

郑州市扶轮外国语高级中学开办费一期  
厨房设备项目

# 招 标 文 件

采购编号：郑财招标采购-2024-146

郑州市公共资源交易中心  
二〇二四年八月

## 目 录

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 第一部分 投标邀请书 .....     | - 3 -  |
| 第二部分 招标项目资料表 .....   | - 7 -  |
| 第三部分 投标人须知 .....     | - 10 - |
| 第一章 说明 .....         | - 10 - |
| 第二章 招标文件 .....       | - 11 - |
| 第三章 投标文件 .....       | - 12 - |
| 第四章 投标文件的上传 .....    | - 15 - |
| 第五章 其他 .....         | - 15 - |
| 第六章 开标 .....         | - 16 - |
| 第七章 评标 .....         | - 17 - |
| 第八章 定标 .....         | - 17 - |
| 第九章 中标通知书 .....      | - 17 - |
| 第十章 中标结果的质疑、投诉 ..... | - 18 - |
| 第十一章 签订合同 .....      | - 18 - |
| 第四部分 采购货物需求 .....    | - 20 - |
| 第一章 货物清单 .....       | - 20 - |
| 第二章 具体参数要求 .....     | - 23 - |
| 第三章 货物商务需求 .....     | - 41 - |
| 第四章 落实政府采购政策 .....   | - 45 - |
| 第五部分 评标说明 .....      | - 47 - |

|      |                        |        |
|------|------------------------|--------|
| 第一章  | 资格审查 .....             | - 47 - |
| 第二章  | 评标方法 .....             | - 48 - |
| 第三章  | 评标程序 .....             | - 49 - |
| 第四章  | 评标标准 .....             | - 51 - |
| 第五章  | 无效投标条款 .....           | - 53 - |
| 第六章  | 废标条款 .....             | - 54 - |
| 第六部分 | 合同条款 .....             | - 55 - |
| 第七部分 | 附件 .....               | - 59 - |
| 第一章  | 投标文件组成 .....           | - 59 - |
| 第八部分 | 告知函 .....              | - 77 - |
| 第一章  | 郑州市政府采购合同融资政策告知函 ..... | - 77 - |

第一部分 投标邀请书

郑州市公共资源交易中心受郑州市扶轮外国语高级中学委托，就郑州市扶轮外国语高级中学开办费一期厨房设备项目（项目编号：郑财招标采购-2024-146 号）进行公开招标，欢迎国内合格供应商参加投标。

一、招标项目内容

| 序号<br>或分<br>包号 | 项目内容                                    | 交货期                     | 交货地点                                                          | 采购预算或最高<br>限价（万元） |
|----------------|-----------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|
| 无              | 郑州市扶轮<br>外国语高级<br>中学开办费<br>一期厨房设<br>备项目 | 签订合同之日<br>起 20 日历天<br>内 | 郑州市扶轮外国<br>语高级中学新校<br>区（管城回族区<br>紫辰路与梦想路<br>交叉口向东 400<br>米路南） | 345               |

二、资金来源

财政预算资金。

三、投标人资格要求

合格投标人应符合以下资格条件：

- 1.具有独立承担民事责任的能力；
- 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3.具有履行合同所必须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近三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。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，不得参加该采购项目的其他采购活动。

7.根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)的规定，拒绝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参与本项目政府采购活动；[查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）]。

8、本项目只面对小微企业、监狱企业或残疾人福利单位。

#### 四、付款方式

2024 年度付款合同总价的 40%，2025 年度付款合同总价的 30%，2026 年度付款合同总价的 30%。（以财政款项实际到位为准）

#### 五、知识产权

采购人在中华人民共和国境内使用投标人提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

#### 六、招标文件的获取

凡有意参加本次采购活动的供应商，请于 2024 年 8 月 8 日至 2024 年 8 月 14 日，登录“郑州市公共资源交易中心网站（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”，凭企业 CA 锁下载招标文件。尚未办理企业 CA 锁的，请登录“郑州市公共资源交易中心网站（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”进入“办事指南—政府采购”栏目，下载相关资料并与 CA 公司联系，了解 CA 办理事宜。CA 锁办理咨询电话：0371-96596；技术服务电话：0371-67188807/4009980000。

#### 七、投标文件的上传

（一）投标文件上传截止时间：2024 年 8 月 28 日 9 时 30 分

加密电子投标文件(\*.ZZTF 格式)须在投标截止时间前，加密上传至郑州公共资源电子招投标交易平台（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/TPBidder/>）

**（二）投标地点：**郑州市公共资源交易中心开标区（郑州市中原西路郑发大厦六楼）

注：本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到市交易中心现场，通过网络即可参加开标大会。

**（三）开标时间：**同投标文件上传截止时间

**（四）开标方式：**网上开标，操作要求如下：

在开标前半个小时内，所有投标人必须登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标大会、投标文件的解密、现场答疑澄清等活动。

不见面开标操作说明详见郑州市公共资源交易中心网站办事指南栏目下政府采购专区中的《郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册（供应商）V1.0》。

**重要提醒：**本项目将实行电子开评标，获取招标文件后，请投标人在“郑州市公共资源交易中心网站（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”首页“办事指南”栏目中下载最新版本的“郑州投标文件制作工具及操作手册”，安装工具软件后，使用“文件查看工具”打开招标文件认真阅读。制作电子投标文件时必须使用“投标文件制作软件”。

## 八、投标有关规定

超过投标截止时间上传的投标文件，将不被接受。

在规定时间内，如因投标人自身原因导致投标文件未成功解密，则视为投标无效。

## 九、联系方式

**（一）集中采购机构：**郑州市公共资源交易中心

联系人：卢浩

邮 编：450000

电 话：0371-67110139

地 址：郑州市中原西路郑发大厦 7018 室

**（二）采购人：**郑州市扶轮外国语高级中学

联系人：李林栋

邮 编：450000

电 话：0371-65053028

地 址：郑州市东三马路 30 号

## **十、发布媒体**

《河南省政府采购网》、《中国政府采购网》、《郑州市政府采购网》、  
《郑州市公共资源交易中心网》

## 第二部分 招标项目资料表

本表关于要采购项目的具体资料是对投标人须知的具体补充和修改，如与之有矛盾，应以本资料表为准。注“※”为投标人必须满足的条件，如不满足，可导致废标。

| 条款号      | 内容                                                                                                                                                                       |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 说明       |                                                                                                                                                                          |
| 1        | 采购人：郑州市扶轮外国语高级中学<br>联系人：李林栋<br>电话：0371-65053028                                                                                                                          |
| 2        | 集中采购机构：郑州市公共资源交易中心<br>联系人：卢浩<br>电话：0371-67110139                                                                                                                         |
| 3        | 投标语言：中文，投标人提供的外文资料应附有相应的中文译本                                                                                                                                             |
| 4        | 是否接受联合体投标：本项目不接受联合体投标                                                                                                                                                    |
| 5        | ※投标有效期：自开标之日起 90 日历天                                                                                                                                                     |
| 6        | 标段划分（分包情况）：不分包                                                                                                                                                           |
| 资格证明文件提供 |                                                                                                                                                                          |
| 7        | 1.《资格承诺声明函》（格式附后）；<br>2. 反商业贿赂承诺书（格式附后）；<br>3.《中小企业声明函》（格式附后）。<br><b>注：供应商必须按要求将以上要求的资格证明材料放到投标文件中的资格文件部分，否则由此造成的后果由供应商自行承担。</b><br>供应商需加盖 CA 印章，具体要求详见投标人须知中第三章 3.7 条规定 |

| 投标文件的上传    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8          | <p>加密的电子投标文件：供应商应在投标文件上传截止时间前通过 郑 州 市 公 共 资 源 交 易 中 心 网 站 （ <a href="http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/TPBidder/">http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/TPBidder/</a>）使用本单位 CA 登陆后上传加密的电子投标文件（*.ZZTF 格式）；上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复后方为上传成功。</p> <p>上传文件尽量在截止日前 1-2 日内完成，以避免网络拥堵或其他原因造成上传失败，由于投标文件未按时提交所造成的后果由供应商自行承担。</p> |
| 9          | <p>开标地点：郑州市公共资源交易中心开标区（郑州市中原西路郑发大厦六楼）</p> <p>注：本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到市交易中心现场，通过网络即可参加开标大会。通过网络即可参加开标大会，如投标人未能在规定时间内解密投标文件的，视为无效投标。</p>                                                                                                                                                                   |
| 10         | ※投标文件上传截止时间：2024 年 8 月 28 日 9 时 30 分                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11         | <p>开标时间：同投标文件上传截止时间</p> <p>开标地点：郑州市公共资源交易中心开标区（郑州市中原西路郑发大厦 6 楼）</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
| 须落实的政府采购政策 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 12         | <p>中小微企业、残疾人企业、监狱企业优惠政策</p> <p>依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、《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）和《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</p>                                                                                                                                                   |

|            |                                                                                                                                                                                                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <p>库[2014]68号)文件规定执行。</p> <p>注：供应商提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或监狱企业的证明文件。</p> <p>本项目只面向小微企业（或残疾人福利性单位、监狱企业）。</p> <p>中小企业划分行业：工业</p> <p>供应商应如实填报，如有虚假，应承担其法律责任。</p>                                 |
| 13         | <p>强制采购和优先采购政策</p> <p>按照财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局联合出台《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》的要求，对政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。采购产品属于《品目清单范围》规定必须强制采购或优先采购的，供应商须提供采购产品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。</p> |
| <b>评 标</b> |                                                                                                                                                                                                 |
| 14         | 评标方法：综合评分法                                                                                                                                                                                      |
| 15         | 定标原则：本项目采购人授权评标委员会按照有效投标人的最终得分从高到低的顺序，直接确定1名投标人为中标供应商。                                                                                                                                          |

## 第三部分 投标人须知

### 第一章 说明

#### 1.1 适用范围

本招标文件仅适用郑州市扶轮外国语高级中学开办费一期厨房设备项目（项目编号：郑财招标采购-2024-146）。

#### 1.2 定义

1. 采购人：郑州市扶轮外国语高级中学
2. 集中采购机构：郑州市公共资源交易中心

#### 1.3 投标人

##### 1. 合格投标人条件

合格投标人应完全符合招标文件“投标邀请书”中规定的供应商资格条件，并对招标文件作出实质性响应。

##### 2. 投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

##### 3. 联合投标

（1）两个以上供应商可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。

（2）以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合政府采购法第二十二条第一款规定的条件。采购人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

（3）联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交集中采购机构。联合体各方签订共同投标协议后，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。

（4）联合体投标业绩计算,按照联合投标协议分工认定。

#### 1.4 投标费用

无论投标结果如何，投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

## 第二章 招标文件

招标文件是投标人编制投标文件的依据，是评标委员会评审依据和标准。招标文件也是采购人与中标供应商签订合同的基础。

#### 2.1 招标文件的组成

招标文件由投标邀请书；招标项目资料表；投标人须知；采购货物需求；评标说明；合同条款；附件七部分组成。

集中采购机构对招标文件所做的一切有效的通知、澄清、修改及补充，都是招标文件不可分割的部分。

#### 2.2 招标文件的澄清修改

采购人或者集中采购机构可以对已发出的招标文件、资格预审文件、投标邀请书进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布公告，并通过郑州市公共资源交易平台上传“答疑文件”。澄清或者修改的内容为招标文件、资格预审文件、投标邀请书的组成部分。

澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者集中采购机构应当在投标截止时间至少 15 日前，发布公告并上传“答疑文件”；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

澄清或者修改的内容可能影响资格预审申请文件编制的，采购人或者集中采购机构应当在提交资格预审申请文件截止时间至少 3 日前，发布公告并上传“答疑文件”，采购人或者集中采购机构应当顺延提交资格预审申请文件的截止时间。

供应商在投标文件递交截止时间前须自行查看项目澄清、变更信息，并凭企业身份认证锁（CA 锁）网上下载“答疑文件”，以此编制投标文件，因未及时查看而造成的后果由供应商自行承担，集采机构不承担相关责任。

### 2.3 招标文件的询问质疑

1. 潜在供应商对相关政府采购活动事项有疑问的，可以通过电话或凭企业身份认证锁（CA 锁）登录“郑州市公共资源交易中心网站（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）”，向采购人和集中采购机构提出询问，采购人和集中采购机构应当在 3 个工作日内给予回复。

2. 潜在供应商可以对已依法获取的招标文件提出质疑。供应商应当在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，将质疑函现场递交至集中采购机构和采购人，在收到质疑之日起 7 个工作日内集中采购机构或采购人须做出书面回复。联系方式见“第二部分招标项目资料表”中第 2、3 项。

## 第三章 投标文件

### 3.1 投标语言及计量单位

1. 投标人提交的投标文件以及投标人与郑州市公共资源交易中心就有关投标的所有来往函电均应使用中文简体字。

2. 投标人所提供的技术文件和资料，包括图纸中的说明，应使用中文简体字。

3. 原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但郑州市公共资源交易中心可以要求投标人提供翻译文件，必要时可以要求提供附有公证书的翻译文件。

4. 除招标文件的技术规格中另有规定外，投标文件中所使用的计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

5. 对违反上述规定情形的，评标委员会有权要求其限期提供加盖公章

的翻译文件或取消其投标资格。投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件，并对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应。

### 3.2 投标文件组成

投标文件由封面、资格文件、投标正文（投标函、报价文件、商务文件、技术文件和其他投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件）组成。否则有可能影响投标人的投标文件响应程度。

### 3.3 投标有效期

1. 从投标截止之日起，投标有效期为 90 日历天。投标文件的有效期比本须知规定的有效期短的投标将被拒绝。

2. 特殊情况下，在投标有效期满之前，郑州市公共资源交易中心可以书面形式要求投标人同意延长投标有效期。投标人可以以书面形式拒绝或接受上述要求，但都不得修改投标文件的其他内容。

### 3.4 投标报价

1. 投标人应严格按照第七部分第二章“报价文件”中“开标一览表”和“分项报价明细表”的格式填写报价。

2. 本次投标报价为一次性报价。币种为人民币。投标报价含主件、标准附件、备品备件、专用工具、安装、调试、检验、培训、技术服务、采购人派员参加技术联络和工厂监造、运输、保险及因购买货物和服务所需缴纳的所有税、费等全部费用。

3. 投标人报多包的，应对每包分别报价并相应填写开标一览表。投标人对投标报价若有说明应在开标一览表备注处注明。

4. 投标报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

5. 本项目不接受可选择的投标方案和价格。任何有选择的或可调整的投标方案和价格将被视为非响应性投标而被拒绝。

### 3.5 修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1. 开标一览表总价与分项报价明细表汇总数不一致的，以开标一览表为准；

2. 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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. 单价金额小数点有明显错位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；

5. 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

评标委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

### **3.6 投标文件编写与装订**

1. 投标文件应严格按照招标文件的要求编制。

2. 投标人须提供加密的电子投标文件。

3. 因投标文件编排混乱、擅自修改投标文件格式、或表达不清所引起的不利后果由投标人承担。

4. 如果开标一览表与投标文件有差异，以开标一览表为准；投标文件中的开标一览表与投标文件中分项报价一览表内容不一致的，以开标一览表为准。

### **3.7 投标文件签字和盖章要求**

1. 招标文件中明确要求加盖供应商公章的，都须加盖供应商单位的 CA 印章。

2. 所有要求法定代表人或其委托代理人签字的地方都须加盖法定代表人或其委托代理人的 CA 印章。（如委托代理人未办理 CA 印章，可手写签字扫描加盖单位 CA 印章上传）。

3. 除供应商须知前附表另有规定外，所附证书证件均为原件扫描件，并加盖单位 CA 印章。

## 第四章 投标文件的上传

### 4.1 投标文件的密封与标记

1. 加密的电子投标文件，投标人需要通过公共资源交易中心电子招标投标交易平台上传。投标人完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向投标人发出上传回执通知。上传时间以上传回执通知载明的传输完成时间为准。

2. 如因招标文件的修改推迟投标截止日期的，则按郑州市公共资源交易中心另行通知规定的时间上传。

3. 郑州市公共资源交易中心将拒绝接收投标截止时间后上传的投标文件。

### 4.2 投标文件的修改和撤回

1. 投标人在上传投标文件后，在投标文件上传截止时间之前可以修改或撤回其投标文件。

2. 在投标文件上传截止时间之后，投标人不得撤回其投标文件或对其投标文件做任何修改。

## 第五章 其他

### 5.1 采购政策说明

在货物服务招标投标活动中采购标的须落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。投标产品涉及此项的应符相关政策要求。

具体要求详见“第二部分招标项目资料表”。

### 5.2 部分违纪违规行为的认定与处理

1. 供应商有下列情形之一的，作为不良行为记入诚信档案，并根据后述方法进行处置：

- (1) 提供虚假材料，骗取供应商资格和谋取中标、成交的；
- (2) 不及时办理变更和注销手续的；
- (3) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (4) 与采购人、其他供应商恶意串通的；
- (5) 一年内出现三次及以上明确知道资质条件不满足仍然继续恶意参与招投标，企图蒙混过关的。

## 2. 诚信档案中不良记录供应商的处置方法

(1) 郑州市公共资源交易中心对有不良行为记录的供应商，在供应商库及诚信档案中进行记录；

(2) 郑州市公共资源交易中心发布供应商不良行为公告；

(3) 郑州市公共资源交易中心将不良行为报监管部门，申请冻结供应商库中不良行为供应商的用户名，冻结期半年，该供应商不能参与政府采购活动；

(4) 郑州市公共资源交易中心将不良行为报监管部门，在一至三年内禁止该供应商参加政府采购活动。

(5) 对供应商的罚款、没收违法所得报相关部门处理；情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；供应商的违法行为，给他人造成损失的，应依照有关法律规定承担民事责任。

## 第六章 开标

### 6.1 开标方式

本项目采用采用远程不见面开标，在招标文件中“投标邀请书”确定的时间和地点，通过电子招标投标交易平台公开进行。

### 6.2 开标过程

1. 开标过程由集中采购机构主持，邀请采购人、投标人、财政部门和相关监督部门代表参加，财政部门和相关监督部门可视情况派人员现场监

督。

2. 开标时投标人必须使用本单位制作投标文件所用的 CA 数字证书对加密投标文件进行远程解密，按照加密投标文件的提交顺序解密后进行开标。

3. 开标时，由主持人负责唱标，公布招标项目名称、投标人名称、投标报价、交货期等主要内容。

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

### 6.3 注意事项

在开标过程中未宣读的投标价格、价格折扣和招标文件不允许提供的备选投标方案等内容，评标时不予承认。

## 第七章 评标

见第五部分“评标说明”内容。

## 第八章 定标

本项目的定标原则见第二部分“招标项目资料表”第 14 项规定。

## 第九章 中标通知书

### 9.1 中标通知书授予

1. 在公告中标结果的同时，集中采购机构应当向中标供应商授予中标通知书；

2. 中标通知书以书面和电子两种形式授予。

## 9.2 注意事项

中标通知书发出后，采购人违法改变中标结果，或者中标供应商无正当理由放弃中标，应当承担相应的法律责任。

# 第十章 中标结果的质疑、投诉

## 10.1 质疑

1. 投标人对中标结果有异议的，应当在中标公告发布之日起七个工作日内，以书面形式向采购人和集采机构提出质疑。

2. 采购人和集中采购机构应当在收到投标供应商书面质疑后七个工作日内，对质疑内容作出答复。

## 10.2 投诉

1. 投标人对答复不满意或者采购人、集中采购机构未在规定时间内答复的，质疑供应商可以在答复期满后十五个工作日内按有关规定，向同级人民政府财政部门投诉。

2. 财政部门应当在收到投诉后三十个工作日内，对投诉事项作出处理决定。

# 第十一章 签订合同

## 11.1 合同签订时限

采购人应当自中标通知书发出之日起两日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订书面合同。

## 11.2 注意事项

1. 采购人与中标供应商所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。

2. 招标文件、中标供应商的投标文件及澄清文件等，均为签订政府采购合同的依据。

3. 合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后才能生效的合同，依照其规定。

## 第四部分 采购货物需求

### 第一章 货物清单

| 序号 | 货物名称           | 数量 | 单位 | 是否核心产品 | 是否节能<br>强制采购<br>产品 | 备注     |
|----|----------------|----|----|--------|--------------------|--------|
| 1  | 大锅灶            | 6  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 2  | 工程款<br>双炒单温灶   | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 3  | 工作台 1          | 14 | 台  | 否      | 否                  | 1.8 米长 |
| 4  | 工作台 2          | 2  | 台  | 否      | 否                  | 1.5 米长 |
| 5  | 倾斜式汤锅          | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 6  | 炉间平台           | 6  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 7  | 保鲜工作台          | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 8  | 双通工作台          | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 9  | 四门冰柜           | 14 | 台  | 否      | 否                  |        |
| 10 | 四层货架           | 30 | 台  | 否      | 否                  |        |
| 11 | 三星水池           | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 12 | 台面立架           | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 13 | 电饼铛            | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 14 | 双门蒸房           | 4  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 15 | 食品留样柜<br>(工程款) | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 16 | 净水系统           | 2  | 套  | 否      | 否                  |        |
| 17 | 和面机            | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 18 | 搅拌机            | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 19 | 压面机            | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 20 | 馒头机            | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 21 | 单星水池           | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 22 | 木案板            | 6  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 23 | 商用米糊豆浆<br>机    | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 24 | 工程款三层六<br>盘电烤箱 | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |
| 25 | 绞切肉机           | 2  | 台  | 否      | 否                  |        |

