取方式和标准**

35.1 采购代理机构按“供应商须知前附表”规定的方式和标准收取采购代 理服务费。

**（十）** **无效响应和终止采购活动**

**36.无效响应**

36.1 响应文件存在第四章“评审方法及标准”规定的**响应无效**情形的，做 **无效响应**处理。

**37.终止采购活动**

37.1 出现下列情形之一的，应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止 公告并说明原因，重新开展采购活动：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不 足 3 家的（市场竞争不充分的科研项目、需要扶持的科技成果转化项目以及政 府购买服务项目<含政府和社会资本合作项目>）的提交最后报价的供应商可以

为 2 家）。

**（十一）落实政府采购政策**

**38.支持国产和进口产品审批**

38.1 除“供应商须知前附表”另有规定外，政府采购应当采购本国产品， 确需采购进口产品的，采购人应当按照《关于政府采购进口产品管理有关问题

的通知》（财办库〔2008〕248 号）规定执行（进口产品审批制，科研院所监管 部门另有规定的从其规定）。项目若涉及采购进口产品的，具体要求详见“第三 章 采购需求”。

**39.中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位**

39.1 为促进中小企业发展，依据《关于印发<政府采购促进中小企业发展 管理办法>的通知》（财库〔2020〕46 号）、《财政部 司法部关于政府采购支持 监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）、《关于促进残疾人就业 政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）、《湖北省财政厅 湖北省公共资 源交易监督管理局关于落实稳住经济一揽子政策进一步加大政府采购支持中小 企业力度的通知》（鄂财采发〔2022〕5 号）的规定，本项目供应商如符合上述 文件规定的，需提供《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性 单位声明函》，评审时，磋商小组将依据“供应商须知前附表”规定的报价扣除 比例，对供应商报价进行价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

39.2 对中小企业在资金支付期限方面的优惠措施：按《湖北省财政厅关于 持续优化政府采购营商环境的通知》（鄂财采发〔2024〕3 号）执行。

**40.政府采购节能产品、环境标志产品**

40.1 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）、《关 于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18 号）、《关于 印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19 号）的规定，供应 商所投产品如属于节能产品政府采购品目清单、环境标志产品政府采购品目清 单范围的，供应商须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产 品认证证书，认证证书的产品型号与所投产品不一致的，视为未提供。属于政 府强制采购产品的，已作为投标时强制性要求不再给予价格扣除，未提供认证 证书的视为**无效响应**。属于优先采购范围的，按照“供应商须知前附表”中相 关规定，对该项产品的价格给予一定比例的扣除，具体扣除比例详见“供应商

须知前附表”。

**（十二）政府采购合同融资政策**

**41.政府采购合同融资政策**

41.1 政府采购合同融资政策：见供应商须知前附表。

**（十三）其他**

**42.需要补充的其他内容**

42.1 需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

**43.适用法律**

43.1采购人、采购代理机构及供应商的一切采购活动均适用《政府采购 法》、《政府采购法实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》 （财库〔2014〕214号）及相关法律法规。

43.2 政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《民法 典》。

**44.解释权**

44.1 本竞争性磋商文件最终解释权归采购人或采购代理机构所有。

**第三章** **项目采购需求**

1. **采购清单**

**说明**：“★”号标注的内容为实质性要求，必须满足或优于该要求，否则按照**无效响应处理**。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **数量** | **单位** | **要求/备注** | **所属行业** |
| 1 | 风淋室 | 1 | 台 |  |  |
| 2 | 六门更衣柜 | 4 | 台 |  |  |
| 3 | 灭蝇灯 | 2 | 台 |  |  |
| 4 | 双层工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 5 | 单星水池 | 1 | 台 |  |  |
| 6 | 双温龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 7 | 平板车 | 1 | 台 |  |  |
| 8 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 9 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 10 | 四层货架 | 3 | 台 |  |  |
| 11 | 四层货架 | 3 | 台 |  |  |
| 12 | 三层货架 | 4 | 台 |  |  |
| 13 | 格栅米面架 | 6 | 台 |  |  |
| 14 | 平板车 | 1 | 台 |  |  |
| 15 | 调料车 | 1 | 台 |  |  |
| 16 | 灭蝇灯 | 3 | 台 |  |  |
| 17 | 四层货架 | 6 | 台 |  |  |
| 18 | 保鲜库 | 1 | 组 |  |  |
| 19 | 四门留样柜 | 1 | 台 |  |  |
| 20 | 平板车 | 1 | 台 |  |  |
| 21 | 单星水池 | 1 | 台 |  |  |
| 22 | 双温龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 23 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 24 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 25 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 26 | 单星杀鱼台 | 2 | 台 |  |  |
| 27 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 28 | 双层工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 29 | 洗地龙头 | 2 | 台 |  |  |
| 30 | 高压花洒 | 2 | 台 |  |  |
| 31 | 双温龙头 | 2 | 台 |  |  |
| 32 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 33 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 34 | 单星水池 | 4 | 台 |  |  |
| 35 | 双温龙头 | 4 | 台 |  |  |
| 36 | 双层工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 37 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 38 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 39 | 挂墙刀具消毒柜 | 1 | 台 |  |  |
| 40 | 四门冰箱 | 1 | 台 |  |  |
| 41 | 四层货架 | 1 | 台 |  |  |
| 42 | 毛刷清洗去皮机 | 1 | 台 |  |  |
| 43 | 电脑版变频可调节切菜机 | 1 | 台 |  |  |
| 44 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 45 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 46 | 单星水池 | 4 | 台 |  |  |
| 47 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 48 | 双温龙头 | 4 | 台 |  |  |
| 49 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 50 | 双层工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 51 | 四门冰箱（双温） | 2 | 台 |  |  |
| 52 | 刀砧消毒柜 | 1 | 台 |  |  |
| 53 | 绞切肉机 | 1 | 台 |  |  |
| 54 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 55 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 56 | 三层推车 | 2 | 台 |  |  |
| 57 | 双门宴会保温车 | 2 | 台 |  |  |
| 58 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 59 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 60 | 长龙式洗碗机 | 1 | 台 |  |  |
| 61 | 浸泡池 | 1 | 台 |  |  |
| 62 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 63 | 灭蝇灯 | 4 | 台 |  |  |
| 64 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 65 | 收碗车 | 2 | 台 |  |  |
| 66 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 67 | 四门碗柜 | 5 | 台 |  |  |
| 68 | 双门消毒柜 | 3 | 台 |  |  |
| 69 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 70 | 单温龙头 | 2 | 台 |  |  |
| 71 | 拖把池 | 1 | 台 |  |  |
| 72 | 平板车 | 1 | 台 |  |  |
| 73 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 74 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 75 | 四门冰箱（双温） | 2 | 台 |  |  |
| 76 | 四层货架 | 1 | 台 |  |  |
| 77 | 冷藏工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 78 | 双星水池 | 1 | 台 |  |  |
| 79 | 单通工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 80 | 双温龙头 | 2 | 台 |  |  |
| 81 | 挂墙洗手星 | 1 | 台 |  |  |
| 82 | 感应龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 83 | 灭蝇灯 | 2 | 台 |  |  |
| 84 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 85 | 刀砧消毒柜 | 1 | 台 |  |  |
| 86 | 24盘蒸饭车（电） | 4 | 台 |  |  |
| 87 | 洗米机 | 1 | 台 |  |  |
| 88 | 摇摆汤锅 | 2 | 台 |  |  |
| 89 | 双眼矮汤炉 | 1 | 台 |  |  |
| 90 | 单星水池（无后背） | 1 | 台 |  |  |
| 91 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 92 | 双温龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 93 | 饼盘车 | 1 | 台 |  |  |
| 94 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 95 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 96 | 三层烤箱 | 1 | 台 |  |  |
| 97 | 双门醒发箱 | 1 | 台 |  |  |
| 98 | 馒头机 | 1 | 台 |  |  |
| 99 | 全自动包子机 | 1 | 台 |  |  |
| 100 | 压面机 | 1 | 台 |  |  |
| 101 | 和面机 | 1 | 台 |  |  |
| 102 | 搅拌机 | 1 | 台 |  |  |
| 103 | 四门冰箱（双温） | 1 | 台 |  |  |
| 104 | 单星水池 | 1 | 台 |  |  |
| 105 | 双温龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 106 | 木面工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 107 | 面粉车 | 2 | 台 |  |  |
| 108 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 109 | 灭蝇灯 | 1 | 台 |  |  |
| 110 | 消毒灯 | 1 | 台 |  |  |
| 111 | 双头大锅灶 | 3 | 台 |  |  |
| 112 | 单炒单尾灶 | 1 | 台 |  |  |
| 113 | 双眼煲仔炉 | 1 | 台 |  |  |
| 114 | 灭火系统（双瓶组） | 1 | 组 |  |  |
| 115 | 料台 | 5 | 台 |  |  |
| 116 | 电烙饼机 | 2 | 台 |  |  |
| 117 | 双层工作台 | 5 | 台 |  |  |
| 118 | 单星水池（无后背） | 1 | 台 |  |  |
| 119 | 双温龙头 | 4 | 台 |  |  |
| 120 | 冷藏工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 121 | 冷冻工作台 | 3 | 台 |  |  |
| 122 | 单通工作台 | 3 | 台 |  |  |
| 123 | 单星水池（无后背） | 3 | 台 |  |  |
| 124 | 单通工作台 | 2 | 台 |  |  |
| 125 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 126 | 四门冰箱（双温） | 3 | 台 |  |  |
| 127 | 四层货架 | 1 | 台 |  |  |
| 128 | 刀砧消毒柜 | 1 | 台 |  |  |
| 129 | 洗地龙头 | 1 | 台 |  |  |
| 130 | 灭蝇灯 | 3 | 台 |  |  |
| 131 | 消毒灯 | 3 | 台 |  |  |
| 132 | 收碗车 | 2 | 台 |  |  |
| 133 | 三层推车 | 2 | 台 |  |  |
| 134 | 灭蝇灯 | 2 | 台 |  |  |
| 135 | 推车式传菜电梯 | 2 | 台 |  |  |
| 136 | 四门留样柜 | 1 | 台 |  |  |
| 137 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 138 | 消毒灯 | 2 | 台 |  |  |
| 139 | 校园温开水机 | **4** | 台 |  |  |
| 140 | 双孔收残柜 | 8 | 台 |  |  |
| 141 | 保温汤、饭桶 | 6 | 台 |  |  |
| 142 | 自助餐炉 | 66 | 台 |  |  |
| 143 | 双层工作台 | 33 | 台 |  |  |
| 144 | 双层工作台 | 1 | 台 |  |  |
| 145 | 定制台布 | 2 | 张 |  |  |
| 146 | 定制台布 | 10 | 张 |  |  |
| 147 | 筷子消毒车 | 4 | 台 |  |  |
| 148 | 灭蝇灯 | 38 | 台 |  |  |
| 149 | 消毒灯 | 24 | 台 |  |  |
| 150 | 风幕机 | 16 | 台 |  |  |
| 151 | 拖把池 | 5 | 台 |  |  |
| 152 | 单温龙头 | 10 | 台 |  |  |
| 153 | 灭蝇灯 | 2 | 台 |  |  |
| 154 | 油烟净化一体机 | 12.5 | 米 |  |  |
| 155 | 不锈钢封墙板 | 12.5 | 平方米 |  |  |
| 156 | 排烟管 | 166 | 平方米 |  |  |
| 157 | 变径 | 2 | 个 |  |  |
| 158 | 弯头 | 6 | 个 |  |  |
| 159 | 低噪音风柜 | 1 | 台 |  |  |
| 160 | 风机变频控制器 | 1 | 台 |  |  |
| 161 | 风机支架 | 1 | 台 |  |  |
| 162 | 弹簧减震器 | 1 | 组 |  |  |
| 163 | 70℃防火阀 | 1 | 个 |  |  |
| 164 | 止回阀 | 2 | 个 |  |  |
| 165 | 软接头 | 1 | 套 |  |  |
| 166 | 安装辅料 | 1 | 项 |  |  |
| 167 | 油烟净化一体机 | 11.5 | 米 |  |  |
| 168 | 排烟管 | 146 | 平方米 |  |  |
| 169 | 变径 | 3 | 个 |  |  |
| 170 | 弯头 | 8 | 个 |  |  |
| 171 | 低噪音风柜 | 1 | 台 |  |  |
| 172 | 风机变频控制器 | 1 | 台 |  |  |
| 173 | 风机支架 | 1 | 台 |  |  |
| 174 | 弹簧减震器 | 1 | 组 |  |  |
| 175 | 70℃防火阀 | 1 | 个 |  |  |
| 176 | 止回阀 | 2 | 个 |  |  |
| 177 | 软接头 | 1 | 套 |  |  |
| 178 | 安装辅料 | 1 | 项 |  |  |
| 179 | 不锈钢烟罩 | 6 | 米 |  |  |
| 180 | 低噪音风柜 | 1 | 台 |  |  |
| 181 | 管道 | 66 | 平方米 |  |  |
| 182 | 风机变频控制器 | 1 | 台 |  |  |
| 183 | 风机支架 | 1 | 台 |  |  |
| 184 | 弹簧减震器 | 1 | 组 |  |  |
| 185 | 止回阀 | 1 | 个 |  |  |
| 186 | 软接头 | 1 | 套 |  |  |
| 187 | 安装辅料 | 1 | 项 |  |  |
| 188 | 四人桌分体桌椅 | 126 | 套 |  |  |
| 189 | 四人座椅 | 96 | 套 |  |  |
| 190 | 四人桌椅 | 100 | 套 |  |  |
| 191 | 密胺取餐盘（加深） | 1000 | 个 |  |  |
| 192 | 六格餐盘 | 1000 | 个 |  |  |
| 193 | 四格餐盘 | 1000 | 个 |  |  |
| 194 | 汤碗 | 2000 | 个 |  |  |
| 195 | 密胺小勺 | 2000 | 个 |  |  |
| 196 | 合金筷 | 3000 | 双 |  |  |
| 197 | 密胺面碗 | 2000 | 个 |  |  |
| 198 | 304自助餐夹 | 100 | 个 |  |  |
| 199 | 304自助餐夹盘 | 80 | 个 |  |  |
| 200 | 不锈钢水瓢 | 10 | 个 |  |  |
| 201 | 筷子机 | 2 | 台 |  |  |
| 202 | 密胺杯子（加大） | 3000 | 个 |  |  |
| 203 | 大号餐车 | 2 | 台 |  |  |
| 204 | 收碗车 | 2 | 台 |  |  |
| 205 | 蓝色下栏盒 | 20 | 个 |  |  |
| 206 | 带轮垃圾桶 | 6 | 个 |  |  |
| 207 | 平板车 | 2 | 台 |  |  |
| 208 | 小心地滑指示牌 | 10 | 个 |  |  |
| 209 | 拖把 | 5 | 套 |  |  |
| 210 | 玻璃刮/滚筒 | 5 | 套 |  |  |
| 211 | 抹布 | 100 | 条 |  |  |
| 212 | 清洁球 | 100 | 只 |  |  |
| 213 | 拖把 | 20 | 把 |  |  |
| 214 | 扫帚 | 10 | 把 |  |  |
| 215 | 簸箕 | 10 | 把 |  |  |
| 216 | 纱手套 | 100 | 双 |  |  |
| 217 | 黑色大垃圾袋 | 10 | 袋 |  |  |
| 218 | 水 推 | 5 | 把 |  |  |
| 219 | 尘 推 | 10 | 把 |  |  |
| 220 | 胶手套 | 40 | 双 |  |  |
| 221 | 地板铲刀 | 10 | 把 |  |  |
| 222 | 玻璃刷 | 10 | 把 |  |  |
| 223 | 小喷壶 | 20 | 个 |  |  |
| 224 | 尘推套 | 10 | 块 |  |  |
| 225 | 指示牌 | 2 | 个 |  |  |
| 226 | 吹地机 | 6 | 台 |  |  |
| 227 | 驾驶式洗地机 | 2 | 台 |  |  |
| 228 | 长挂桶 | 5 | 个 |  |  |
| 229 | 短挂桶 | 5 | 个 |  |  |
| 230 | 带轮垃圾桶 | 4 | 个 |  |  |
| 231 | 小圆垃圾桶 | 4 | 个 |  |  |
| 232 | 保温壶 | 30 | 个 |  |  |
| 233 | 电磁炉用炒锅 | 2 | 个 |  |  |
| 234 | 中号无磁味盅 | 50 | 个 |  |  |
| 235 | 大号无磁味盅 | 20 | 个 |  |  |
| 236 | 1号木柄炒勺 | 10 | 个 |  |  |
| 237 | 2号木柄炒勺 | 10 | 个 |  |  |
| 238 | 2号木柄炒铲 | 10 | 个 |  |  |
| 239 | 中号马斗 | 100 | 个 |  |  |
| 240 | 加厚汤盆 | 50 | 个 |  |  |
| 241 | 加厚连体锅架 | 10 | 个 |  |  |
| 242 | 不锈钢水壳 | 5 | 个 |  |  |
| 243 | 木柄网厘 | 10 | 个 |  |  |
| 244 | 全柄钢漏壳 | 15 | 个 |  |  |
| 245 | 无磁厚油鼓 | 20 | 个 |  |  |
| 246 | 双耳油格 | 10 | 个 |  |  |
| 247 | 日式调味盒 | 5 | 组 |  |  |
| 248 | 四格带盖刀箱 | 5 | 个 |  |  |
| 249 | 双汤勾 | 5 | 个 |  |  |
| 250 | 新扁磨刀棒 | 5 | 个 |  |  |
| 251 | 大号腰斗 | 10 | 个 |  |  |
| 252 | 冲孔方盘加厚 | 100 | 个 |  |  |
| 253 | 加厚深方盘 | 100 | 个 |  |  |
| 254 | 大号加厚打蛋器 | 3 | 个 |  |  |
| 255 | 中号加厚打蛋器 | 3 | 个 |  |  |
| 256 | 大锅刷 | 30 | 个 |  |  |
| 257 | 大号油石 | 10 | 个 |  |  |
| 258 | 木柄鱼鳞刷 | 10 | 个 |  |  |
| 259 | 强力剪 | 15 | 个 |  |  |
| 260 | 尖冰匙 | 20 | 个 |  |  |
| 261 | 杂物钳/微波炉夹 | 5 | 个 |  |  |
| 262 | 碳钢小号瓜刨 | 5 | 个 |  |  |
| 263 | 瓜刨 | 20 | 个 |  |  |
| 264 | 木夹 | 20 | 版 |  |  |
| 265 | 煲汤袋 | 5 | 扎 |  |  |
| 266 | 竹达 | 2 | 板 |  |  |
| 267 | 不锈钢剪刀 | 5 | 把 |  |  |
| 268 | 长火锅筷 | 5 | 双 |  |  |
| 269 | 面案板刷 | 5 | 个 |  |  |
| 270 | 铁柄浅煎盘 | 3 | 个 |  |  |
| 271 | 多用盆 | 20 | 个 |  |  |
| 272 | 多用盆 | 10 | 个 |  |  |
| 273 | 多用盆 | 10 | 个 |  |  |
| 274 | 双扣保鲜盒大 | 80 | 个 |  |  |
| 275 | 双扣保鲜盒中 | 100 | 个 |  |  |
| 276 | 木砧板 | 10 | 块 |  |  |
| 277 | 电子台秤 | 2 | 台 |  |  |
| 278 | 通锤 | 2 | 套 |  |  |
| 279 | 片刀 | 8 | 把 |  |  |
| 280 | 桑刀 | 10 | 把 |  |  |
| 281 | 骨刀 | 5 | 把 |  |  |
| 282 | 分刀 | 3 | 把 |  |  |
| 283 | 高压锅 | 3 | 个 |  |  |
| 284 | 防爆压力锅 | 3 | 个 |  |  |
| 285 | 复底加厚汤桶 | 8 | 个 |  |  |
| 286 | 复底加厚汤桶 | 5 | 个 |  |  |
| 287 | (垃圾桶)带盖 | 10 | 个 |  |  |
| 288 | 大垃圾袋 | 10 | 袋 |  |  |
| 289 | 大号方筛 | 30 | 个 |  |  |
| 290 | 中号方筛 | 50 | 个 |  |  |
| 291 | 无耳箩 | 20 | 个 |  |  |
| 292 | 雕刻刀红色厨房三宝 | 2 | 套 |  |  |
| 293 | 电磁炉 | 2 | 台 |  |  |
| 294 | 万能夹/煲仔夹 | 5 | 个 |  |  |
| 295 | 喷火枪 | 2 | 把 |  |  |
| 296 | 点火枪 | 5 | 把 |  |  |
| 297 | 白箱 | 10 | 个 |  |  |
| 298 | 箱盖 | 10 | 个 |  |  |
| 299 | 白色圆形菜板 | 1 | 块 |  |  |
| 300 | 白色方形菜板 | 4 | 块 |  |  |
| 301 | 彩色方形菜板 | 8 | 块 |  |  |
| 302 | 精制不锈钢牙级 | 1 | 套 |  |  |
| 303 | 精制不锈钢光级 | 1 | 套 |  |  |
| 304 | 细齿面包刀 | 2 | 把 |  |  |
| 305 | 平口面包刀 | 2 | 把 |  |  |
| 306 | 擀面杖 | 5 | 个 |  |  |
| 307 | 擀面杖 | 2 | 个 |  |  |
| 308 | 两头光尖面杖 | 2 | 个 |  |  |
| 309 | 裱花咀 | 2 | 套 |  |  |
| 310 | 一次性标花袋 | 5 | 包 |  |  |
| 311 | 高温手套 | 6 | 双 |  |  |
| 312 | 电子厨称 | 3 | 个 |  |  |
| 313 | 留样盒 | 300 | 个 |  |  |
| 314 | 份数盆 | 100 | 个 |  |  |
| 315 | 份数盆盖 | 10 | 个 |  |  |
| 316 | 打饭勺 | 20 | 个 |  |  |
| 317 | 大锅铲 | 10 | 把 |  |  |
| 318 | 料理机 | 2 | 个 |  |  |
| 319 | 保鲜膜 | 5 | 件 |  |  |
| 320 | 长厚胶围裙 | 50 | 条 |  |  |
| 321 | 雨靴 | 25 | 双 |  |  |
| 322 | 透明微笑口罩 | 10 | 盒 |  |  |
| 323 | PVC手套 | 10 | 盒 |  |  |
| 324 | 多功能粉碎机 | 2 | 台 |  |  |
| 325 | 蒜蓉机 | 2 | 台 |  |  |
| 326 | 厨师帽 | 50 | 包 |  |  |
| 327 | 白色工作服 | 10 | 件 |  |  |
| 328 | 方形咖啡保温桶 | 4 | 台 |  |  |
| 329 | 烘焙机 | 2 | 台 |  |  |
| 交货期（包安装） | | 合同签订之日起 30 个日历日 | | | |
| 质保要求 | | 2 年 | | | |

