

东宁市政府采购中心

竞争性磋商文件

项目名称：东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购

项目编号：**[231086]DNZC[CS]20240010**

第一章磋商邀请

东宁市政府采购中心受东宁市第一中学的委托，采用竞争性磋商方式组织采购东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购

批准文件编号：东政采计划[2024]00758

采购文件编号：[231086]DNZC[CS]20240010

2.内容及分包情况（技术规格、参数及要求）

包号	货物、服务和工程名称	数量	采购需求	预算金额（元）
1	东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购	1	详见采购文件	1,412,260.00

二.供应商的资格要求

1.供应商应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.到提交响应文件的截止时间，供应商未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。（以通过查询“信用中国”网站和“中国政府采购网”网站的信用记录内容为准。）

3.其他资质要求：

合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）：无

三.获取磋商文件的时间、地点、方式

获取磋商文件的期限：详见竞争性磋商公告；

获取磋商文件的地点：详见竞争性磋商公告；

获取磋商文件的方式：供应商须在公告期内凭用户名和密码，登录黑龙江省政府采购网，选择“交易执行-应标-项目投标”，在“未参与项目”列表中选择需要参与的项目，确认参与后即可获取磋商文件。

其他要求

1.本项目采用“远程”模式进行开标，投标人无需到达开标现场，开标当日在投标截止时间前30分钟登录黑龙江省政府采购网进行签到，选择“交易执行-开标-供应商开标大厅”参加远程开标。请投标人使用投标客户端严格按照招标文件的相关要求制作和上传电子投标文件，并按照相关要求参加开标。“若出现供应商因在投标客户端中对应答点标记错误，导致评审专家无法进行正常查阅而否决供应商投标的情况发生时，由投标人自行承担责任。”

2.将采用电子评标的方式，为避免意外情况的发生处理不及时导致投标失败，建议投标人需在开标时间前1小时完成投标文件上传，否则产生的一系列问题将由投标人自行承担。

注：开标模式详见供应商须知-开标方式

四.磋商文件售价

本次磋商文件的售价为无元人民币。

五.递交响应文件截止时间、开标时间及地点：

递交响应文件截止时间：详见竞争性磋商公告

评审地点：详见竞争性磋商公告

开标时间：详见竞争性磋商公告

开标地点：详见竞争性磋商公告

六.询问提起与受理：

项目经办人：徐女士 联系方式：0453-3687177

七.质疑提起与受理：

1.对采购文件的质疑按要求以书面形式提供纸质材料：

质疑联系人：徐女士 电话：3687177

2.对评审过程和结果的质疑按要求以书面形式提供纸质材料：

质疑联系人：徐女士 联系方式：3687177

八.联系方式：

1. 采购代理机构

采购代理机构名称：东宁市政府采购中心

地址：黑龙江省牡丹江市东宁市东宁市政务服务中心四楼

联系人：徐女士

联系电话：0453-3687177

账户名称：系统自动生成的缴交账户名称

开户行：详见供应商须知

账号：详见供应商须知

2. 采购人信息

采购单位名称：东宁市第一中学

地址：东宁市东宁镇光明街10号

联系人：徐彦东

联系电话：5795506

东宁市政府采购中心

第二章 供应商须知

一、前附表：

序号	条款名称	内容及要求
1	分包情况	共1包
2	采购方式	竞争性磋商
3	开标方式	不见面开标
4	评标方式	现场网上评标
5	是否专门面向中小企业采购	采购包1：面向中小企业，采购包专门预留
6	评标办法	合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）：综合评分法
7	获取磋商文件时间（同磋商文件提供期限）	详见磋商公告
8	保证金缴纳截止时间（同递交响应文件截止时间）	详见磋商公告
9	电子响应文件递交	电子响应文件在投标截止时间前递交至黑龙江省政府采购网--政府采购管理平台
10	投标文件数量	（1）加密的电子投标文件 1 份（需在投标截止时间前上传至“黑龙江省政府采购网--黑龙江省政府采购管理平台”）
11	供应商确定	采购人授权磋商小组按照评审原则直接确定中标（成交）人。
12	备选方案	不允许
13	联合体投标	包1： 不接受
14	代理费用收取方式	不收取。

15	投标保证金	<p>本项目允许投标供应商按照相关法律法规自主选择以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式缴纳保证金。</p> <p>东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购：保证金人民币：14,000.00元整。</p> <p>开户单位： 开户银行： 银行账号：</p> <p>特别提示：</p> <p>1、投标供应商应认真核对账户信息，将投标保证金足额汇入以上账户，并自行承担因汇错投标保证金而产生的一切后果。投标保证金到账（保函提交）的截止时间与投标截止时间一致，逾期不交者，投标文件将作无效处理。</p> <p>2、投标供应商在转账或电汇的凭证上应按照以下格式注明，以便核对：“（项目编号：***、包组：**）的投标保证金”。</p>
----	-------	---

16	电子招投标	<p>各供应商应当在投标截止时间前上传加密的电子响应文件至“黑龙江省政府采购网”，未在投标截止时间前上传电子响应文件的，视为自动放弃投标。供应商因系统或网络问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间及时拨打联系电话4009985566按5转1号键。</p> <p>不见面开标（远程开标）：</p> <p>1. 项目采用不见面开标（网上开标），如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行电子开标时，将会由开标负责人视情况来决定是否允许供应商导入非加密电子响应文件继续开标。本项目采用电子评标（网上评标），只对通过开标环节验证的电子响应文件进行评审。</p> <p>2. 电子响应文件是指通过投标客户端编制，在电子响应文件中，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。加密后，成功上传至黑龙江省政府采购网的最终版指定格式电子响应文件。</p> <p>3. 使用投标客户端，经过编制、签章，在生成加密响应文件时，会同时生成非加密响应文件，供应商请自行留存。</p> <p>4. 供应商的法定代表人或其授权代表应当按照本采购公告载明的时间和模式等要求参加开标，在开标时间前30分钟，应当提前登录开标系统进行签到，填写联系人姓名与联系号码。</p> <p>5. 开标时供应商应当使用 CA 锁在开始解密后30分钟内完成响应文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。（请各供应商在参加开标以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及CA锁的有效性等进行检测，保证可以正常使用。具体环境要求详见操作手册）</p> <p>6. 开标时出现下列情况的，将视为逾期送达或者未按照磋商文件要求密封的响应文件，采购人、采购代理机构应当视为投标无效处理。</p> <p>（1） 供应商未按谈判文件要求参加远程开标会的；</p> <p>（2） 供应商未在规定时间内完成电子响应文件在线解密；</p> <p>（3） 经检查数字证书无效的响应文件；</p> <p>（4） 供应商自身原因造成电子响应文件未能解密的。</p> <p>7. 供应商必须保证在规定时间内完成已投项目的电子响应文件解密，并在规定时间内进行签章确认，未在规定时间内签章的，视同接受开标结果。</p> <p>8. 本项目采用远程磋商的方式进行磋商，供应商的法定代表人或其授权代表应当按照磋商小组确定的时间和顺序进行磋商。磋商小组或工作人员按照供应商所登记的联系人和联系电话通知磋商时间或磋商的有关事项，若无法取得联系或未在规定时间内进行应答或报价的，将视为其自动放弃，按无效投标处理。（请各供应商在参加磋商和报价以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及CA证书的有效性等进行检测，保证可以正式使用。具体环境要求详见操作手册）</p>
17	电子响应文件签字、盖章要求	<p>应按照第七章“响应文件格式”要求，使用单位电子签章（CA）进行签字、加盖公章。</p> <p>说明：若涉及到授权代表签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子响应文件。</p>
18	投标客户端	<p>投标客户端需要自行登录“黑龙江省政府采购网--政府采购管理平台”下载。</p>
19	有效供应商家数	<p>包1：3</p> <p>此数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、评标；文件中其他描述若与此规定矛盾以此为准。</p>
20	报价形式	<p>合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）:总价</p>

21	其他	投标保证金，投标保证金以电子保函形式缴纳，按照《黑龙江省政府采购供应商信用评价管理暂行办法》规定，信用评价等级为“A”级的供应商，可按应收额度的50%缴纳投标保证金。
22	项目兼投 兼中规则	兼投兼中：-

三、投标须知

1.投标方式

1.1 投标方式采用网上投标，流程如下：

应在黑龙江省政府采购网（<http://hljcg.hlj.gov.cn>）提前注册并办理电子签章CA，CA用于制作响应文件时盖章、加密和开标时解密（CA办理流程及驱动下载参考黑龙江省政府采购网（<http://hljcg.hlj.gov.cn>）CA在线办理）具体操作步骤，在黑龙江省政府采购网（<http://hljcg.hlj.gov.cn/>）下载政府采购供应商操作手册。

1.2 缴纳投标保证金（如有）。本采购项目采用“虚拟子账号”形式收退投标保证金，每一个供应商在所投的每一项目下合同包会对应每一家银行自动生成一个账号，称为“虚拟子账号”。在进行投标信息确认后，应通过应标管理-已投标的项目，选择缴纳银行并获取对应不同包的缴纳金额以及虚拟子账号信息，并在开标时间前，通过转账至上述账号中，付款人名称必须为投标单位全称且与投标信息一致。

若出现账号缴纳不一致、缴纳金额与供应商须知前附表规定的金额不一致或缴纳时间超过开标时间，将导致保证金缴纳失败。

1.3 查看投标状况。通过应标管理-已投标的项目可查看已投标项目信息。

2.特别提示

2.1 由于保证金到账需要一定时间，请供应商在递交响应文件截止前及早缴纳。

三、说明

1.总则

本磋商文件依据《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》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）及国家和黑龙江省有关法律、法规、规章制度编制。

供应商应仔细阅读本项目信息公告及磋商文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为磋商文件的组成部分），按照磋商文件要求以及格式编制响应文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次竞争性磋商项目，是以磋商公告的方式邀请非特定的供应商参加投标。

2.适用范围

本磋商文件仅适用于本次采购公告中所涉及的项目和内容。

3.投标费用

供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

4.当事人：

4.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本磋商文件的采购人特指东宁市第一中学。

4.2“采购代理机构”是指本次招标采购项目活动组织方。本采购文件的采购代理机构特指东宁市政府采购中心。

4.3“供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

4.4“磋商小组”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定成交供应商或者推荐成交候选人的临时组织。

4.5“供应商”是指经磋商小组评审确定的对磋商文件做出实质性响应，取得与采购人签订合同资格的供应商。

5.合格的供应商

5.1符合本磋商文件规定的资格要求，并按照要求提供相关证明材料。

5.2单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5.3为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.以联合体形式投标的，应符合以下规定：

6.1联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为响应文件组成部分。

6.2联合体各方均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，并在响应文件中提供联合体各方的相关证明材料。

6.3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记录。

6.4联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的资格要求。由同一资质条件的供应商组成的联合体，应当按照资质等级较低的供应商确定联合体资质等级。

6.5联合体各方不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

6.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

6.7投标时，应以联合体协议中确定的主体方名义投标，以主体方名义缴纳保证金，对联合体各方均具有约束力。

7.语言文字以及度量衡单位

7.1所有文件使用的语言文字为简体中文。专用术语使用外文的，应附有简体中文注释，否则视为无效。

7.2所有计量均采用中国法定的计量单位。

7.3所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

8.现场踏勘

- 8.1磋商文件规定组织踏勘现场的，采购人按磋商文件规定的时间、地点组织供应商踏勘项目现场。
- 8.2供应商自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。
- 8.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，不构成对磋商文件的修改或不作为供应商编制响应文件的依据。

9.其他条款

无论成交与否供应商递交的响应文件均不予退还。

四、磋商文件的澄清和修改

1.提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少5日前；不足5日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。同时在“黑龙江省政府采购网”上发布澄清或者变更公告进行通知。澄清或者变更公告的内容为磋商文件的组成部分，供应商应自行上网查询，采购人或采购代理机构不承担供应商未及时关注相关信息的责任。

五、响应文件

1.响应文件的构成

响应文件应按照磋商文件第七章“响应文件格式”进行编写（可以增加附页），作为响应文件的组成部分。

2.响应报价

2.1供应商应按照“第四章采购内容与要求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价明细表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总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。

2.2报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，如主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3响应报价不得有选择性报价和附有条件的报价。

2.4对报价的计算错误按以下原则修正：

- （1）开标一览表（报价表）内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。

注：修正后的报价供应商应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，但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，供应商不确认的，其投标无效。

3.保证金

3.1保证金的缴纳：

供应商在提交响应文件的同时，应按供应商须知前附表规定的金额、开户银行、行号、开户单位、账号和磋商文件本章“投标须知”规定的投标保证金缴纳要求递交投标保证金，并作为其响应文件的组成部分。

3.2保证金的退还：

（1）供应商在投标截止时间前放弃投标的，自所投合同包结果公告发出后5个工作日内退还，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外；

（2）未成交供应商投标保证金，自成交通知书发出之日起5个工作日内退还；

（3）成交供应商投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

3.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- （1）成交后，无正当理由放弃中标资格；
- （2）成交后，无正当理由不与采购人签订合同；
- （3）在签订合同时，向采购人提出附加条件；

- (4) 不按照磋商文件要求提交履约保证金；
- (5) 要求修改、补充和撤销响应文件的实质性内容；
- (6) 要求更改磋商文件和中标结果公告的实质性内容；
- (7) 法律法规和磋商文件规定的其他情形。

4.响应文件的修改和撤回

4.1 供应商在提交响应截止时间前，可以对所递交的响应文件进行补充、修改或者撤回。补充、修改的内容旁签署（法人或授权委托人签署）、盖章、密封和上传至系统后生效，并作为响应文件的组成部分。

4.2 在提交响应文件截止时间后到磋商文件规定的投标有效期终止之前，供应商不得补充、修改、替代或者撤回其响应文件。

5.响应文件的递交

5.1 在磋商文件要求提交响应文件的截止时间之后送达或上传的响应文件，为无效响应文件，采购单位或采购代理机构拒收。采购人、采购代理机构对误投或未按规定时间、地点进行投标的概不负责。

6.样品（演示）

6.1 磋商文件规定供应商提交样品的，样品属于响应文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由供应商自理。

6.2 开标前，供应商应将样品送达至指定地点，并按要求摆放并做好展示。若需要现场演示的，供应商应提前做好演示准备（包括演示设备）。

6.3 评审结束后，供应商与采购人共同清点、检查和密封样品，由供应商送至采购人指定地点封存。未成交供应商将样品自行带回。

六、开标、评审、结果公告、中标通知书发放

1.开标程序

1.1 主持人按下列程序进行开标：

(1) 供应商对已提交的加密文件进行解密，由采购人或者采购代理机构工作人员当众宣布供应商名称和磋商文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）

(2) 参加开标会议人员对开标情况确认；

(3) 开标结束，响应文件移交磋商小组。

1.2 开标异议

供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当当场提出询问或者回避申请，开标会议结束后不再接受相关询问、质疑或者回避申请。

1.3 备注说明：

(1) 若本项目采用不见面开标，开标时供应商使用 CA 证书参与远程响应文件解密。供应商用于解密的 CA 证书应为该响应文件生成加密、上传的同一把 CA 证书。

(2) 若本项目采用不见面开标，供应商在开标时间前 30 分钟，应当提前登录开标系统进行签到，填写联系人姓名与联系号码；在系统约定时间内使用 CA 证书签到以及解密，未成功签到或未成功解密的视为其无效投标。

(3) 供应商对不见面开标过程和开标记录有疑义，应在开标系统规定时间内在不见面开标室提出异议，采购代理机构在网上开标系统中进行查看及回复。开标会议结束后不再接受相关询问、质疑或者回避申请。

2.评审（详见第六章）

3.结果公告

3.1 成交供应商确定后，采购代理机构将在黑龙江省政府采购网上发布成交结果公告，同时将成交结果以公告形式通知未

成交的供应商，成交结果公告期为 1 个工作日。

3.2项目废标后，采购代理机构将在黑龙江省政府采购网上发布废标公告，废标结果公告期为 1 个工作日。

4.中标通知书发放

发布中标结果的同时，成交供应商可自行登录“黑龙江省政府采购网--政府采购管理平台”打印中标通知书，中标通知书是合同的组成部分，中标通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。

成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，供应商无正当理由不得放弃成交。

七、询问、质疑与投诉

1.询问

1.1供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构应当在3个工作日内做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知其向采购人提出。

1.2为了使提出的询问事项在规定时间内得到有效回复，询问采用实名制，询问内容以书面材料的形式亲自递交到采购代理机构，正式受理后方可生效，否则，为无效询问。

2.质疑

2.1潜在供应商已依法获取招标文件，且满足参加采购项目基本条件的潜在供应商，可以对招标文件提出质疑；递交响应文件的供应商，可以对该项目采购过程和中标结果提出质疑。采购中心应当在正式受理供应商的书面质疑后七个工作日作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2.2对招标文件提出质疑的，应当在首次获取招标文件之日起七个工作日内提出；对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期届满之日起七个工作日内提出。