|    |             |      |                |      |   |  |
|----|-------------|------|----------------|------|---|--|
| 26 | 洗肉池         | 4    | 台              | 否    | 否 |  |
| 27 | 收餐台         | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 28 | 刀具砧板综合消毒柜   | 4    | 台              | 否    | 否 |  |
| 29 | 粗加工收餐台      | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 30 | 洗菜池         | 4    | 台              | 否    | 否 |  |
| 31 | 全自动切菜机      | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 32 | 土豆去皮机       | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 33 | 冻肉带骨切丁机     | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 34 | 米面架         | 28   | 台              | 否    | 否 |  |
| 35 | 防鼠台         | 14   | 台              | 否    | 否 |  |
| 36 | 全自动洗碗机      | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 37 | 浸泡池         | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 38 | 收餐台         | 2    | 台              | 否    | 否 |  |
| 39 | 缓冲架         | 4    | 台              | 否    | 否 |  |
| 40 | 消毒柜         | 26   | 台              | 否    | 否 |  |
| 41 | 筷子消毒车       | 16   | 台              | 否    | 否 |  |
| 42 | 保温售饭车       | 14   | 台              | 否    | 否 |  |
| 43 | 保温桶         | 8    | 台              | 否    | 否 |  |
| 44 | 油烟净化一体机     | 15   | 组              | 核心产品 | 否 |  |
| 45 | 厨房灭火装置（单瓶组） | 15   | 组              | 否    | 否 |  |
| 46 | 不锈钢弯头       | 18   | 个              | 否    | 否 |  |
| 47 | 不锈钢三通       | 12   | 个              | 否    | 否 |  |
| 48 | 不锈钢烟管       | 274  | 平方             | 否    | 否 |  |
| 49 | 冷藏库         | 57   | m <sup>3</sup> | 否    | 否 |  |
| 50 | 冷冻库         | 43   | m <sup>3</sup> | 否    | 否 |  |
| 51 | 六门更衣柜       | 12   | 台              | 否    | 否 |  |
| 52 | 风幕机         | 12   | 台              | 否    | 否 |  |
| 53 | 紫外线消毒灯      | 20   | 台              | 否    | 否 |  |
| 54 | 灭蝇灯         | 30   | 台              | 否    | 否 |  |
| 55 | 双层出餐车       | 8    | 个              | 否    | 否 |  |
| 56 | 餐具回收车       | 8    | 个              | 否    | 否 |  |
| 57 | 不锈钢餐盘       | 1500 | 个              | 否    | 否 |  |
| 58 | 筷子          | 1500 | 个              | 否    | 否 |  |

|    |              |      |   |   |   |                                               |
|----|--------------|------|---|---|---|-----------------------------------------------|
| 59 | 勺子           | 1500 | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 60 | 大净菜周转箱       | 60   | 个 | 否 | 否 | 白色                                            |
| 61 | 小净菜周转筐       | 120  | 个 | 否 | 否 | 白色                                            |
| 62 | 荤菜周转筐        | 120  | 个 | 否 | 否 | 红色 60 个, 蓝色 60 个                              |
| 63 | 薄地垫          | 30   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 64 | 垃圾桶 1        | 10   | 个 | 否 | 否 | 550mm*470mm*940mm                             |
| 65 | 垃圾桶 2        | 10   | 个 | 否 | 否 | 740mm*580mm*1130mm                            |
| 66 | 打汤勺          | 30   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 67 | 加厚真空米铲       | 30   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 68 | 全钢大号汤舀       | 20   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 69 | 广式漏勺         | 20   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 70 | 大号钢网加固<br>箬篱 | 30   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 71 | 全钢料缸         | 80   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 72 | 加厚全钢油盆       | 20   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 73 | 加厚炒勺         | 20   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 74 | 加厚盘丝箬篱       | 10   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 75 | 煎包长铲         | 6    | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 76 | 煎包漏铲         | 6    | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 77 | 钢漏瓢          | 20   | 把 | 否 | 否 |                                               |
| 78 | PE 菜墩        | 50   | 块 | 否 | 否 | (红色 10 个, 黄色 10 个, 绿色 10 个, 白色 10 个, 蓝色 10 个) |
| 79 | 台秤           | 2    | 台 | 否 | 否 |                                               |
| 80 | 熟胶带盖蓝桶       | 10   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 81 | 不锈钢留样盒       | 200  | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 82 | 不锈钢保温桶       | 20   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 83 | 短把大马瓢        | 10   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 84 | 班级打菜勺        | 50   | 个 | 否 | 否 |                                               |
| 85 | 地磅           | 2    | 台 | 否 | 否 |                                               |
| 86 | 不锈钢桶 1       | 20   | 台 | 否 | 否 | 50cm (直径)<br>*50cm (高度)                       |

|                                    |        |     |   |   |   |                       |
|------------------------------------|--------|-----|---|---|---|-----------------------|
| 87                                 | 不锈钢桶 2 | 20  | 台 | 否 | 否 | 40cm（直径）<br>*40cm（高度） |
| 88                                 | 不锈钢桶 3 | 20  | 台 | 否 | 否 | 35cm（直径）<br>*35cm（高度） |
| 89                                 | 不锈钢盆 1 | 20  | 台 | 否 | 否 | 80cm（直径）<br>*28cm（高度） |
| 90                                 | 不锈钢盆 2 | 20  | 台 | 否 | 否 | 60cm（直径）<br>*22cm（高度） |
| 91                                 | 不锈钢盆 3 | 20  | 台 | 否 | 否 | 50cm（直径）<br>*20cm（高度） |
| 92                                 | 食品夹    | 20  | 把 | 否 | 否 |                       |
| 93                                 | 大锅铲    | 10  | 把 | 否 | 否 |                       |
| 94                                 | 炒锅 1   | 6   | 个 | 否 | 否 | 直径 50cm               |
| 95                                 | 炒锅 2   | 6   | 个 | 否 | 否 | 直径 60cm               |
| 96                                 | 锅架     | 10  | 个 | 否 | 否 |                       |
| 97                                 | 硅胶蒸笼垫  | 200 | 个 | 否 | 否 |                       |
| 98                                 | 码斗     | 60  | 个 | 否 | 否 |                       |
| 以上设备安装所需配件全部由投标人提供，配件及安装费由投标人自行承担。 |        |     |   |   |   |                       |

## 第二章 具体参数要求

| 序号 | 货物名称     | 尺寸<br>(误差范围不高于0.5%) | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 是否允许负偏离 | 备注 |
|----|----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 1  | 大锅灶      | 1200mm*1100mm*800mm | 具有自动点火装置、熄火保护、节能功能。双电机为全铜线。灶面整体采用不锈钢板材制作,厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,其中镍含量 $\geq 8\%$ ,铬含量为 $\geq 18\%$ ,硬度 $\leq 187\text{ HB}$ ,等级:H级,通过国家拉伸试验 GB/T228-87 检测。炮台为一次性冲压拉伸成形,防烧穿、防漏水。后背板采用不锈钢板材制作,厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,其中镍含量 $\geq 8\%$ ,铬含量为 $\geq 18\%$ ,硬度 $\leq 187\text{ HB}$ ,等级:H级,配备半自动水龙头,围板板材厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,前面板厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,侧板厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,板材标准要求同上。台面下衬板为 $\geq 2.5\text{ mm}$ ,钢板采用螺栓焊接。主支架采用 40mm*40mm 国标角钢焊接。 | 允许      |    |
| 2  | 工程款双炒单温灶 | 1800mm*1000mm*800mm | 具有自动点火装置、熄火保护、节能功能。双电机为全铜线。灶面整体采用不锈钢板材制作,厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,其中镍含量 $\geq 8\%$ ,铬含量为 $\geq 18\%$ ,硬度 $\leq 187\text{ HB}$ ,等级:H级,通过国家拉伸试验 GB/T228-87 检测。炮台为一次性冲压拉伸成形,防烧穿、防漏水。后背板采用不锈钢板材制作,厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,其中镍含量 $\geq 8\%$ ,铬含量为 $\geq 18\%$ ,硬度 $\leq 187\text{ HB}$ ,等级:H级,配备半自动水龙头,围板板材厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,前面板厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,侧板厚度为 $\geq 1.2\text{ mm}$ ,板材标准要求同上。台面下衬板为 $\geq 2.5\text{ mm}$ ,钢板采用螺栓焊接。主支架采用 40mm*40mm 国标角钢焊接。 | 允许      |    |

|   |       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |
|---|-------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 3 | 工作台 1 | 1800mm<br>*800mm<br>*800mm  | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2$ mm，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2$ mm雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 4 | 工作台 2 | 1500mm<br>*800mm<br>*800mm  | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2$ mm，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2$ mm雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 5 | 倾斜式汤锅 | 1660mm<br>*1200mm<br>*990mm | 设备配备蒸汽灭菌系统，便于进行整机消毒；一体式无缝焊接内胆，内壁采用镜面抛光处理，光滑无死角，避免异物残留；聚四氟乙烯材质的桨叶。系统根据物料的实际温度调节蒸汽流量。锅体外壳与内胆之间由高保温材料填充。                                                                                                                                                                                                                   | 允许 |  |
| 6 | 炉间平台  | 500mm*<br>1100mm<br>*800mm  | 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，为不锈钢材质。支架、通脚直径 30mm（误差不大于 2 毫米），厚度不低于 0.8mm 不锈钢材质。可调子弹脚为不锈钢材质，直径 38mm（误差不大于 2 毫米），支架横通直径 25mm（误差不大于 2 毫米），厚度不低于 0.8mm。<br>工作层架为全不锈钢结构。满足卫生和清洁要求。                                                                                                                                              | 允许 |  |

|    |       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|----|-------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |       |                             | <p>面板能承受<math>\geq 1000\text{KG}/\text{m}^2</math> 的平均载荷不变形。</p> <p>支架采用不锈钢管，竖管为圆形不锈钢子弹形底端可调脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |
| 7  | 保鲜工作台 | 1800mm<br>*800mm<br>*800mm  | <p>采用 304 不锈钢。面板实际厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 内胆<math>\geq 0.9\text{mm}</math> 不锈钢制作，厚度<math>\geq 0.8\text{mm}</math> 全铜管，制冷方式为直冷，电子自动温控，数字混控系统，冷藏<math>0^{\circ}\text{C}</math>至<math>+5^{\circ}\text{C}</math>，冷冻<math>0^{\circ}\text{C}</math>至<math>-18^{\circ}\text{C}</math>，钢管、聚氨脂发泡。</p>                                                                                                                                                      | 允许 |  |
| 8  | 双通工作台 | 1800mm<br>*800mm<br>*800mm  | <p>台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量为<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H 级，台面下衬板为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，直径为<math>50\text{mm}</math>（误差不大于 2 毫米），其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量为<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。</p> | 允许 |  |
| 9  | 四门冰柜  | 1220mm<br>*700mm<br>*1860mm | <p>内外不锈钢（SUS201）220v，自动回归门设计，不锈钢折边通体门把手设计，可拆卸门封条，数字温控，底板圆弧角位设计，浸塑层架高度可自由调校及整体拉出。冷藏温度：<math>-5^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}</math>（温度范围不小于此区间），冷冻温度：<math>-10^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}</math>（温度范围不小于此区间）。</p>                                                                                                                                                                                                                   | 允许 |  |
| 10 | 四层货架  | 1200mm<br>*500mm<br>*1600mm | <p>板材厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，为不锈钢材质。支架、通脚直径<math>30\text{mm}</math>（误差不大于 2 毫米），厚度不低于<math>0.8\text{mm}</math>。可调子弹脚为不锈钢材质，直径<math>38\text{mm}</math>（误差不大于 2 毫米），支架横通直径为<math>25\text{mm}</math>（误差不大于 2 毫米），厚度不低于<math>0.8\text{mm}</math>。</p> <p>工作层架为全不锈钢结构。满足卫生和清洁要求。</p>                                                                                                                                                                   | 允许 |  |