**要求/备注说明**

|  |  |
| --- | --- |
| **核心产品** | 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一个核心产品（采购清单中与核心产品“相同〈或同一〉品牌”要求的产品，视为一个核心产品），并以“核心产品”在采购清单要求/备注栏中标注。 |
| **节能产品** | 采购清单要求/备注栏中注明“节能产品”的标的，为强制采购节能产品。依据财库〔2019〕9号文的规定，应提供国家确定的认证机构出具的节能产品认证证书。 |
| **合同分包** | 采购清单要求/备注栏中未注明“允许分包”的标的，不得合同分包。 |

1. **项目概述**

随县实验小学结合开学需求实际情况，采购一批食堂设备。

1. **执行的相关标准、规范**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **标号或文号** |
|  | 不锈钢厨房设备 | GB/T 38160-2019 |
|  | 《消防排烟通风机》 | JB/T 10281-2014 |
|  | 《家用和类似用途电器的安全》 | GB4706.1-2005 |
|  | 《家用和类似用途电器的安全》 | GB4706.1-2005 |
|  | 《外壳防护等级（IP代码）》 | GB4208-2008 |
|  | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求 | GB 4806.1-2016 |
|  | 食品安全国家标准 陶瓷制品 | GB 4806.4-2016 |
|  | 食品安全国家标准 玻璃制品 | GB 4806.5-2016 |
|  | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及 制品 | GB 4806.7-2023 |
|  | 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及 制品 | GB 4806.9-2023 |
|  | 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及 制品 | GB 4806.13-2023 |
|  | 《现场设备、工业管道焊接工程施工及验收规范》 | GB50236-2011 |
|  | 《通风机噪声限值》 | JB/T 8690-2014 |
|  | 《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》 | GB/T 2888-2008 |
|  | 《低压成套开关设备》 | GB 7251-87 |