2.3质疑供应商应当在规定的时限内，以书面形式一次性地向采购中心递交《质疑函》和必要的证明材料，不得重复提交质疑材料，《质疑函》应按标准格式规范填写。

2.4供应商可以委托代理人进行质疑。代理人提出质疑，应当递交供应商法定代表人签署的授权委托书，其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

2.5供应商提出质疑应当递交《质疑函》和必要的证明材料。《质疑函》应当包括下列内容：

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、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；
- (7) 供应商首次下载招标文件的时间截图。

2.6有下列情形之一的，采购中心不予受理：

- (1) 按照“谁主张、谁举证”的原则，应由质疑供应商提供质疑事项的相关证据、依据和其他有关材料，未能提供的；
- (2) 未按照补正期限进行补正或者补正后仍不符合规定的；
- (3) 未在质疑有效期限内提出的；
- (4) 超范围提出质疑的；
- (5) 同一质疑供应商一次性提出质疑后又提出新质疑的。

2.7有下列情形之一的，质疑不成立：

- (1) 质疑事项缺乏事实依据的；
- (2) 质疑供应商捏造事实或者提供虚假材料的；
- (3) 质疑供应商以非法手段取得证明材料的。

2.8 质疑的撤销。质疑正式受理后，质疑供应商申请撤销质疑的，采购中心应当终止质疑受理程序并告知相关当事人。

2.9 对虚假和恶意质疑的处理。对虚假和恶意质疑的供应商，报省级财政部门依法处理，记入政府采购不良记录，推送省级信用平台，限制参与政府采购活动。有下列情形之一的，属于虚假和恶意质疑：

- (1) 主观臆造、无事实依据进行质疑的；
- (2) 捏造事实或提供虚假材料进行质疑的；
- (3) 恶意攻击、歪曲事实进行质疑的；
- (4) 以非法手段取得证明材料的。

3. 投诉

3.1 质疑人对采购人、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做出书面答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向监督部门进行投诉。投诉程序按《政府采购法》及相关规定执行。

3.2 供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

第三章 合同与验收

一、合同要求

1. 一般要求

1.1 采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照磋商文件和成交供应商响应文件的规定，与成交供应商签订书面合同。所签订的合同不得对磋商文件确定的事项和成交供应商响应文件作实质性修改。

1.2 合同签订双方不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

1.3 政府采购合同应当包括采购人与成交供应商的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

1.4 采购人与成交供应商应当根据合同的约定依法履行合同义务。

1.5 政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

1.6 政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

1.7 拒绝签订采购合同的按照相关规定处理，并承担相应法律责任。

1.8 采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

2. 合同格式及内容

2.1 具体格式见本磋商文件后附拟签订的《合同文本》（部分合同条款），响应文件中可以不提供《合同文本》。

2.2 《合同文本》的内容可以根据《民法典》和合同签订双方的实际要求进行修改，但不得改变范本中的实质性内容。

二、验收

成交供应商在供货、工程竣工或服务结束后，采购人应及时组织验收，并按照磋商文件、响应文件及合同约定填写验收单。

政府采购合同（合同文本）

甲方：***（填写采购单位）

地址（详细地址）：
乙方：***（填写中标供应商）
地址（详细地址）：
合同号：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，甲、乙双方就（填写项目名称）（政府采购项目编号、备案编号：），经平等自愿协商一致达成合同如下：

1.合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- (1)合同格式以及合同条款
- (2)中标结果公告及中标通知书
- (3)磋商文件
- (4)响应文件
- (5)变更合同

2.本合同所提供的标的物、数量及规格等详见中标结果公告及后附清单。

3.合同金额

合同金额为人民币 万元，大写：

4.付款方式及时间

***（见磋商文件第四章）

5.交货安装

交货时间：

交货地点：

6.质量

乙方提供的标的物应符合国家相关质量验收标准，且能够提供相关权威部门出具的产品质量检测报告；提供的相关服务符合国家（或行业）规定标准。

7.包装

标的物的包装应按照国家或者行业主管部门的技术规定执行，国家或业务主管部门无技术规定的，应当按双方约定采取足以保护标的物安全、完好的包装方式。

8.运输要求

- (1)运输方式及线路：
- (2)运输及相关费用由乙方承担。

9.知识产权

乙方应保证甲方在中国境内使用标的物或标的物的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其知识产权的诉讼。

10.验收

- (1)乙方将标的物送达至甲方指定的地点后，由甲乙双方及第三方（如有）一同验收并签字确认。
- (2)对标的物的质量问题，甲方应在发现后向乙方提出书面异议，乙方在接到书面异议后，应当在 日内负责处理。甲方逾期提出的，对所交标的物视为符合合同的规定。如果乙方在响应文件及磋商过程中做出的书面说明及承诺中，有明确质量保证期的，适用质量保证期。

(3)经双方共同验收，标的物达不到质量或规格要求的，甲方可以拒收，并可解除合同且不承担任何法律责任，

11.售后服务

- (1)乙方应按磋商文件、响应文件及乙方在磋商过程中做出的书面说明或承诺提供及时、快速、优质的售后服务。
- (2)其他售后服务内容：（响应文件售后承诺等）

12.违约条款

- (1)乙方逾期交付标的物、甲方逾期付款，按日承担违约部分合同金额的违约金。

(2) 其他违约责任以相关法律法规规定为准, 无相关规定的, 双方协商解决。

13. 不可抗力条款

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的, 应及时通知另一方, 双方互不承担责任, 并在 天内提供有关不可抗力相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题, 双方协商解决。

14. 争议的解决方式

合同发生纠纷时, 双方应协商解决, 协商不成可以采用下列方式解决:

(1) 提交 仲裁委员会仲裁。

(2) 向 人民法院起诉。

15. 合同保存

合同文本一式五份, 采购单位、供应商、政府采购监管部门、采购代理机构、国库支付执行机构各一份, 自双方签订之日起生效。

16. 合同未尽事宜, 双方另行签订补充协议, 补充协议是合同的组成部分。

甲方: (章)

乙方: (章)

采购方法人代表: (签字)

供应商法人代表: (签字)

开户银行:

开户银行:

帐号:

帐号:

联系电话:

联系电话:

签订时间 年 月 日

附表: 标的物清单 (主要技术指标需与响应文件相一致) (工程类的附工程量清单等)

名称	品牌、规格、标准/主要服务内容	产地	数量	单位	单价 (元)	金额 (元)
**	**	**	**	**	**	**
合计: 人民币大写: **元整						¥: **

第四章 采购内容与技术要求

一、项目概况：

东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购项目，满足学校师生就餐需要，厨房设备包括主厨房设备、面点间设备、主灶洗消间设备、青菜加工区设备、鱼肉类加工区设备、洗消间设备、主食库设备、干调库设备、冷冻库设备、四个档口设备（**1**、冒烤鸭档口；**2**、麻辣香锅，麻辣烫；金丝玉米面条；过桥米线；酸辣粉 档口**3**、披萨、汉堡、果汁、咖啡档口 **4**、牛肉面档口）、售饭明档设备、厨房小件、广告物料、收银系统设备；排风系统设备一套；冷库设备一套等

合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）

1.主要商务要求

标的提供的时间	合同签订后30个日历日内交货
标的提供的地点	东宁市第一中学河北校区
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天
付款方式	1期：支付比例50%，合同签订后30日 2期：支付比例50%，验收合格后支付
验收要求	1期：按照参数，符合国家标准
履约保证金	不收取
合同履行期限	自合同签订之日起30日之内
其他	

2.技术标准与要求

序号	核心产品（“△”）	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价（元）	分项预算总价（元）	所属行业	招标技术要求
1		其他食品加工设备	后厨设备排风冷库	项	1.00	1,412,260.00	1,412,260.00	其他未列明行业	详见附表一

附表一：后厨设备排风冷库 是否进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	双炒单温灶（3台） 1、台面板采用优质304不锈钢板制、台面板一次压制成型，厚≥1.5mm；侧板≥1.0mm；龙骨架为不锈钢方管≥25*38mm，厚≥1.2 mm； 2、灶身双层热轧钢板，耐高温材料,耐高温泥，金属聚能网，每个炉头配摇摆水龙头； 3、配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压阀； 4、全铜线低噪音电机； 5、配备熄火保护装置 6、1800*1000*800mm（±5%）

2	<p>调料柜（2台）</p> <p>600*1100*800mm（±5%），面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.2mm，面板采用加强筋，内板≥1.0mm，支撑采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。</p>
3	<p>调料柜（3台）</p> <p>600*1000*800mm（±5%），面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.2mm；面板采用加强筋，内板厚≥1.0mm，支撑采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。</p>
4	<p>保鲜工作台（6台） 1、温度范围：-5~+5℃，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积：≥408L；功率/电压：≥800W/220V；4、门自动回归小于90° 5、材质：台面板采用优质304不锈钢板材，厚≥1.0mm； 6、聚胺脂隔热保温材料； 7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管； 9、1800*800*800mm（±5%）</p>
5	<p>单拉门柜（6台）</p> <p>1、台面板材采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；</p> <p>2、面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板厚≥1.0mm，吊轨式滑道，无噪音；</p> <p>3、地脚采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm；</p> <p>4、1800*800*800mm（±5%）</p>
6	<p>双孔餐食台带柜（2台） 台面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm，层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑不锈钢管直径≥25*1.5mm，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1600*700*800mm（±5%）</p>
7	<p>双星水池带柜（主厨房3台） 台面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿为直径≥38*1.5mm不锈钢管，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1600*600*800mm（±5%）</p>
8	<p>六门冰柜（5台）</p> <p>1、六开门设计，加厚发泡层≥6cm；</p> <p>2、整机采用不锈钢制作结构；</p> <p>3、制冷方式：风冷；功率：≥1000W；电压：220V；</p> <p>4、总容积≥1456L，噪音≤54.2dB(A)；</p> <p>5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮；</p> <p>6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统；冷藏室配置灭菌灯；</p> <p>7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度≥45Kg/m³，厚度≥45mm，保温效果好。</p> <p>9、1800*700*1950mm（±5%）</p>
9	<p>两层餐车（10台） 采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；白钢方管为框架，直径≥25*25mm；下层板厚≥1.2mm不锈钢，整板折弯一次成型，采用满焊工艺制作； 600*1000*800mm（±5%）</p>
10	<p>三层餐车（10台） 采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；钢方管为框架不锈钢，直径≥25*25mm；白下层板厚度≥1.2mm，整板折弯一次成型，采用满焊工艺制作。 600*1000*800mm（±5%）</p>
11	<p>吊棚单拉门柜（12台） 采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板厚≥1.2mm，静音滑道，无噪音。内板采用≥1.0mm板材； 1800*350*600mm（±5%）</p>

	12	<p>灭蚊灯（主厨房8台）</p> <p>1□规格：≥600*160*320mm</p> <p>2□功率：≥6W；电压：220V</p> <p>3□固定方式：壁挂式</p> <p>4□适用面积：20m²-50m²</p>
	13	<p>电磁双大锅（1个）</p> <p>1、功率：≥20KW*2电压：380V</p> <p>2、整机采用框架式承重结构，采用304材质板材一体成型工艺，炉面板厚度≥0.8毫米；其他板材厚度≥0.8毫米；高强度微晶板，机械碰撞防护等级IK06。</p> <p>3、明火仿真控制技术，加热面积大、加热均匀，能根据锅具材质、移动速度、位置调整输出，具备精确控温，实测温度值最大偏差在3%以内。</p> <p>4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。</p> <p>5、全封闭机芯，喇叭形隧道散热风道设计，散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>6、PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</p> <p>7、1800*1000*800mm（±5%）</p>
	14	<p>刀具砧板消毒柜（1台）设超温保护,有效控制柜内温度，多重保护装置.高效节能，杀菌无死角；对各种细菌、病毒、破坏乙肝表面抗原的杀灭率≥99%；消毒方式为热风循环。光波+远红外线搭配热风循环系统消毒。功率：≥4KW；电压：220V；900*600*1300mm（±5%）</p>
	15	<p>16KW双头汤炉（1台）</p> <p>1、材质：台面采用优质不锈钢板，厚≥1.24mm;符合食品接触安全相关要求。</p> <p>2、配专用电磁灶汤桶，直径≥500复底汤桶2个；</p> <p>3、电压/功率：380V/16KW*2（±500w）</p> <p>4、要求采用≥5档磁控火力调节开关，掌握火力大小；</p> <p>5、商用电磁加热技术，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，加热均匀，加热面积大。</p> <p>6、配厚度≥9mm复合微晶云母板。承重≥300公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用；</p> <p>7、产品安全稳定，所投产品应满足安全需求，安全指标均达到国家相关要求。</p> <p>8、所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准。</p> <p>9、对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位；</p> <p>10、金属材料及制品不应对人体健康造成危害。有害重金属物质含量均符合国家相关标准。</p> <p>11、1200×750×500+770mm（±5%）</p>
	16	<p>电磁炒菜机（触屏电动）（1台）</p> <p>1、采用优质304不锈钢板材，厚≥1.0mm；</p> <p>2、功率/电压：≥3500W/220v；</p> <p>3、要求不粘锅；</p> <p>4、翻锅方式：半机械式翻锅（无极多角度）；</p> <p>5、安全防护：带急停功能；</p> <p>6、清洗：高压水枪清洗，快捷高效；</p> <p>7、控制方式：≥5档火力调节开关，无极调速翻炒；</p> <p>8、320*585*355mm（±5%）</p>

17	双星水池带柜（面点间1台）采用优质不锈钢板材，台面板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径 $\geq 38*1.5\text{mm}$ ，横支撑直径 $\geq 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚； $1200*700*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
18	单星水池带柜（面点间1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿直径 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横支撑直径 $\geq 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚； $900*700*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
19	单拉门柜（2台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；吊轨式滑道，无噪音。内板板材厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，地脚采用不锈钢调节脚 $\geq \phi 50\text{mm}*150\text{mm}$ ； $1800*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
20	单星餐食车带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿为直径 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横支撑直径 $\geq 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚； $700*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
21	保鲜工作台（2台）1、温度范围： $-5\sim +5^{\circ}\text{C}$ ，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积： $\geq 408\text{L}$ ；功率/电压： $\geq 800\text{W}/220\text{V}$ 4、门自动回归小于 90° 5、材质：台面板采用优质304不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；6、聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、 $1800*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
22	保鲜面案台（2台）1、温度范围： $-5\sim +5^{\circ}\text{C}$ ，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积： $\geq 408\text{L}$ ，功率/电压： $\geq 800\text{W}/220\text{V}$ ；4、门自动回归小于 90° 5、材质：台面板采用优质黄松制作，厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ；6、采用聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、 $1800*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
23	搅拌机（2台）功率： $\geq 1.5\text{KW}$ ；电压： 220V ；料筒 $\geq 30\text{L}$ ，将需要混合的物料充分搅拌均匀，搅拌转速可调，全自动带保护系统； $450*430*820\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
24	和面机（1台）1.采用 ≥ 0.8 毫米厚全不锈钢外壳，包括机架等；面斗采用 ≥ 2.0 毫米，不锈钢板翻边处理；功率/电压： $\geq 2.2\text{KW}/380\text{V}$ ；和面量 $\geq 25\text{kg}/\text{次}$ 。与面粉接触件采用304不锈钢制作，主要零部件无裂纹、抗开裂、抗碎裂，零部件结构能阻止污物渗入，便于清洗；产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家相关法规或技术标准； $3.720*490*900\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
25	面粉车（8台）采用优质不锈钢板材，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；推手 $\geq 30*30*1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作，配置优质承重轮，结实耐用，易于清洁； $600*600*500\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
26	压面机（2台）采用优质不锈钢外壳；调节厚度2-18毫米；压面厚度6-18毫米；功率/电压： $\geq 2.2\text{KW}/380\text{V}$ ； $920*590*1200\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
27	开水器带底座（1台）可定时开关机，微电脑控制；、烧开后蒸汽热能回收，箱体无冒蒸汽现象，连续供水；内胆304材质；功率/电压： $\geq 9\text{KW}/380\text{V}$ ；； $490*405*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
28	菜馅机（1台）功率/电压： $\geq 1.5\text{kw}/220\text{v}$ ；整机优质不锈钢板材，不易腐蚀，耐磨耐用，切刀锋利，方便清理维护； $700*700*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）