|    |      |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|----|------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |      |                    | <p>所有层面安装补强撑，面板能承受<math>\geq 1000\text{KG}/\text{m}^2</math> 的平均载荷不变形。</p> <p>所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。</p> <p>层面板采用不锈钢板制造，面板高度为 30-40mm。</p> <p>台面下安装有底层板，折边为槽型，4角切至角管配合。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |  |
| 11 | 三星水池 | 1800mm*700mm*800mm | <p>采用 304 不锈钢板材制做。板材厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H 级，通过国家拉伸试验 GB / T228-87 检测。星盆为一次冲压成形，表面光洁度达到 95%以上，配备不锈钢过滤、防臭下水漏。支撑腿选用不锈钢无缝风管，厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。</p>                                        | 允许 |  |
| 12 | 台面立架 | 1800mm*300mm*600mm | <p>板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，为不锈钢材质。</p> <p>支架、通脚直径<math>\geq 43\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，可调子弹脚为不锈钢材质，直径为 43mm（误差不大于 2 毫米），支架横通直径<math>\geq 25\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>层架为全不锈钢结构。</p> <p>所有层面都安装补强撑，面板能承受<math>\geq 1000\text{KG}/\text{M}^2</math> 的平均载荷不变形。</p> <p>所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。</p> <p>层面板采用不锈钢板制造。面板高度为 30-40 mm。</p> <p>台面下安装有底层板，折边为槽型，4角切至与角管配合，层板设计为平板。</p> | 允许 |  |
| 13 | 电饼铛  | 680mm*750mm*800mm  | <p>全智能控制，全部采用不锈钢制作，上档下档单独控制，自动恒温，锅内涂有防粘涂层。功率为电压 380V，功率不低于 5KW。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 允许 |  |

|    |                |                      |                                                                                                                                                                                                   |    |  |
|----|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 14 | 双门蒸房           | 1580mm*1050mm*1650mm | 内胆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚发纹磨砂不锈钢板,柜身采用 304B 发纹磨砂不锈钢板,厚 0.8mm,中间为聚胺脂整体发泡保温层;饭盘用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚发纹磨砂不锈钢板加工制成,蒸盘四边镶直径 $\geq 6\text{mm}$ ,不锈钢元丝。单门单控,每一个单门内配 $\geq 24$ 个蒸盘。                    | 允许 |  |
| 15 | 食品留样柜<br>(工程款) | 1220mm*700mm*1860mm  | 内外不锈钢材质,自动回归门设计,不锈钢折边通体门把手设计,可拆卸门封条,数字温控,底板圆弧角位设计,浸塑层架高度可自由调校及整体拉出。冷藏温度: $-5^{\circ}\text{C}\sim+5^{\circ}\text{C}$ (温度范围不小于此区间),冷冻温度: $-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ (温度范围不小于此区间)。 | 允许 |  |
| 16 | 净水系统           |                      | 每小时出水量不低于 0.5 吨。出水水质符合卫生部法 [2001] 161 号文件附件《生活饮用水水质处理器卫生安全与功能评价规范-反渗透处理器》出水水质要求。采用一拖多模式,多级过滤,反渗透技术。                                                                                               | 允许 |  |
| 17 | 和面机            | 1200mm*700mm*1150mm  | 箱体采用不锈钢制作,永不生锈,干净卫生并配有防渗油油封,电机采用全铜芯电机,经久耐用,底架铸铁制造,电压为 380V,功率不低于 3KW。                                                                                                                             | 允许 |  |
| 18 | 搅拌机            | 650mm*750mm*1050mm   | 食品搅拌机是全齿轮传动结构。可用于搅拌奶油,蛋糕液,馅料、打蛋及和制面团等。容量 $\geq 35\text{L}$ ,电压为 380V,功率不低于 1.5KW。                                                                                                                 | 允许 |  |
| 19 | 压面机            | 700mm*550mm*1200mm   | 主要用于制作各种面条、面片(包括方条、圆条、馄饨皮)。带宽细双刃,可辅助制作水饺皮和代替人力揉制面团。功率不低于 2.2KW。                                                                                                                                   | 允许 |  |
| 20 | 馒头机            | 1350mm*500mm*1200mm  | 采用连续压面制作工艺。主要机件均采用不锈钢,符合国家食品卫生标准。采用高品质微电脑控制。功率不低于 3KW。                                                                                                                                            | 允许 |  |

|    |            |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
|----|------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 21 | 单星水池       | 700mm*<br>700mm*<br>800mm   | 采用 304 不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，通过国家拉伸试验 GB / T228-87 检测。星盆为一次冲压成形，表面光洁度达到 95%以上，配备不锈钢过滤、防臭下水漏。支撑腿选用不锈钢无缝风管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。             | 允许 |  |
| 22 | 木案板        | 1500mm<br>*800mm<br>*800mm  | 采用 304 不锈钢面板，不锈钢板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，托称厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢调节脚。                                                                                                                                                                                                                                          | 允许 |  |
| 23 | 商用米糊豆浆机    | 416mm*<br>416mm*<br>1100mm  | 采用电机轴三重密封技术、准确水位控制系统、防溢控制系统。                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 允许 |  |
| 24 | 工程款三层六盘电烤箱 | 1240mm<br>*860mm<br>*1515mm | 功率 $\geq 21\text{kW}$ 。炉内配备照明装置，为玻璃间视窗设计，具有自动控温、加热、定时功能。底火、面火温度独立控制，全密封式整体耐高温材料保温结构，专用高效烘烤发热管。                                                                                                                                                                                                                        | 允许 |  |
| 25 | 绞切肉机       | 550mm*<br>380mm*<br>750mm   | 可以切肉片也可以切肉丝，采用双滚刀结构。产量不低于 300KG/小时，功率不低于 1.5KW。                                                                                                                                                                                                                                                                       | 允许 |  |
| 26 | 洗肉池        | 1400mm<br>*700mm<br>*800mm  | 采用 304 不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，通过国家拉伸试验 GB / T228-87 检测。星盆为一次冲压成形，表面光洁度达到 95%以上，配备不锈钢过滤、防臭下水漏。支撑腿选用不锈钢无缝风管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |

|    |           |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |
|----|-----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 27 | 收餐台       | 1000mm<br>*700mm<br>*800mm  | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2$ mm，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2$ mm雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 28 | 刀具砧板综合消毒柜 | 1200mm<br>*600mm<br>*1750mm | 采用 304 不锈钢材质厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，热风循环加紫外线消毒为一体。                                                                                                                                                                                                                                                                     | 允许 |  |
| 29 | 粗加工收餐台    | 1200mm<br>*700mm<br>*800mm  | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2$ mm，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2$ mm雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 30 | 洗菜池       | 1400mm<br>*700mm<br>*800mm  | 采用 304 不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，通过国家拉伸试验 GB / T228-87 检测。星盆为一次冲压成形，表面光洁度达到 95%以上，配备不锈钢过滤、防臭下水漏。支撑腿选用不锈钢无缝风管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm（误差不大于 2 毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光      | 允许 |  |

|    |         |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |  |
|----|---------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |         |                             | 处理。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |
| 31 | 全自动切菜机  | 1300mm<br>*600mm<br>*1270mm | 采用双头型切菜机，可同时工作。通过更换刀盘或双频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁、条。采用食品级不锈钢制作。产量 150KG-3000KG/小时。电压 220V，功率不低于 3KW。                                                                                                                                                                                                      | 允许 |  |
| 32 | 土豆去皮机   | 850mm600mm*1100mm           | 壳体采用 304 不锈钢，冲压一次成型，变频调速、漏电断路，过载过热断电等一键或多键启动可随意选。产量 不低于 0.5 吨/小时。电压 380V，功率不低于 1.5KW。                                                                                                                                                                                                                    | 允许 |  |
| 33 | 冻肉带骨切丁机 | 1000mm*600mm*1450mm         | 肉类切丁机结构紧凑，机壳，切割刀栅均采用不锈钢材料制成，切刀采用双刃切削，切割的肉丁规格最小 3mm，最大 30mm。产量不低于 1000KG/小时，电压 380V，功率不低于 2.2KW。                                                                                                                                                                                                          | 允许 |  |
| 34 | 米面架     | 1200mm*500mm*400mm          | 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，为不锈钢材质。支架、通脚直径 30mm（误差不大于 2 毫米），厚度不低于 0.8mm，不锈钢材质。可调子弹脚为不锈钢材质，直径 38mm（误差不大于 2 毫米），支架横通直径 25mm（误差不大于 2 毫米），厚度不低于 0.8mm。工作层架为全不锈钢结构。满足卫生和清洁要求。所有层面安装补强撑，面板能承受 $\geq 1000\text{KG}/\text{m}^2$ 的平均载荷不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。层面板采用不锈钢板制造，面板高度为 30-40mm。台面下安装有底层板，折边为槽型，4 角切至角管配合完整。 | 允许 |  |
| 35 | 防鼠台     | 1500mm*800mm*800mm          | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2\text{mm}$ 雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，                                                                                                               | 允许 |  |

|    |        |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|----|--------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |        |                             | 支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 $50\text{mm}$ （误差不大于2毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H级，流水焊接，表面做抛光处理。                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
| 36 | 全自动洗碗机 | 4250mm<br>*860mm<br>*1980mm | <p>输送链排装置采用聚丙烯材质网爪。配备高扬程、大流量不锈钢卫生泵（电机防护等级IP55）。</p> <p>洗涤臂拆卸方便，冲压成型。</p> <p>出口端应设有安全急停开关，确保链带在无人收取的情况下自动停止，急停开关采用原装器部件，电机防护等级不低于IP67。</p> <p>洗碗机烘干部分：从洗涤至烘干完成完全采用热风干燥技术，全部洗涤过程不用任何药液，并做到节能环保无污染。</p> <p>具有自动控温功能。输送链排、风机、烘干加热要有连锁保护功能，当链排停止运行时烘干加热自动停止。避免出现塑料餐具烤坏的现象。</p> <p>机器的烘干系统由风刀、低温风干系统和热能回收系统组成。低温风干后，取卸餐具时，不因温度过高而烫手。</p> <p>从机架到机身都采用不锈钢板材制造，材料厚度均<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p>              | 允许 |  |
| 37 | 浸泡池    | 1400mm<br>*700mm<br>*800mm  | <p>采用304不锈钢板材制做。板材厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H级，通过国家拉伸试验GB/T228-87检测。星盆为一次冲压成形，表面光洁度达到95%以上，配备不锈钢过滤、防臭下水漏。支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，直径为<math>50\text{mm}</math>（误差不大于2毫米），其中镍含量<math>\geq 8\%</math>，铬含量<math>\geq 18\%</math>，硬度<math>\leq 187\text{HB}</math>，等级：H级，流水焊接，表面做抛光处理。</p> | 允许 |  |