**四、技术要求**

说明：“★”号标注的内容为实质性要求，应当满足或优于该要求，否则按照**无效投标处理**。，评审点用“▲”表示。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **参考图片** |
| 1 | 风淋室 | 1300\*1500\*2180 | 1 | 台 | 1.风淋箱体采用全 304 不绣钢，不绣钢半玻璃门。电子互锁装置； 2.喷嘴 18 个，双侧吹淋，面风速 18-22M/s。风机 2 个。功率：1.1kw。电源：3N 380V 50HZ； 3.风淋内含过滤器，过滤率 99.99%； 4.智能语音自动控制线路板一套，吹淋时间 1-99 秒（可调）。 |  |
| 2 | 六门更衣柜 | 900\*500\*1800 | 4 | 台 | 1.整体采用优质201不锈钢制作； 2.顶板、层板、底板、侧板及面板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.并用0.8mm厚不锈钢板折成加强筋加固； |  |
| 3 | 灭蝇灯 | / | 2 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1800\*700\*800+150 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 ▲6.不锈钢工作台的食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2023标准）【投标文件中提供证书、证书查询网址及截图复印件加盖制造厂商公章； ▲7.不锈钢工作台通过GB/T 3280-2015、GB/T 11170-2008标准且磷（P)化学成分≤0.03%，镍含量（Ni）8.00-10.5，投标文件中提供第三方检测机构出具的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）加盖制造厂商公章； ▲8.不锈钢工作台通过GB/T 38160-2019标准，氮N %≤0.10，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告、经全国认证认可信息公共服务平台或检测机构网站的检测报告查询截图及网址（需体现“检测报告编号、报告日期”）复印件加盖制造厂商公章； |  |
| 5 | 单星水池 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； ▲7.所投产品具有通过GB 4806.9-2023食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求以及GB 4806.9-2023食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲8.不锈钢水池通过GB/T 3280-2015、GB/T11170-2008标准且硅（Si）化学成分≤0.5%，硫（S）化学成分≤0.01%，投标文件中提供第三方检测机构出具的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）加盖制造厂商公章； |  |
| 6 | 双温龙头 | / | 1 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 7 | 平板车 | 900\*600\*800 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 8 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 9 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 10 | 四层货架 | 1200\*500\*1550 | 3 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 ▲4.不锈钢货架具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2023标准），须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内，投标文件中提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址加盖制造厂商公章； ▲5.不锈钢货架通过GB/T 3280-2015、GB/T 11170-2008标准且碳(C）化学成分≤0.05%，(Cr）含量17.5-19.5，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告、经全国认证认可信息公共服务平台或检测机构网站的检测报告查询截图及网址（需体现“检测报告编号、报告日期”）复印件加盖制造厂商公章； |  |
| 11 | 四层货架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 12 | 三层货架 | 1500\*500\*1550 | 4 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 13 | 格栅米面架 | 1200\*500\*350 | 6 | 台 | 层板、立柱采用不锈钢板数控冲孔成型，厚1.2mm;板下一条V形加强筋，厚1.0mm。 |  |
| 14 | 平板车 | 900\*600\*800 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 15 | 调料车 | 900\*600\*800 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 16 | 灭蝇灯 | / | 3 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 17 | 四层货架 | 1500\*500\*1550 | 6 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 18 | 保鲜库 | 4450\*2850\*2800 | 1 | 组 | 库板使用的保温材料为 100%不含氯氟烃的聚氨酯，库板厚度：≥100mm；库板系统为气密的，防溅水和可以喷水器清洗；冷库门带锁，内有紧急安全开关以 便开启逃生，所有冷库门的开启度应≥90º；制冷机组为半封闭风 冷式冷凝机组，冷凝机组应配置高低压控制、缺相保护、过载保护 避震管等，水冷冷凝机组要配置水流量调节阀，风机的风扇为铝质 平行推进风扇，3 相马达，IP54，F 级连过载保护，冷库控制器具 有独立控制冷库的各项功能，能准确显示冷库温度，控制系统应配 有风扇延时控制、融霜控制、高温报警。 |  |
| 19 | 四门留样柜 | 1200\*760\*1850 | 1 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 20 | 平板车 | 900\*600\*800 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 21 | 单星水池 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 22 | 双温龙头 | / | 1 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 23 | 双层工作台 | 900\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 24 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 25 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 26 | 单星杀鱼台 | 1500\*700\*800+150 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 27 | 双层工作台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 28 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 29 | 洗地龙头 | / | 2 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 30 | 高压花洒 | / | 2 | 台 | 0.1mpa流量1分钟混合出水6.5L，附带12”管水龙头。铜螺杆阀芯，900mm钢丝软管，12”杆固定墙杆。距离台面1140mm，开单孔35mm安装。 |  |
| 31 | 双温龙头 | / | 2 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 32 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 33 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 34 | 单星水池 | 1000\*700\*800+150 | 4 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 35 | 双温龙头 | / | 4 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 36 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 37 | 双层工作台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 38 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 39 | 挂墙刀具消毒柜 | 400\*180\*600 | 1 | 台 | 1.电压: 220V SPN, 50Hz 电量: 150W 2.采用SUS304-2B不锈钢板制造，厚度1.2mm， 3.门板采用不锈钢；内置紫外线灯杀菌—强力吸磁刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒" |  |
| 40 | 四门冰箱 | 1200\*760\*1850 | 1 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，柜温：-5~5℃，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 41 | 四层货架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 42 | 毛刷清洗去皮机 | 880\*750\*970 | 1 | 台 | 1.凹凸球型毛刷辊，杜绝清洗去皮死角。 2.透视窗，工作进程一目了然。 3.整机不锈钢设计，方便清洁。 |  |
| 43 | 电脑版变频可调节切菜机 | 1160\*530\*1260 | 1 | 台 | 1.双变频器控制。 2.厚片，薄片，丝，条，段，都可以切制。 3.开门即停，安全高效。 |  |
| 44 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 45 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 46 | 单星水池 | 1000\*700\*800+150 | 4 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 47 | 双层工作台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 48 | 双温龙头 | / | 4 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 49 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 50 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 51 | 四门冰箱（双温） | 1200\*760\*1850 | 2 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，柜温：5~-22℃，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 52 | 刀砧消毒柜 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 1.内外无磁不锈铜＋不锈钢加热管; 2.整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，; 3.采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌; 4.全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用; 5.设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节; |  |
| 53 | 绞切肉机 | 530\*370\*730 | 1 | 台 | 适用于猪肉、牛肉、肥肉、混合型肉类及鱼肉和羊肉等切碎的加工，优质不锈钢材质 |  |
| 54 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 55 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 56 | 三层推车 | 900\*500\*900 | 2 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 57 | 双门宴会保温车 | 1410\*930\*1900 | 2 | 台 | 1.柜体采用不锈钢制造，工艺精湛，耐脏易清洁; 2.整体拉伸内胆，角度圆润，清洁无死角; 3.对流送风和加热模式，升温快，保温温度恒定均匀; 4.整体发泡，隔热效果佳，防止热量流失; 5.电加热产生湿气，在保温过程中保持食物最佳润泽，口感; 6.温度精确可调，适应不同食物的保温要求: 7.设有自动保护功能，食物和设备双重安全: |  |
| 58 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 59 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 60 | 长龙式洗碗机 | 5400\*1024\*2085 | 1 | 台 | 1、面板采用一键式电脑集成线路块，操作简便，具有20种运行代码，温度显示及故障报警； 2、加热模式：电加热 输入功率：67.8KW（±1KW）；清洗量：约达6000-7000碟（6寸碗碟）/小时； 3、洗碗机功能由入口区、双主洗区、双漂洗区、单烘干区、出口区组成。主洗区温度50-60°C，漂洗区温度为80∽85°C循环水在高压下清洗污渍； 4、每段主洗区由5根上洗涤臂和4根下洗涤臂组成，高温漂洗区由上下各1×2根漂洗臂组成； ▲4.洗碗机依据检测标准: GB/T 39560.702-2021、GB/T 26572-2011、GB/T 39560.2-2024,GB/T 39560.301-2020,GB/T39560.5-2021,GB/T 39560.701-2020.GB/T 39560.6-2020.及《达标管理目录限用物质应用例外清单》对所检测的双层档水帘、橡胶垫、混水阀、电磁阀、水位浮球、金属齿轮、交流接触器、铜接插线组件、电源线、PCB线路板、直流型接近开关按钮等项目在洗碗机样品中铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚含量符合国家标准，所检项目的结果符合《达标管理目录限用物质应用例外清单》中的限值要求。(提供带有CMA，CAL，CNAS，iLAL-MRA标识检测报告复印件加盖制造厂商公章)； ▲5.所投洗碗机须提供检测机构出具的：依据GB/T5169.5-2020《电工电子产品着火危险试验第5部分》对洗碗机的发热部件样品进行耐热和耐燃试验，检测内容通过防火防护外壳实验和防火挡板的完整性可燃性试验，设备的发热部件温度分别在：70℃~96.3℃，试验周期≥168h，试验后样品符合检测依据 判定为合格。须提供具有“CMA”“CNSA"实验室资质的第三方权构出具的检测报告复印件加盖制造厂商公章。 ▲5.所投洗碗机设备厂家需提供GB/T36132-2018《绿色工厂评价通则》认证，对洗碗机厂家覆盖范围：商用洗碗机的生产所涉及的绿色环保管理活动进行认证，该认证需直接对绿色环保体系达到认证要求。（需提供国认证认可信息公共服务平台官网进行查询加盖制造厂商公章） |  |
| 61 | 浸泡池 | 1500\*1000\*900 | 1 | 台 | 1.加热管3Kw 2.振子数40 3.每个功率60W 4.清洗量1500/2000件 5.频率28K |  |
| 62 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 63 | 灭蝇灯 | / | 4 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 64 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 65 | 收碗车 | 1070\*505\*900 | 2 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 66 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 67 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 5 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm； 3.下层、侧板板厚度1.0mm,并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 4.脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 68 | 双门消毒柜 | 1320\*700\*1950 | 3 | 台 | 柜体采用优质不锈钢，双层发泡保温，红外线加热，紫外线杀菌，温度126度，排气扇排出蒸汽，使消毒餐具盘留水渍痕迹 ▲ 1.双门消毒柜（对开门）通过GB17988-2008标准二星级消毒标准且消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞4，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件加盖生产厂家公章； ▲ 2.双门消毒柜（对开门）符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准且大肠杆菌灭杀实测值≥5，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件加盖生产厂家公章； ▲ 3.双门消毒柜（对开门）具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2023标准），须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内，投标文件中提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址加盖生产厂家公章。 |  |
| 69 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 70 | 单温龙头 | / | 2 | 台 | 主体黄铜，塑料25#陶瓷阀芯，合金手柄，不锈钢7字管，厚1.0，管径24mm,开孔35mm,附带两条500长，一边G1/2一边10M\*1软管。 |  |
| 71 | 拖把池 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质201不锈钢制作，联众一级板材； 2.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 4.不锈钢下水器； |  |
| 72 | 平板车 | 900\*600\*800 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 73 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 74 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 75 | 四门冰箱（双温） | 1200\*760\*1850 | 2 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，柜温：5~-22℃，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 76 | 四层货架 | 1000\*700\*1550 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 77 | 冷藏工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，门数量：2个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 78 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 79 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 80 | 双温龙头 | / | 2 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 81 | 挂墙洗手星 | 500\*450\*600 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度：1.0mm（实厚）； 2.内胆尺寸：360\*257\*130。 |  |
| 82 | 感应龙头 | / | 1 | 台 | 使用AC电源，220V插电，感应范围13cm内，开单孔25mm。断电断水功能，2秒止水 |  |
| 83 | 灭蝇灯 | / | 2 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 84 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 85 | 刀砧消毒柜 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 1.内外无磁不锈铜＋不锈钢加热管; 2.整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，; 3.采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌; 4.全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用; 5.设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节; |  |
| 86 | 24盘蒸饭车（电） | 1000\*730\*1630 | 4 | 台 | 蒸饭量：75kg 可供人数：500-600 蒸饭时间：60分钟 功率：24kw 电压：380V 用电量：24度 盆数：24盆 ▲1.双门蒸饭柜（电热）内置的温控器，符合耐热和耐燃试验，灼热丝试验符合GB/T 5169.11标准、耐漏电起痕符合GB/T 4207标准；投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲2.双门蒸饭柜（电热）内置的可调动作温度（30℃-110℃）的温控器，对于IPX0控制器具备防潮湿处理功能，在潮湿箱内可保持≥48h的试样时长，投标文件中提供由国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲3.电蒸饭车具有CQC产品认证证书（GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008标准），须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内，投标文件中提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址加盖制造厂商公章； |  |
| 87 | 洗米机 | 1200\*700\*900 | 1 | 台 | 自动洗米机，内置不锈钢增压泵，加厚不锈钢成型，每小时可洗500KG大米， |  |
| 88 | 摇摆汤锅 | 1280\*980\*1400 | 2 | 台 | 1.可倾斜式设计，0~90 度汤锅可倾斜角度 , 便于食物的投入或取出。 2.环流立体加热，双向滚动沸腾，使食材充分受热，有效提高加热效率。 3.无死角球底设计，清洗更方便。 4.材质：全SUS304不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 5.水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180度旋转，安全防漏。 6.显示屏：数码管显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。 7.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8.搭载磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 9.耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 10.全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。 |  |
| 89 | 双眼矮汤炉 | 1400\*850\*(530+720) | 1 | 台 | 1.超大加热面积，火候表现均匀稳定。 2.大面积平底齿形线盘模块，实现锅底全尺寸加热，加热更均匀。 3.炉面缓压设计，承重固定更稳，减缓桶底与炉面之间的压力。 4.加厚微晶板，采用柔性固定及下沉设计，有效防止冲击导致微晶板破裂，更加坚固耐用。 5.材质：全SUS304不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 6.水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180度旋转，安全防漏。 7.面板：6mm 耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。 8.把手：5 档火力调节，人机工效学设计，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰操控感好，适应厨师使用习惯。 9.显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 10.防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 11.搭载磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 ▲12.所投商用电磁矮汤炉具有省级或省级以上权威检测机构依据GB 4343.1-2024及GB/T 4343.2-2020出具的电磁兼容检测报告（检测结果合格，其中注入电流项目满足A级判据），提供具有CMA和CNAS认证的检验报告复印件并加盖制造厂商公章； ▲13.为避免电磁辐射对人体造成损伤，所投商用电磁矮汤炉具有符合GB/T 39640-2020标准的检测报告(其中测试结果前后左右上下六个面测量值≤4%)提供第三方权威机构出具的检验报告复印件（带有CMA和CNAS标志）并加盖生产厂家公章  ▲14.所投商用电磁矮汤炉具有符合GB17625.7-2013\GB17625.8-2015\GB/T17626.2-2018\GB/T17626.3-2023\GB/T 17626.4-2018\GB/T 17626.5-2019\GB/T 17626.6-2017\GB/T 17626.8-2006\GB/T 17626.9-2011\GB/T 17626.10-2017\GB/T 17626.12-2023的电磁兼容检验报告，提供第三方权威机构出具的检验报告复印件（带有CMA和CNAS标志）并加盖生产厂家公章。 |  |