29	<p>四门冰柜（2台）</p> <p>1、四开门设计，加厚发泡层$\geq 6\text{cm}$；</p> <p>2、整机采用304不锈钢制作四门结构；</p> <p>3、制冷方式：风冷；功率/电压$\geq 800\text{W}/220\text{V}$；</p> <p>4、容积$\geq 942\text{L}$，噪音$\leq 54.2\text{dB(A)}$；</p> <p>5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮；</p> <p>6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统。冷藏室配置灭菌灯；</p> <p>7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度$\geq 45\text{Kg}/\text{m}^3$，厚度$\geq 45\text{mm}$，保温效果好；</p> <p>9、1200*700*1950mm（$\pm 5\%$）</p>
30	<p>六门冰柜（2台）</p> <p>1、六开门设计，加厚发泡层$\geq 6\text{cm}$；</p> <p>2、整机采用不锈钢制作结构；</p> <p>3、制冷方式：风冷；功率/电压：$\geq 1000\text{W}/220\text{V}$；</p> <p>4、总容积$\geq 1456\text{L}$，噪音$\leq 54.2\text{dB(A)}$；</p> <p>5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮；</p> <p>6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统；冷藏室配置灭菌灯；</p> <p>7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度$\geq 45\text{Kg}/\text{m}^3$，厚度$\geq 45\text{mm}$，保温效果好。</p> <p>9、1800*700*1950mm（$\pm 5\%$）</p>
31	<p>双动双速和面机（1台） 容量：$\geq 20\text{KG}$面粉，$\geq 50\text{KG}$面团，单次最少可搅拌1公斤面粉；采用控制面板，预先设定数据可自动控制完成面团搅拌达到预定标准，也可以根据要求手动控制完成搅拌过程，约14分钟搅拌一次；主要零部件无裂纹、抗开裂、抗碎裂，零部件结构能阻止污物渗入，便于清洗；产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家相关法规或技术标准。配置：食品级不锈钢搅拌桶，密闭式不锈钢安全网罩，搅拌勺，搅杠；电机：双电机(搅拌勺,搅拌缸)；搅拌勺、缸速度:双速(慢速，快速)，慢速计时,快速计时；功率/电压：$\geq 2.2\text{KW}/380\text{V}$;$425*780*900\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>
32	<p>箱式电饼铛（2台） 功率/电压：$\geq 5\text{kw}/380\text{V}$；材质：喷漆外壳支架全不锈钢；上下档发热盘为铁合金一体铸造成型，带不锈钢饼圈；控制：上下档0~300°C独立可调，自动恒温；配电源、加热、恒温指示灯；$650*820*800\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>
33	<p>三层六盘电烤箱（1台）</p> <p>1、采用优质不锈钢板材；温控范围20°C-300°C；功率/电压：$\geq 18\text{kw}/380\text{v}$；采用优质电脑板控制器，选用红外线电热管加热，双层钢化防爆玻璃，特殊的保温材料，镀铝板材，上等钢材，高温不串热，产品安全稳定，符合国家相关安全规定或技术标准;2、$1240*860*1515\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>
34	<p>单门醒发箱（1台） 外壳采用拉丝无磁板材，厚$\geq 0.8\text{mm}$；自动进水，电子版控制；功率/电压$\geq 2800\text{W}/220\text{V}$；$500*600*1800\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>
35	<p>24层电蒸饭车（2台）采用优质不锈钢板材。箱体采用整体发泡技术，开关采用旋转双向定时控温装置，双门双开关，分区控制，纯铜出气帽，并旋转式门把手，可调节柜门松紧。内胆采用的双卡槽设计，加热管采用304全铜头钢帽的加热管，采用浮球阀自动进水和水量探头双重保险防止缺水干烧的情况，水量探头的作用是当水位低于探头的时候，水量探头就会自动报警、自动断电、防止干烧；功率/电压：$24\text{kw}/380\text{V}$；$1390*500*1695\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>
36	<p>调料柜（1台） 台面采用优质不锈钢板材，厚$\geq 1.0\text{mm}$；，面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚$\geq 1.2\text{mm}$；吊轨式滑道，无噪音。支撑采用不锈钢调节脚$\geq \phi 50\text{mm} * 150\text{mm}$;$600*900*800\text{mm}$（$\pm 5\%$）</p>

37	<p>单炒单温电磁灶（1台）</p> <p>台面板采用优质不锈钢板材,厚$\geq 1.0\text{mm}$; , 面板及门柱采用加强筋, 拉门外壳厚$\geq 1.2\text{mm}$; 吊轨式滑道, 无噪音。支撑采用不锈钢调节脚$\geq \phi 50\text{mm} \times 150\text{mm}$。</p> <p>1、材质: 台面板采用优质不锈钢板, 板材符合食品接触安全相关要求。</p> <p>2、配直径$\geq 500\text{mm}$炒锅1个;</p> <p>3、电压/功率: $380\text{V}/16\text{KW} (\pm 500\text{w})$;</p> <p>4、商用电磁加热技术, 要求线圈磁场分布均匀, 火力输出热值高, 满足厨师抛炒需求。</p> <p>5、要求采用≥ 5档磁控火力调节开关, 便于厨师操作。</p> <p>6、要求电磁炉显示屏, 功率实时显示, 便于厨师掌握火力大小。</p> <p>7、产品安全稳定, 所投产品应满足安全需求, 安全指标均达到国家相关要求。</p> <p>8、所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准。</p> <p>9、对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施, 防止拆装时意外触及带电部位;</p> <p>10、金属材料及制品不应对人体健康造成危害。有害重金属物质含量均符合国家相关要求;</p> <p>11、$1100 \times 1100 \times 800 + 470\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
38	<p>饼盘架车（3台）采用优质不锈钢板材: 车面板不锈钢板厚≥ 0.8毫米; 配4个轮,后两个为360度带刹车, 前两个为定向轮; 承重: $\geq 100\text{kg}; 470 \times 650 \times 1800\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
39	<p>吊棚双拉门柜（6台）材质采用优质不锈钢板材, 板厚$\geq 1.0\text{mm}$; 面板及门柱采用加强筋, 静音滑道, 无噪音;$1800 \times 350 \times 600\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
40	<p>消毒灯（面点间1台）</p> <p>1□功率/电压: $\geq 30\text{W}/220\text{V}$</p> <p>2□固定方式: 插入式</p> <p>3□适用面积: $20\text{m}^2 - 50\text{m}^2$</p> <p>4□控制方式: 遥控控制</p> <p>5□$510 \times 290 \times 68\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
41	<p>灭蚊灯（面点间8台）</p> <p>1□功率/电压: $\geq 6\text{W}/220\text{V}$</p> <p>2□固定方式: 壁挂式</p> <p>3□适用面积: $20\text{m}^2 - 50\text{m}^2$</p> <p>4□$600 \times 160 \times 320\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
42	<p>豆浆机（2台）容量: $\geq 45\text{L}$ 食品级304内胆; 功率/电压: $\geq 5\text{kw} / 220\text{V}$; 内置滤网可拆卸304不锈钢, 一键清晰自动清洗更快捷, 高效加热快速连续加温, 干豆直打不费时间 防水等级: $\text{IP} \times 1$ 操作简单易清洗; $512 \times 512 \times 1010\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
43	<p>远红外线食品烘炉（1台）采用优质不锈钢板材; 温控范围$20^\circ\text{C} - 300^\circ\text{C}$; 功率/电压: $\geq 15\text{kw}/380\text{v}$; 采用优质电路板控制器, 选用红外线电热管加热, 双层钢化防爆玻璃, 特殊的保温材料。镀铝板材, 上等钢材, 高温不串热, 不变行, 万向轮, 方便移动。$810 \times 860 \times 1120\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
44	<p>柜式调料车（2台）采用优质不锈钢板材, 厚$\geq 1.0\text{mm}$; 面板及门柱采用加强筋吊轨式滑道, 无噪音。支撑不锈钢调节脚$\geq \phi 50\text{mm} \times 150\text{mm}$。$600 \times 1000 \times 800\text{mm} (\pm 5\%)$</p>
45	<p>单拉工作台（3台）采用优质不锈钢板材, 厚$\geq 1.0\text{mm}$; 面板及门柱采用加强筋, 吊轨式滑道, 无噪音。地脚采用不锈钢调节脚$\geq \phi 50\text{mm} \times 150\text{mm}$。$1800 \times 800 \times 800\text{mm} (\pm 5\%)$</p>

46	三层台面立架（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；支腿采用不锈钢方管≥38*38mm作，下脚板不锈钢板厚≥2.0mm；折弯90°焊接一体。1800*300*600mm（±5%）
47	双平工作台（1台）采用优质不锈钢板材，层板采用≥1.0mm不锈钢板，脚管采用≥φ38×1.0mm不锈钢管制作，配可调子弹脚；1500*800*800mm（±5%）
48	残食柜带车（1台）面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，推手采用≥30*30*1.2mm不锈钢管制作，配置优质承重轮，结实耐用，易于清洁。1100*700*800mm（±5%）
49	敞门柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，内板厚≥1.0mm板材，地脚采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm；1000*700*800mm（±5%）
50	单拉工作台（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋。吊轨式滑道，无噪音。内板厚≥1.0mm板材，地脚采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1500*800*800mm（±5%）
51	豆浆机（1台）容量：≥35L，食品级304内胆 功率/电压：≥3.5kw/220V；内置滤网可拆卸304不锈钢，一键清晰自动清洗更快捷，高效加热快速连续加温，干豆直打不费时间 防水等级：IP*1 操作简单易清洗；512*512*930mm（±5%）
52	方汤粥炉（电）（2台）采用优质不锈钢拉丝板 板厚 ≥1.0 mm；防水防油污面板，底部固定，面板拉丝，立柱高抛光，采用无痕焊接，平底耐用，内/外直径：≥50/55CM,水容量：≥98L,桶深：≥50CM；功率/电压：≥9KW/380V；食品级内胆。加厚保温；700*730*860mm（±5%）
53	双眼水池带柜（1台）台面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1800*700*800mm（±5%）
54	热水器（2台） 功率/电压：≥2200W/220V；容量：≥80L；内胆材质搪瓷、桶身材质钣金、防干烧保护、超温保护、绝缘保护、断电记忆；致密三层胆，内胆防爆、耐酸、抗溶。内置镁棒，保护内胆；不锈钢内芯，不锈钢加热管，防锈生水垢，热效率≥97%，安全耐用。825*465*505mm（±5%）
55	拉门工作台（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音；地脚采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1800*800*800mm（±5%）
56	四层货架（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；立柱≥Φ38×1.5mm圆管，横格支撑厚≥1.5mm；每层二横格支撑,L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*600*1800mm（±5%）
57	四层货架（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；立柱圆管≥Φ38×1.5mm，横格支撑及排档，厚≥1.5mm；每层二横格支撑,L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1500*600*1800mm（±5%）
58	单拉工作台（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚≥1.2mm，吊轨式滑道，无噪音。地脚采用不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1800*700*800mm（±5%）
59	双眼水池带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管；水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1500*800*800mm（±5%）
60	双眼水池带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.2mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管；水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1800*700*800mm（±5%）
61	单通拉门柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音。地脚采用不锈钢≥φ50mm*150mm调节脚。1800*800*800mm（±5%）

62	<p>保鲜工作台（1台） 1、温度范围：-5~+5℃，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积：≥408L；功率/电压：≥800W/220V；4、门自动回归小于90°；5、材质：台面采用优质304不锈钢板材，厚≥1.0mm；6、聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、1800*800*800mm（±5%）</p>
63	<p>三门展示柜（玻璃门保鲜柜）（2台）</p> <p>1、用料：壳体采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；</p> <p>2、柜门配有镀铬门铰、磁力胶边，雪柜内采用冷凝铜管，保温材料用聚胺脂发泡，注塑一次成型。分层浸塑层架，高度可自由调节。</p> <p>3、温度：恒温控制保温，冷藏：-5~10℃，使用单压缩机，单风机，单控温。玻璃透明门，低噪音高节电，可拆卸式门封条；</p> <p>4、功率/电压：≥800W/220V；</p> <p>5、1800*700*1950mm（±5%）</p>
64	<p>四层货架（1台青菜加工区）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；立柱圆管≥Φ38×1.5mm，横格支撑及排档，厚≥1.5mm，每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*500*1800mm（±5%）</p>
65	<p>刀具砧板消毒柜（1台）设超温保护，有效控制柜内温度，多重保护装置。高效节能，杀菌无死角，寿命长；对各种细菌、病毒、破坏乙肝表面抗原的杀灭率≥99%，杀毒效果符合国家标准要求，消毒方式为热风循环；光波+远红外线搭配热风循环系统消毒；功率/电压：≥4KW/220V；900*700*1100mm（±5%）</p>
66	<p>灭蚊灯（2台青菜加工区）</p> <p>1□功率/电压：≥6W/220V</p> <p>2□固定方式：壁挂式</p> <p>3□适用面积：20m²-50m²</p> <p>4□600*160*320mm（±5%）</p>
67	<p>切肉机（1台）采用铜芯电机，动力强劲，经久耐用；防水开关配置，防漏水；外型机壳全部采用高品质食品级不锈钢制造；切肉内槽一体化下料设计，便于清洗；切肉出料口优加出料边框，增加出料口强度；不锈钢筛子，切片产量≥450kg/h，切丝产量≥225kg/h，切片转速≥530r/min。功率/电压：≥1500W/220V；400*340*640mm（±5%）</p>
68	<p>污碟单星台带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1100*700*900mm（±5%）</p>
69	<p>双星水池带柜（1台鱼肉类加工区）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm不锈钢管，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1500*700*800mm（±5%）</p>
70	<p>双星水池带柜（1台鱼肉类加工区）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑直径≥25*1.5mm；水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1800*700*800mm（±5%）</p>
71	<p>翻门工作台（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，翻门外壳厚≥1.2mm；静音滑道，无噪音。地脚采用不锈钢≥φ50mm*150mm调节脚。1800*800*800mm（±5%）</p>

72	翻门工作台（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板及门柱采用加强筋，翻门外壳厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；静音滑道，无噪音。地脚不锈钢 $\geq \phi 50\text{mm} \times 150\text{mm}$ 调节脚。1800*800*500mm（ $\pm 5\%$ ）
73	六门冰柜（2台鱼肉类加工区） 1、六开门设计，加厚发泡层 $\geq 6\text{cm}$ ； 2、整机采用不锈钢制作结构； 3、制冷方式：风冷；功率/电压： $\geq 1000\text{W}/220\text{V}$ ； 4、总容积 $\geq 1456\text{L}$ ，噪音 $\leq 54.2\text{dB(A)}$ ； 5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮； 6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统；冷藏室配置灭菌灯； 7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷； 8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度 $\geq 45\text{Kg/m}^3$ ，厚度 $\geq 45\text{mm}$ ，保温效果好。 9、1800*700*1950mm（ $\pm 5\%$ ）
74	四层货架（2台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横格支撑及排档厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*500*1800mm（ $\pm 5\%$ ）
75	刀具砧板消毒柜（1台鱼肉类加工区）设超温保护，有效控制柜内温度，多重保护装置。高效节能，杀菌无死角。对各种细菌、病毒、破坏乙肝表面抗原的杀灭率 $\geq 99\%$ ，杀毒效果符合国家标准要求，消毒方式为热风循环。光波+远红外线搭配热风循环系统消毒。功率/电压： $\geq 4\text{KW}/220\text{V}$ ；900*700*1100mm（ $\pm 5\%$ ）
76	广报板（1个）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；1500*1000mm（ $\pm 5\%$ ）
77	消毒灯（2台鱼肉类加工区） 1、功率、电压： $\geq 30\text{W}/220\text{V}$ ； 2□固定方式：插入式 3□适用面积：20m ² -50m ² 4□控制方式：遥控控制 5□510*290*68mm（ $\pm 5\%$ ）
78	灭蚊灯（4台鱼肉类加工区） 1□功率/电压： $\geq 6\text{W}/220\text{V}$ 2□固定方式：壁挂式 3□适用面积：20m ² -50m ² 4□600*160*320mm（ $\pm 5\%$ ）
79	收餐具车（2台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；推手不锈钢管 $\geq 30 \times 30 \times 1.2\text{mm}$ ；配置优质承重轮，结实耐用，易于清洁。1400*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
80	圆孔收残车带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；推手采用 $\geq 30 \times 30 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作，配置优质承重轮，结实耐用，易于清洁。1200*700*950mm（ $\pm 5\%$ ）
81	四层货架（2台洗消间）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横格支撑及排档，厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*600*1800mm（ $\pm 5\%$ ）