|    |       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|----|-------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 38 | 收餐台   | 1500mm<br>*700mm<br>*800mm  | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2$ mm, 其中镍含量 $\geq 8\%$ , 铬含量为 $\geq 18\%$ , 硬度 $\leq 187$ HB, 等级: H 级, 台面下衬板为 $\geq 1.2$ mm雪花白钢板, 以螺栓焊接方式与台面连接, 永不变形, 底层为 $\geq 1.2$ mm 不锈钢板, 支撑腿选用不锈钢无缝钢管, 厚度为 $\geq 1.2$ mm, 直径为 50mm (误差不大于 2 毫米), 其中镍含量 $\geq 8\%$ , 铬含量为 $\geq 18\%$ , 硬度 $\leq 187$ HB, 等级: H 级, 流水焊接, 表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 39 | 缓冲架   | 1800mm<br>*800mm<br>*800mm  | 板材 $\geq 1.0$ mm 厚, 不锈钢材质: 支架、通脚直径 30mm (误差不大于 2 毫米), 厚底不低于 0.8mm。可调子弹脚为不锈钢材质, 直径 38mm (误差不大于 2 毫米), 支架横通直径 25mm (误差不大于 2 毫米), 厚底不低于 0.8mm。工作层架为全不锈钢结构。所有层面安装补强撑, 面板能承受 $\geq 1000$ KG/m <sup>2</sup> 的平均载荷不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。层面板采用不锈钢板制造, 面板高度为不低于 30-40mm 台面下安装有底层板, 折边为槽型, 4 角切至角管配合完整。                   | 允许 |  |
| 40 | 消毒柜   | 1100mm<br>*500mm<br>*1800mm | 304 不锈钢材质、 可进行热风循环, 高温消毒。                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 允许 |  |
| 41 | 筷子消毒车 | 800mm*<br>460mm*<br>800mm   | 采用紫外线灭菌, 循环热风烘干。消毒时间: 设备运行 40-50 分钟即可完成消毒并自动关闭设备。                                                                                                                                                                                                                                                                | 允许 |  |
| 42 | 保温售饭车 | 1800mm<br>*700mm<br>*800mm  | 采用 304B 不锈钢面板, 不锈钢板材厚度 $\geq 1.2$ mm, 托称厚度 $\geq 1.3$ mm, 配不锈钢调节脚。                                                                                                                                                                                                                                               | 允许 |  |
| 43 | 保温桶   | 650mm*<br>850mm             | 全钢全发泡。                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 允许 |  |

|    |         |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |
|----|---------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 44 | 油烟净化一体机 | 2400mm*1280mm*1100mm | <p>功率<math>\geq 3KW</math>。</p> <p>所投“油烟净化设备”满足 GB/T17626.5-2019, GB/T13870.5-2016, GB/T12113-2023, GB/T38847-2020 检测标准。对触及带电部件的防护, 短时中断和电压变化的抗扰度, 运转中有无异常声音或异常振动现象, 可靠性, 过压过流保护, 短路保护, 闪络保护, 开路保护, 生理效应接触电压阈值, 检测结果符合要求。提供国家认监委认可的检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 标志的检验报告。</p> <p>所投“油烟净化设备”符合 GB/T25915.1-2021, GB/T25915.3-2010, GB/T25915.7-2010 的检测标准, 依据 GB/T25915.9-2018 的检验方法, 设备洁净度粒径试验合格, 检测结果为 SCP4 级。提供国家认监委认可的检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 标志的检验报告。</p> <p>所投“油烟净化设备”满足 GB/T23717.1-2009, GB/T5095.2502-2021, GB/T35758-2017 的检验标准, 对自然衰减测试、盐雾测试、机械冲击试验、机械振动进行测试, 检测结果符合要求, 判定合格, 根据 GB/T 2423.5-2019 冲击试验方法, 测试产品外观、功能及特性符合 A 级要求。根据 GB/T 2423.17-2008 第 2 部分: 盐雾试验方法, 测试条件满足: 盐雾浓度 5%、测试溶液 PH 值 6.7(23℃)、盐雾驻留时间 120 小时, 测试后经检查, 样品漆膜无气泡、生锈、脱落、点蚀、裂纹等现象。提供国家认监委认可的检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 标志的检</p> | 否 |  |
|----|---------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|

|    |                             |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                    |    |  |
|----|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |                             |                                   | 验报告。                                                                                                                                                                                                                                               |    |  |
| 45 | 厨房<br>灭火<br>装置<br>(单<br>瓶组) | 480mm*<br>220mm*<br>615mm         | 启动方式为机械式自动启动和机械应急启动。<br>具有全天候 24 小时火灾自动探测及自动实施灭火功能。当厨房灶台或烟道发生火灾时,感温片熔断,自动启动灭火装置,喷洒灭火剂,快速扑灭火情,也可以在火灾发生初期,人工启动灭火装置进行自动灭火,具有设备发生警情时自动发出声光报警及与中控室信号连接功能。<br>装置灭火剂喷放时间 $\geq 25s$ 以上,灭火时间: $\leq 4s$ ,喷射延迟时间为不高于 2s,最小喷洒速率不小于 1060ml/33s,最小工作压力 0.3MPa。 | 允许 |  |
| 46 | 不锈<br>钢弯<br>头               | 700mm*<br>700mm                   | 材质: SUS304-2B 不锈钢制作,板材厚 $\geq 1.0mm$ 。                                                                                                                                                                                                             | 允许 |  |
| 47 | 不锈<br>钢三<br>通               | 700mm*<br>700mm                   | 材质: SUS304-2B 不锈钢制作,板材厚 1.0mm。                                                                                                                                                                                                                     | 允许 |  |
| 48 | 不锈<br>钢烟<br>管               | 42000m<br>m*1000<br>mm*100<br>0mm | 材质: SUS304-2B 不锈钢制作,板材厚 1.0mm。                                                                                                                                                                                                                     | 允许 |  |
| 49 | 冷藏<br>库                     | 3000mm<br>*3600m<br>m*2500<br>mm  | 机组: 制冷机组一台。<br>蒸发器: 高效的吊顶蒸发器或排管。<br>控制系统: 采用微电脑控制系统和控制方法,液晶显示库内温度、开机时间、化霜时间、风机延时时间、报警指示和各项技术参数。<br>库板: 采用双面彩钢聚氨酯冷库板;库板厚采用 100mm、150mm、200mm,聚氨酯保温材料,双面为涂塑彩钢板,彩钢板面加工成隐形槽。                                                                           | 允许 |  |
| 50 | 冷冻<br>库                     | 3000mm<br>*2300m<br>m*2500        | 机组: 制冷机组一台。<br>蒸发器: 高效的吊顶蒸发器或排管。<br>控制系统: 采用微电脑控制系统和控                                                                                                                                                                                              | 允许 |  |

|    |        |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
|----|--------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |        | mm                 | 制方法，液晶显示库内温度、开机时间、化霜时间、风机延时时间、报警指示和各项技术参数。<br>库板:采用双面彩钢聚氨酯冷库板;库板厚采用 100mm(误差不大于 2 毫米)、150mm(误差不大于 2 毫米)、200mm(误差不大于 2 毫米)，聚氨酯保温材料，双面为涂塑彩钢板，彩钢板面加工成隐形槽。                                                                                                                                                                                    |    |  |
| 51 | 六门更衣柜  | 900mm*500mm*1800mm | 采用 304 材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，柜体厚度采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ；门上配锁、挂衣杆。                                                                                                                                                                                                                                                               | 允许 |  |
| 52 | 风幕机    | 1500mm 长           | 具有阻挡蚊虫、防尘功能，采用纯铜电机。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 允许 |  |
| 53 | 紫外线消毒灯 | 1100mm*100mm*950mm | 热阴极有效寿命 $\geq 8000$ 小时，冷阴极在 20000 小时以上。石英玻璃管，羟基含量小于等于 50ppm、紫外线透过率大于等于 90%。采用铝片技术，吸附管内杂气。采用超低汞技术，汞含量小于等于 5mg，符合相关标准。                                                                                                                                                                                                                      | 允许 |  |
| 54 | 灭蝇灯    |                    | 功率 $\geq 40\text{W}$ 。<br>物理性诱灭。外壳采用铝合金结构。                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 允许 |  |
| 55 | 双层出餐车  | 1400mm*750mm       | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，台面下衬板为 $\geq 1.2\text{mm}$ 雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为 50mm(误差不大于 2 毫米)<br>，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H 级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 56 | 餐具回收   | 1000mm*600mm       | 台面采用不锈钢板材制做。板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |  |

|    |        |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |  |
|----|--------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    | 车      | *800mm                     | 含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H级，台面下衬板为 $\geq 1.2\text{mm}$ 雪花白钢板，以螺栓焊接方式与台面连接，永不变形，底层为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，支撑腿选用不锈钢无缝钢管，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，直径为50mm（误差不大于2毫米），其中镍含量 $\geq 8\%$ ，铬含量为 $\geq 18\%$ ，硬度 $\leq 187\text{HB}$ ，等级：H级，流水焊接，表面做抛光处理。 | 允许 |  |
| 57 | 不锈钢餐盘  | 350mm*<br>260mm*<br>5mm    | 食品级不锈钢材质                                                                                                                                                                                                                                                               | 允许 |  |
| 58 | 筷子     | 210mm                      | 食品级不锈钢材质                                                                                                                                                                                                                                                               | 允许 |  |
| 59 | 勺子     | 165mm                      | 食品级不锈钢材质                                                                                                                                                                                                                                                               | 允许 |  |
| 60 | 大净菜周转箱 | 600mm*<br>490mm*<br>360mm  | 错位筐（可以摞在一起），白色，带孔，符合国家环保材料级 PE 材料                                                                                                                                                                                                                                      | 允许 |  |
| 61 | 小净菜周转筐 | 630mm*<br>440mm*<br>350mm  | 错位筐（可以摞在一起），白色，带孔，符合国家环保材料级 PE 材料                                                                                                                                                                                                                                      | 允许 |  |
| 62 | 荤菜周转筐  | 610mm*<br>400mm*<br>200mm  | 符合国家环保材料级 PE 材料                                                                                                                                                                                                                                                        | 允许 |  |
| 63 | 薄地垫    | 1000mm*<br>600mm*<br>100mm | 符合国家环保材料级 PE 材料                                                                                                                                                                                                                                                        | 允许 |  |
| 64 | 垃圾桶 1  | 550mm*<br>470mm*<br>940mm  | 符合国家要求高强度 PC 塑料阻燃材质                                                                                                                                                                                                                                                    | 允许 |  |
| 65 | 垃圾桶 2  | 740mm*<br>580mm*<br>1130mm | 符合国家要求高强度 PC 塑料阻燃材质                                                                                                                                                                                                                                                    | 允许 |  |

|    |          |                           |                 |    |  |
|----|----------|---------------------------|-----------------|----|--|
| 66 | 打汤勺      | 柄长<br>45cm,<br>直径<br>16cm | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 67 | 加厚真空米铲   | 长度<br>25cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 68 | 全钢大号汤舀   | 直径<br>18cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 69 | 广式漏勺     | 直径<br>30cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 70 | 大号钢网加固箅篱 | 直径<br>32cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 71 | 全钢料缸     | 直径<br>20cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 72 | 加厚全钢油盆   | 直径20寸                     | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 73 | 加厚炒勺     | 直径<br>14cm,<br>柄长<br>40cm | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 74 | 加厚盘丝箅篱   | 直径<br>28cm,               | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 75 | 煎包长铲     | 长度<br>30cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 76 | 煎包漏铲     | 长度<br>30cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 77 | 钢漏瓢      | 直径<br>28cm                | 食品级不锈钢材质        | 允许 |  |
| 78 | PE 菜墩    | 直径<br>43cm<br>厚度<br>6.5cm | 符合国家环保要求级 PE 材质 | 允许 |  |

