

青岛市政府采购

市北区2026年中小学(幼儿园)食堂设备 第1包

采 购 人：青岛市市北区教育和体育局

代理机构：创智维铁工程技术服务（青岛）有限公司

项目编号：SDGP370203000202602000031

日 期：2026年05月29日



目 录

第一章 招标公告	3
第二章 投标人须知前附表	5
第三章 投标人应当提交的资格证明文件	11
资格证明文件目录	11
第四章 采购需求	12
1. 项目说明	12
2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等）	12
3. 商务条件	57
第五章 评标办法	59
1. 相关要求	59
2. 评分标准	60
3. 政策加分以及计算方法	64
第六章 投标人须知	66
1. 招标依据以及原则	66
2. 合格的投标人	66
3. 保密	67
4. 语言文字、计量单位、时间单位、投标有效期以及投标费用	67
5. 踏勘现场	67
6. 询问及答复	68
7. 偏离	68
8. 履约担保	68
9. 采购代理服务费用	68
10. 招标文件	68
11. 投标文件的组成	69
12. 投标报价	71
13. 投标文件编制要求	71
14. 投标文件的修改、撤回与撤销	72
15. 投标文件加密、上传	72
16. 投标文件的递交	72
17. 质疑	72
18. 投诉	73
19. 其他需补充的内容	74
第七章 开标、资格审查、评标、定标	75
1. 开标程序	75
2. 开标	75
3. 评标委员会	75
4. 资格审查、评标程序	77
5. 资格审查	77

6. 评标.....	77
7. 澄清有关问题.....	79
9. 中标公告以及中标通知书.....	80
10. 不合格投标人或投标无效.....	81
11. 废标.....	81
12. 特殊情况处置程序.....	81
13. 违法违规情形.....	82
14. 违规处理.....	83
第八章 纪律要求.....	84
1. 对采购人的纪律要求.....	84
2. 对投标人的纪律要求.....	84
3. 对评标委员会成员的纪律要求.....	84
4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求.....	84
第九章 签订合同、合同范本.....	85
1. 签订合同.....	85
2. 追加合同金额.....	85
3. 货物质量与验收.....	86
4. 合同范本格式.....	86
第十章 投标文件格式.....	92

第一章 招标公告

青岛市市北区教育和体育局市北区 2026 年中小学（幼儿园）食堂设备公开招标公告

项目概况：

市北区 2026 年中小学（幼儿园）食堂设备招标项目的潜在投标人应在全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（<https://ggzy.qingdao.gov.cn>）本项目采购公告页面免费获取招标文件，并于 2026 年 06 月 23 日 09:30（北京时间）前递交投标文件。

一、采购项目基本情况：

采购项目编号（建议书编号）：SDGP370203000202602000031

采购项目名称：市北区 2026 年中小学（幼儿园）食堂设备

预算金额与最高限价：

本项目预算金额为 3500000.00 元，其中：第一包 1600000.00 元，第二包 1900000.00 元。本项目最高限价为 3500000.00 元，其中：第一包 1600000.00 元，第二包 1900000.00 元。

采购需求：详见采购需求

合同履行期限：详见采购需求

本项目是否接受联合体：本项目不接受联合体

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购的项目，投标人应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位；
3. 本项目的特定资格要求：
 - 3.1 招标公告发布之日前三年内无行贿犯罪等重大违法记录；
 - 3.2 通过“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）、“信用山东”（<http://credit.shandong.gov.cn/>）、“信用青岛”（<http://www.qingdao.gov.cn/credit/>）查询，未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为记录名单；
 - 3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；
 - 3.4 本项目不接受联合体；
 - 3.5 投标人可以选择 2 个包投标，但只能中 1 个包。

三、获取招标文件：

投标人须在开标前在青岛市政府采购网上注册并关注该项目。开标时间前在全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（<https://ggzy.qingdao.gov.cn>）本项目采购公告页面免费下载电子招标文件。代理机构不再发售纸质招标文件。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间、开标时间：2026 年 06 月 23 日 09:30