82	四层货架（1台洗消间）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ；横格支撑及排档，厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1500*600*1800mm（ $\pm 5\%$ ）
83	单翻门工作台（3台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板及门柱采用加强筋，翻门外壳厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，静音滑道，无噪音。地脚采用不锈钢 $\geq \Phi 50\text{mm} \times 150\text{mm}$ 调节脚。1800*800*800mm（ $\pm 5\%$ ）
84	双星污碟台带柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；星盆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径 $\geq 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横支撑不锈钢管直径 $\geq 25 \times 1.5\text{mm}$ ，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1500*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
85	双眼水池带柜（2台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；星盆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径 $\geq 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横支撑不锈钢管直径 $\geq 25 \times 1.5\text{mm}$ ，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。1800*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
86	地沟盖板（厨房）（120米）采用不锈钢板材，厚 $\geq 3\text{mm}$ ，层板折边无毛刺。280*2mm（ $\pm 5\%$ ）
87	四层货架（10台主食库、干调库、冷冻库）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横格支撑及排档厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1500*500*1800mm（ $\pm 5\%$ ）
88	四层货架（10台主食库、干调库、冷冻库）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横格支撑及排档厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*500*1800mm（ $\pm 5\%$ ）
89	四门冰柜（1台） 1、四开门设计，发泡层 $\geq 6\text{cm}$ ； 2、整机采用不锈钢制作四门结构； 3、制冷方式：风冷；功率、电压： $\geq 800\text{W}/220\text{V}$ 4、容积 $\geq 942\text{L}$ ，噪音 $\leq 54.2\text{dB(A)}$ 5、配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮； 6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统，冷藏室配置灭菌灯； 7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷； 8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度 $\geq 45\text{Kg}/\text{m}^3$ ，厚度 $\geq 45\text{mm}$ ，保温效好。 9、1200*700*1950mm（ $\pm 5\%$ ）
90	三层货架（2台主食库、干调库、冷冻库）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；立柱圆管 $\geq \Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ ，横格支撑及排档厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；每层二横格支撑，L型90度齐行对折，不锈钢可调节子弹型地脚，层板折边无毛刺。1800*500*1800mm（ $\pm 5\%$ ）
91	灭蚊灯（4台主食库、干调库、冷冻库） 1□功率/电压： $\geq 6\text{W}/220\text{V}$ 2□固定方式：壁挂式 3□适用面积：20 m^2 -50 m^2 4□600*160*320mm（ $\pm 5\%$ ）
92	电烤鸭炉（1台）功率/电压： $\geq 7\text{kw}/380\text{v}$ ；可烤制数量：18-24，烤制温度最高可达300 $^{\circ}\text{C}$ 。850*1000*1600mm（ $\pm 5\%$ ）

93	<p>保鲜工作台（1台冒烤鸭档口） 1、温度范围：-5~+5℃，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积：≥408L；功率/电压：≥800W/220V；4、门自动回归小于90°；5、材质：台面采用优质304不锈钢板材,厚≥1.0mm；6、聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、1500*800*800mm（±5%）</p>
94	<p>单眼水池带柜（1台冒烤鸭档口）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑不锈钢管直径≥25*1.5mm，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。700*800*800mm（±5%）</p>
95	<p>四门冰柜（1台冒烤鸭档口）</p> <p>1、四开门设计，加厚发泡层≥6cm。</p> <p>2、整机采用不锈钢制作；制冷方式：风冷；（功率/电压：≥800W/220V）</p> <p>3、总容积≥942L，噪音≤54.2dB(A)</p> <p>5、配可调节可拆卸网架；配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮；</p> <p>6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统；冷藏室配置灭菌灯；</p> <p>7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度≥45Kg/m³，厚度≥45mm；</p> <p>9、1200*700*1950mm（±5%）</p>
96	<p>单通拉门柜（1台冒烤鸭档口）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音。地脚不锈钢≥φ50mm*150mm调节脚。1800*800*800mm（±5%）</p>
97	<p>电磁煮菜炉（1台）</p> <p>1、材质：台面采用优质不锈钢板，符合食品接触安全相关要求；</p> <p>2、电压/功率：380V/3.5KW*6（±500w）</p> <p>3、采用≥6档火力调节器，便于厨师操作；</p> <p>4、要求功率实时显示，火力大小一目了然，便于厨师掌握火力大小；</p> <p>5、要求产品有集成数字电表功能显示用电量；</p> <p>6、1200*800*800mm（±5%）</p>
98	<p>烤鸭架（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；钢方管加固起加强减震作用；下衬通长加筋≥1.0mm，脚通不锈钢圆管厚≥1.2mm，调节脚为不锈钢子弹脚。1200*500*800mm（±5%）</p>
99	<p>挂墙拉门柜（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音；地脚不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1800*380*600mm（±5%）</p>
100	<p>单门消毒柜（1台）</p> <p>1、远红外线单门消毒柜，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥500L,功率/电压：≥2400W/220V；</p> <p>2、内室均为红外线消毒，温度可达≥80℃,达到星级消毒柜的相关规定；</p> <p>3、远红外线发热管加热，柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；</p> <p>4、不锈钢制作，经久耐用；单门单室控制；内置≥5个餐盘层架，结实耐用；最大餐盘≥100个；360度全效杀菌无死角，自动变频高效节能。</p> <p>5、680*570*1820mm（±5%）</p>
101	<p>翻门柜（1台）采用优质不锈钢板材。台脚采用≥φ50*150mm重力脚，柜侧身不锈钢板厚≥1.0mm；柜门外壳不锈钢板，厚≥1.2mm；1200*700*1800mm（±5%）</p>

10 2	台面立架（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；支腿采用不锈钢方管≥38*38mm；下脚板不锈钢板≥2.0mm，焊接一体；1500*350*600mm（±5%）
10 3	煮面炉（1台）优质不锈钢拉丝板，板厚≥1.0mm；防水防油污面板，底部固定，面板拉丝，立柱高抛光，采用无痕焊接，平底耐用；水容量：≥40L,桶深：≥450CM，食品级内胆。加厚保温。功率/电压：≥6KW/220V；450*750mm（±5%）
10 4	开水器（1台）可定时开关机，微电脑控制；烧开后蒸汽热能回收，箱体无冒蒸汽现象，连续供水；内胆304不锈钢；功率/电压：≥6KW/380V；385*405*700mm（±5%）
10 5	八头电磁煲仔炉（1台） 1、材质：台面板采用优质不锈钢板，符合食品接触安全相关要求。 2、电压/功率：380V/3.5KW*8（±500w） 3、采用≥8档火力调节器，便于厨师操作。 4、要求功率实时显示，火力大小一目了然，便于厨师掌握火力大小。 5、要求产品有集成数字电表功能。能够显示用电量。 6、有编程烹饪功能，配有≥五个菜单可以使用；每个菜单定义至少三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行，也可以预约执行,便于厨师操作； 7、1400*900*800mm（±5%）
10 6	灭蚊灯（3台烤鸭档口） 1□功率/电压：≥6W/220V 2□固定方式：壁挂式 3□适用面积：20㎡-50㎡ 4□600*160*320mm（±5%）
10 7	保鲜工作台（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）1、温度范围：-5~+5℃，配全自动电子温控器；2、制冷方式：风冷；3、容积：≥408L；功率/电压：≥800W/220V；4、门自动回归小于90°；5、材质：台面板采用优质304不锈钢板材，厚≥1.0mm；6、聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、1500*800*800mm（±5%）
10 8	单眼水池带柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）面板优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑不锈钢管直径≥25*1.5mm；水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。700*900*800mm（±5%）
10 9	四门冰柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口） 1、四开门设计，加厚发泡层≥6cm。 2、整机采用不锈钢制；制冷方式：风冷；（功率/电压：≥800W/220V）； 3、总容积≥942L，噪音≤54.2dB(A) 5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门，配可调高度支脚或带锁止脚轮； 6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统，冷藏室配置灭菌灯； 7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷； 8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度≥45Kg/m3，厚度≥45mm，保温效果好； 9、1200*700*1950mm（±5%）

110	煮面炉（1台麻辣香锅，麻辣烫档口） 优质不锈钢拉丝板，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；防水防油污面板，底部固定，面板拉丝，立柱高抛光，采用无痕焊接，平底耐用；水容量： $\geq 98\text{L}$ ，桶深： $\geq 55\text{CM}$ ，食品级内胆，加厚保温层；功率/电压： $\geq 9\text{KW}/380\text{V}$ ； $550*758\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
111	单通拉门柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板，厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；吊轨式滑道，无噪音。地脚不锈钢调节脚 $\geq \phi 50\text{mm} * 150\text{mm}$ 。 $1500*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
112	双平工作台（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；下衬加强板采用 $\geq 10\text{mm}$ 木板并用。底板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，下衬通长加筋 $\geq 1.0\text{mm}$ ，调节脚为不锈钢子弹脚。 $1200*800*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
113	挂墙拉门柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）板采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板，厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；吊轨式滑道，无噪音。地脚采用不锈钢 $\geq \phi 50\text{mm} * 150\text{mm}$ 调节脚。 $1800*350*600\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
114	消毒柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口） 1、远红外线单门消毒柜，全不锈钢外壳，整体发泡；容积： $\geq 500\text{L}$ ，功率/电压： $\geq 2400\text{W}/220\text{V}$ ； 2、内室均为红外线消毒，温度可达 $\geq 80^\circ\text{C}$ ，达到星级消毒柜的相关规定； 3、远红外线发热管加热，柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压； 4、不锈钢制作，经久耐用；单门单室控制；内置 ≥ 5 个餐盘层架，结实耐用；最大餐盘 ≥ 100 个；360度全效杀菌无死角，自动变频高效节能。 5、 $680*570*1820\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
115	电磁煲仔炉（1台） 1、材质：台面采用优质不锈钢板，符合食品接触安全相关要求。 2、电压/功率： $380\text{V}/3.5\text{KW} * 6$ （ $\pm 500\text{w}$ ） 3、采用 ≥ 8 档火力调节器，便于厨师操作。 4、商用电磁加热技术，要求功率实时显示，火力大小一目了然，便于厨师掌握火力大小。 5、要求产品有集成数字电表功能。能够显示用电量。 6、有编程烹饪功能，配有 ≥ 5 个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行，也可以预约执行，便于厨师操作； 7、 $1100*900*800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
116	翻门柜（1台麻辣香锅，麻辣烫档口）采用优质不锈钢板材。台脚采用 $\geq \phi 50 * 150\text{mm}$ 重力脚，柜侧身不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；柜门外壳不锈钢板，厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； $1200*700*1800\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
117	开水器（1台）可定时开关机，微电脑控制；、烧开后蒸汽热能回收，箱体无冒蒸汽现象，连续供水；内胆304不锈钢；功率/电压： $\geq 6\text{KW}/380\text{V}$ ； $385*405*700\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
118	饺子皮机（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；抗氧化不易沾油污，功率/电压： $\geq 250\text{w}/220\text{V}$ ；工作效率 ≥ 60 片/分钟，成品形状圆形，进面量可调节输送带可调节，有电动开关。 $380*310*370\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）
119	灭蚊灯（3台麻辣香锅，麻辣烫档口） 1□功率/电压：： $\geq 6\text{W}/220\text{V}$ 2□固定方式：壁挂式 3□适用面积： $20\text{m}^2 - 50\text{m}^2$ 4、 $600*160*320\text{mm}$ （ $\pm 5\%$ ）

	120	电热双层汉堡机（2台） 功率/电压: $\geq 2200\text{W}/220\text{V}$,产量: $\geq 12/\text{次}$, 温度 $50\text{-}300\text{度}$; $390*650*260\text{m}$ ($\pm 5\%$)
	121	咖啡机（2台） 1、功率/电压: $\geq 1600\text{W}/220\text{V}$ 2、毛重 $\geq 20\text{kg}$,温度 $68^{\circ}\text{C}\text{-}98^{\circ}\text{C}$ 3、供水方式: 上置式水桶进水, 三料单热; 智能触屏; 防干烧缺水报警; 涡轮搅拌快速溶解; 上置水桶进水, 连续放杯能力: ≥ 45 杯 4、 $290*420*680\text{mm}$ ($\pm 5\%$)
	122	8KW双缸炸炉（3台） 1、材质: 面板采用优质304不锈钢板, 板材符合食品安全要求。 2、电压/功率: $380\text{V}/8\text{KW}*2$ ($\pm 500\text{W}$) 3、独特的冷油区设计, 食用油重复利用时间更长。 4、大口径排油阀, 不易堵, 配合开门设计, 美观方便。 5、商用电磁加热技术, 要求安全稳定; 6、要求显示屏显示用电量, 节能看得见。 7、要求实时显示当前输出功率, 方便厨师火候掌控 8、耐用方便的 ≥ 6 档磁控开关, 方便厨师操作。 9、配置 ≥ 3 种常用功能: 定时, 定温, 预约功能。便于厨师操作。 10、 $700*650*800\text{mm}$ ($\pm 5\%$)
	123	四门冰柜（1台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 1、四开门设计, 加厚发泡层 $\geq 6\text{cm}$; 2、整机采用不锈钢制作; 3、制冷方式: 风冷; (功率/电压: $\geq 800\text{W}/220\text{V}$) 4、总容积 $\geq 942\text{L}$, 噪音 $\leq 54.2\text{dB(A)}$ 5、配可调节可拆卸网架; 配锁, 带开门限位及自动回归关门; 配可调高度支脚或带锁止脚轮; 6、带除霜水自蒸发系统, 无需接地漏; 带冷凝器自动清洁系统, 冷藏室配置灭菌灯; 7、超强的温度适应性, 在极端温度环境下也能正常制冷; 8、采用全铜冷凝器、蒸发器; 箱体整体发泡且密度 $\geq 45\text{Kg}/\text{m}^3$, 厚度 $\geq 45\text{mm}$, 保温效果好。 9、 $1200*700*1950\text{mm}$ ($\pm 5\%$)
	124	冷冻工作台（1台） 1、采用优质不锈钢板材, 厚 $\geq 1.0\text{mm}$; 功率/电压: $\geq 900\text{W}/220\text{V}$; 容积: $\geq 408\text{L}$ 2、柜门配有镀铬门铰、磁力胶边, 雪柜内采用冷凝铜管, 保温材料用聚氨酯发泡, 注塑一次成型。蒸发器翅片不对称排列, 压缩机低噪音, 高节电。 3、内胆采用304不锈钢制作, 厚 $\geq 1.0\text{mm}$; 连体式钢拉手; 可拆卸式门封条; 分层浸塑层架, 高度可自由调节; 温度: 恒温控制; 保温: $-5\sim-18^{\circ}\text{C}$; 连体式钢拉手; 可拆卸式门封条; 分层浸塑层架, 高度可自由调节; 4、 $1800*800*800\text{mm}$ ($\pm 5\%$)

	12 5	一星一平半柜（1台） 面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*15mm，横支撑不锈钢管直径≥25*1.5mm；水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚；1300*800*800mm（±5%）
	12 6	单拉工作台（2台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板，厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音。地脚不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1800*800*800mm（±5%）
	12 7	残食车带柜（1台） 面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；板厚≥1.2mm，推手不锈钢管≥30*30*1.2mm；配优质承重轮结实耐用，易于清洁。700*800*800mm（±5%）
	12 8	保温柜（2个） 1. 功率/电压：≥1000W/220V 2、配≥2个油盘，1个≥40W 白炽灯 3、采用优质不锈钢板材，板厚≥0.8mm 4、产品底部装有红外线加热管，顶部装有灯光照明，具有保温功能； 5、970*x460x620mm（±5%）
	12 9	开水器（1台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 可定时开关机，微电脑控制；、烧开后蒸汽热能回收，箱体无冒蒸汽现象，连续供水；内胆304不锈钢；功率、电压：≥6KW/380V；385*405*700mm（±5%）
	13 0	可乐机（1台） 功率/电压：≥180W/220V；不锈钢机身耐腐蚀，可视化显示方便快捷，制冷快续杯能力强，可拆卸水盒方便清洗，全铜蒸发器，压缩机制冷。415*600*740mm（±5%）
	13 1	灭蚊灯（3台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 1□功率/电压：≥6W/220V 2□固定方式：壁挂式 3□适用面积：20m ² -50m ² 4□600*160*320mm（±5%）
	13 2	翻门柜（2个批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 采用优质不锈钢板材。台脚采用≥φ50*150mm重力脚，柜侧身不锈钢板厚≥1.0mm；柜门外壳不锈钢板，厚≥1.2mm；1200*700*1800mm（±5%）
	13 3	消毒柜（1台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口） 1、远红外线单门消毒柜，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥500L,功率/电压：≥2400W/220V； 2、内室均为红外线消毒，温度可达≥80°C,达到星级消毒柜的相关规定； 3、远红外线发热管加热，柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压； 4、不锈钢制作，经久耐用；单门单室控制；内置≥5个餐盘层架，结实耐用；最大餐盘≥100个；360度全效杀菌无死角，自动变频高效节能。 5、680*570*1820mm（±5%）
	13 4	封口机（2台） 功率/电压：≥300W/220v；封杯口径：89--90mm，可加配73-76两用小杯模；箱体采用金色喷涂，板厚≥0.6 mm；采用微电脑控制，轻触按键设计，LED显示屏幕，可视化操作；自动电子计数功能，封杯数量一目了然；自动和手动两种操作模式，操作灵活方便。封口时间、入杯时间等参数可根据用户实际需求做调整设置。机器有安全保护装置，防止手伸进机器内，操作更安全可靠。360*370*680 mm（±5%）
	13 5	热汤池（1台） 采用优质304不锈钢板材，厚≥1.0mm；功率/电压：≥2.2KW/220V；采用优质不锈钢加热管，保温汤池设多个温控档位，以适应不同食物的保温需求；汤池底部带排水阀；1300*700*280mm（±5%）