|    |                |                 |                       |    |  |
|----|----------------|-----------------|-----------------------|----|--|
| 79 | 台秤             |                 | 30kg, 符合国家环保要求级 PE 材质 | 允许 |  |
| 80 | 熟胶<br>带盖<br>蓝桶 | 520mm*<br>520mm | 符合国家环保要求级 PE 材质       | 允许 |  |
| 81 | 不锈<br>钢留<br>样盒 | 直径<br>7cm       | 食品级不锈钢材质              | 允许 |  |
| 82 | 不锈<br>钢保<br>温桶 | 30cm*3<br>0cm   | 食品级不锈钢材质              | 允许 |  |
| 83 | 短把<br>大马<br>瓢  | 直径<br>25cm      | 食品级不锈钢材质              | 允许 |  |
| 84 | 班级<br>打菜<br>勺  | 长度<br>35cm      | 食品级不锈钢材质              | 允许 |  |
| 85 | 地磅             |                 | 150 公斤, 充电式, 刻度精准     | 允许 |  |
| 86 | 不锈<br>钢桶<br>1  | 50cm*5<br>0cm   | 304 食品级材质             | 允许 |  |
| 87 | 不锈<br>钢桶<br>2  | 40cm*4<br>0cm   | 304 食品级不锈钢材质          | 允许 |  |
| 88 | 不锈<br>钢桶<br>3  | 35cm*3<br>5cm   | 304 食品级不锈钢材质          | 允许 |  |
| 89 | 不锈<br>钢盆<br>1  | 80cm*2<br>8cm   | 304 食品级不锈钢材质          | 允许 |  |
| 90 | 不锈<br>钢盆<br>2  | 60cm*2<br>2cm   | 304 食品级不锈钢材质          | 允许 |  |
| 91 | 不锈<br>钢盆<br>3  | 50cm*2<br>0cm   | 304 食品级不锈钢材质          | 允许 |  |

|    |               |               |                    |    |  |
|----|---------------|---------------|--------------------|----|--|
| 92 | 食品夹           | 长度<br>30cm    | 食品级不锈钢材质           | 允许 |  |
| 93 | 大锅铲           | 120cm<br>长    | 柄长 120CM, 食品级不锈钢材质 | 允许 |  |
| 94 | 炒锅<br>1       | 直径<br>50cm    | 食品级不锈钢材质           | 允许 |  |
| 95 | 炒锅<br>2       | 直径<br>60cm    | 食品级不锈钢材质           | 允许 |  |
| 96 | 锅架            | 直径<br>28cm    | 食品级不锈钢材质           | 允许 |  |
| 97 | 硅胶<br>蒸笼<br>垫 | 40cm*6<br>0cm | 符合国家环保要求级 PE 材质    | 允许 |  |
| 98 | 码斗            | 直径<br>18cm    | 食品级不锈钢材质           | 允许 |  |

## 第三章 货物商务需求

| 序号                 | 服务项目                  | 详细需求                                                                                                                                                                | 是否实质性响应 | 备注 |
|--------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 一、售后服务要求           |                       |                                                                                                                                                                     |         |    |
| 1                  | 质保期                   | 质保期 三 年，自最终验收合格并交付使用之日起计算。                                                                                                                                          | 是       |    |
| 2                  | 维 修 响 应 及 故 障 解 决 时 间 | 2.1、在保修期内，一旦发生质量问题，投标人保证在接到通知 24 小时内赶到现场进行处理并进行原厂维保。简单故障 4 小时内排除并恢复系统正常工作；重大故障需联合原厂商完成调查故障原因并实施故障处理、设备更换、修复等工作，以恢复系统正常工作。此外，在质保期内，中标商负责对出现故障的设备提供性能相同的替用设备确保系统正常运行。 | 否       |    |
|                    |                       | 2.2、对于系统中的主要设备，中标人应在 3 年保修期间免费提供有关的备品、备件及消耗品。                                                                                                                       | 否       |    |
|                    |                       | 2.3、在质保期内，免费派技术人员半年给予每月不少于 1 次的设备系统巡检；半年后每月不少于 1 次对整个系统进行一次系统巡检，对设备系统存在的潜在安全和故障隐患进行分析并提出相应的解决方案加以排除。                                                                | 否       |    |
|                    |                       | 2.4、投标人要有完善的售后服务体系和固定的售后服务队伍，良好的服务态度和质量；项目组的技术队伍在售前和售后要固定，不能临时替补或经常更换。                                                                                              | 否       |    |
| 二、免费保修期外售后服务要求（可选） |                       |                                                                                                                                                                     |         |    |
| 1                  | 售 后 服 务               | 质保期满后，以优惠价格提供故障设备更换及维修服务                                                                                                                                            | 否       |    |

| 三、其他售后服务要求 |    |                                                                                                                                                                     |   |  |
|------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 1          | 交货 | 1.1 签订合同后__ 20 __天（日历日）内。                                                                                                                                           | 是 |  |
|            |    | 1.2 交货时要求投标人就所投产品提供生产厂家完整的随机资料，包括完整的使用和维修手册、产品说明书等，同时招标人有权要求投标人对产品的合法供货渠道进行说明，经核实如投标人提供非法渠道的商品，视为欺诈，为维护招标人的合法权益，投标人要承担商品价值双倍的赔偿；同时，依据国家法律法规追究其他责任，并连带追究所投产品生产企业的责任。 | 否 |  |
|            |    | 1.3 保证所提供设备及配件为全新的原厂商生产的合格产品；保证提供所有设备原厂的连接电缆、相关配件、安装、调试、运行、管理及维护齐全有效的技术资料。                                                                                          | 否 |  |
|            |    | 1.4 在规定的时间内供应商根据本项目实际情况提供供货、安装调试实施方案，包括但不限于供货计划、安装调试计划、项目实施人员等内容。                                                                                                   | 否 |  |
| 2          | 验收 | 2.1 投标人货物经过双方检验认可后，签署验收报告，产品保修期自验收合格之日起算，由投标人提供产品保修文件。                                                                                                              | 否 |  |
|            |    | 2.2 货物验收：<br>当满足以下条件时，采购人才向中标人签发货物验收报告：<br>a、中标人已按照合同规定提供了全部产品及完整的技术资料<br>b、货物符合招标文件技术规格书的要求，性能满足要求<br>c、货物具备产品合格证<br>中标人应在设备及软件到货后配                                | 否 |  |

|   |      |                                                                                                                                                                                             |   |  |
|---|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|   |      | 合招标人进行开箱检查，当出现损坏、数量不全或产品不符等问题时，由中标人负责解决。设备及软件开箱测试出现性能指标或功能不符合招标文件与合同的要求时，招标人有拒收的权利及保留索赔权利。                                                                                                  |   |  |
|   |      | 2.3 基本条件：中标人完成设备安装工作、实现总体功能目标、试运行合格后，根据货物使用规范，提交货物使用情况报告、合格证明等。<br>验收方法：招标人和中标人双方共同组成验收小组，由中标人或第三方提供的测试方案和测试数据，经招标人确认后工程验收，根据整体功能、性能要求逐项验收。中标人应在验收时提供相关测试设备。<br>验收步骤：招标人和中标人双方共同参与整个工程项目验收。 |   |  |
|   |      | 以上验收过程中发生的所有费用均由中标人承担。                                                                                                                                                                      | 是 |  |
| 3 | 培训安排 | 3.1 须列出应该由厂商或投标人提供的免费培训安排，具体实施培训计划需和招标人协商确定，由招标人统一安排。                                                                                                                                       |   |  |
|   |      | 3.2 所有的培训教员必须用中文授课，如果培训教员不会讲中文，投标人必须提供中文翻译。                                                                                                                                                 |   |  |
|   |      | 3.3 培训对象：运行维护和管理人员不低于 50 人。                                                                                                                                                                 |   |  |
|   |      | 3.4 培训方式：现场培训。在设备安装调试、故障处理过程中进行培训。现场培训包括对运维人员、使用人员的培训。讲授各种设备的安装、运维和使用时注意的事项及相关知识。                                                                                                           |   |  |
|   |      | 3.5 培训内容：所有所供设备的安全使用规范，操作过程中的使用方法                                                                                                                                                           |   |  |

|  |  |                                         |  |  |
|--|--|-----------------------------------------|--|--|
|  |  | 及使用技巧、常见问题的处理，紧急情况的应对措施等。               |  |  |
|  |  | 3.6 培训目标：参训人员 1 天能够基本做到自主使用，1 周内能够熟练使用。 |  |  |
|  |  | 培训费用：培训费用计入总价，由中标单位支付。                  |  |  |

## 第四章 落实政府采购政策

| 序号                | 服务项目                 | 详细需求                                                                                                                                                                                                                     | 资料要求                                                            | 是否实质性响应 |
|-------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------|
| <b>一、落实政府采购政策</b> |                      |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                 |         |
| 1                 | 节能、环保产品优先采购          | 供应商提供的产品属于节能、环保优先采购范围的，在满足技术需求的前提下，同等条件，优先采购。                                                                                                                                                                            | 供应商须提供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                    | 否       |
| 2                 | 中小微企业、残疾人企业、监狱企业优惠政策 | <p>依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、《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）和《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）文件规定执行。</p> <p>注：此项目只面向小微企业、监狱企业或残疾人福利单位采购，供应商提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或监狱企业的证明文件。</p> | 《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件 | 是       |

|  |  |                                                                 |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>中小企业划分标准所属行业:</p> <p>工业</p> <p>供应商应如实填报, 如有虚假, 将依法追究其法律责</p> |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|--|--|

## 第五部分 评标说明

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》和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）等法律法规制度规定，集中采购机构负责组织评审工作，评审委员会负责具体评审事务，按照招标文件规定的程序进行。

### 第一章 资格审查

在开标结束后，由采购人依据相关法律法规和招标文件要求，对投标人的资格进行审查，并将资格评审结果提交评标委员会。资格审查的内容如下：

| 序号 | 检查因素                      |                                | 检查内容            |
|----|---------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 1  | 投 标 人 应 符 合 的 基 本 资 格 条 件 | （1）具有独立承担民事责任的能力               | 供应商提供的《资格承诺声明函》 |
|    |                           | （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度         |                 |
|    |                           | （3）有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录          |                 |
|    |                           | （4）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力         |                 |
|    |                           | （5）参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违法记录 |                 |

|   |         |                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
|---|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|   |         | (6) 反商业贿赂承诺书                                                                                                                                                                                | 按标书规定的格式填写并加盖公章                                                        |
|   |         | (7) 中小企业声明函                                                                                                                                                                                 | 供应商提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件 |
| 2 | 无失信行为记录 | 集采机构在评审当日对所有投标人的信用情况进行查询(查询结果留档保存), 凡被列入“失信被执行人”、“税收违法黑名单”、“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间的投标人, 其投标将被拒绝。[查询渠道: “信用中国”(http://www.creditchina.gov.cn/)网站、中国政府采购网(http://www.ccgp.gov.cn)网站] |                                                                        |