| 90 | 单星水池（无后背） | 700\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 91 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 92 | 双温龙头 | / | 1 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 93 | 饼盘车 | 500\*650\*1860 | 1 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 94 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 95 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 96 | 三层烤箱 | 1240\*860\*1515 | 1 | 台 | 1.外型尺寸：1240\*860\*1515 2.规格：三层六盘 竖放 3.电压：380V 4.输入功率：19.5KW 5.烤盘尺寸：400\*600mm |  |
| 97 | 双门醒发箱 | 1395\*770\*1950 | 1 | 台 | 优质不锈钢制作，后板加固反冲击，湿度可调：30-85℃，功率2.5KW,热风循环喷雾型，顶部温控可调节旋钮，前面板可视防护钢化玻璃，水位槽恒温加湿，16CM加粗钢管架， |  |
| 98 | 馒头机 | 1330\*440\*960 | 1 | 台 | 采用304不锈钢制作  1.揉制的馒头色白、起层、口感好，仿手工揉制馒头。 2.每小时能生产400kg以上的馒头，能完全满足不同用户的需要。 |  |
| 99 | 全自动包子机 | 1450\*720\*1350 | 1 | 台 | 1.可以加工各种肉馅，菜馅，肉菜混合馅及其他各种馅的包子。包子皮厚度和馅量均可调节。 2.包子大小可通过调节面与馅子的输送速度或更换出面口来改变。 |  |
| 100 | 压面机 | 780\*555\*1100 | 1 | 台 | 1.电压：3~380V 2.功率：2.2kW 3.压面厚度：2—25mm 4.压面宽度：380mm |  |
| 101 | 和面机 | 980\*580\*1150 | 1 | 台 | 1.一键自动翻斗，省时省力。 2.面斗内外及外壳均采用不锈钢材质制作，卫生易清洁。 3.外形精美高档。 4.容量大，一次可和制多袋面粉。 |  |
| 102 | 搅拌机 | 620\*500\*1050 | 1 | 台 | 电脑板变频搅拌机仍然延续了三种搅拌速度，并配有钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩。软启动，延长设备使用寿命。变频器控制，低噪音。指示灯按钮，提高安全性 |  |
| 103 | 四门冰箱（双温） | 1200\*760\*1850 | 1 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，柜温：5~-22℃，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 104 | 单星水池 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 105 | 双温龙头 | / | 1 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 106 | 木面工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.台面采用松木板； 6.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 107 | 面粉车 | 550\*550\*500 | 2 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 108 | 双层工作台 | 1200\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 109 | 灭蝇灯 | / | 1 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 110 | 消毒灯 | / | 1 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 111 | 双头大锅灶 | 2200\*1150\*800+440 | 3 | 台 | 1.明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。 2.大功率加热，火力强劲。 3.材质：全SUS304不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 4.水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180度旋转，安全防漏。 5.把手：9 档火力调节，人机工效学设计，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。 6.显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 7.防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 8.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 9.搭载磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 |  |
| 112 | 单炒单尾灶 | 1100\*1150\*800+440 | 1 | 台 | 1.明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。 2.快速抛锅爆炒，依旧火候十足。 3.超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。 4.材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 5.水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以180度旋转，安全防漏。 6.面板：耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。 7.把手：5 档火力调节，人机工效学设计，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 8.显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 9.防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 10.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ▲11.所投商用电磁产品具有符合GB4806.7-2023 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件加盖制造厂商公章； ▲12.商用电磁小炒灶具有广泛的功率调节范围，最小输入功率≤900W。提供依据轻工业行业标准QB/T 1236，符合要求的检验报告（具有合格标识CMA、CNAS）并加盖制造商公章。 ▲13.所投厨房设备生产厂家列入省级或省级以上管理部门发布的节能低碳产品推荐目录，提供相关证明文件复印件进行佐证并加盖制造厂商公章。 ▲14.商用电磁灶线产品具有权威检测机构依据GB/T2423.22-2012《环境试验 第2部分：试验方法 试验N：温度变化》出具的小炒线圈盘检测报告（试验温差≥200℃），提供具有CMA和CNAS认证的检验报告复印件并加盖制造厂商公章； ▲15.所投电磁小炒灶具有带有CQC标识的中国节能产品认证证书，依据GB40876-2021标准热效率实测值达92%以上，提供带有CNAS和CMA标识的中国节能产品认证试验报告复印件，并提供中国节能产品认证证书复印件加盖制造厂商公章； ▲16.搭载云控系统，可远程实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息，须提供云控系统功能介绍的相关材料及具有国家CMA或CNAS认证资质的检测机构出具的依据GB/T25000.51-2016标准，可辨识性、易学性、易操作性通过，具有自主知识产权的软件测试报告，并加盖生产厂家公章。 |  |
| 113 | 双眼煲仔炉（核心产品） | 450\*800\*(810+30) | 1 | 台 | 1.电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。 2.高强度独立微晶面板，耐冷热冲，耐磨损，耐撞击。 3.材质：高档不锈钢加厚机身，经久耐用 4.面板：耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。 5.开关：旋转式五档火力精准调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。 6.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 7.搭载磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 8.耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 9.全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。 10.超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。 11.采用 TOP 开关电源技术，相比线性电源，效率更高、电压适应范围更宽。 ▲12.商用电磁灶电路板根据GB/T 4207-2022至少5个测试点通过450V，50滴溶液的测试，没有击穿或燃烧现象。提供具有CMA和CNAS的检测报告复印件并加盖制造厂商公章；  ▲13.所投商用电磁煲仔炉具有省级或省级以上权威检测机构依据GB 4343.1-2024 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分：发射》条款 4.3.4.4出具的检测报告（测试频率≥60MHz情况下，准峰值裕量≥10dB），提供具有CMA和CNAS认证的检验报告复印件并加盖制造厂商公章； |  |
| 114 | 灭火系统（双瓶组） | 680\*240\*600 | 1 | 组 | 1.启动方式:自动启动、手动启动和机械应急启动； 2.工作环境温度：4℃～55℃；  3.感温器动作温度：183℃～ 232℃；  4.灭火剂持续喷射时间：≥10s； 具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即开启喷水，自动切换时间≤2.5S,且其喷射延迟时间≤1.5S ； 5.冷却水喷洒时间：≥ 5min；  6.食用油专用灭火药剂特性：产品为无毒无味的新型环保产品，灭火速度快、效果好、不复燃，灭火现场易清洗，无污染，具有较好的抗飞溅性能；凝固点、PH值、稳定性、腐蚀率、灭火性能； 7.喷嘴数量：双瓶组18个 8.储存方式及压力：外贮压式， 12MPa；  ▲9.所投灭火系统制造商提供雾化喷嘴：依据GB/T 5121.1-2008《铜及铜合金化学分析方法第Ⅰ部分:铜含量的测定》；GB/T 5121.27-2008《铜及铜合金化学分析方法第27部分:电感耦合等离子体原子发射光谱法》，铜57.0~60.0 铁≤0.5 铅1.5~2.5 3项检测合格，符合GB/T5231-2012《加工铜及铜合金牌号和化学成分》标准要求，提供CMA检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲10.食用油专用灭火药剂特性：产品为无毒无味的新型环保产品，灭火速度快、效果好、不复燃，灭火现场易清洗，无污染，具有较好的抗飞溅性能；基于中华人民共和国消防救援行业标准XF3007-2020标准，凝固点、PH值、稳定性、腐蚀率、灭火性能5项检测，凝固点≤-35℃，PH≤9 ；所投灭火系统制造商提供食用油专用灭火药剂通过GB 15193.3-2014 食品安全国家标准急性经口毒性试验 ≥染毒 14 天内未见任何中毒症状的CMA检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲11.药剂瓶头虹吸管：提供依据GB/T10125-2021【人造气氛腐蚀实验盐雾实验】经720小时中性盐雾实验，实验表面未出现锈蚀现象，提供检测合格的CMA和合格的CNAS检测报告复印件加盖制造厂商公章； |  |
| 115 | 料台 | 400\*1150\*800+440 | 5 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm； 3.下层、侧板板厚度1.0mm,并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 4.脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 116 | 电烙饼机 | 720\*600\*780 | 2 | 台 | 1.304#不锈钢外壳 2.自动恒温，温度控制范围300度以内 3.电压380V 4.锅子直径52cm |  |
| 117 | 双层工作台 | 1800\*1000\*800 | 5 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 118 | 单星水池（无后背） | 700\*1000\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 119 | 双温龙头 | / | 4 | 台 | 主体采用黄铜制作，不锈钢管，长12”直径18，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心203mm。 |  |
| 120 | 冷藏工作台 | 1800\*700\*800 | 2 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，门数量：2个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 121 | 冷冻工作台 | 1800\*700\*800 | 3 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，门数量：2个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 122 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 3 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 123 | 单星水池（无后背） | 700\*700\*800 | 3 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，联众一级板材； 2.台面采用1.2mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； |  |
| 124 | 单通工作台 | 1100\*700\*800 | 2 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 125 | 双层工作台 | 700\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 126 | 四门冰箱（双温） | 1200\*760\*1850 | 3 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，柜温：5~-22℃，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 127 | 四层货架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 128 | 刀砧消毒柜 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 1.内外无磁不锈铜＋不锈钢加热管; 2.整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，; 3.采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌; 4.全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用; 5.设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节; |  |
| 129 | 洗地龙头 | / | 1 | 台 | 碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状，含双温止回阀，70度左右侧摆动架。 |  |
| 130 | 灭蝇灯 | / | 3 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 131 | 消毒灯 | / | 3 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 132 | 收碗车 | 1070\*505\*900 | 2 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 133 | 三层推车 | 900\*500\*900 | 2 | 台 | 1.全不锈钢结构，符合食品安全卫生。 2.采用1.0mm不锈钢板制作。 3.配有四个灵活的自由转向活动脚轮，两个带有锁紧装置。 4.脚轮直径：125㎜，脚轮材料：耐磨、耐油、塑料材料，安装滚动轴承。 |  |
| 134 | 灭蝇灯 | / | 2 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 135 | 推车式传菜电梯 | / | 2 | 台 | 1.2层2站3门。 2.载重：300KG  3.速度：0.4/ms  4.顶层高度：3.0米以上  5.电梯轿厢采用201不锈钢材质 |  |
| 136 | 四门留样柜 | 1200\*760\*1850 | 1 | 台 | 磨砂优质不锈钢外壳厚0.8mm，微电脑温控器，层架高度可调，门数量：4个；制冷方式：风冷，除霜方式：电热，电源接入：220V/50HZ单相。 /翅片式铜管蒸发器/翅片式铜管冷凝器/R134a或R404a制冷剂/高压整体发泡/门框带除露发热丝。 |  |
| 137 | 双层工作台 | 1300\*700\*800 | 1 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 138 | 消毒灯 | / | 2 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 139 | 校园温开水机 | 500\*450\*1500 | **4** | 台 | 1.出水种类：开水、常温水 2.电源：220V/50Hz；额定功率：3000W-3500W； 3.净水流量：≥0.5L/min，额定总净水量：≥4000L； 4.不锈钢水箱容积：≥20L,内置压力桶：≥3G 5.制热水能力：步进式加热，≥30L/h，≥90℃。 6.滤芯组合：PP棉+活性炭+PP棉+RO膜滤芯+后置活性炭，五级过滤系统； 7.步进式加热，逐层进水逐层加热，有效节能； |  |
| 140 | 双孔收残柜 | 1800\*700\*800 | 8 | 台 | 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 141 | 保温汤、饭桶 | 1200\*700\*800 | 6 | 台 | 说明：选用优质304不锈钢板制作，面板δ=1.2mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚）可调温度。 |  |
| 142 | 自助餐炉 | 585\*480\*275 | 66 | 台 | 采用304不锈钢材质，复合底磁力聚能，900W功率设计，加热面积大，坚固耐用。 |  |
| 143 | 双层工作台 | 1800\*700 | 33 | 台 | 注：工作台高度根据甲方需求定制。 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 144 | 双层工作台 | 1100\*700 | 1 | 台 | 注：工作台高度根据甲方需求定制。 1.整体采用优质304不锈钢制作； 2.台面厚度1.2mm，内衬用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 145 | 定制台布 | / | 2 | 张 | 桌面尺寸为6500mm\*700mm,百褶裙尺寸为14400mm。 |  |
| 146 | 定制台布 | / | 10 | 张 | 桌面尺寸为5400mm\*1400mm,百褶裙尺寸为13600mm。 |
| 147 | 筷子消毒车 | / | 4 | 台 | 1.本机采用加厚不锈钢内外柜体。 2.常规工作电压，使用场景无忧。 3.使用不锈钢加热叶轮，防水、防锈、经久耐用。 4.定时、定温、故障提示、双重超温保护。 |  |
| 148 | 灭蝇灯 | / | 38 | 台 | 额定功率：10W，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 149 | 消毒灯 | / | 24 | 台 | 1.石英材质灯管，接口与家用相吻合，安装方便 2.灯管两端镀铬材质，安全绝缘安装维护， 3.额定功率：40W 4.消毒方式：紫外线消毒 |  |
| 150 | 风幕机 | 1500mm | 16 | 台 | 1.额定电压220V，功率250W;风口风量1000-2900m3/h,材质铁壳风机，低噪音风机 2.贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外。 3.遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转。 |  |
| 151 | 拖把池 | 1200\*500\*1800 | 5 | 台 | 1.整体采用优质201不锈钢制作，联众一级板材； 2.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 4.不锈钢下水器； |  |
| 152 | 单温龙头 | / | 10 | 台 | 主体黄铜，塑料25#陶瓷阀芯，合金手柄，不锈钢7字管，厚1.0，管径24mm,开孔35mm,附带两条500长，一边G1/2一边10M\*1软管。 |  |
| 153 | 灭蝇灯 | / | 2 | 台 | 额定功率：16W，双管版，额定电压：220V；诱灭面积：40-60M2；强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声。 |  |
| 154 | 油烟净化一体机 | 12500\*1300 | 12.5 | 米 | 1.不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机、吸烟罩和风机，便于包装运输和现场安装。 2.电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3.设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 4.设备面板带有智能LED液晶显示屏，物理按键操作简单，智能诊断，运行状态一目了然； ▲5.符合执行《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）、《饮食业油烟排放标准》（GB 18483-2001）和DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》的要求，净化效率≥98%，油烟排放浓度≤1mg/m³。提供带CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲6.集烟罩餐饮业油烟净化一体设备电场为201不锈钢材质，材质通过GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》检测，结果合格，样品经中性盐雾试验480小时后未出现腐蚀现象，保护评级RP≥9。提供带CNAS和CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲7.集烟罩餐饮业油烟净化一体设备电源控制电路板通过GB/T5169.11-2017灼热丝试验，结果为合格，提供带CNAS和CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲8.配件“高压绝缘子瓷件”符合GB/T 772-2005《高压绝缘子瓷件 技术条件》内外壁之间在电压65KV，正弦50HZ条件进行壁厚工频击穿电压试验、结果均合格，提供带CNAS和CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲9.烟罩一体油烟净化设备电磁兼容性试验符合GB/T17799.1-2017（GB/T 17626.3-2023、 GB/T17626.6-2017、GB/T 17626.8-2006），射频电磁场辐射抗扰度测试结果A、 射频场感应的传导抗扰度测试结果A。工频磁场抗扰度测试结果A，提供带CNAS和CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； ▲10.烟罩一体油烟净化设备依据GB/T 5080.7-1986可靠性试验（MTBF）≥4700H。试验后设备外观完好、无变形损坏、无零件脱落现象、无外观腐蚀、且设备开机正常。提供带CNAS和CMA 标识的检测报告复印件加盖制造厂商公章； |  |
| 155 | 不锈钢封墙板 |  | 12.5 | 平方米 | 采用1.0mm优质不锈钢制作。 |  |
| 156 | 排烟管 |  | 166 | 平方米 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 157 | 变径 |  | 2 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 158 | 弯头 |  | 6 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 159 | 低噪音风柜 | 11KW | 1 | 台 | 1.采用优质不锈钢制作，功率：11KW，电压：380V。  2.风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，进口轴承，优质轴心，皮带和欧式皮带轮组成；外壳采用t≥1.0mm 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用。风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽 钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门，便于维护保养。  3、叶轮用优质冷轧钢板制成，并经静、动平衡校正，精度达到 G2.5 级，空气动力性能良好，效率高，噪音低。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上无需清洗，不会降低排烟效果。进风口制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小 ▲4.产品符合消防类产品认证实施规则CCCF-CPRZ-19:2019的要求（3C证书）；提供证书扫描件复印件加盖制造厂商公章； ▲5.产品具有节能认证证书并相应节能检测报告,检测标准GB19761-2020 《通风机等效限定值就能效等级》，检测报告中带有CMA和CNAS标识，证实风柜能效等级达到2级；提供扫描件复印件加盖制造厂商公章； |  |