136	<p>6KW台式小炒炉（1台）</p> <p>1、材质：台面采用优质不锈钢板，板厚$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2、配电磁炉专用小炒锅，锅直径$\geq 400\text{mm}$；</p> <p>3、电压/功率：220V/6KW（$\pm 100\text{W}$）</p> <p>4、采用≥ 9档磁控旋钮火力调节器，具有3种常用功能。便于厨师操作；</p> <p>5、全中文显示屏，配带≥ 4个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义至少4个时间记忆快捷键，便于一键定时，以便提高工作效率。</p> <p>6、商用电磁加热技术，火力输出热值高，加热面积大，满足抛炒需求。</p> <p>7、要求功率实时显示，火力大小一目了然，便于厨师掌握火力大小。</p> <p>8、产品安全稳定，所投产品应满足安全需求，安全指标均达到国家相关要求。</p> <p>9、金属材料及制品的材料不应对人体健康造成危害。有害重金属物质含量均符合国家相关标准</p> <p>10、430\times545\times250mm（$\pm 5\%$）</p>
137	<p>开水器（1台牛肉面档口）可定时开关机，微电脑控制；、烧开后蒸汽热能回收，箱体无冒蒸汽现象，连续供水；内胆304不锈钢；功率/电压：$\geq 6\text{KW}/380\text{V}$；385*405*700mm（$\pm 5\%$）</p>
138	<p>煮面炉（2台）优质不锈钢拉丝板，板厚$\geq 1.0\text{mm}$；防水防油污面板，底部固定，面板拉丝，立柱高抛光，采用无痕焊接，平底耐用；水容量：$\geq 98\text{L}$，桶深：$\geq 55\text{CM}$，食品级内胆。功率/电压：$\geq 9\text{KW}/380\text{V}$；550*758mm（$\pm 5\%$）</p>
139	<p>单眼水池带柜（1台牛肉面档口）面板采用优质不锈钢板材，厚$\geq 1.0\text{mm}$，星盆厚$\geq 1.0\text{mm}$；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径$\geq 38*1.5\text{mm}$；横支撑不锈钢管直径$\geq 25*1.5\text{mm}$，水池右上方配置高角位下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。700*800*800mm（$\pm 5\%$）</p>
140	<p>保鲜工作台（1台牛肉面档口）1、温度范围：$-5\sim +5^{\circ}\text{C}$，配全自动电子温控器 2、制冷方式：风冷3、容积：$\geq 408\text{L}$；功率/电压：$\geq 800\text{W}/220\text{V}$；4、门自动回归小于$90^{\circ}$；5、材质：台面采用优质304不锈钢板材，厚$\geq 1.0\text{mm}$；6、聚胺脂隔热保温材料；7、制冷系统全铜管制造；8、蒸发器冷凝水自动蒸发，无需排水管；9、1500*800*800mm（$\pm 5\%$）</p>
141	<p>单通拉门柜（1台牛肉面档口）面板采用优质不锈钢板材，厚$\geq 1.0\text{mm}$；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$；吊轨式滑道，无噪音。地脚调节脚采用不锈钢$\geq \phi 50\text{mm}*150\text{mm}$。1500*800*800mm（$\pm 5\%$）</p>
142	<p>翻门柜（1台牛肉面档口）采用优质不锈钢板材。台脚采用$\geq \phi 50*150\text{mm}$重力脚，柜侧身不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；柜门外壳不锈钢板，厚$\geq 1.2\text{mm}$；柜补强撑不锈钢板，厚$\geq 1.2\text{mm}$；滑道用不锈钢滑轨，前后滑轮；1200*700*1800mm（$\pm 5\%$）</p>
143	<p>消毒柜（1台牛肉面档口）</p> <p>1、远红外线单门消毒柜，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：$\geq 500\text{L}$，功率/电压：$\geq 2400\text{W}/220\text{V}$；</p> <p>2、内室均为红外线消毒，温度可达$\geq 80^{\circ}\text{C}$，达到星级消毒柜的相关规定；</p> <p>3、远红外线发热管加热，柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；</p> <p>4、不锈钢制作，经久耐用；单门单室控制；内置≥ 5个餐盘层架，结实耐用；最大餐盘≥ 100个；360度全效杀菌无死角，自动变频高效节能。</p> <p>5、680*570*1820mm（$\pm 5\%$）</p>

144	<p>灭蚊灯（3台批萨、汉堡、果汁、咖啡档口）</p> <p>1□功率/电压：≥6W/220V</p> <p>2□固定方式：壁挂式</p> <p>3□适用面积：20m²-50m²</p> <p>4□600*160*320mm（±5%）</p>
145	<p>六头电磁煲仔炉（1台）</p> <p>1、材质：台面板采用优质不锈钢板，符合食品接触安全相关要求。</p> <p>2、电压/功率：380V/3.5KW*6（±500w）</p> <p>3、采用≥6档火力调节器，便于厨师操作。</p> <p>4、商用电磁加热技术，要求功率实时显示，火力大小一目了然，便于厨师掌握火力大小。</p> <p>5、要求产品有集成数字电表功能。能够显示用电量。</p> <p>6、有编程烹饪功能，配有≥五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行，也可以预约执行，便于厨师操作；</p> <p>7、1100*900*800mm（±5%）</p>
146	<p>单水池带柜（2台售饭明档）面板采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm，星盆厚≥1.0mm；层板间加设加强筋星盆与台面焊接打磨，立腿不锈钢管直径≥38*1.5mm，横支撑不锈钢管直径不锈钢管≥25*1.5mm，水池右上方配置高角度下水及不锈钢拦渣网，后背配有溢水装置，不锈钢下水口，悬挂式柜门，不锈钢可调节重力子弹脚。700*700*800mm（±5%）</p>
147	<p>翻门柜（2台售饭明档）采用优质不锈钢板材；台脚采用≥Φ50*150mm重力脚，柜侧身不锈钢板厚≥1.0mm；柜门外壳不锈钢板，厚≥1.2mm；1200*500*1800mm（±5%）</p>
148	<p>5格售饭台（7台售饭明档）采用优质不锈钢板材，板厚≥1.0mm；水胆：≥1.0mm；内带格板；前后滑轮。不锈钢加热管；显示器采用智能数字功率显示，触摸式按键，温度可自行调节；保护系统：缺水自动报警，发热管自动断电；功率/电压：≥3KW/220V；1800*700*800mm（±5%）</p>
149	<p>6格售饭台（6台售饭明档）采用优质不锈钢板材，板厚≥1.0mm；水胆：≥1.0mm；内带格板；前后滑轮。不锈钢加热管；显示器采用智能数字功率显示，触摸式按键，温度可自行调节；保护系统：缺水自动报警，发热管自动断电；功率/电压：≥3KW/220V；2100*700*800mm（±5%）</p>
150	<p>双门消毒柜（2台售饭明档）</p> <p>1、温控范围：80℃~120℃；容积：≥720L；</p> <p>2.采用优质不锈钢板材，板厚≥1.0mm；不锈钢加厚内胆，可调式层架设计；360度热风循环；</p> <p>3.红外线高温消毒；</p> <p>4.采用温控器和超温控制器双重保护，防止过热和过载，安全可靠；</p> <p>5.功率/电压：≥4.4kw/220V；</p> <p>6.1310*690*1980mm（±5%）</p>
151	<p>留样柜（2台）单门制冷，采用优质不锈钢板材，板厚≥0.8mm；具有冷藏食品功能，配置优质压缩机和高效冷风机，制冷效果好，数显LED温控器控制。承重不锈钢子弹型调节脚。采用满焊打磨，无毛刺；功率/电压：≥800W/220V；600*500*1950mm（±5%）</p>
152	<p>保温粥桶（3台）采用一体成型技术，坚固耐用。中空层填充发泡保温材料，保温效果好，保温达10-12小时；桶盖与桶体可分离，便于放置物品；桶盖安装有密封条，里面加一层不锈钢，维持保温效果的同时，产品不变形。450*450mm（±5%）</p>

15 3	水龙头(40个) 304不锈钢材质, 龙头360度旋转方便操作, 全铜阀芯, 单把双孔, 外表拉丝钢。290*170*40mm (±5%)
15 4	水杯架(1个) 采用优质不锈钢板材, 厚≥1.0mm; 立柱圆管≥Φ38×1.5mm; 横格支撑及排档厚≥1.5mm, 每层二横格支撑,L型90度齐行对折, 不锈钢可调节子弹型地脚, 层板折边无毛刺。1800*200*1200mm (±5%)
15 5	拉门工作台(2台售饭明档) 采用优质不锈钢板材, 厚≥1.0mm; 面板及门柱采用加强筋, 拉门外壳不锈钢板厚≥1.2mm; 吊轨式滑道, 无噪音。地脚采用不锈钢调节脚≥Φ50mm*150mm; 1500*700*800mm (±5%)
15 6	六头电磁煲仔炉(1台) 1、材质: 台面采用优质不锈钢板, 符合食品接触安全相关要求。 2、电压/功率: 380V/3.5KW*6 (±500w) 3、采用≥6档火力调节器, 便于厨师操作。 4、商用电磁加热技术, 要求功率实时显示, 火力大小一目了然, 便于厨师掌握火力大小。 5、要求产品有集成数字电表功能。能够显示用电量。 6、有编程烹饪功能, 配有≥五个菜单可以使用; 每个菜单定义至少三个变量, 工作段, 时间, 火力, 保存以后就是一个固定菜单, 可以立即执行, 也可以预约执行, 便于厨师操作; 7、1100*900*800mm (±5%)
15 7	10头加热台(1台) 采用优质不锈钢板材, 厚≥1.0mm; 水胆: 厚≥1.0mm; 内带格板; 发热管: 不锈钢加热管; 显示器: 智能数字功率显示, 触摸式按键, 温度可自行调节; 保护系统: 缺水自动报警, 发热管自动断电; 功率/电压: ≥3KW/220V。1800*700*800mm (±5%)
15 8	烤肉机(1台) 采用优质不锈钢板材, 厚≥1.0mm; 功率/电压: ≥5200W/220V; 独立打火开关, 可随意调节火力大小, 360度全方面旋转, 确保食物每个部分受热均匀。全自动省时省力, 抽屉式漏油盒, 清洗更加便捷。450*64*860mm (±5%)
15 9	电炸炉(1台) 1、双缸容量≥12L, 2功率/电压: ≥9KW/380V; 2、加厚控温旋钮, 可随意控制火力大小; 3、全身采用一体拉伸, 易清洁, 更耐用; 4、深缸底低温设计, 利用热油上浮原理, 低温油层不加热, 食物残渣掉落低温不会有反应; 5、可活动发热管, 清洁缸体简单方便; 6、保险式泄油阀, 不会因为误触碰阀门, 油烫泄出造成意外; 7、空间内均有散热通道设计, 有效延长机器的寿命; 8、配置超温保护; 9、700*700*800mm (±5%)
16 0	方煮面炉(1台售饭明档) 采用优质不锈钢拉丝板, 板厚 ≥1.0MM; 防水防油污面板, 底部固定, 面板拉丝, 立柱高抛光, 采用无痕焊接, 平底耐用, 内/外直径: ≥50/55CM,水容量: ≥98L,桶深: ≥50CM; 功率/电压: ≥9KW/380V; 食品级内胆,加厚保温; 700*700*860mm (±5%)
16 1	双头电磁煮蛋炉(1台) 采用优质不锈钢拉丝板, 板厚 ≥1.0 mm; 功率/电压: ≥5KW*2/220V; 旋钮开关, 可以调节温度和时间; 快速加热: 采用高效的加热技术, 能够迅速达到理想的烹饪温度。具备过热保护、自动断电等安全功能, 确保使用安全; 800*480*200mm (±5%)

16 2	电扒炉（2台） 1、扒板厚 $\geq 20\text{mm}$ ；功率/电压： $\geq 9\text{KW}/380\text{V}$ ；2、智能检测显示器，可单独调节火力，通过加厚控温旋钮随意控制火力大小，方便安全；3、全身采用一体拉伸，易清洁，更耐用；4、可活动式油污盒，智能可调温控制器，防滑加厚大炉脚；5、700*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
16 3	煎饼炉（1台） 1、电热管控制系统，U型发热管升温速度快；2、通过加厚控温旋钮随意控制火力大小；3、全身采用优质不锈钢机身打造，防腐蚀；4、人性化设计，圆角打磨平设计，防止刮伤使用者皮肤加高的围板，让食物不容易溢出来；5、速热精铁扒板，双扒面，升温快，效率高，加厚坚固耐用；6、功率/电压： $\geq 9\text{KW}/380\text{V}$ ；7、700*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
16 4	拼台（1台）采用优质不锈钢板材，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；面板采用加强筋，支撑采用不锈钢调节脚 $\geq \phi 50\text{mm} * 150\text{mm}$ ；500*700*800mm（ $\pm 5\%$ ）
16 5	大锅铲（2个）全不锈钢材质，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；1000*190mm（ $\pm 5\%$ ）
16 6	蓝色菜筐（60个）PPC加厚材质；530*380*140mm（ $\pm 5\%$ ）
16 7	白色菜筐（大）（60个）PPC加厚材质；530*380*140mm（ $\pm 5\%$ ）
16 8	白色菜筐（小）（60个）PPC加厚材质；460*300*140mm（ $\pm 5\%$ ）
16 9	松饭勺（20个）食品级PPC材质大号；260*100mm（ $\pm 5\%$ ）
17 0	垃圾桶（脚踏式）（10个）PPC材质,容量 $\geq 120\text{L}$
17 1	油古（12个）全不锈钢材质；240*180mm（ $\pm 5\%$ ）
17 2	304汤桶（4个）304不锈钢，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；直径 $\geq 600\text{mm}$ ；
17 3	漏勺（12个）1.2厚不锈钢材质；直径 $\geq 30\text{CM}$
17 4	双层密网（10个）不锈钢材质；直径 $\geq 32\text{CM}$
17 5	平板车（4个）不锈钢材质；1000*600*800mm（ $\pm 5\%$ ）
17 6	竹刷木（20个）采用优质竹制品；30*5.5cm（ $\pm 5\%$ ）
17 7	料理机（2个）八叶钢刀双油封防漏，6mm特厚坚固抗爆耐高低温差，6mm特厚坚固抗爆耐高低温差，杯盖带扣防喷更安全。电机铜线制作，电压：220V；功率： $\geq 3500\text{K}$ ；220*270*600mm（ $\pm 5\%$ ）
17 8	无磁方盘（40个）食品级不锈钢材质；40*60*4.8cm（ $\pm 5\%$ ）
17 9	无磁方盘带眼（40个）食品级不锈钢材质；40*60*4.8cm（ $\pm 5\%$ ）

180	整理箱（40个）PPC材质;640*455*400mm（±5%）
181	整理箱（80个）PPC材质;510*360*280mm（±5%）
182	无磁料缸（80个）不锈钢材质直径16CM;16*12cm（±5%）
183	微波炉（2个）容量：≥23L，易清洗内胆健康无菌，加厚转盘方便易安装，防水墙设计防水防尘，手动火力控制专区，解冻功能短时间内可解冻食物方便快捷;350*430*262mm（±5%）
184	5格密胺瓷快餐盘（500个）产品重量:≥585克，耐热高温≥120度，低温≤-30度。材质:A5密胺瓷要求色泽正常、无异臭、不洁物等，迁移试验所得浸泡液无明显着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变；350*252*2mm（±5%）
185	密胺瓷小勺（500个）产品重量:≥20克，耐热高温≥120度，低温≤-30度。材质:A5密胺瓷要求色泽正常、无异臭、不洁物等，迁移试验所得浸泡液无明显着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变；长≥15CM。
186	密胺瓷碗（500个）产品重量:≥145克，耐热高温≥120度，低温≤-30度。材质:A5密胺瓷要求色泽正常、无异臭、不洁物等，迁移试验所得浸泡液无明显着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变；直径≥5CM。
187	密胺瓷盘（100个）产品重量:≥145克，耐热高温≥120度，低温≤-30度。材质:A5密胺瓷要求色泽正常、无异臭、不洁物等，迁移试验所得浸泡液无明显着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变；直径≥10CM。
188	特厚反边米筛（加脚）（10个）食品级不锈钢材质，直径≥50cm;
189	特厚反边米筛（加脚）（10个）食品级不锈钢材质，直径≥60cm;
190	特厚盆（12个）食品级不锈钢材质；厚度≥2.2mm，直径≥60cm
191	加深盆（10个）食品级不锈钢材质；深度≥30cm，直径≥70cm
192	特厚盆（20个）食品级不锈钢材质；厚度≥2.2mm，直径≥50cm
193	特厚盆（20个）食品级不锈钢材质；厚度≥2.2mm，直径≥45cm
194	钢物斗（20个）食品级不锈钢材质；直径≥35cm
195	钢物斗（20个）食品级不锈钢材质；直径≥40cm
196	扣盒（100个）PPC材质；420*300*140mm（±5%）
197	扣盒（100个）PPC材质；354*250*130mm（±5%）
198	面杖（4个）木质品，长度≥60cm