## 第二章 评标方法

本项目采用综合评分法进行评标。

综合评分法是指投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标人(中标候选人)的评标方法。投标人总得分为价格、商务、技术等评定因素分别按照相应权重值计算分项得分后累计。

### 第三章 评标程序

#### （一）评委会组建

评标工作由集中采购机构负责组织，具体评标事务由集中采购机构依法组建的评标委员会负责。

评标委员会成员到位后，推举其中一位评审专家担任评审组长，并由评审组长牵头该项目评审工作。评标委员会独立履行下列职责：

1. 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；
2. 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；
3. 对投标文件进行比较和评价；
4. 确定中标候选人名单，或者根据采购人委托直接确定中标人；
5. 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

#### （二）评审流程

评审分为初步评审和详细评审两个阶段。

1. 初步评审分为符合性评审和实质性响应评审，评委会成员依据招标文件的规定，审查供应商的投标文件是否完整、有效，是否实质性响应招标文件的要求。

符合性检查资料表（样表）如下：

| 符合性检查表 |                             |            |
|--------|-----------------------------|------------|
| 序号     | 检查因素                        | 检查标准       |
| 1      | 投标文件的签署                     | 是否符合招标文件要求 |
| 2      | 《投标函》、法定代表人（负责人）身份证明书及授权委托书 | 是否符合招标文件要求 |
| 3      | 投标文件的组成                     | 是否符合招标文件要求 |
| 4      | 投标有效期                       | 是否符合招标文件要求 |
| 5      | 投标总价或分项报价不允许高于财政预算限额        | 是否符合招标文件要求 |
| 6      | 投标报价不允许有严重缺漏项目或所投产品         | 是否符合招标文件要求 |

|    |                                             |            |
|----|---------------------------------------------|------------|
|    | 不全                                          |            |
| 7  | 投标人的报价不允许低于其成本，或低于成本但不能做出合理说明               | 是否符合招标文件要求 |
| 8  | 交货期、交货地点                                    | 是否符合招标文件要求 |
| 9  | 投标文件载明的免费保修期不允许低于招标文件规定的期限                  | 是否符合招标文件要求 |
| 10 | 招标文件未规定允许有替代方案时，不允许对同一货物同时提供两套或两套以上的投标方案或报价 | 是否符合招标文件要求 |
| 11 | 不允许将一个包中的内容拆开投标                             | 是否符合招标文件要求 |

2. 详细评审时评委会成员按照招标文件中规定的评标方法和标准对供应商投标文件的价格、商务、技术等因素进行打分。

评标委员会各成员应当独立对每个有效投标人的标书进行评价、打分，并对打分情况进行认真核查，个别评委对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会组长汇总每个投标人每项评分因素的得分。

3. 确定中标供应商。本项目采购人授权评标委员会确定中标供应商。

评标委员会按各投标人评审后的得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列，得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列，最后确定一名投标人为中标供应商。

**（三）澄清有关问题。**对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以要求投标人作出必要澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

## 第四章 评标标准

| 序号 | 评分因素及权重       |           | 分值 | 评分标准                                                                                                                                                                             | 说明 |
|----|---------------|-----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | 投标报价<br>(30%) |           | 30 | <p>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，其价格分为满分。其他有效投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分=(评标基准价÷投标报价)×30分。</p> <p>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。</p>                                    |    |
| 2  | 商务部分<br>(9%)  | 业绩        | 6  | <p>投标人提供 2020 年 1 月 1 日（合同签订时间）以来厨房设备合同案例，每提供一份得 2 分，最多得 6 分。</p> <p>注：在投标文件中附完整合同扫描件，否则不得分。</p>                                                                                 |    |
|    |               | 认证证书      | 3  | <p>投标人具有有效的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的，每提供 1 项得 1 分，最高得 3 分。</p>                                                                                                       |    |
| 3  | 技术部分<br>(58%) | 技术参数      | 46 | <p>除核心产品（油烟净化一体机）不允许负偏离外，其他技术参数完全满足招标文件要求的得满分 46 分；技术参数每一项达不到招标文件要求的扣 0.5 分。参数得分低于 25 分，视为无效响应。</p>                                                                              |    |
|    |               | 供货、安装调试方案 | 5  | <p>供应商根据商务需求表中的交货要求，提供供货、安装调试实施方案：</p> <p>供货安装调试方案内容无缺项，完全满足招标文件需求标准并且可以在 10 天内完成供货安装的为优，得 5 分；</p> <p>供货安装调试方案内容无缺项，满足招标文件要求标准的为中，得 2 分；</p> <p>供货安装调试方案内容有缺项或未提供的为差，得 0 分。</p> |    |
|    |               | 培训方案      | 5  | <p>供应商根据商务需求表中的培训安排、培训内容要求，提供培训方案：</p>                                                                                                                                           |    |

|  |  |            |   |                                                                                                                               |  |
|--|--|------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |            |   | 培训方案内容无缺项，完全满足招标文件需求标准的为优，得 5 分；<br>培训方案内容无缺项，部分满足招标文件要求标准的为中，得 2 分；<br>培训方案内容有缺项或未提供的为差，得 0 分。                               |  |
|  |  | 售 后<br>方 案 | 5 | 供应商根据商务需求表中的要求，提供售后服务。<br>售后方案内容完全满足招标文件需求标准，质保期可延长至五年的为优，得 5 分；<br>售后方案内容无缺项，满足招标文件需求标准的为中，得 2 分；<br>售后方案内容有缺项或未提供的为差，得 0 分。 |  |

## 第五章 无效投标条款

评标委员会评审时，投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）投标人不具备招标文件规定的资格要求的。

（二）投标文件未按照招标文件要求由投标人法定代表人（负责人）或授权代表签字或加盖 CA 签章，或未按招标文件要求的格式加盖单位的 CA 签章的。

（三）投标文件出现多个投标方案的。

（四）投标报价超出招标文件规定的投标限价或公布的采购预算的。

（五）投标产品不符合必须强制执行的国家标准的。

（六）投标文件含有违反国家法律、法规的内容。

（七）评审过程中，在商务、技术、售后等有实质性响应条款，供应商没有实质性响应的。

（八）参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标文件无效：

（1）不同供应商的电子投标文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；

（2）不同供应商的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；

（3）不同供应商的投标文件由同一电子设备打印、复印；

（4）不同供应商的投标文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

（5）不同供应商的投标文件的内容存在两处以上细节错误一致；

（6）不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

（7）不同供应商投标文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

（8）其它涉嫌串通的情形。

## 第六章 废标条款

评标委员会评审时出现以下情况之一的，应予废标：

（一）符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的。

（二）投标人的报价均超过了采购预算,采购人不能支付的。

（三）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

（四）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

## 第六部分 合同条款

### 合 同

甲方（需方）：\_\_\_\_\_

乙方（供方）：\_\_\_\_\_

在甲方为获得\*\*\*\*\*项目等货物和伴随服务，委托\*\*\*\*\*面向供应商进项招标活动，乙方参加了该项目公开招标，并以总金额（\*\*\*\*\*）（以下简称“合同价”）的价格中标。双方以上述事实为基础，签订本合同。

本合同在此声明如下：

1.本合同中的词语和术语的含义与合同条款中定义的相同。

2.下述文件及附件和乙方的投标文件作为合同签订的基础，是构成本合同的主要组成部分，并与本合同一起阅读和解释：

**第一条** 采购项目、数量、单价及金额(金额单位：元/人民币)

| 序号  | 货物名称 | 品牌、型号 | 单位 | 数量 | 单价 | 合计 |
|-----|------|-------|----|----|----|----|
| 1   |      |       |    |    |    |    |
| 2   |      |       |    |    |    |    |
| 3   |      |       |    |    |    |    |
| 4   |      |       |    |    |    |    |
| ... |      |       |    |    |    |    |
| 总价  |      |       |    |    |    |    |

注：合同价为包含设备硬件、预装软件、运输、保险、安装调试、售后服务、培训等一切费用在内的郑州市扶轮外国语高级中学交货价，该价在合同履行期间固定不变。

**第二条** 质量标准：

**第三条** 乙方对质量负责的条件及期限及售后服务承诺：

- 1.提供全新未拆封产品（包括零部件、附件、备品备件）。
- 2.按照合同规定的时间和方式向甲方提供货物和服务，并负责可能的弥补缺陷。
- 3.乙方提供的设备质保期为\_\_\_\_年。

4.响应时间：所投货物非人为损坏出现问题，我单位在接到正式通知后\_\_\_\_小时内响应，正常工作时间\_\_\_\_小时内到达现场进行检修，非工作时间\_\_\_\_小时内到达现场进行检修，解决问题时间不超过\_\_\_\_小时。全新设备在使用期间的质保及售后均按上述承诺执行。

**第四条 包装标准、包装物的供应与回收：**

1.所供设备均为原厂全新原包装。

2.带有包装物的设备、材料起吊或拆包装后，由负责安装的乙方通知甲方进行安装前的检验，符合包装标准后在行安装调试。

**第五条 合理损耗标准及计算方法：**设备在运输过程中的合理损耗由供方负责。

**第六条** 采购项目所有权自交付使用后时起转移，但甲方未履行支付价款义务前的采购项目属于乙方所有。

**第七条 供货时间：**自合同签订之日起\_\_\_\_日历天内供货并安装完成。

**第八条 运输方式及到达地和费用负担：**汽运、郑州市扶轮外国语高级中学指定地点、所有运输费用由乙方全权承担。

**第九条 检验标准、方法、地点及期限：**

1.产品应按照国家及有关部门的规定进行包装，以确保其安全无损地运抵供货安装地点。

2.在合同履行过程中，如某些事项需要甲方提供必要的配合措施而投标文件中没有明确的，乙方应当在合理的时间内，以书面的形式通知甲方，甲方同意后，应当以书面的形式回复乙方。如果乙方未作书面通知，由此而造成的损失全部由乙方承担；反之，如果甲方未按照其承诺提供配合，则造成的损失均由甲方承担。

3.产品运抵供货安装地点后，乙方应当通知甲方，甲方有权进行检验，对发现质量、数量等不符合约定的，有权要求乙方采取补救措施。甲方未检验或者未检验出问题的，并不免除乙方的任何质量义务。

4.乙方将标的物供货安装调试完毕后，甲方应在5个工作日内，严格按照合同的约定和约定的安装调试规范进行验收。

5.甲方有权对供货情况进行抽检。抽检不合格的，即使甲方此前未提出异议或者已经验收认可，乙方仍应承担质量不合格的全部责任。

6.甲方可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收，参与验收的投

标人或第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

7.项目验收合格，甲方应及时、完整、真实地签署《验收报告》。

8.项目验收不合格，乙方应当立即进行整改或者采取修理、更换、退货等补救措施。在约定的时间内整改或采取补救措施后仍不合格的，甲方报监管部门同意后，有权解除合同，解除合同的相关事宜按《合同法》等法律法规的规定处理。乙方在约定时间内整改或采取补救措施后达到合格标准的，甲方为其签署验收合格报告，但因此延误项目交付、交货时间的，乙方应当按本合同的约定支付违约金、赔偿损失。