| 160 | 风机变频控制器 |  | 1 | 台 | 1.集成控制，风机、净化器同步控制。 2.不锈钢拉丝箱体，控制按键，更科技，更智能。 3.一键切换普通/强排/静音工作模式。 4.智能节能，节能率达20%~50%，智能静音，更安静，更舒适，更环保。 5.变频控制，无极调速，节约维护成本。 |  |
| 161 | 风机支架 |  | 1 | 台 | 采用槽钢制造 |  |
| 162 | 弹簧减震器 |  | 1 | 组 | 优质环保硅胶 |  |
| 163 | 70℃防火阀 |  | 1 | 个 | 优质材质，发生火灾时熔断关闭。 |  |
| 164 | 止回阀 |  | 2 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 165 | 软接头 |  | 1 | 套 | 优质环保无纺布 |  |
| 166 | 安装辅料 |  | 1 | 项 |  |  |
| 167 | 油烟净化一体机 | 11500\*1300 | 11.5 | 米 | 1.不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机、吸烟罩和风机，便于包装运输和现场安装。 2.电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3.设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 4.设备面板带有智能LED液晶显示屏，物理按键操作简单，智能诊断，运行状态一目了然； |  |
| 168 | 排烟管 |  | 146 | 平方米 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 169 | 变径 |  | 3 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 170 | 弯头 |  | 8 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 171 | 低噪音风柜 | 11KW | 1 | 台 | 1.采用优质不锈钢制作，功率：11KW，电压：380V。  2.风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，进口轴承，优质轴心，皮带和欧式皮带轮组成；外壳采用 t≥1.0mm 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音 棉及吸音孔板，起到降噪作用。风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽 钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门，便于维护保养。  3、叶轮用优质冷轧钢板制成，并经静、动平衡校正，精度达到 G2.5 级，空气动力性能良好，效率高，噪音低。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上无需清洗，不会降低排烟效果。进风口制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入 叶轮，且流量损失较小 |  |
| 172 | 风机变频控制器 |  | 1 | 台 | 1.集成控制，风机、净化器同步控制。 2.不锈钢拉丝箱体，控制按键，更科技，更智能。 3.一键切换普通/强排/静音工作模式。 4.智能节能，节能率达20%~50%，智能静音，更安静，更舒适，更环保。 5.变频控制，无极调速，节约维护成本。 |  |
| 173 | 风机支架 |  | 1 | 台 | 采用槽钢制造 |  |
| 174 | 弹簧减震器 |  | 1 | 组 | 优质环保硅胶 |  |
| 175 | 70℃防火阀 |  | 1 | 个 | 优质材质，发生火灾时熔断关闭。 |  |
| 176 | 止回阀 |  | 2 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 177 | 软接头 |  | 1 | 套 | 优质环保无纺布 |  |
| 178 | 安装辅料 |  | 1 | 项 |  |  |
| 179 | 不锈钢烟罩 | 6000\*1200 | 6 | 米 | 采用1.0mm优质不锈钢制作。 |  |
| 180 | 低噪音风柜 | 5KW | 1 | 台 | 1.采用优质不锈钢制作，功率：5KW，电压：380V。  2.风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，进口轴承，优质轴心，皮带和欧式皮带轮组成；外壳采用 t≥1.0mm 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音 棉及吸音孔板，起到降噪作用。风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽 钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门，便于维护保养。  3、叶轮用优质冷轧钢板制成，并经静、动平衡校正，精度达到 G2.5 级，空气动力性能良好，效率高，噪音低。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上无需清洗，不会降低排烟效果。进风口制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入 叶轮，且流量损失较小 |  |
| 181 | 管道 |  | 66 | 平方米 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 182 | 风机变频控制器 |  | 1 | 台 | 1.集成控制，风机、净化器同步控制。 2.不锈钢拉丝箱体，控制按键，更科技，更智能。 3.一键切换普通/强排/静音工作模式。 4.智能节能，节能率达20%~50%，智能静音，更安静，更舒适，更环保。 5.变频控制，无极调速，节约维护成本。 |  |
| 183 | 风机支架 |  | 1 | 台 | 采用槽钢制造 |  |
| 184 | 弹簧减震器 |  | 1 | 组 | 优质环保硅胶 |  |
| 185 | 止回阀 |  | 1 | 个 | 采用1.0mm优质镀锌板制作。 |  |
| 186 | 软接头 |  | 1 | 套 | 优质环保无纺布 |  |
| 187 | 安装辅料 |  | 1 | 项 |  |  |
| 188 | 四人桌分体桌椅 |  | 126 | 套 | 1.桌面采用岩板材质，耐磨、耐刮、耐高温、易清洁、不发泡等。 2.桌面高度为800mm。 3.采用铝合金嵌入式封边，强度高，能有效保护桌面。 4.椅面采用多层实木弯曲材质，经久耐用，承重力强。 |  |
| 189 | 四人座椅 |  | 96 | 套 | 1.桌面采用岩板材质，耐磨、耐刮、耐高温、易清洁、不发泡等。 2.桌面高度为800mm。 3.采用铝合金嵌入式封边，强度高，能有效保护桌面。 |  |
| 190 | 四人桌椅 |  | 100 | 套 | 1.桌面采用岩板材质，耐磨、耐刮、耐高温、易清洁、不发泡等。 2.桌面高度为700mm。 3.采用铝合金嵌入式封边，强度高，能有效保护桌面。 |  |
| 191 | 密胺取餐盘（加深） | 10寸 | 1000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 192 | 六格餐盘 | 36\*25 | 1000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 193 | 四格餐盘 | 26\*24 | 1000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 194 | 汤碗 | 5寸 | 2000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 195 | 密胺小勺 |  | 2000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 196 | 合金筷 | 27cm | 3000 | 双 | 采用的是由高分 子材料“PPS ”和玻璃纤维合成后的材料生产而成。 |  |
| 197 | 密胺面碗 | 7寸 | 2000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 198 | 304自助餐夹 | 25cm | 100 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5-2.0mm。 |  |
| 199 | 304自助餐夹盘 | 28cm | 80 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5-2.0mm。 |  |
| 200 | 不锈钢水瓢 | 45cm | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 201 | 筷子机 | / | 2 | 台 | 微电脑全自动消毒机，功率:356-500W 筷子消毒数 量:170-200 双 筷子一次弹出数量：10-15 双 消毒调羹、叉子数量：50-60 把 电压:220V 消毒方 式：臭氧 臭氧浓度： ≧20mg/m³ 。 |  |
| 202 | 密胺杯子（加大） | / | 3000 | 个 | 产品采用 密胺 材料制作。 1.三聚氰胺甲醛模塑粉是无臭、无味无毒。 2.三聚氰胺甲醛塑料的表面硬度高,有光泽,耐刻划。 3.耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度。 4.颜色为橙色，定制印学校logo。 |  |
| 203 | 大号餐车 | 大号 | 2 | 台 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热，静音万向轮。 |  |
| 204 | 收碗车 | / | 2 | 台 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热，静音万向轮。 |  |
| 205 | 蓝色下栏盒 | 8# | 20 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热。 |  |
| 206 | 带轮垃圾桶 | 120L | 6 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热，静音轮。 |  |
| 207 | 平板车 | 900\*600\*800cm | 2 | 台 | 材质：304不锈钢 用料：车架及载面采用1.2MM厚磨砂不锈钢板制 成，把手40\*1.0mm不锈钢圆，管配4个活动轮； |  |
| 208 | 小心地滑指示牌 | / | 10 | 个 | 采用塑料制作； |  |
| 209 | 拖把 | / | 5 | 套 | 采用棉线制作，配实铝合金柄，吸水性强。 |  |
| 210 | 玻璃刮/滚筒 | 35cm | 5 | 套 | 刮条采用橡胶制作，杆可伸缩。 |  |
| 211 | 抹布 | 40\*40cm | 100 | 条 | 材质:全棉织造。 |  |
| 212 | 清洁球 | / | 100 | 只 | 采用304不锈钢制作，不掉渣，不生锈。 |  |
| 213 | 拖把 | / | 20 | 把 | 采用棉线制作，配实木柄，吸水性强。 |  |
| 214 | 扫帚 | / | 10 | 把 | 四层加密刷丝，有弹性， |  |
| 215 | 簸箕 | / | 10 | 把 |
| 216 | 纱手套 | / | 100 | 双 | 棉密和尼龙线制作。 |  |
| 217 | 黑色大垃圾袋 | 100\*120cm | 10 | 袋 | PE 原料，无毒环保。 |  |
| 218 | 水 推 | 22寸 | 5 | 把 | 刮条采用橡胶制作，杆可伸缩。 |  |
| 219 | 尘 推 | 60cm | 10 | 把 | 采用棉线制作，吸水性强。 |  |
| 220 | 胶手套 | / | 40 | 双 | 1.45cm加长宽； 2.乳胶制作，韧性强，不易发白硬化。 |  |
| 221 | 地板铲刀 | / | 10 | 把 | 刀采用不锈钢制作； |  |
| 222 | 玻璃刷 | 35cm | 10 | 把 | 刮条采用橡胶制作，杆可伸缩。 |  |
| 223 | 小喷壶 | 500ml | 20 | 个 | 采用环保PP材质制作 |  |
| 224 | 尘推套 | 60cm | 10 | 块 | 采用棉线制作，吸水性强。 |  |
| 225 | 指示牌 | / | 2 | 个 | 采用钛合金制作，精致抛光打磨。 |  |
| 226 | 吹地机 | 850W | 6 | 台 | 1.三挡变速； 2.纯铜电机； 3.6M加长电线; |  |
| 227 | 驾驶式洗地机 | 145x80x126cm | 2 | 台 | 1.超长续航4h; 2.一键启动智能面板操作简易； 3.加宽弧形吸水无残留； 4.清水箱容量90L，污水箱容量100L。 |  |
| 228 | 长挂桶 | 大号 | 5 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热。 |  |
| 229 | 短挂桶 | 小号 | 5 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热。 |  |
| 230 | 带轮垃圾桶 | 240L | 4 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热，静音轮。 |  |
| 231 | 小圆垃圾桶 | 圆形 | 4 | 个 | 上开口不锈钢垃圾桶，隐藏式内桶。 |  |
| 232 | 保温壶 | 1.6L | 30 | 个 | 不锈钢保温壶，保温效果10小时后达72度以上，24小时后达55度以上 |  |
| 233 | 电磁炉用炒锅 | 50cm | 2 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 234 | 中号无磁味盅 | 16cm | 50 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 235 | 大号无磁味盅 | 18cm | 20 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 236 | 1号木柄炒勺 | 12两 | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 237 | 2号木柄炒勺 | 10两 | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 238 | 2号木柄炒铲 | 2号 | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 239 | 中号马斗 | 18cm | 100 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 240 | 加厚汤盆 | 20cm | 50 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 241 | 加厚连体锅架 | 28cm | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 242 | 不锈钢水壳 | 4斤 | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 243 | 木柄网厘 | 30cm | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 244 | 全柄钢漏壳 | 30cm | 15 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5mm。 |  |
| 245 | 无磁厚油鼓 | 10寸 | 20 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5mm。 |  |
| 246 | 双耳油格 | 11寸 | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 247 | 日式调味盒 | 八格 | 5 | 组 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 248 | 四格带盖刀箱 | 四格 | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 249 | 双汤勾 | 50cm | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 250 | 新扁磨刀棒 | / | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 251 | 大号腰斗 | 大号 | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 252 | 冲孔方盘加厚 | 60\*40\*4.8 | 100 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 253 | 加厚深方盘 | 60\*40\*4.8 | 100 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 254 | 大号加厚打蛋器 | 14寸 | 3 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 255 | 中号加厚打蛋器 | 12寸 | 3 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 256 | 大锅刷 | 细 | 30 | 个 | 原生竹木制作。 |  |
| 257 | 大号油石 | 大号 | 10 | 个 | 采用白钢玉制作，双面磨刀。 |  |
| 258 | 木柄鱼鳞刷 | 钢丝 | 10 | 个 | 采用钢丝和木柄制作而成。 |  |
| 259 | 强力剪 | 1号 | 15 | 个 | 采用不锈钢制作而成。 |  |
| 260 | 尖冰匙 | 128 | 20 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 261 | 杂物钳/微波炉夹 | / | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 262 | 碳钢小号瓜刨 | 小号 | 5 | 个 | 采用碳钢制作而成。 |  |
| 263 | 瓜刨 | / | 20 | 个 | 采用不锈钢和塑料制品而成。 |  |
| 264 | 木夹 | / | 20 | 版 | 原生竹木制作。 |  |
| 265 | 煲汤袋 | 13\*16 | 5 | 扎 | 采用无纺布制作而成。 |  |
| 266 | 竹达 | 13眼 | 2 | 板 | 原生竹木制作。 |  |
| 267 | 不锈钢剪刀 | 1号 | 5 | 把 | 采用不锈钢制作而成。 |  |
| 268 | 长火锅筷 | 45cm | 5 | 双 | 原生竹木制作。 |  |
| 269 | 面案板刷 | / | 5 | 个 | 采用塑料毛刷制作。 |  |
| 270 | 铁柄浅煎盘 | 40cm | 3 | 个 | 采用不锈钢制作而成。 |  |
| 271 | 多用盆 | 50cm | 20 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5mm。 |  |
| 272 | 多用盆 | 65cm | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5mm。 |  |
| 273 | 多用盆 | 80cm | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.5mm。 |  |
| 274 | 双扣保鲜盒大 | 1号 | 80 | 个 | 安全健康PP材质，良好的密 封性能，四面密封锁扣设计， 让食物保鲜，减缓食物氧化 |  |
| 275 | 双扣保鲜盒中 | 2号 | 100 | 个 | 安全健康PP材质，良好的密 封性能，四面密封锁扣设计， 让食物保鲜，减缓食物氧化 |  |
| 276 | 木砧板 | 50\*8 | 10 | 块 | 采用原木制作而成。 |  |
| 277 | 电子台秤 | 30KG | 2 | 台 | 称重范围：30Kg |  |
| 278 | 通锤 | 大号 | 2 | 套 | 采用橡木制作而成。 |  |
| 279 | 片刀 | 1号 | 8 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 280 | 桑刀 | 1号 | 10 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 281 | 骨刀 | 2号 | 5 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 282 | 分刀 | 10寸 | 3 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 283 | 高压锅 | 32cm | 3 | 个 | 全实心铝制，久用不生锈，坚固耐用。 |  |
| 284 | 防爆压力锅 | 45L | 3 | 个 | 全实心铝制，久用不生锈，坚固耐用。 |  |
| 285 | 复底加厚汤桶 | 40cm | 8 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 3.0mm。 |  |
| 286 | 复底加厚汤桶 | 50cm | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 3.0mm。 |  |
| 287 | (垃圾桶)带盖 | 120L | 10 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸碱性，耐冻耐热。 |  |
| 288 | 大垃圾袋 | 90\*100cm | 10 | 袋 | PE 原料，无毒环保。 |  |
| 289 | 大号方筛 | FC051 | 30 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸 碱性，耐冻耐热 |  |
| 290 | 中号方筛 | FC076 | 50 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸 碱性，耐冻耐热 |  |
| 291 | 无耳箩 | 1# | 20 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸 碱性，耐冻耐热 |  |
| 292 | 雕刻刀红色厨房三宝 | 三件套 | 2 | 套 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 293 | 电磁炉 | 2200w | 2 | 台 | 分体微晶面板，8档火力调节，3H定时。 |  |
| 294 | 万能夹/煲仔夹 | 大号 | 5 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 295 | 喷火枪 | T5 | 2 | 把 | 金属铜管制作，一键点火，可调节火力大小。 |  |
| 296 | 点火枪 | / | 5 | 把 | 金属铜管制作，一键点火，可调节火力大小。 |  |
| 297 | 白箱 | 10# | 10 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸 碱性，耐冻耐热 |  |
| 298 | 箱盖 | / | 10 | 个 | HDPE原料，方便清洗，耐酸 碱性，耐冻耐热 |  |
| 299 | 白色圆形菜板 | 45\*10 | 1 | 块 | PE材质，分类管理，分层复 底，防滑纹理 |  |
| 300 | 白色方形菜板 | 60\*40\*3 | 4 | 块 | PE材质，分类管理，分层复 底，防滑纹理 |  |
| 301 | 彩色方形菜板 | 60\*40\*3 | 8 | 块 | PE材质，分类管理，分层复 底，防滑纹理 |  |
| 302 | 精制不锈钢牙级 | 圆形 | 1 | 套 | 采用不锈钢制作而成。 |  |
| 303 | 精制不锈钢光级 | 圆形 | 1 | 套 | 采用不锈钢制作而成。 |  |
| 304 | 细齿面包刀 | 14寸 | 2 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 305 | 平口面包刀 | 14寸 | 2 | 把 | 刀身材质为不锈钢制作。 |  |
| 306 | 擀面杖 | 30cm | 5 | 个 | 原木制作。 |  |
| 307 | 擀面杖 | 60cm | 2 | 个 | 原木制作。 |  |
| 308 | 两头光尖面杖 | / | 2 | 个 | 原木制作。 |  |
| 309 | 裱花咀 | 24头 | 2 | 套 | 材质为不锈钢制作。 |  |
| 310 | 一次性标花袋 | 16寸 | 5 | 包 | 优质棉布制作，结实耐用。 |  |
| 311 | 高温手套 | 中号 | 6 | 双 | 耐热防烫。 |  |
| 312 | 电子厨称 | 2KG | 3 | 个 | 称重范围：2Kg |  |
| 313 | 留样盒 | 8\*8\*5cm | 300 | 个 | 安全健康PP材质，良好的密 封性能，四面密封锁扣设计， 让食物保鲜，减缓食物氧化，方便贴标签 |  |
| 314 | 份数盆 | 1/1\*6.5cm | 100 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 315 | 份数盆盖 | / | 10 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。厚度 1.0mm。 |  |
| 316 | 打饭勺 | 3两 | 20 | 个 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 317 | 大锅铲 | 17# | 10 | 把 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 318 | 料理机 | 5L | 2 | 个 | 1.钛钢4叶锯齿刀， 2.大功率全铜9850电机 3.5L容量 |  |
| 319 | 保鲜膜 | 40cm | 5 | 件 | 加厚柔韧材质，粘度高，防尘保鲜。 |  |
| 320 | 长厚胶围裙 | / | 50 | 条 | 采用 PVC 材质制作而成。 |  |
| 321 | 雨靴 | / | 25 | 双 | 采用塑胶制作。 |  |
| 322 | 透明微笑口罩 | / | 10 | 盒 | 柔韧耐穿刺，采用PP 制作。 |  |
| 323 | PVC手套 | / | 10 | 盒 | 采用 PVC 材质制作而成。 |  |
| 324 | 多功能粉碎机 | 500克 | 2 | 台 | 食品级 SUS304 不锈钢制作而成。 |  |
| 325 | 蒜蓉机 | 2L | 2 | 台 | 1.纯铜电机； 2.s级精钢立体刀片 3.3档转速开关。 |  |
| 326 | 厨师帽 | / | 50 | 包 | 采用无纺布制作而成。 |  |
| 327 | 白色工作服 |  | 10 | 件 | 无纺布 |  |
| 328 | 方形咖啡保温桶 |  | 4 | 台 | 304不锈钢10L方桶（带温度计） |  |
| 329 | 烘焙机 |  | 2 | 台 | 两层四盘,功率13.2kw,110L\*2层,电压380V,温度范围:常温-400℃ |  |