199	面杖（4个）木质品，长度≥80cm
200	面杖（8个）木质品，长度≥35cm
201	量杯（2个）PPC材质，容量：≥2000ml
202	料勺（6个）304食品级不锈钢材质；长≥26cm
203	尼龙板（10个）PPR材质；58*38*2cm（±5%）
204	大盘纸箱（2个）不锈钢材质；25.5*25.5cm（±5%）
205	烘手器（6个）自动感应，功率：≥1200W；电压：220V；248*150*250mm（±5%）
206	小垃圾桶（4个）PDC材质,直径≥30cm;
207	洗手液瓶（6个）玻璃制品；10*5*15cm（±5%）
208	不锈钢夹子（20个）304食品级不锈钢材质；28*4.7cm（±5%）
209	汤勺（8个）304食品级不锈钢材质；42*9cm（±5%）
210	筷子机（6个）机体材质不锈钢，额定电压：220V，额定功率：≥12W，消毒方式臭氧消毒，额定容量：≥200双（筷子消毒机要求使用标准消毒筷，材质密胺或者合金筷，长度23.5-24CM；305x250x245mm（±5%）
211	电子厨房秤（10台）生产品类烘培秤，分度值最小称重0.1g，最大称重3kg,电源方式：电池，显示方式：LCD显示;150*210mm（±5%）
212	秤（4台）生产品类计价秤，分度值最小称重10g，最大称重30kg,电源方式：干充两用，显示方式：LCD显示;29*34*11.2cm（±5%）
213	秤（2台）生产品类计价秤，分度值最小称重50g，最大称重150kg,电源方式：充电，显示方式：LCD显示;35*45*75cm（±5%）
214	蒜蓉机（2台）容量：≥5升；整体机身不锈钢材质，四叶钢刀双油封防漏，杯盖带扣防喷更安全。电机铜线制作，功率：≥1000W；电压：220V；连续运转时间：≤30秒，间隔时间：≥2分钟;220*200*320mm（±5%）
215	尼刀（6把）不锈钢材质材质，刀宽≥4CM
216	尼刀（8把）不锈钢材质材质，刀宽≥5CM
217	黑皮剪子（12台）不锈钢材质;22*12cm（±5%）
218	边锅（3个）手工锻造，材质不锈铁，厚≥2.5mm;直径≥70cm（±5%）

21 9	边锅（6个）手工锻造，材质不锈钢，厚≥2.5mm;直径≥60cm（±5%）
22 0	大勺（7个）手工锻造，材质不锈钢，厚≥2.5mm;直径≥45cm（±5%）
22 1	大勺（2个）手工锻造，材质不锈钢，厚≥2.5mm;直径≥40cm（±5%）
22 2	红木刮板（10个）红木把手不锈钢板;18*10cm（±5%）
22 3	手勺（14个）304食品级加厚不锈钢材质;38*10cm（±5%）
22 4	打餐勺（40个）不锈钢材质;55*7.2cm（±5%）
22 5	打皮刀（16个）不锈钢材质;16*3cm（±5%）
22 6	削皮刀（10个）不锈钢材质圆管;13*2cm（±5%）
22 7	磨石（2个）纯天然磨石;25*7.5*4.2cm（±5%）
22 8	磨刀棒（2个）合金钢材质;42*15cm（±5%）
22 9	尖刀（6个）木质手柄，刀身不锈钢材质;29*3.8cm（±5%）
23 0	砍刀（2个）木把手柄加厚刀身不锈钢材质;32*2.5*10cm（±5%）
23 1	桑刀（20个）木把手柄不锈钢材质;32.5*21*11.5cm（±5%）
23 2	水果刀（6个）不锈钢材质45*4.4cm（±5%）
23 3	黄白尼龙墩（10个）PPR材质;45x4cm（±5%）
23 4	水瓢（12个）不锈钢材质;44*12*6cm（±5%）
23 5	水瓢（4个）不锈钢材质;49*18*8cm（±5%）
23 6	手套(60双) 乳胶材质：8*24cm（±5%）
23 7	套袖(40个) 防水防油材质：40cm（±5%）
23 8	围裙(40个) 防水防油材质：97cm（±5%）

23 9	帽子(40个) 涤棉; 29*23cm (±5%)
24 0	工服(40个) 棉织品半袖;规格: 120-190斤
24 1	工服(40个) 棉织品长袖; 120-190斤
24 2	柱型锅角(6个) 不锈钢材质; 直径≥30cm (±5%)
24 3	高压锅(4个) 铝材质; 44*45cm (±5%)
24 4	高压锅(4个) 铝材质; 36*36cm (±5%)
24 5	抹布(40个) 竹纤维制品; 27*30cm (±5%)
24 6	抹布(40个) 纤维制品; 30*68cm (±5%)
24 7	钢丝球(20个) 不锈钢制品;30g (±5%)
24 8	地刷(6个) 木质手柄长, 刷头不锈钢材质; 120cm*30cm (±5%)
24 9	地刮(6个)手柄铝合金材质, 刮板橡胶材质; 120*30cm (±5%)
25 0	走锤(4个) 木制品40*19cm (±5%)
25 1	硅胶垫(60个) 硅胶制品56*38cm (±5%)
25 2	透口罩明(50个) PPC材质; 14.5*7.5cm (±5%)
25 3	朔料刮板(10个) 硅胶制品; 18.5*14.5cm (±5%)
25 4	裱花袋(10个) 布制品; 35*21*31cm (±5%)
25 5	吐司盒(20个) 铝制品; 33.3*11.5*11.7cm (±5%)
25 6	硅胶模具(10个) 硅胶制品; 32*18cm (±5%)
25 7	尖杖(4个) 木制品; 40cm (±5%)
25 8	烤盘(10个) 铝制品; 40*x60*4.8cm (±5%)

25 9	隔热手套(4个) 棉制品中号; 27.5*15cm (±5%)
26 0	套扫(10个) PPC材质; 800*250mm (±5%)
26 1	油条筷(10个) 木制品; 直径50cm (±5%)
26 2	扁木柄加粗线厘(10个) 不锈钢材质; 直径28cm (±5%)
26 3	饺迟子(4个) 骨制品; 18*3.5cm (±5%)
26 4	中长把密网(4个) 不锈钢材质; 直径26cm (±5%)
26 5	一次性手套(6个) 医用PVC材质; 25*14cm (±5%)
26 6	清洁刷(6个) PPC材质; 14.5*6*7cm (±5%)
26 7	清洁刷(2个) PPC材质; 17*3*4.5cm (±5%)
26 8	尖耳油隔漏(6个) 不锈钢材质; 直径16cm (±5%)
26 9	打蛋器(2个) 不锈钢材质; 38*5cm (±5%)
27 0	木柄斜型羊毛刷(6个) 木质手柄长刷头羊毛材质; 23*4.5cm (±5%)
27 1	木柄斜型羊毛刷(长)(6个) 木质手柄长刷头羊毛材质; 35*7cm (±5%)
27 2	切丝器细黄色(2个) PPC材质; 45.5*12.5*4cm (±5%)
27 3	甜甜圈模(6个) 不锈钢材质花型; 10*7.5cm (±5%)
27 4	甜甜圈模(20个) 食品及PPC材质圆型; 10*7.5cm (±5%)
27 5	留样盒(30个) PPC材质; 400ml (±5%)
27 6	料理铲(2个) 不锈钢材质; 27*12cm (±5%)
27 7	面罗(1个) 不锈钢材质; 直径≥30cm
27 8	长柄刮刀(4个) 硅胶制品; 36*6.6cm (±5%)

27 9	员工餐缸(20个) 食品级不锈钢材质; 16*9cm (±5%)
28 0	员工水杯(20个) 食品级不锈钢材质; 18*9cm (±5%)
28 1	保温箱(5个) 容量≥40L, PPC材质; 550*375*335mm (±5%)
28 2	脱水机(1台) ≥15公斤; 220V; ≥2KW高转速, 甩干转速≥1400转, 加大出风口散热更快, 力气更足, 全自动关枪停机没有负担, 大大延长寿命定时器时可以长时间定时使用更方便, 效率高; 73*55*68cm (±5%)
28 3	抹刀 (2个) 优质不锈钢材质37*25.5*3cm (±5%)
28 4	无牙刀 (2个) 优质不锈钢材质;31.5*19.7*3cm (±5%)
28 5	锯齿刀 (2个) 优质不锈钢材质;31.5*19.7*3cm (±5%)
28 6	复底雪平锅 (18个) 复底铝制品;直径≥22cm
28 7	鸭钩子 (30个) 不锈钢材质;23*4cm (±5%)
28 8	套皮油瓶 (30个) 玻璃制品;30*8cm (±5%)
28 9	粉厘 (9个) 不锈钢材质;直径≥18cm
29 0	冰夹 (4个) 不锈钢材质;24*2.8cm (±5%)
29 1	复底汤桶 (2个)不锈钢材质, 厚度≥2.2mm;直径≥40cm
29 2	电炒锅 (1个) 不锈钢材质; 直径≥40cm; 功率/电压:≥2.8kw/220v
29 3	计时器 (5个) ABS材质; 7.3x6.5cm (±5%)
29 4	保鲜膜 (6个) 食品级PVC材质; 45*300cm (±5%)
29 5	复底不粘锅 (22个) 食品级PVC材质; 直径≥22cm (±5%)
29 6	煎蛋器 (1个) 优质不锈钢材质圆形; 30*7.5cm (±5%)
29 7	油温器 (1个) 优质不锈钢材质, 温度控制范围50-380度; 直径≥25.5cm
29 8	加深斗盆 (4个) 食品级不锈钢材质; 直径≥80cm; 高度≥30cm

29 9	实心手勺（40个）食品级不锈钢材质；42*8.5cm（±5%）
30 0	食品夹（26个）食品级不锈钢材质；23*4.5cm（±5%）
30 1	八格料盒（5个）食品级不锈钢材质；43.5*28*5*6cm（±5%）
30 2	卤水蓝（1个）食品级不锈钢材质；直径≥18cm
30 3	一次性筷子（2袋）竹制品；23*5.5cm（±5%）
30 4	打包袋（30捆）食品级PVC材质；24x34cm（±5%）
30 5	点火器（6个）朔料制品；长≥28cm
30 6	密网（18个）不锈钢材质；直径≥22cm
30 7	菜刀把套（20个）朔料制品；10*2cm（±5%）
30 8	包丝器（1个）铝制品；27*11*17cm（±5%）
30 9	花梨勺（6个）食品级不锈钢材质；44*9cm（±5%）
31 0	面碗（300个）骨质瓷；白色，耐热耐冷性：耐热高温≥120度，低温≤-30度。耐磨损；直径≥20cm
31 1	托盘（700个）PPC材质；43*30cm（±5%）
31 2	毛巾盘（30个）不锈钢材质；25*35cm（±5%）
31 3	酱汁瓶（20个）食品级PPC材质；720ml；26*7cm（±5%）
31 4	调料车（1台）采用优质不锈钢板材，厚≥1.2mm；白钢方管为框架，直径≥25*25mm；下层板厚≥1.2mm不锈钢，整板折弯一次成型，采用满焊工艺制作；600x1000x800mm（±5%）
31 5	垃圾袋（10捆）PPC材质；70*90cm（±5%）
31 6	电解分餐盒（10个）不锈钢材质；55*34*10cm（±5%）
31 7	煎蛋器（30个）不锈钢材质；30*8cm（±5%）
31 8	汤桶（2个）不锈钢材质，厚度≥1.8mm；30*30cm（±5%）

31 9	蓝白尼龙墩（3个） PPR材质；45x4cm（±5%）
32 0	棕白尼龙墩（2个） PPR材质；45x4cm（±5%）
32 1	黄松面案（1个） 木制品；1800x800x4mm（±5%）
32 2	汤桶（2个） 不锈钢材质，厚度≥2.2mm；50*50cm（±5%）
32 3	带眼弯铲（4个） 不锈钢材质；25*7cm（±5%）
32 4	脚踏桶（4个） PPC材质；52*55.5*75cm（±5%）
32 5	茶杯(200个) 骨质瓷；白色，耐热耐冷性：耐热高温≥120 度，低温≤-30 度；耐磨损；11*6.5cm（±5%）
32 6	电磁灶锅（4个） 不锈钢材质，厚度≥2.5mm；直径≥50cm
32 7	碗（10个） 304优质不锈钢材质；直径≥12cm
32 8	马斗（20个） 304优质不锈钢材质；直径≥20cm
32 9	手勺（1个） 304优质不锈钢材质；54*14cm（±5%）
33 0	双层开水桶（2个） 规格≥45L不锈钢材质，内胆304不锈钢材质，开关可调控可定时，功率：≥3KW；375*375*630mm（±5%）
33 1	锅盖（2个） 不锈钢材质；直径≥78cm
33 2	圆桶（2个） PVC材质，容量≥120L；66*82mm（±5%）
33 3	挂墙式拖把架（40个） 不锈钢材质；45*7*5cm（±5%）
33 4	号牌（200个） PPC材质；5*5cm（±5%）
33 5	叫号器（4个） 电源直插式；带1.2米充电线；接收距离800平方米；103*49*10mm（±5%）
33 6	密胺瓷小吃盘（1800个） 骨质瓷；白色，耐热耐冷性：耐热高温≥120 度，低温≤-30 度；耐磨损；7.5CM（±5%）
33 7	煮面筐（26个） 木把手柄，采用304优质不锈钢制作；直径≥18cm
33 8	小勺（10个厨房小件） 采用304优质不锈钢制作；长≥26cm

33 9	布袋（2个）采用麻布材质；44*28cm（±5%）
34 0	<p>软件（1套）</p> <p>1、人员及卡务管理：</p> <p>1.1、组织架构：可对部门、其他公司组织架构进行，添、删、改、查操作，部门级别无限制；</p> <p>1.2、人员资料：可单个或批量导入新增人员资料信息，信息中的员工编号、身份证号、卡号必须唯一；</p> <p>1.3、人员资料卡片发行：可对人员基础资料进行，添、删、改、查操作，并可对单个人或多人进行发卡操作，发卡时可直接存入个人、补贴两个钱包金额，卡有效期，卡类别；</p> <p>1.4、充值取现、补贴发放：可对已发卡人员进行充值、补贴、取现，批量充值，批量补贴，导入充值，导入补贴，可设置补贴清零操作，所有操作有明细记录查询；</p> <p>1.5、遗失补办：可对已发卡人员，进行挂失、解挂、补卡操作，所有操作明细记录查询；</p> <p>2、总管理云端后台（数据云端存储备份），无需架构服务器，</p> <p>3、人员管理---支持电子会员跟实体卡会员兼用，会员基础积分、充值、消费、以及通知提醒、会员制度、以及会员精准营销，多门店会员共享连锁管理、人员补贴等功能管理</p> <p>4、营销管理，可以设定套餐、特价等多种营销策划方案，会员精准营销（充值赠送/赠送金额分期返还/短信群发/购物卡/次卡营销）、八大促销活动（打折/特价/套餐/满额返现/搭赠促销/换购促销等）</p> <p>5、食堂团餐高级</p>
34 1	<p>软件（1套）</p> <p>（1）账户充值：通过微信公众号对自己的账户进行充值，且实时到账；</p> <p>（2）餐厅订餐：通过微信餐厅平台进行订餐，菜品可设置库存数量，可实现自提、配送功能，自提可通过智能取餐完成自助取餐。支付可实现一卡通支付和微信钱包支付；</p> <p>（3）数据查询：可按时间、餐次查询自己历史的就餐营养数据和饮食报告</p> <p>（4）交易明细查询：进入交易明细查询功能可查询自己的历史交易明细，包括余额。</p> <p>（5）查询菜品供应、菜品详情、可对菜品进行评价</p> <p>（6）投诉建议：对餐厅的环境、卫生、服务进行评价。</p> <p>（7）餐厅资讯：可发布餐厅供餐情况和新菜品发布，优惠券发放等。</p> <p>（8）线上订餐模块</p>
34 2	收款机（6台）至少有以下接口：4×USB TypeA口，1×RJ11串口，1×RJ12钱箱接口；1×RJ45 LAN口，1×耳机口，1×电源口，1×Micro-USB调试口；3GB RAM；高清摄像头；M1读卡器；D2双屏
34 3	售饭机（9台）处理器：≥4核CPU+2G内存+32G存储；存储容量：≥50000条记录；识别距离：0.3m~1.2m；读卡类型：M1（IC）卡、ID/HID卡（定制）；读卡距离：1~4cm（视卡而定）；扫码类型：云卡、微信与支付宝付款码（定制）；扫码距离：5~20cm；摄像头：双目活体检测摄像头；补光灯：红外、LED（白光）补光灯；显示屏：双屏异显（操作面采用≥5寸TFT屏，消费面采用≥5.5寸+多点触摸TFT屏）；对外接口：标配RJ45、USB；声音提示：中文语音播报；通讯方式：标配TCP/IP与WIFI；
34 4	自助机（1台）J1900工控主板（Intel J1900 ≥2.0GHz ≥四核处理器）≥DDR4-8G内存；主屏：≥21.5寸纯平面电容屏、≥21.5寸LED纯平面高分液晶显示器（分辨率≥1920*1080）、≥80MM热敏切刀打印机、二维扫描支付平台、微信刷脸摄像头