**第十条** 采购项目的安装调试：乙方严格按照招标文件的供货方案及计划，在交付货物时应向甲方提供货物的所有相关资料，并现场进行安装调试和培训，所有安装调试培训等费用由乙方全部承担，并保证设备正常运转，否则按不能交货对待。

**第十一条** 付款方式及信息：

甲乙双方签订合同，支付资金根据财政拨付情况支付。

付款信息：

|           |  |
|-----------|--|
| 单位名称：     |  |
| 开 户 行：    |  |
| 账 号：      |  |
| 统一社会信用代码： |  |

**第十二条** 违约责任：

1.乙方所交付的货物品种、生产厂家、型号、规格、质量不符合国家规定标准或合同与投标文件响应要求的，或者乙方不能按时交付货物或不能完成系统安装、调试及不能完成投标文件其他服务条款的，乙方应向甲方支付违约金，甲方报监管部门同意后，有权解除合同。

2.乙方如逾期完成的，每逾期一日乙方应向甲方支付合同金额的 0.1%违约金。甲方无正当理由拒收货物、拒付货款，甲方应向乙方偿付拒收拒付部分设备款总额 0.1%的违约金；甲方如逾期付款的，每逾期付款一日甲方应向乙方偿付所欠合同金额 0.1%的违约金。

**第十三条** 合同争议的解决方式：本合同在履行过程中发生的争议，双方当事人协商解决，也可由有关部门调解；如协商不成可向合同签订地法院诉讼。

**第十四条** 本合同自双方代表签字并加盖公章后生效，本合同共计四份，甲方、乙

方各二份。

甲方：

乙方：

地址：

地址：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

签约时间： 年 月 日

签约时间： 年 月 日

## 第七部分 附件

### 第一章 投标文件组成

#### 第一部分 封面

#### 第二部分 资格文件

1. 资格承诺声明函（格式）
2. 反商业贿赂承诺书（格式）
3. 中小企业声明函（格式）

#### 第三部分 投标正文

##### 一、投标函（格式）

##### 二、报价文件

1. 开标一览表（格式）
2. 分项报价明细表（格式）

##### 三、商务文件

1. 法定代表人（负责人）身份证明书（格式）
2. 法定代表人（负责人）授权委托书（格式）
4. 中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料（格式）

5. 售后服务偏离表（格式）

6. 节能产品认证证书

7. 环境标志产品认证证书

8. 其他证明材料

##### 四、技术文件

1. 技术规格偏离表（格式）

2. 检测报告

3. 节能环保

4. 其他技术材料

## 五、其他

1. 投标人基本情况介绍

2. 其他资料

以上标注（格式）的提供统一格式，其他材料的格式不再统一要求。

封面（格式）

（采购单位）

（项目名称）

## 投标文件

采购编号（标段）：

供应商名称：（盖单位公章）：

供应商地址：

联系方式：

法定代表人或授权代表人：（签字或盖章）

\_\_年\_\_月\_\_日

## 资格承诺声明函（格式）

## 资格承诺声明函

致（本项目采购单位）及 XXX 公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为\_\_\_\_\_，注册地点为\_\_\_\_\_，统一社会信用代码为\_\_\_\_\_，法定代表人（单位负责人）为\_\_\_\_\_，联系方式为\_\_\_\_\_。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作

为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表（签名或盖章）：

日期：        年    月    日

注：1.投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2.投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

**反商业贿赂承诺书（格式）**

我公司承诺：

在本次招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府集中采购机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

公司法人代表（签名或盖章）：

法人授权代表（签名或盖章）：

投标经办人（签名或盖章）：

（公章）

年 月 日

## 投标函（格式）

## 投标函

采购项目名称：

致：郑州市公共资源交易中心：

\_\_\_\_\_（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，注册地址：\_\_\_\_\_。我方就参加本次投标有关事项郑重声明如下：

一、我方完全理解并接受该项目招标文件所有要求。

二、我方提交的所有投标文件、资料都是准确和真实的，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

三、我方承诺按照招标文件要求，提供招标货物的供应（或制造）及技术服务。

四、我方按招标文件要求提交投标文件、资料，文件有效期为开标之日起 90 日历天。

五、我方投标报价唯一。即在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。

六、如果我方中标，我方将履行招标文件中规定的各项要求以及我方投标文件的各项承诺，按《政府采购法》、《合同法》及合同约定条款承担我方责任。

七、我方理解，最低报价不是中标的唯一条件。

（投标人公章）

年     月     日

## 报价文件

## (一) 开标一览表 (格式)

采购项目编号:

|           |              |
|-----------|--------------|
| 投标人名称     |              |
| 项目名称      |              |
| 分包号       | 无            |
| 投标报价 (小写) | ¥:<br>单位 (元) |
| 投标报价 (大写) | 元整           |
| 交货期       |              |
| 交货地点      |              |
| 备注        |              |

投标人:

法人授权代表:

(投标人公章)

(签名或盖章)

年 月 日

说明:

1. 开标一览表按分包填列, 每一分包单独一张表开标一览表;
2. 开标一览表在开标大会上当众宣读, 务必填写清楚, 准确无误。
3. “交货期”、“交货地点”为实质性响应条款, 不填写或负偏离均导致废标。
4. 该表可扩展为其他分包。

## (二) 分项报价明细表 (格式)

采购项目名称、包号:

| 序号 | 货物名称  | 品牌及产地  | 规格及型号 | 原产地 | 数量 | 单价(元) | 合价(元) |
|----|-------|--------|-------|-----|----|-------|-------|
| 1  | 走梯公寓床 | 公寓床架   |       |     |    |       |       |
|    |       | 梯柜     |       |     |    |       |       |
|    |       | 衣柜     |       |     |    |       |       |
|    |       | 窗帘     |       |     |    |       |       |
|    |       | 鞋架     |       |     |    |       |       |
| 2  | 值班室家具 | 单人床    |       |     |    |       |       |
|    |       | 床头柜    |       |     |    |       |       |
|    |       | 值班室衣柜  |       |     |    |       |       |
|    |       | 值班室办公桌 |       |     |    |       |       |

|                                |  |             |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|
|                                |  | 值<br>班<br>椅 |  |  |  |  |  |  |
| 合计（即：投标总价；币种：人民币；单位：元）：<br>大写： |  |             |  |  |  |  |  |  |

- 注：1. 所有价格应按“招标文件”中规定的货币单位填写；
2. 投标总价应为以上各分项价格之和；
3. 单价、合价和投标总价为包干价，即三者均应包含货物的价款、包装、运输、装卸、安装、调试、技术指导、培训、咨询、服务、保险、税费、检测、验收合格交付使用之前以及技术和售后服务等其他各项有关费用。
4. 开标一览表的投标总价必须与项目报价表的投标总价一致。
5. “原产地”是指该产品的实际生产加工地，而非品牌总公司所在地。

法定代表人（负责人）身份证明书（格式）

采购项目名称：

致：（集中采购机构名称）：

（法定代表人或负责人姓名）在（投标人名称）任（职务名称）职务，  
是（投标人名称）的法定代表人（负责人）。

特此证明。

（投标人公章）

年 月 日

（附：法定代表人或负责人身份证扫描件）

**法定代表人（负责人）授权委托书（格式）**

采购项目名称：

致：（集中采购机构名称）：

（投标人法定代表人或负责人名称）是（投标人名称）的法定代表人（负责人），特授权（被授权人姓名及身份证代码）代表我单位全权办理上述项目的投标、谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签名负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人签名或盖章：

投标人法定代表人（负责人）签名或盖章：

（附：被授权人身份证扫描件）

（投标人公章）

年 月 日

## 中小企业声明函（格式）

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，不存在控股股本为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业以上声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

**残疾人福利性单位声明函（格式）**

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

## 监狱企业证明材料

供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

## 售后服务偏离表（格式）

| 序号                        | 目录 | 商务条款 | 响应商务条款 | 偏离情况 | 说明 |
|---------------------------|----|------|--------|------|----|
| <b>（一）售后服务要求偏离表</b>       |    |      |        |      |    |
| 1                         |    |      |        |      |    |
| 2                         |    |      |        |      |    |
| .....                     |    |      |        |      |    |
| <b>（二）免费保修期外售后服务要求偏离表</b> |    |      |        |      |    |
| 1                         |    |      |        |      |    |
| 2                         |    |      |        |      |    |
| .....                     |    |      |        |      |    |
| <b>（三）其他售后服务要求偏离表</b>     |    |      |        |      |    |
| 1                         |    |      |        |      |    |
| 2                         |    |      |        |      |    |
| .....                     |    |      |        |      |    |

备注：

1. “商务条款” 一栏必须填写招标文件中的商务需求内容。
2. “响应商务条款” 一栏必须详细填写供应商响应内容。
3. “偏离情况” 栏中应如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。
4. 报价一览表中填写的“交货期”必须与本表填写的“交货期”一致。如填写不一致，以报价一览表填写的“交货期”为准。

## 技术规格偏离表（格式）

采购项目名称、包号：

| 序号 | 货物名称  | 品牌及<br>原产地 | 规格及型<br>号 | 招 标 技 术<br>要 求 | 投 标 技 术<br>响 应 | 偏 离<br>情 况 | 说明 |
|----|-------|------------|-----------|----------------|----------------|------------|----|
|    | 走梯公寓床 |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    | 值班室家具 |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |
|    |       |            |           |                |                |            |    |

备注：

1. “招标技术要求”一栏应填写招标文件第四部分“具体技术要求”的内容；
2. “投标技术响应”一栏必须详细填写投标产品的具体参数，并应对照招标技术要求一一对应响应；
3. “偏离情况”一栏应如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。
4. 投标产品的技术参数应提供相应的证明资料，以证明投标人响应的真实性。证明资料包括制造商公布的产品说明书、产品彩页和我国政府机构出具的产品检验和核准证件等。投标人应在“说明”一栏中列出技术参数的证明资料名称，并指明该证明资料在投标文件中的具体位置。
5. 证明资料（均为原件扫描件）的提供要求：
  - （1）产品说明书或彩页应为制造商公布或出具的中文产品说明书或彩

页；提供外文说明书或彩页的，必须同时提供加盖制造商公章的对应中文翻译说明，评标依据以中文翻译内容为准，外文说明书或彩页仅供参考；产品说明书或彩页的尺寸和清晰度应该清晰可辨；

（2）我国政府机构出具的产品检验和核准证件应为证件正面、背面和附件标注的全部具体内容；产品检验和核准证件应该清晰可辨。

未达到以上提供要求的，评标委员会有权认定为不合格响应，其相关分数予以扣减或作废标处理。

6.评标委员会有权对以谋取中标为目的的技术规格模糊响应（如有意照搬照抄招标文件的技术要求）或虚假响应予以认定，并视情况经集中采购机构报市政府采购监督管理部门予以处罚。

## 第八部分 告知函

### 第一章 郑州市政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动！

政府采购合同融资是郑州市财政局支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号）和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》（郑财购〔2018〕4号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资入口”查询联系。