1. 投标人根据招标文件的技术参数和样品要求，提供如下样品：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 样品数量 |
| 1 | 双眼煲仔炉 | 1 |
| 2 | 自助餐炉 | 1 |
| 3 | 密胺取餐盘（加深） | 1 |
| 4 | 六格餐盘 | 1 |
| 5 | 四格餐盘 | 1 |

注：密胺餐具印校方LOGO，不提供样品按投标人资格不符合处理，投标无效。



2、投标人需提供相对应的样品，样品邮寄地址：湖北省随州市随县公共资源交易中心四楼403室，联系人：万栋 15271331046

**五、商务要求**

（1）文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其投标按照无效投标处理。

（2）下表中标注有“△”号的条款，为“评审因素及评分标准”中的评分内容。

| **序号** | **商务条款** | **内 容** | **评审点△** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | ★交货期 | 合同签订之日起30个日历天 | ★ |
| 2 | ★交付地点 | 随县实验小学食堂，以校方制定为主，安装好能交付使用。 | ★ |
| 3 | ★质保期 | 采购人验收合格之日起2年。非人为损坏，维修一切配件免费，人工费免费。 | ★ |
| 4 | ★报价要求 | 4.1投标人的报价应包含为完成本招标文件提出的货物或服务等全部相关工作所有可能发生的费用，即投标总报价为“交钥匙”价。对在合同实施过程中可能发生的其他费用，采购人概不负责。 | ★ |
| 4.2对本文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入投标总报价。在合同实施时，采购人将不予支付中标人没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包含在投标总报价中。 | ★ |
| 5 | ★付款方式 | 5.1设备按甲方采购数量到校支付50%  5.2设备安装完成并验收支付45%  5.3质量保证期结束未发现质量问题支付5% | ★ |
| 5.4中标人必须按国家有关财税规定开具发票。 | ★ |
| ★ |
| 6 | ★验收要求 | 6.1中标人完成工作内容后向采购人提验收申请，经采购人组织评审通过视为验收合格。  6.2项目实施、验收等相关流程、制度和标准，以国家相关法律、法规和上级机关的规章、制度为准。 | ★ |
| 7 | ★合同条款 | 中标人违约承担违约责任。所有中标内容均需按照招标文件指标要求进行检查核对后方可进行报验，不满足招标文件指标和投标承诺的，采购人有权不对其进行验收；同时中标人对不满足要求的内容承担违约责任。 | ★ |
| 8 | 售后服务 | 投标人需提供售后服务。响应时间承诺：2天内到达现场并解决问题。 | **△** |
| 9 | 企业实力 | 1、投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书； 注：提供证书及“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址（加盖投标人公章）。  2、投标人具有售后服务认证证书（GB/T 27922-2011）； 注：提供证书、证书查询截图及网址（加盖投标人公章） | **△** |
| 10 | 类似项目业绩 | 投标人或制造商近三年 (2022年5月1日至今) 完成过与本项目相类似的项目业绩。  注：（1）以申请人加盖公章的业绩合同（申请人签订的合同）复印件为准，复印件必须显示数量、合计金额等关键信息。  （2）时间以合同签订时间为准，且须提供完成合同内  容全部供货的业主证明。 | **△** |

**第四章** **评审办法及标准**

**一、评审方法**

本项目采用综合评分法。综合评分法是指经磋商确定最终采购需求和提交 最后报价**（因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算）**的供 应商的响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得 分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

**二、评审程序**

**（一）资格性审查和符合性审查**

1.磋商小组根据磋商文件规定的供应商资格条件、评定成交的标准等事

项，对供应商的响应文件进行评审。资格性审查和符合性审查不符合磋商文件 要求的响应文件，按**无效文件**处理，不进入磋商，并告知有关供应商。

2.同品牌检查：

2.1 单一产品采购（或非单一产品采购中的核心产品），提供相同品牌产品 且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加同一合同项下磋商的，按一家 供应商计算。

2.2 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 比重等合理确定一个核心产品（采购清单中作“与核心产品相同〈或同一〉品 牌”实质性要求的产品，视为一个核心产品），并以“核心产品”在竞争性磋商 文件中载明，评审时按前款规定处理。

2.3 有效磋商品牌不足 3 家的应按**废标**处理。

**（二）** **响应文件澄清**

1.评审期间，对于响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明 显文字或计算错误的内容，磋商小组可以以书面的形式要求供应商作出必要的 澄清、说明或者补正。

2.供应商应按照磋商小组要求在规定时间内作出澄清、说明或者补正，澄 清、说明或者补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

3.供应商的澄清、说明或者补正是其响应文件的有效组成部分，澄清、说 明或者补正应当以书面的方式加盖电子印章后提交。

**（三）** **磋商程序**

磋商小组应当依据磋商文件规定的程序、评定成交的标准等事项与实质性 响应磋商文件要求的供应商进行磋商。

**1.** **第一轮磋商**

1.1 磋商小组将按照系统随机的顺序决定供应商的磋商顺序，并与单一供 应商分别进行磋商。

1.2 磋商小组所有成员应当对照磋商文件和响应文件就采购需求、质量和 服务等内容集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平 等的磋商机会。在磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商 的技术资料、价格和其他信息。

1.3 磋商的过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采 购需求中的技术要求和商务要求，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性 变动的内容，须经采购人代表确认。

1.4 对磋商文件作出的实质性变动的内容是磋商文件的有效组成部分。磋 商小组应将磋商文件的变动情况以书面的方式通知所有参加磋商的供应商。

1.5 供应商应当根据磋商文件的变动情况和磋商小组的要求，在规定的时 间内对原响应文件内容进行修正，并将修正文件以书面的方式经授权代表签字

（或加盖公章）后提交磋商小组。逾时不提交的，视同退出磋商。

1.6 修正文件与响应文件具有同等法律效力。

**2.** **多轮磋商**

2.1 磋商文件中不能详细列明采购标的技术、服务要求，需经过磋商由 供应商提供最终设计方案或解决方案的项目，磋商小组可以根据采购人对采购 需求的确认情况，进行多轮磋商，直到采购人代表最终确认采购需求为止。

2.3 磋商程序同第一轮磋商。

**3.** **最后报价**

3.1 磋商文件中能够详细列明采购标的技术、服务要求的，磋商结束

后，磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商，在规定时间内，以书面的 方式经授权代表签字（或加盖公章）后提交最后报价，提交最后报价的供应商 不得少于 3 家（市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项 目可以为 2 家，政府购买服务项目[含政府和社会资本合作项目]，在采购过程 中符合要求的供应商[社会资本]只有 2 家的可以为 2 家）。

3.2 磋商文件中不能详细列明采购标的技术、服务要求，需经过磋商由 供应商提供最后设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数 服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其 在规定时间内，提交最后报价。

3.3 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。逾时不提交的，视同退 出磋商。

最后报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（2）单价金额小数点或百分比有明显错位的，以最后报价表的总价为准， 并修改单价；

（3）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

（4）同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正；

（5）修正后的报价应通过书面方式通知供应商，由供应商授权代表签字

（或加盖公章）确认后产生约束力，供应商不确认的，按照**无效响应处** **理**。

**4.** **商务技术评审**

4.1 磋商小组应对提交最后报价的响应文件进行商务和技术评审，并按照 磋商文件要求、本章“三、评审标准”中的内容以及磋商文件实质性变动内容 的响应情况进行综合比较和评价。

**5.** **报价评审**

5.1 报价合理性说明：磋商小组认为供应商的最后报价明显低于其他供应 商最后报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的 时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其最后报价合理 性的，磋商小组应当将其作为**无效响应处理**。

5.2 价格扣除：

（1） 非专门面向中小企业的采购项目或采购包，对符合规定的小微企业

（监狱企业、残疾人福利性单位、联合体各方均为小微企业的联合

体、符合小微企业划分标准的个体工商户视同小微企业）报价按照竞 争性磋商文件 ”供应商须知前附表” 中的规定扣除，对小微企业中的 监狱企业、残疾人福利性单位、采购产品纳入创新产品应用示范推荐 目录内企业、采购产品获得节能产品或环境标志产品认证证书的企业 报价按照本竞争性磋商文件”供应商须知前附表” 中的规定扣除，用 扣除后的价格计算评审基准价。

（2） 参加政府采购活动的小微企业（含节能环保、创新产品企业）未提 供“中小企业声明函”的；监狱企业未提供“监狱企业证明文件”

的；监狱企业中的小微企业未提供“中小企业声明函”的；残疾人福 利性单位未提供“残疾人福利性单位声明函”的；残疾人福利性单位 中的小微企业未提供“中小企业声明函”的；不得享受相应的价格扣

除优惠。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、 分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不得享受价格扣除优惠。

（3） 专门面向中小企业、预留部分采购份额面向中小企业采购的项目或 采购包，评审时不再进行价格扣除。

5.3 价格分采用低价优先法计算，不得去掉报价中的最高报价和最低报 价。计算方法详见本章“三、评审标准 ”中的具体计算公式。

**6.** **计分办法及复核**

6.1 评审过程中，各项分值一般精确到小数点后两位，评审得分应当为商 务评分、技术评分、报价评分之和。磋商小组各成员应当汇总每个供应商的得 分。

6.2 评审结果汇总完成后，采购代理机构应当对评审结果进行复核。经复 核发现存在以下情形之一的，磋商小组应当当场修改评审结果，并在评审报告 中记载：

（1）分值汇总计算错误的；

（2）分项评分超出评分标准范围的；

（3）磋商小组成员对客观评审因素评分不一致的；

（4）经磋商小组认定评分畸高、畸低的。

6.3 各供应商的最终得分为磋商小组所有成员对各供应商评审得分汇总后 的算术平均值。

**7.** **相同品牌处理原则**

7.1 单一产品采购（或非单一产品采购中的核心产品），提供相同品牌产品 的且通过资格性和符合性审查的不同供应商参加同一合同项下磋商的，按一家 供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得成交候选供应商推荐资格，