345	<p>卡布灯箱（95平方）</p> <p>1.灯箱面采用软膜天花彩印印刷，拉伸强度$\geq 12\text{MPa}$ 18.0MPa,断裂伸长率$\geq 150\%$ 299.6%,断裂伸长率$\geq 150\%$ 299.6%,膜厚度20丝，具有美观良好的透过度。</p> <p>2.灯条为漫反射，防水耐用，色温参数6000K,输出电压220V,功率：$\geq 30\text{W}$。</p> <p>3.外壳6063铝合金型材，密度2.7（g/cm³），抗压强度≥ 157（N/mm²），硬度HV$\geq 58\text{HRR}$,铝本色，厚度$\geq 8\text{cm}$，外表抗氧化，不生锈，重量轻，耐腐蚀,不易变形。</p> <p>4.2000*1000mm</p>
346	<p>菜牌灯箱（20个）</p> <p>1.铝合金外框，铝本色，厚度$\geq 8\text{cm}$，外表抗氧化，不生锈，重量轻，耐腐蚀,不易变形。</p> <p>2.输入电压:220V功率：$\geq 10\text{W}$透光率：$\geq 92\%$；冲击强度$\geq 16\text{kg/cm}^3$；拉伸强度$\geq 61\text{Kg/m}^3$；热变型温度$\geq 78^\circ\text{C}$；热软化温度$\geq 105^\circ\text{C}$；500*700mm</p>
347	<p>雪弗板（186平方）厚度5mm--10mm。1220*2440mm</p>
348	<p>不干胶（90平方）厚度$\geq 80\text{g}$单面铜板，丙烯酸乳胶，$\geq 60\text{g}$格拉辛硅低纸；幅宽1500mm卷材</p>
349	<p>主灶间排烟罩（27米）</p> <p>1、采用优质不锈钢制作；</p> <p>2、单体板实际厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>3、含防雾防潮烟罩灯、不锈钢接油斗、不锈钢隔油网。</p> <p>4、1300*600mm（$\pm 5\%$）</p>
350	<p>面案间排烟罩（11.8米）</p> <p>1、采用优质不锈钢制作；</p> <p>2、单体板实际厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>3、含防雾防潮烟罩灯、不锈钢接油斗、不锈钢隔油网。</p> <p>4、1200*600mm（$\pm 5\%$）</p>
351	<p>洗消间排烟罩（4.88米）</p> <p>1、采用优质不锈钢制作；</p> <p>2、单体板实际厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>3、含防雾防潮烟罩灯、不锈钢接油斗、不锈钢隔油网。</p> <p>4、1200*600mm（$\pm 5\%$）</p>
352	<p>方管道（75米）</p> <p>采用优质不锈钢发纹贴塑板制造，</p> <p>板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清理；800*400mm（$\pm 5\%$）</p>
353	<p>方弯头（13个）</p> <p>1、材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。</p> <p>2、包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件</p> <p>3、800*400mm（$\pm 5\%$）</p>

	35 4	方管道（31米） 采用优质不锈钢发纹贴塑板制造， 板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清理；700*400mm（±5%）
	35 5	方弯头（7个） 材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。 包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件 700*400mm（±5%）
	35 6	方管道（25米） 采用优质不锈钢发纹贴塑板制造， 板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清理；400*400mm（±5%）
	35 7	方弯头（5个） 材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。 包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件；400*400mm（±5%）
	35 8	圆烟筒（32米） 采用优质不锈钢发纹贴塑板制造， 板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清理；300mm（±5%）
	35 9	圆弯头（15个） 材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。 包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件；300mm（±5%）
	36 0	方管道（15米） 采用优质不锈钢发纹贴塑板制造， 板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清理；300*400mm（±5%）
	36 1	净化器变径（14个） 材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。 包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件；700*700mm（±5%）
	36 2	进风方管道（91米） 采用优质不锈钢发纹贴塑板制造， 板厚1.0mm，配有法兰装置。采用满焊打磨，无毛刺，无死角，美观、大方、方便、卫生易清；300*600mm（±5%）
	36 3	进风方弯头（8个） 材质采用优质镀锌板制作，厚度1.2mm。 包含：弯头、三通、变径、背风管等安装配件；300*600mm（±5%）
	36 4	风机（3台） 功率：380V 11kw，转速960r/min，流量12238-18500m ³ /h，纯铜电机铜芯电机，动力强劲碳钢加厚叶轮，噪音低，寿命更长。加厚外壳固定支架，碳钢外壳加卤酸址梗镑告智钢板耐生锈钢表面喷塑处理；1000*1200mm（±5%）

365	<p>风机（1台） 功率：220V 3kw，转速1450r/min，流量4187-5626m³/h，纯铜电机铜芯电机，动力强劲碳钢加厚叶轮，噪音低，寿命更长。加厚外壳固定支架，碳钢外壳加钢板耐生锈表面喷塑处理；800*800mm（±5%）</p>
366	<p>风机（4台） 功率：220V 1.5kw，转速1400r/min， 流量2672-4118m³/h，纯铜电机铜芯电机，动力强劲碳钢加厚叶轮， 噪音低，寿命更长。加厚外壳固定支架，碳钢外壳加钢板耐生锈表面喷塑处理；600*600mm（±5%）</p>
367	<p>送风风机（3台） 功率：2.2kw，转速860r/min， 流量8800-9200m³/h，纯铜电机铜芯电机，动力强劲碳钢加厚叶轮， 噪音低，寿命更长。加厚外壳固定支架，碳钢外壳加钢板耐生锈表面喷塑处理；700*700mm（±5%）</p>
368	<p>风口百叶（30套）材质采用优质不锈钢制作，厚度1.2mm；300*300mm（±5%）</p>
369	<p>配电箱（3台） 额定电压：配电箱的额定电压是380V-220V电压：400VAC额定电流：63A防护等级：IP40绝缘等级：II配电箱结构：深蓝色透明塑料门配透明底箱9mm²的黄铜做成，接线方便二、漏电开关保护原理：电流穿过零序互感器，当发生触漏电时，部分电流流入大地，零序互感器产生感应电流，使开关跳闸；在三相四线供电线路中，漏电开关应选用四级漏电保护（个别如三相电动机可选用三极漏电保护）；400*500mm（±5%）</p>
370	<p>净化器（2台） 风量，不低于25000m³/h；外壳全部为1.2mm以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。 各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件电场主体为不锈钢阴极（直径为4mm）、镀锌板阳极（直径为52mm，长度为240mm），蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护，机体内部联接处的密封条，能把电离和收集组件与内部结构隔离开，以防止组件周围的污染电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体油烟处理效率≥80%，提供制造厂家环境监测报告（复印件加盖供应商鲜章）；1020*720*750mm（±5%）</p>
371	<p>油烟净化器支架（3台）材质采用槽钢与国标∠50角钢制造，表面作双层防腐处理，适用于与风柜的连接与固定；1500*1000*200mm（±5%）</p>
372	<p>变频器（3套）外部采用优质不锈钢制作，外壳厚度1.2mm，内部采用优质镀锌板，厚度1.0mm，内部板满冲消音孔，降低共振；内外双层内部填充消音棉，整体厚度100mm（双层消音棉）；150*200mm（±5%）</p>
373	<p>冷库保温（61.98平方） 1、双面彩钢厚度≥0.33mm。 2、中间聚氨酯发泡厚度≥100mm。 3、密度≥40±2% kg 4、4.15m*3.1m*2.7m（±5%）</p>

37 4	<p>制冷机组（1台）</p> <p>1、5p一体机。</p> <p>2、机器板材$\geq 0.5\text{mm}$，铁板高温镀膜。</p> <p>3、功率$\geq 3.7\text{KW}$。</p> <p>4、制冷量$\geq 5715\text{W}$</p> <p>5、总重量$\geq 60\text{KG}$。</p> <p>6、输入电压380V</p>
37 5	<p>蒸发器（50平方）</p> <p>1、直径$\geq 25\text{mm}$。</p> <p>2、铜铝接头$\geq 25\text{mm}$，$\geq 60\text{kg/米}$</p> <p>3、重量$\geq 1\text{KG}$</p> <p>4、铝排$\geq 25\text{mm}$</p>
37 6	<p>冷库门（1扇）</p> <p>1、门洞尺寸高1.8m\times宽0.8m。</p> <p>2、门框厚度$\geq 100\text{mm}$。</p> <p>3、门扇厚度$\geq 4.5\text{cm}$双面彩钢$\geq 0.4\text{mm}$</p> <p>4、中间聚氨酯发泡</p>
37 7	<p>膨胀阀（1个）</p> <p>1、阀体黄铜制造。</p> <p>2、可更换阀芯，4冷吨阀芯。</p> <p>3、规格\geq直径4mm</p>
37 8	<p>制冷剂（1桶）1、F22制冷剂。</p>
37 9	<p>主控箱（1台）</p> <p>1、箱体厚$\geq 0.4\text{mm}$，，</p> <p>2、温控仪</p> <p>3、时时显示三相电流，多重保护。</p> <p>4、箱内由空开，接触器，互感器等组成</p> <p>5、宽300mm\times高400mm（$\pm 5\%$）</p>
38 0	<p>铜管（10米）</p> <p>1、紫铜管</p> <p>2、壁厚$\geq 0.8\text{cm}$</p> <p>3、\geq直径19mm</p>
38 1	<p>铜管（10米）</p> <p>1、紫铜管</p> <p>2、壁厚$\geq 0.8\text{cm}$</p> <p>3、\geq直径10mm</p>

	38 2	<p>电线（10米）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、紫铜 2、承受功率≥15000W。 3、承载电路≥24A 4、≥5×4mm²
	38 3	<p>信号电线（24米）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、紫铜 2、承受功率≥1000W。 3、承载电路≥6A 4、≥2×1.5mm²
	38 4	<p>敞门墙壁柜（1台牛肉面档口）采用优质不锈钢板材，厚≥1.0mm；面板及门柱采用加强筋，拉门外壳不锈钢板厚≥1.2mm；吊轨式滑道，无噪音。地脚不锈钢调节脚≥φ50mm*150mm。1800*300*600mm（±5%）</p>
	38 5	<p>四门冰柜（1台牛肉面档口）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、四开门设计，加厚发泡层≥6cm。 2、整机采用不锈钢制作； 3、制冷方式：风冷；（功率/电压：≥800W/220V）； 4、容积≥942L，噪音≤54.2dB(A) 5、配可调节可拆卸网架，配锁，带开门限位及自动回归关门；配可调高度支脚或带锁止脚轮； 6、带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；带冷凝器自动清洁系统，冷藏室配置灭菌灯； 7、超强的温度适应性，在极端温度环境下也能正常制冷； 8、采用全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡且密度≥45Kg/m³，厚度≥45mm，保温效果好。 9、1200*700*1950mm（±5%）
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

第五章 供应商资格证明及相关文件要求

供应商应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其响应文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

1.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）法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法通则》（以下简称《民法通则》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如供应商是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如供应商是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如供应商是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如供应商是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

（2）这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

2.供应商应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供标准格式的《资格承诺函》。

3.信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）进行查询；

（2）查询截止时点：本项目资格审查时查询；

（3）查询记录：对列入失信被执行人、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、信用报告进行查询；

4.磋商小组应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询。对信用记录查询结果中显示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供应商作无效投标处理并将截图存档。

5.按照磋商文件要求，成交人应当提交的资格、资信证明文件。

第六章 评审

一、评审要求

1. 评标方法

综合评分法：是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。（最低报价不是中标的唯一依据。）

2. 评标原则

2.1 评审活动遵循公平、公正、科学和择优的原则，以磋商文件和响应文件为评审的基本依据，并按照磋商文件规定的评审方法和评审标准进行评审。

2.2 具体评审事项由磋商小组负责，并按磋商文件的规定办法进行评审。

3. 磋商小组

3.1 磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。

3.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

(1) 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；

(2) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(3) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

3.3 磋商小组负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

(1) 审查、评价响应文件是否符合磋商文件的商务、技术等实质性要求；

(2) 要求供应商对响应文件有关事项作出澄清或者说明，与供应商进行分别磋商；

(3) 对响应文件进行比较和评价；

(4) 确定成交候选人名单，以及根据采购人委托直接确定供应商；

(5) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评审中发现的违法行为；

(6) 法律法规规定的其他职责。

4. 澄清

磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对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和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更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。供应商的澄清、说明或者更正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。供应商的澄清、说明或者更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。

4.1 磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或更正。

4.2 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或更正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或更正。

5. 有下列情形之一的，视为供应商串通投标

5.1 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；（不同供应商响应文件上传的项目内部识别码一致）；

5.2 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

5.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

5.4 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5.5 不同供应商的响应文件相互混装；

5.6 不同供应商的投标保证金为从同一单位或个人的账户转出；

说明：在项目评审时被认定为串通投标的供应商不得参加该合同项下的采购活动

6.有下列情形之一的，属于恶意串通投标

- 6.1 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其响应文件或者响应文件；
- 6.2 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件或者响应文件；
- 6.3 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；
- 6.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- 6.5 供应商之间事先约定由某一特定供应商成交、成交；
- 6.6 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交、成交；
- 6.7 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交、成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

7.投标无效的情形

- 7.1 详见资格性审查、符合性审查和磋商文件其他投标无效条款。

8.废标（终止）的情形

8.1 出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构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) 在采购过程中符合磋商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，但经财政部门批准的情形除外；
- (4) 法律、法规以及磋商文件规定其他情形。

9.定标

9.1 磋商小组按照磋商文件确定的评审方法、步骤、标准，对响应文件进行评审。评审结束后，对供应商的评审名次进行排序，确定供应商或者推荐成交候选人。

10.其他说明事项

若出现供应商因在投标客户端中对应答点标记错误，导致评审专家无法进行正常查阅的，视为响应文件未实质响应(或未响应)磋商文件该部分要求的，由供应商自行承担责任。

二、政府采购政策落实

1.支持中小企业发展要求

1.1 政府采购促进中小企业发展，在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

- (1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；
- (2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；
- (3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

1.2 中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准（详见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》工信部联企业〔2011〕300号及《国家统计局关于印发〈统计上大中小微型企业划分办法（2017）〉的通知》国统字〔2017〕213号）确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

1.3根据《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），监狱企业视同小型、微型企业。

1.4在政府采购活动中，满足《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）所列条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

1.5中小企业供应商参加政府采购活动，应当出具标准格式的《中小企业声明函》（格式后附，不可修改）、监狱企业应当提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件、残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》（格式后附，不可修改），否则不享受相关中小企业扶持政策。投标人提供的《中小企业声明函》未按标准格式填写盖章的、未按招标文件列明标的所属行业、不符合《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）和《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）相关规定的，不享受中小企业扶持政策。任何单位和个人不得要求供应商提供《中小企业声明函》之外的中小企业身份证明文件。供应商提供《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

1.6实施预留采购份额扶持政策的相关要求：

（1）对于将采购项目整体或者设置采购包专门面向中小企业的采购项目，投标人应提供标准格式的《中小企业声明函》或监狱企业证明文件或《残疾人福利性单位声明函》。

（2）对于要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到一定比例或者要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一部分分包给一家或者多家中小企业的采购项目，投标人应提供《中小企业声明函》和联合协议或者分包意向协议。《中小企业声明函》填写联合体中的中小企业或签订分包意向协议的中小企业相关信息和中小企业在项目中承担的具体内容，联合协议或者分包意向协议中明确中小企业合同金额达到的比例，且比例不得低于落实政府采购政策需满足的资格要求中的比例要求。组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。

（3）对小微企业不再执行价格评审优惠。

1.7实施价格评审优惠扶持政策的相关要求：

（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，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》的规定，对符合要求的小微企业报价给予相应的价格的扣除（具体扣除比例见表格），用扣除后的价格参加评审。投标人应提供标准格式的《中小企业声明函》或监狱企业证明文件或《残疾人福利性单位声明函》。