评审得分相同的，由采购人确定或者采购人委托磋商小组以投票方式确定一家 供应商获得成交候选供应商推荐资格，其它同品牌供应商不作为成交候选供应 商。

7.2 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 比重等合理确定一个核心产品（采购清单中作“与核心产品相同〈或同一〉品 牌”实质性要求的产品，视为一个核心产品），并以“核心产品”在竞争性磋商 文件中载明，评审时按前款规定处理。

**8.** **评审报告**

8.1 磋商小组从质量和服务均能满足磋商文件实质性要求的供应商中，按 照综合得分由高到低的顺序推荐 3 名（市场竞争不充分的科研项目，以及需要 扶持的科技成果转化项目可以为 2 家，政府购买服务项目[含政府和社会资本合 作项目]，在采购过程中符合要求的供应商[社会资本]只有 2 家的可以为 2 家） 以上成交候选供应商。评审得分相同的，磋商小组按照最后报价由低到高的顺 序推荐；得分相同且最后报价相同的，按技术优劣顺序推荐。响应文件满足磋 商文件全部实质性要求且评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选供应

商。

8.2 磋商小组依据评审结果，按评审得分由高至低的顺序向采购人推荐 3 家（市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目可以为 2 家，政府购买服务项目[含政府和社会资本合作项目]，在采购过程中符合要求 的供应商[社会资本]只有 2 家的可以为 2 家）以上成交候选供应商名单，并形 成评审报告。

8.3 磋商小组应当在评审报告上签名，对自己的评审意见承担法律责任。 对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。 持不同意见的磋商小组成员应当在评审报告上签署不同意见，并说明理由，否 则视为同意评审报告。

**9.** **应予终止采购活动的情形**

9.1 在竞争性磋商采购过程中，出现下列情形之一的，应当终止采购活 动：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不 足 3 家的（市场竞争不充分的科研项目、需要扶持的科技成果转化项目以及政 府购买服务项目<含政府和社会资本合作项目>）的提交最后报价的供应商可以 为 2 家）。

9.2 采购活动终止后，采购人应当将终止理由告知所有供应商。

**10.** **停止评审的情形**

10.1 磋商小组发现磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行， 或者磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评审工作，与采购人 或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当 修改磋商文件，重新组织采购活动。

**三、评审标准**

**（一）资格性审查表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **资格要求** | **审查内容** |
| 1 | 具有独立承担民事责任的 能力 | 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的 身份证明。  （1）企业应提供“营业执照”；  （2）事业单位应提供“事业单位法人证书”；  （3）非企业专业服务机构应提供执业许可证等证明 文件；  （4）个体工商户应提供“个体工商户营业执照”；  （5）自然人应提供自然人身份证明。 |
| 具有良好的商业信誉和健 全的财务会计制度 | 由供应商对以下内容提供书面承诺或声明，或提供 相应证明材料。  （1）供应商是法人的，应具有上一年度（2022 年 度或 2023 年度）经审计的财务报告，或其基本开户 银行出具的资信证明。其他组织和自然人，没有经 审计的财务报告，应具有银行出具的资信证明。  （2）有专业担保机构对供应商进行资信审查后出具 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 投标担保函的，可以不用具备经审计的财务报告和 银行资信证明文件。 |
| 具有履行合同所必需的设 备和专业技术能力 | 由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材 料。 |
| 有依法缴纳税收和社会保 障资金的良好记录 | 由供应商对以下内容提供提供相应证明材料。  （1）供应商依法缴纳税收：本项目公告发布时间前 6 个月内（任意连续三个月）缴纳税收的凭据（完 税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账 凭证等均可）；  （2）供应商依法缴纳社会保障资金：本项目公告发 布时间前 6 个月内（任意连续三个月）缴纳社会保 险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；  （3）供应商为其他组织或自然人的，也应满足以上 要求；  （4）递交投标文件截止时间的当月成立但因税务机 关原因导致其尚未依法缴纳税收的供应商，提供将 依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视 同税收缴纳凭据；  （5）递交投标文件截止时间的当月成立但因社会保 障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障 资金的供应商，提供将依法缴纳社会保障资金承诺 书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据；  （6）依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应 商，具有相应文件证明其依法免税或不需要交纳社 会保障资金。 |
| 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 | 由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材 料。 |
| 法律、行政法规规定的其他 条件 | 由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材 料。 |
| 2 | 单位负责人为同一人或者 存在直接控股、管理关系的 不同供应商，不得参加本项 目同一合同项下的政府采 购活动 | 由供应商在《响应函》中声明 |
| 3 | 为本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， 不得再参加本项目的他 招标采购活动。 | 由供应商在《响应函》中声明 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4 | 未被列入失信被执行人、 “重大税收违 法失信 主 体”，未被列入政府采购严 重违法失信行为记录名单。 | 以采购人和采购代理机构在响应文件递交截止日在 “信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中 国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询的供应商参加 政府采购活动前三年内的结果为准（采购人和采购代 理机构对信用信息查询记录和证据截图或下载存 档）。 |
| 5 | 落实政府采购政策需满足 的资格要求 | 支持中小企业发展资格要求：提供《中小企业声明 函》，本项目供应商属于监狱企业或者残疾人福利性 单位的，同时提供监狱企业证明材料或者《残疾人福 利性单位声明函》；  **o** 其 他 政 府 采 购 政 策 需 满 足 的 资 格 要  求： 。 |
| 6 | 本项目的特定资格要求 | 无 |

**备注：**

1. 资格证明文件应为原件的扫描件或复印件，响应文件中须编入清晰的扫描 件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认， 缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。

2. 信用信息核查

2.1 资格审查当日应当核查供应商信用记录，供应商被列入失信被执行 人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的， 采购代理机构拒绝其参与政府采购活动。

2.2 以联合体形式参与磋商的，应当核查联合体所有成员和信用记录，联 合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用信息。

3. 对于响应文件中有任意一条不满足上表要求的将导致其**响应无效**，不进入 下一项评审。

**（二）** **符合性审查表**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **内 容** |
| 1 | 投标总报价不超过项目（分包）预算金额或最高限价的； |
| 2 | 提供符合招标文件要求的《投标书》、《法定代表人授权书》、《开标一览表（含明细）》； |
| 3 | 工期（服务期限）、质保期符合招标文件要求的； |
| 4 | 未出现两个或两个以上不同报价的，投标报价不存在缺项、漏项的； |
| 5 | 未出现两个或两个以上投标方案的（招标文件中要求提供备选方案的除外）； |
| 6 | 需满足投标有效期； |
| 7 | 《法定代表人授权书》需法定代表人签字（签章）和加盖公章；以分公司形式参与招标的，法定代表人授权书需由其总公司法定代表人签字（签章）并加盖公章； |
| 8 | 按要求提供加盖公章及签字（签章）的； |
| 9 | 按要求提供《符合性审查对照表》、《商务要求投标偏离说明表》、《技术要求投标偏离说明表》； |
| 10 | 需提供所投货物确定的货物表述，需明确招标文件的货物需求； |
| 11 | 提供《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》、属于监狱企业的证明文件等 |

**（三）** **评分标准**

1. **商务评分（7分）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | 客观分/主观分 | 分值 | 评分标准 | 因素来源 |
| 1.1 | 企业实力 | 客观分 | 3 | 投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供一个得1分，最高得3分； 评分依据：提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址（加盖投标人公章）。 | 商务要求 |
| 客观分 | 2 | 投标人具有售后服务认证证书（GB/T 27922-2011），售后服务认证证书（十星级及以上）得2分，售后服务认证证书（五星级）得1分； 评分依据：投标文件中提供证书、证书查询截图及网址（加盖投标人公章） | 商务要求 |
| 1.2 | 类似项目业绩 | 客观分 | 2 | 投标人或制造商近三年 (2022年5月1日至今) 完成过与本项目相类似的项目业绩，每有1项得0.5分，最高2分。评审依据：  （1）以申请人加盖公章的业绩合同（申请人签订的合同）复印件为准，复印件必须显示数量、合计金额等关键信息，否则不得分。  （2）时间以合同签订时间为准，且须提供完成合同内 容全部供货的业主证明。 | 商务要求 |

1. **技术评分（63分）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | 客观分/主观分 | 分值 | 评分标准 | 因素来源 |
| 2.1 | 产品的质量、技术及性能 | 客观分 | 30 | 投标货物的技术参数、技术性能满足招标文件要求得基本分30分。 **注**：▲号部分中所要求的资料缺一项扣1分，扣完为止（按要求提供相应资料）。 | 技术要求 |
| 2.2 | 技术人员配置 | 客观分 | 4 | 投标人拟配备技术人员具有工程专业高级工程师证、工程专业技术员证、卫生管理人员证、熔化焊接与热切割作业人员证、电工证、特种设备作业人员证、安全生产管理人员证、高处作业人员证、售后服务高级管理师证，每提供一个得0.5分，最高得4分； **评分依据：**投标文件中提供人员证书、投标人或生产厂家为其缴纳的2024年12月至今连续三个月的社保证明资料复印件（加盖投标人公章），否则不得分。 | 技术要求 |
| 2.3 | 项目优化方案及实施方案 | 主观分 | 6 | 针对本项目的组织实施方案、安全生产技术组织措施、质量保证、文明施工技术措施的合理性及可操作性对比综合评分： 1.方案科学性、合理性、规范性和可操作性强得6分； 2.组织实施方案较符合项目要求，方案的科学性、合理性、规范性和可操作性较强得4分； 3.方案与本项目符合性一般，科学性、合理性、规范性和可操作一般的得2分； 4.方案不合理，不具有可操作性的不得分。 | 技术要求 |
| 2.4 | 设备工艺、安装调试、验收方案 | 主观分 | 6 | 针对本项目成品设备的生产工艺、安装调试、产品的验收方案的合理性及可操作性对比综合评分： 1.方案科学性、合理性、规范性和可操作性强得6分； 2.较符合项目要求，方案的科学性、合理性、规范性和可操作性较强得4分； 3.方案与本项目符合性一般，科学性、合理性、规范性和可操作一般的得2分； 4.方案不合理，不具有可操作性的不得分。 | 技术要求 |
| 2.5 | 设备运输、保管、方案 | 主观分 | 6 | 针对本项目的成品设备运输、保管保障方案、应急方案的合理性及可操作性对比综合评分： 1.方案科学性、合理性、规范性和可操作性强得6分； 2.较符合项目要求，方案的科学性、合理性、规范性和可操作性较强得4分； 3.方案与本项目符合性一般，科学性、合理性、规范性和可操作一般的得2分； 4.方案不合理，不具有可操作性的不得分。 | 技术要求 |
| 2.6 | 售后服务 | 主观分 | 6 | 针对本项目投标人提供的整体售后服务方案、售后服务流程、故障响应、解决问题时间、技术培训方案、人员技术能力等进行综合评分。 1.售后服务预案完整详细，售后服务保障性强，措施及时有效，操作性强，优于或完全满足项目售后服务要求的，得6分； 2.预案内容较完整详细，有一定的保障性，措施较及时，操作性较强，基本能满足售后服务要求的，得4分； 3.预案内容较简单，不够完整，保障性一般，措施及时性一般，操作性一般，部分满足售后服务要求的，得2分； 4.方案较差或未提供不得分。 | 技术要求 |
| 2.7 | 样品 | 客观分 | 2 | 根据样品清单，完全按照样品要求提供的得2分，未按要求提供的不得分。 | 技术要求 |
| 主观分 | 3 | 根据提供的实物样品满足采购清单技术参数的材质、款式、规格、牢固度、耐磨度、光泽度等情况综合比较得0-3分。 | 技术要求 |

**3、报价评分（30 分）**

| **序号** | **评审因素** | **分值** | **评分标准** |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | 价格  评审 | 30 | 报价分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标报价（因落实政府采购政策进行价格扣除的，以扣除后的价格计算）最低的报价为评标基准价，其报价得分为满分。其他投标人的报价分值按照下列公式计算：报价得分=(评标基准价／投标报价)×30分 |

**注：**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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其按无效投标处理。

**第五章** **合同草案**

合同编号：

**合** **同** **书**

**项目名称：**

**甲方（采购人）：**

**乙方（成交供应商）：**

**签订地：**

**签订日期：** 年 月 日

本合同由甲乙双方根据《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》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规规定，按平等、 自愿、诚实信用的原则拟定，甲、乙双方均应遵守法律规定和合同约定，并各 自履行应负的全部责任和义务。

**一、** **项目基本情况**

1．项目名称： *(见磋商文件)*

2．项目编号： *(见磋商文件)*

3．政府采购计划备案号： *(见磋商文件)*

4．项目概况： *(见磋商文件)*

**二、** **标的名称、数量（规模）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **品牌规格** **型号** | **数量** | **单位** | **单价** | **分项合计** | **制造厂家** **（全称）** |
| **1** | 货物（服务）名称 1 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | 货物（服务）名称 2 |  |  |  |  |  |  |
| … | …… | … | … | … | … | … | … |
| **合计** | | | | | |  | |

**三、** **货物（服务）** **质量**

*(以磋商文件要求以及响应文件的响应)*

。

**四、** **合同履行时间（期限）、地点和方式**

1．合同履行时间： 自 年 月 日至 年 月 日止；

2．交付或服务地点及方式： *(见磋商文件)*

*。*

**五、** **包装及运输**

*(见磋商文件)*

。

**六、** **合同价款**

1．本合同金额为（大写）：人民币 *(见磋商文件)* 元(¥: );

2．合同金额包括乙方完成本合同约定的全部工作可能发生的所有费 用（含市场变化等可能发生的费用），即总报价为“交钥匙”价。甲方在 支付此金额后，不再因本合同支付任何其它费用；

3.

。

**七、** **资金支付方式及安排**

*(见竞争性磋商文件)* 。

**八、** **交付标准、方法和验收方案**

1．交付标准、方法： *(见磋商文件)* ；

2．验收方案： *(见磋商文件)* 。

**九、** **质保（服务）** **期及质保（服务）范围和要求**

1．质保（服务)期： *(见磋商文件)* *；*

2．质保（服务）范围： *(见磋商文件)* *；*

3．质保（服务）要求： *(见磋商文件)* *。*

**十、** **项目培训**

*(见磋商文件)* 。

**十一、** **知识产权归属、处理方式**

*(见磋商文件)*

*。*

**十二、** **双方的权利和义务**

1．甲方的权力和义务： ;

2．乙方的权力和义务：

。

**十三、** **违约责任**

1．甲方的违约责任： ；

2．乙方的违约责任： *(见磋商文件)* 。

**十四、** **保密条款**

*(见磋商文件)* 。

**十五、** **其它补充条款**

。

**十六、** **不可抗力**

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 日内以书面形式通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构 的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可 部分或全部免于承担违约责任。

**十七、** **解决争议的方法**

一切由执行合同引起的或与本合同有关的争执，双方应通过友好协商解 决，如协商不能解决应提交甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。

**十八、** **合同组成**

下列文件为本合同不可分割的部分：

1．合同书；

2．代理机构发出的成交通知书；

3．经双方确认并共同签字的补充文件、技术协议等；

4．乙方的响应文件（含附件、补充文件、图纸等）；

5．采购文件（含附件、补充文件、图纸等）。

**十九、** **合同生效与终止**

1．本合同经甲乙双方授权代表签字和加盖公章（或合同专用章）后 生效。如竞争性磋商申请公证的，合同需经公证机构公证后生效；

2．双方履行完各自权利和义务后合同自行终止；

3．本合同规定可以终止合同的情形。

**二十、** **通知与送达**

1．就本合同有关事项，双方应通过本合同约定的联系方式向对方发 送相关通知，本合同约定的送达地址同时作为有效司法送达地址；

2．一方变更通知或通讯地址，应自变更之日起 日内，以书面形 式通知对方，否则，由未通知方承担由此而引起的相关责任。

**二十一、** **其它**

本合同正本一式 份，甲方执 份，乙方执 份；副本一式 份，甲方执 份，乙方执 份。

甲 方： 乙 方：

单位名称（盖章）： 单位名称（盖章）：

单位地址： 单位地址：

法人代表授权人(签字)： 法人代表授权人(签字)：

联 系 人： 联 系 人：

电 话： 电 话：

传 真： 传 真：

邮政编码： 邮政编码：

开户银行： 开户银行：

帐 号： 帐 号：

税 号： 税 号：

**第六章** **响应文件的格式**

封面：

**响** **应** **文** **件**

采购计划备案号： 项目编号： 项目名称： 采购包编号： 【如有】 采购包名称： 【如有】 **供应商**：

**年** **月** **日**

**一、磋商书及附件**

**（一）响应函**

（采购代理机构）：

依据贵方（项目名称/项目编号）项目的磋商邀请，我方代表（姓名、职 务）经正式授权并代表供应商（供应商的名称、地址）提交响应文件。**并进行** **如下承诺声明：**

1．我方在参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录；

2．我方在本响应文件中所提供的全部资料均真实有效，我方承诺对其真实 性负责并承担相应后果；

3．我方在本响应文件中所响应的内容均将成为签订合同的依据，并承诺按 响应内容提供相应服务；

**4 ．重要声明：**

**1）与我方单位负责人为同一人的其他单位名称：**

**□无；** **□有，具体单位名称为：** *（由供应商如实填* *写）* **。**

**2）与我方存在控股、管理关系的其他单位的名称：**

**□无；** **□有，具体单位名称为：** *（由供应商如实填* *写）* **。**

**3）参与本项目采购活动前，是否为本项目前期准备提供过整体设计、规范** **编制或者项目管理、监理、检测等服务：**

**√****无；** **□有，已提供的具体服务内容为：** *（由供应商如实填*

*写）* **。**



**（备注：以上** **3** **项声明，必须如实选择，选中项用****√****表示，未选中项用□** **表示。①“单位负责人”是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代** **表单位行使职权的主要负责人。②本条所规定的控股、管理关系仅限于直** **接控股、直接管理关系，不包括间接的控股或管理关系。③供应商如未如** **实填报，视为提供虚假材料谋取成交，应承担相应法律责任。）**

其它承诺：如有的话，可自行填写。

在此，我方宣布同意如下：

1. 所附《报价一览表》中规定的标的报价总价为 *（注明币* *种，并用文字和数字表示的报价总价）* 。

2. 将按磋商文件的约定履行合同责任和义务。

3. 已详细审查全部磋商文件，包括（补充文件等），对此无异议。

4. 本 竞 争 性 磋 商 响 应 文 件 的 有 效 期 自 提 交 响 应 文 件 之 日 起 共 *（由供应商填写）* 个日历日。

5. 如果我方为成交供应商，承诺按照磋商文件的规定支付采购代理服务费。

6. 我方在本响应文件中所提供的全部资料均真实有效，我方承诺对其真实 性负责并承担相应后果。。

7. 我方承诺本《响应函》的签章对本响应文件全部内容具有约束力并承担 法律责任。

供 应 商：（公章）

通 讯 地 址：

传 真： 电 话：

电 子 函 件：

授 权 代 表：

日 期：

**（二）** **法定代表人（负责人）身份证明**

供应商名称： 单位性质：

地 址： 成立时间： 经营期限：

姓 名： 性别：

年龄： 职务：

系 （供应商名称）的法定代表人（负责人）。

特此证明。

供应商名称： （盖章）

日 期： 年 月 日

|  |
| --- |
| 附：法定代表人（负责人）身份证复印件 |

**（三）** **法定代表人（负责人）授权书**

本人 （姓名）系 （供应商名称）的法定代表人（负责 人），现委托 （姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签 署、澄清、说明、补正、提交、撤回、修改 （项目名称）响应文

件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：

代理人无转委托权。

附：法定代表人（负责人）身份证明

供应商： （盖单位章） 法定代表人（负责人）： 身份证号码：

委托代理人：

身份证号码： 日 期：

|  |
| --- |
| 附：法定代表人（负责人）和授权代表身份证复印件(正反面) |

**（四）** **联合体协议书【如适用】**

（联合体磋商时应当提供，非联合体不用提供） *(甲公司名称)*\_ （以下简称甲方）

*(乙公司名称)* （以下简称乙方）

……（多家企业的以甲、乙、丙、丁……描述）

以上各方自愿组成联合体，参加 *（项目名称）* 的磋商，不再单独参加 或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目的采购活动。现就有关事宜订立 协议如下：

1、 *（甲方）* 为联合体主体，其它各方为联合体成员。

2、[联合体将严格按照竞争性磋商文](https://www.66law.cn/special/zb/)件的各项要求办理磋商竞争相关事宜， 响应文件中的所有承诺均代表了联合体各成员，联合体各成员依法共同承担相 应责任。

3、联合体分工：

（*甲方*） 承担项目采购合同金额的 %，负责的工作为： ；

*（乙方）* 承担项目采购合同金额的 %，负责的工作为： ；

……

4、若成交，联合体成员共同与采购人签订采购合同（本协议应当作为采购 合同的组成部分），就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任，联合体主体 负主要责任。

5、其他：……

6、本协议书自签署之日起生效，若未成交，自本次响应文件有效期结束后 自行失效；若成交，自合同书规定的期限之后自行失效。

7、本协议书正本一式 份，联合体成员各执 份；副本一式 份，联合体成员各执 份。

甲 方（公章）： 法定代表人（签字或盖章）：

乙 方（公章）： 法定代表人（签字或盖章）：

……

签订日期:

**（五）** **分包意向协议书【如适用】**

格式自拟。其中必须包含如下内容：

拟分包单位属于中小企业如下： 。中小企业所占合同 份额达到： %；小微企业所占合同份额达到： %。

**二、报价部分**

**（一）报价一览表**

【适用于货物】

**项目名称：**

**项目编号：** **包号：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 总价 | 交货期限 | 备注 |
|  |  |  |  |

**说明：**1、所有价格均用人民币表示。

2、此报价仅作为磋商小组了解报价组成情况，不作为最后报价。 供应商：

日 期：

【适用于服务】

项目名称：

项目编号： 包号：

货币单位：人民币

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **磋商报价** | **服务期** | **备注** |
|  |  |  |  |

供应商名称： 日期：

【适用于工程】

项目名称：

项目编号： 包号：

货币单位：人民币

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **磋商报价** | **工期** | **备注** |
|  |  |  |  |

供应商名称： 日期：

**（二）** **分项报价表**

【适用于货物】

**项目名称：**

**项目编号：** **所投包号：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 制造商 名称 | 品 牌 | 型号 规格 | 数量 | 单价 （元） | 总价 （元） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计价（元） | | | | | | |  | |

供应商名称： 日期：

**注：**

按照本表填写的各项目的合计价填写到《报价一览表》中对应的栏目中。

【适用于服务】

**项目名称：**

**项目编号：** **所投包号：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 单价 | 总价 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| …… | …… |  |  |  |  |
| 总计 | | | |  | |

供应商名称： 日期：

**注：**

按照本表填写的各项目的合计价填写到《报价一览表》中对应的栏目中。

【适用于工程】

**项目名称：**

**项目编号：** **所投包号：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 单价 | 总价 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| …… | …… |  |  |  |  |
| 总计 | | | |  | |

供应商名称： 日期：

**注：**

1、按照本表填写的各项目的合计价填写到《报价一览表》中对应的栏目中。

2、此报价表只按照采购文件中的清单进行报价，采用工程量清单报价的，已标价工 程量清单作为响应文件附件上传。

**三、商务部分**

**（一）供应商基本情况表**

项目名称： 项目编号：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称 |  | | | | | | |
| 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 |  | | | | | | |

供应商名称：

日 期： 年 月 日

**（二）** **关于资格条件的有关承诺及声明**

【**磋商供应商应根据本单位实际情况进行承诺和声明**】

致：采购人/采购代理机构

我方承诺完全满足竞争性磋商文件对供应商的资格要求： 1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（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）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）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： A. 我方未因违法经营被追究过刑事责任；

B. 我方未因违法经营被责令停产停业、吊销许可证或者执照；

C. 我方未因违法经营被处以较大数额罚款等行政处罚。

（6）满足法律、行政法规规定的其他条件。

2.我方未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入 政府采购严重违法失信行为记录名单。

我方保证上述信息的完整、客观、真实、准确，并愿意承担我方因提供虚 假材料谋骗取成交所引起的一切法律后果。

供应商名称：

日 期： 年 月 日

**（三）** **资格证明文件**

供应商须提供的资格证明文件详见第四章《资格审查表》

**（四）** **业绩证明文件**

项目名称： 项目编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **完成时间** | **项目名称** | **服务内容** | **甲方名称** | **联系人** | **联系电话** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |

注：供应商须按上表提供相应的业绩证明资料。 供应商名称：

日 期： 年 月 日

**（五）** **信誉、荣誉状况证明文件**

企业获得的荣誉证书、认证体系等。

**（六）** **商务响应偏离表**

项目名称： 项目编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 竞争性磋商文件的商 务条款 | 响应文件的响 应内容 | 响应情况 | 说明及索引 |
| 1 | \*\*\*\*\*\*\* | \*\*\*\*\*\*\* | 响应/偏离 |  |
| 2 | \*\*\*\*\*\*\* | \*\*\*\*\*\*\* |  |  |
| 3 | \*\*\*\*\*\*\* | \*\*\*\*\*\*\* |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| …… | ………… | ………… | …… |  |

注：

供应商应按照竞争性磋商文件第三章 采购需求“五、商务要求”填写

供应商名称： 日 期： 年 月 日

**（七）** **其它商务文件**

1. 磋商文件要求提供的其它商务资料和证明材料；

2. 供应商认为需要提供的其它商务资料和说明。

**四、技术部分**

**（一）技术响应偏离表**

项目名称： 项目编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 竞争性磋商文件技 术、服务要求条款 | 响应文件内容 对应简述 | 响应情况 | 说明及索引 |
| 1 | \*\*\*\*\*\*\*\* | \*\*\*\*\*\* | 响应/正偏离/负偏 离 |  |
| 2 | \*\*\*\*\*\*\*\* | \*\*\*\*\*\* | 响应/正偏离/负偏 离 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| …… | ………… | ……………… | ………… |  |

说明：

供应商应按照竞争性磋商文件第三章 采购需求“四、技术要求”填写。

供应商名称： 日 期： 年 月 日

**（二）技术方案**

供应商应按照磋商文件的要求，提供详细的服务方案，包括文字描述或图 表显示。方案格式自拟。

**（三）其它技术文件**

1. 磋商文件要求供应商须提交的其它技术资料；

2. 供应商认为需加以说明的其它内容。

**五、落实政府采购政策相关证明文件**

**（一）节能环保产品清单及证明材料（如适用）**

项目名称：项目编号：包号：

1）节能产品

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 制造商 名称 | 品牌 | 型号 | 数量 | 单价  （万元） | 总价  （万元） | 属强制 采购或 优先采 购 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | …… |  |  |  |  |  |  |  |

2）环保产品

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 制造商 名称 | 品牌 | 型号 | 数量 | 单价  （万元） | 总价  （万元） |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | …… |  |  |  |  |  |  |

**特别说明：供应商应将所投产品中节能、环保产品分别列入上表中，并按本竞** **争性磋商文件第二章第** **40 条提供相关证明材料，未填写本表或未提供有效认** **证证书的不给予价格扣除。**

供应商名称： 日期：

**（二）中小企业声明函（如适用）**

1. 中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理 办法》（财库﹝ 2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加 （单位名

称） 的 （项目名称） 采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小 企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小 企业）的具体情况如下：

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责 任。

企业名称： 日 期：

**说明：** 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。

2. 中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理 办法》（财库﹝ 2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加 （单位名

称） 的 （项目名称） 采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的 中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业

（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如 下：

1. （标的名称） ，属于 （采购文件中明确的所属行业） ；承建

（承接）企业为 （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） ；承建

（承接）企业为 （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： 日 期：

**说明：** 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。

**（三）监狱企业证明文件（如适用）**

供应商如是监狱企业，提供相关证明文件。

供应商名称： 日期：

**（四）残疾人福利性单位声明函（如适用）**

**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：

日 期：

备注：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并 且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服 务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、 失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所 在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》 或者《中华人民共和国残疾军人证（1至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件 和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关 系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

**六、供应商认为需要提供的其他资料**

1. 磋商文件要求供应商须提交的其它资料；

2. 供应商认为需加以说明的其它内容。