（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30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予相应的扣除（具体扣除比例见表格），用扣除后的价格参加评审。投标人应提供《中小企业声明函》和联合协议或者分包意向协议。《中小企业声明函》填写联合体中的小微企业或签订分包意向协议的小微企业相关信息和小微企业在项目中承担的具体内容，在联合协议或者分包意向协议中明确小微企业合同金额达到的30%。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，不享受价格扣除优惠政策。

（3）价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。				

2.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。货物或工程量清单施工材料中，所投设备属于《节能产品政府采购品目清单》中强制采购产品范围的（如台式计算机，便携式计算机，平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机，空调机组，专用制冷、空调设备，镇流器，空调机，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备，视频设备，便器，水嘴等为政府强制采购的产品），供应商应提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其响应文件无效。

注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

3.价格扣除相关要求

3.1所称小型和微型企业应当同时符合以下条件：

（1）符合中小企业划分标准；

（2）提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

（3）中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准。

（4）小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

3.2在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

3.3供应商属于小微企业的应填写《中小企业声明函》；监狱企业须供应商提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：供应商应当认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。供应商可通过“国家企业信用信息公示系统”（<http://www.gsxt.gov.cn/index.html>），点击“小微企业名录”（<http://xwqy.gsxt.gov.cn/>）对供应商和核心设备制造商进行搜索、查询，自行核实是否属于小微企业。

3.4提供供应商的《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》（格式后附，不可修改），未提供、未盖章或填写内容与相关材料不符的不予价格扣除。

-->

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

1.1资格性审查。依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明文件等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

1.2符合性审查。依据磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

1.3资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标单位按无效投标处理。

2.磋商

(1) 磋商小组所有成员应当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。

(2) 在磋商过程中，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、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时、同时通知所有参加磋商的供应商。

供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求进行最终报价或重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

3.最后报价

3.1磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。如实质性响应供应商未按规定要求和时间递交最后报价，将以该供应商提交的初始报价作为其最后报价。

3.2最后报价逾时不交的（超过最后报价时限要求的）、最后报价未携带有效CA锁的将视为供应商自动放弃最后报价。

3.3已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

注：最后报价应当按照本项目采购文件的相关要求，在最后报价现场对总报价和分项报价进行明确，请各供应商在参加谈判前对可能变动的报价进行准备、计算。

4.政府采购政策功能落实

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，实施价格评审优惠扶持政策的相关要求。

5.综合评分（详见后附表三详细表）

由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分（得分四舍五入保留两位小数）。

6.汇总、排序

6.1评审结果按评审后总得分由高到低顺序排列。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐，以上均相同的由采购人确定。

表一资格性审查表

合同包1（东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购）

(一) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。	提供《黑龙江省政府采购供应商资格承诺函》承诺人（供应商或自然人CA签章）
(二) 承诺通过合法渠道，可查证不存在违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。”规定的情形。	提供《黑龙江省政府采购供应商资格承诺函》承诺人（供应商或自然人CA签章）
(三) 承诺通过“全国企业信用信息公示系统”、“中国执行信息公开网”、“中国裁判文书网”、“信用中国”、“中国政府采购网”等合法渠道，可查证在投标截止日期前未被列入失信被执行人名单、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。	提供《黑龙江省政府采购供应商资格承诺函》承诺人（供应商或自然人CA签章）

(四) 承诺通过“中国执行信息公开网”(http://zxgk.court.gov.cn)等合法渠道,可查证法定代表人和负责人近三年内无行贿犯罪记录。	提供《黑龙江省政府采购供应商资格承诺函》承诺人(供应商或自然人CA签章)
(五) 承诺通过合法渠道,事业单位或社会团体可查证不属于《政府购买服务管理办法》(财政部令第102号)第八条“公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织,不作为政府购买服务的购买主体和承接主体。”规定的情形。	提供《黑龙江省政府采购供应商资格承诺函》承诺人(供应商或自然人CA签章)
法定代表人授权书	提供标准格式的“法定代表人授权书”并按要求签字、加盖公章(法定代表人参加投标的不提供)
促进中小企业发展	采购包整体专门面向中小企业

表二符合性审查表:

合同包1(东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购)

投标报价	投标报价(包括分项报价,投标总价)只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价,投标报价不得缺项、漏项。
投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求;投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺”,且进行签署、盖章。
联合体投标	符合关于联合体投标的相关规定。
技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量; 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形;围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

表三详细评审表:

东宁一中河北校区食堂厨房设备、排风、冷库设备采购

评审因素	评审标准	
分值构成	技术部分20.0分	
	商务部分50.0分	
	报价得分30.0分	
技术部分	技术条款(20.0分)	所有参数全部满足得20分,“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效,非“★”号条款,每负偏离一项扣1分,扣完为止。
商务部分	供货方案及保障措施(15.0分)	提供供货方案,方案包括①备货方案②进度保障③管理制度④人员配置⑤供货进度的横道图等内容。满分15分,每缺少一小项扣3分,每小项有一处缺陷扣1分,直至该小项扣完为止(缺陷是指:存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求等)
	运输方案(12.0分)	提供运输方案,方案包括①设备包装②设备运输控制③设备验货④设备签收等内容。满分12分,每缺少一小项扣3分,每小项有一处缺陷扣1分,直至该小项扣完为止(缺陷是指:存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求等)
	售后服务方案(12.0分)	对售后服务保修期内的免费维修维护有详细的描述,包括①响应时间,②售后服务方案③售后服务流程④维修保养⑤售后服务电话及联系人⑥对招标人造成损失的补偿措施等内容,满分12分,每缺少一小项扣2分,每小项有一处缺陷扣1分,直至该小项扣完为止(缺陷是指:存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求等)

	应急处置措施 (6.0分)	对送货途中可能出现的突发状况（如大风、暴雨、暴雪、车祸等可能预见的突发情况）有响应的应急预案及完成措施，确保甲方对货品的正常使用的得6分，每有一处缺陷扣1分，直至该项扣完为止（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求等）
	培训方案 (2.0分)	提供培训方案，方案包括：（1）产品使用保护措施；（2）产品养护维护措施；满分2分，每缺少一小项扣1分，每小项有一处缺陷扣0.5分，直至该小项扣完为止（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求等）
	承诺 (3.0分)	承诺按采购人要求完成货物供货得3分，提供承诺书，格式自拟，加盖公章。不提供或未按要求提供不得分。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值【注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。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评标基准价和投标报价。

第七章 响应文件格式与要求

供应商提供响应文件应以下格式及要求编制，且不少于以下内容。

响应文件封面

(项目名称)

响应文件封面

(正本/副本)

项目编号: **[231086]DNZC[CS]20240010**

所投采购包: 第 包

(供应商名称)

年 月 日

响应文件目录

- 一、投标承诺书
- 二、资格承诺函。
- 三、法定代表人授权书
- 四、主要商务要求承诺书
- 五、技术偏离表
- 六、中小企业声明函
- 七、监狱企业
- 八、残疾人福利性单位声明函
- 九、分项报价明细表
- 十、保证金
- 十一、联合体协议书
- 十二、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 十三、项目组成人员一览表
- 十四、供应商业绩情况表
- 十五、各类证明材料

格式一：

投标承诺书

采购单位、东宁市政府采购中心：

1.按照已收到的 项目（项目编号： ）磋商文件要求，经我方（供应商名称）认真研究投标须知、合同条款、技术规范、资质要求和其它有关要求后，我方愿按上述合同条款、技术规范、资质要求进行投标。我方完全接受本次磋商文件规定的所有要求，并承诺在中标后执行磋商文件、响应文件和合同的全部要求，并履行我方的全部义务。我方的最终报价为总承包价，保证不以任何理由增加报价。

2.我方同意磋商文件关于投标有效期的所有规定。

3.我方郑重声明：所提供的响应文件内容全部真实有效。如经查实提供的内容、进行承诺的事项存在虚假，我方自愿接受有关处罚，及由此带来的法律后果。

4.我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律、法规规定，如有违反，无条件接受相关部门的处罚。

5.我方同意提供贵方另外要求的与其投标有关的任何数据或资料。

6.我方将按照磋商文件、响应文件及相关要求、规定进行合同签订，并严格执行和承担协议和合同规定的责任和义务。

7.我单位如果存在下列情形的，愿意承担取消中标资格、接受有关监督部门处罚等后果：

- (1) 中标后，无正当理由放弃中标资格；
- (2) 中标后，无正当理由不与招标人签订合同；
- (3) 在签订合同时，向招标人提出附加条件或不按照相关要求签订合同；
- (4) 不按照磋商文件要求提交履约保证金；
- (5) 要求修改、补充和撤销响应文件的实质性内容；
- (6) 要求更改磋商文件和中标结果公告的实质性内容；
- (7) 法律法规和磋商文件规定的其他情形。

详细地址：

邮政编码：

电话：

电子函件：

供应商开户银行：

账号/行号：

投标人_____ (加盖公章)

法定代表人_____ (签字)

授权委托人_____ (签字)

年 月 日

格式二：

黑龙江省政府采购供应商资格承诺函

(模板)

我方作为政府采购供应商，类型为：企业事业单位社会团体非企业专业服务机构个体工商户自然人（请据实在中勾选一项），现郑重承诺如下：

一、承诺具有独立承担民事责任的能力

(一)供应商类型为企业的，承诺通过合法渠道可查证的信息为：

1.“类型”为“有限责任公司”、“股份有限公司”、“股份合作制”、“集体所有制”、“联营”、“合伙企业”、“其他”等法人企业或合伙企业。

2.“登记状态”为“存续（在营、开业、在册）”。

3.“经营期限”不早于投标截止日期，或长期有效。

(二)供应商类型为事业单位或团体组织的，承诺通过合法渠道可查证的信息为：

1“类型”为“事业单位”或“社会团体”。

2.“事业单位法人证书或社会团体法人登记证书有效期”不早于投标截止日期。

(三) 供应商类型为非企业专业服务机构的，承诺通过合法渠道可查证“执业状态”为“正常”。

(四) 供应商类型为自然人的，承诺满足《民法典》第二章第十八条、第六章第一百三十三条、第八章第一百七十六条等相关条款的规定，可独立承担民事责任。

二、承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度

承诺通过合法渠道可查证的信息为：

(一)未被列入失信被执行人。

(二)未被列入税收违法黑名单。

三、承诺具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

承诺按照采购文件要求可提供相关设备和人员清单，以及辅助证明材料。

四、承诺有依法缴纳税收的良好记录

承诺通过合法渠道可查证的信息为;

(一)不存在欠税信息。

(二)不存在重大税收违法。

(三)不属于纳税“非正常户”(供应商类型为自然人的不适用本条)。

五、承诺有依法缴纳社会保障资金的良好记录

在承诺函中以附件形式提供至少开标前三个月依法缴纳社会保障资金的证明材料，其中基本养老保险、基本医疗保险(含生育保险)、工伤保险、失业保险均须依法缴纳。

六、承诺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(处罚期限已经届满的视同没有重大违法记录)

供应商需承诺通过合法渠道可查证的信息为:(本条源自《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条)

(一)在投标截止日期前三年内未因违法经营受到刑事处罚。

(二)在投标截止日期前三年内未因违法经营受到县级以上行政机关做出的较大金额罚款(二百万元以上)的行政处罚。

(三)在投标截止日期前三年内未因违法经营受到县级以上行政机关做出的责令停产停业、吊销许可证或者执照等行政处罚。

七、承诺参加本次政府采购活动不存在下列情形

(一)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

(二)承诺通过合法渠道可查证未被列入失信被执行人名单、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。

八、承诺通过下列合法渠道，可查证在投标截止日期前一至七款承诺信息真实有效。

(一)全国企业信用信息公示系统 (<https://www.gsxt.gov.cn>);

(二)中国执行信息公开网 (<http://zxgk.court.gov.cn>);

(三)中国裁判文书网(<https://wenshu.court.gov.cn>);

(四)信用中国 (<https://www.creditchina.gov.cn>);

(五)中国政府采购网 (<https://www.ccgp.gov.cn>);

(六)其他具备法律效力的合法渠道。

我方对上述承诺事项的真实性负责，授权并配合采购人所在同级财政部门及其委托机构，对上述承诺事项进行查证。如不属实，属于供应商提供虚假材料谋取中标、成交的情形，按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定，接受采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动等行政处罚。有违法所得的!并处没收违法所得，情节严重的，由市场监督管理部门吊销营业执照;构成犯罪的，依法追究刑事责任。

附件: 缴纳社会保障资金的证明材料清单

承诺人(供应商或自然人CA签章):

附件

缴纳社会保障资金的证明材料清单

一、社保经办机构出具的本单位职工社会保障资金缴纳证明。

- 1.基本养老保险缴纳证明或基本养老保险缴费清单。
- 2.基本医疗保险缴纳证明或基本医疗保险缴费清单。
- 3.工伤保险缴纳证明或工伤保险缴费清单。
- 4.失业保险缴纳证明或失业保险缴费清单。
- 5.生育保险缴纳证明或生育保险缴费清单。

二、新成立的企业或在法规范围内不需提供的机构，应提供书面说明和有关佐证文件。

格式三：

法定代表人授权书

本人_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，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、澄清确认、递交、撤回、修改
 招标项目响应文件、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。

投 标 人：_____（加盖公章）

法定代表人：_____（签字）

授权委托人：_____（签字）

法定代表人身份证扫描件

法定代表人身份证扫描件

国徽面

人像面

授权委托人身份证扫描件

授权委托人身份证扫描件

国徽面

人像面

_____年_____月_____日

格式四：

主要商务要求承诺书

我公司承诺可以完全满足本次采购项目的**所有**主要商务条款要求（如标的提供的时间、标的提供的地点、投标有效期、
 采购资金支付、验收要求、履约保证金等）。若有不符合或未按承诺履行的，后果和责任自负。

如有优于磋商文件主要商务要求的请在此承诺书中说明。

具体优于内容（如标的提供的时间、地点，质保期等）。

特此承诺。

供应商名称：（加盖公章）

年 月 日

格式五：（工程类项目可不填写或不提供）

技术偏离表

序号	标的名称	招标技术要求		投标人提供响应内容	偏离程度	备注
1		★	1.1			
			1.2			
					
2		★	2.1			
			2.2			
					
.....						

说明：

1. 供应商应当如实填写上表“供应商提供响应内容”处内容，对磋商文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足磋商文件要求。
2. “偏离程度”处可填写满足、响应或正偏离、负偏离。
3. “备注”处可填写偏离情况的具体说明。
4. 上表中“招标技术要求”应详细填写招标要求。

格式六：（不属于可不填写内容或不提供）

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（盖章）：
日期：

中小企业声明函（货物）

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

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

.....
 以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：
日期：

格式七：（不属于可不填写内容或不提供）

监狱企业

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

格式八：（不属于可不填写内容或不提供）

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（加盖公章）：

日期：

格式九：

分项报价明细表

序号	标的名称	品牌、规格型号/主要服务内容	制造商名称	产地	数量	单位	单价 (元)	总价 (元)
1								
2								
3								
...								

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表（首轮报价表、报价一览表）或分项报价表，若在响应文件中出现非系统生成的开标一览表（首轮报价表、报价一览表）或分项报价表，且与投标客户端生成的开标一览表（首轮报价表、报价一览表）或分项报价表信息内容不一致，以投标客户端生成的内容为准。

格式十：

保证金

供应商应在此提供保证金的凭证的复印件。

格式十一：（不属于可不填写内容或不提供）

联合体协议书

_____（所有成员单位名称）自愿组成_____（联合体名称）联合体，共同参加_____（项目名称）招标项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。

- 1.（某成员单位名称）为（联合体名称）牵头人。
2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动，签署文件，提交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同磋商活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本招标项目有关的一切事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照磋商文件、响应文件和合同的要求全面履行义务，并向招标人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或其授权代表签字或盖单位章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式_____份，联合体成员和招标人各执一份。

协议书由法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明；由授权代表签字的，应附授权委托书。

联合体牵头人名称：_____（加盖公章）

法定代表人或其授权代表：_____（签字）

联合体成员名称：_____（加盖公章）

法定代表人或其授权代表：_____（签字）

_____年_____月_____日

格式十二：

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式十三：

项目组成人员一览表

序号	姓名	本项目拟任职务	学历	职称或执业资格	身份证号	联系电话
1						
2						
3						
.....						

按磋商文件要求在本表后附相关人员证书。

注：

1. 本项目拟任职务处应包括：项目负责人、项目联系人、项目服务人员或技术人员等。
2. 如供应商中标，须按本表承诺人员操作，不得随意更换。

格式十四：

供应商业绩情况表

序号	使用单位	业绩名称	合同总价	签订时间
1				
2				
3				
4				
...				

供应商根据上述业绩情况后附销售或服务合同复印件。

格式十五：

各类证明材料

1. 磋商文件要求提供的其他资料。
2. 供应商认为需提供的其他资料。