开标地点：青岛市市北区鞍山二路 48 号市北区公共资源交易大厅

五、公告期限：

招标公告发出之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜：

1. 公告媒介：本项目采购公告同时在青岛市政府采购网（www.ccgp-qingdao.gov.cn）和全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（<https://ggzy.qingdao.gov.cn>）上发布。
2. 投标文件提交方式：投标人应当在提交投标文件截止时间前，通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传投标文件。
3. 支持网上远程开标，投标人无需到现场参加开标会。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

联系人（采购人）：青岛市市北区教育和体育局

地址：山东省青岛市市北区明霞路 37 号

联系方式：0532-66751163

2. 采购代理机构信息

联系人（代理机构）：创智维铁工程技术服务（青岛）有限公司

地址：山东省青岛市城阳区上马街道蚕东路 80 号晶岳广场

联系方式：0532-85666692

3. 项目联系方式

项目联系人（代理机构）：田茹

联系方式：0532-85666692

如有询问，请在全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统

（<https://ggzy.qingdao.gov.cn>）本项目采购公告页面在线提交。询问及答复的内容在上述公告页面查看。

发 布 人：创智维铁工程技术服务（青岛）有限公司

发布时间：2026 年 05 月 29 日

注意事项

供应商参加公开招标方式政府采购项目电子投标注意事项系统使用指南

第二章 投标人须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1	采购人	青岛市市北区教育和体育局
2	采购代理机构	创智维铁工程技术服务（青岛）有限公司
3	项目名称	市北区 2026 年中小学（幼儿园）食堂设备
4	分包及中标规定	☐ 本项目不分包。 ☐ 本项目分为多个包，投标人可以选择多包投标，投标人中标包数不受限制。 ☒ 本项目分为多个包，投标人可以选择多包投标，但投标人最多只能中标 1 个包。若同一投标人在 2 个及以上包的投标排名均第一的，按照以下规则确定中标供应商：由评标委员会根据包组从前往后的顺序确定该投标人所成交包组，该投标人仍可参与剩余包组的排名，但不得成为中标人，剩余包组由排名次之的投标人中标，以此类推。
5	资金来源以及资金构成	预算金额：3500000.00 元，其中：第一包 1600000.00 元，第二包 1900000.00 元。资金来源：财政投资，出资比例：100%
6	是否接受联合体投标	☒ 不接受 ☐ 接受，应满足下列要求：
7	投标有效期	自投标截止之日起 90 个日历天。
8	踏勘现场	☒ 不组织，自行踏勘 ☐ 组织，
9	履约保证金	☒ 不需要 ☐ 需要交纳，履约担保的金额：成交合同金额的 % （履约保证金允许以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交）
10	采购代理服务费用支付	☐ 无需支付 ☐ 采购人支付 ☒ 中标人支付，代理费：第一包 21600 元，第二包 24900 元
11	构成招标文件的其他材料	无
12	招标文件的澄清和修改	招标文件的澄清和修改内容详见青岛市政府采购网（ www.ccgp-qingdao.gov.cn ）及全国公共资源交易平台（山东省·青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（ https://ggzy.qingdao.gov.cn ）本项目招标公告页面，投标人应密切关注上述公告页面的最新澄清信息。澄清和修改一经发布，视为投标人已收到。
13	投标截止时间	详见招标公告。
14	招标文件的质疑	招标公告公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。

15	是否允许递交备选投标方案	☒ 不允许 ☐ 允许。要求：只有中标人所递交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求的投标方案，采购人可以接受该备选投标方案。
16	投标报价的范围	含税全包价
17	投标报价的次数	本次投标报价为一次不得更改报价，投标人只有一次报价的机会。投标报价（即开标报价）不得有选择性报价和附有条件的报价，且不得高于预算金额或最高限价。
18	面向中小企业预留情况及小微企业报价扣除标准	☒ 本包为面向中小企业预留份额的采购包，专门面向中小企业采购，有关要求详见采购公告和第三章。小微企业不享受价格折扣优惠。 ☐ 本包为面向中小企业预留份额的采购包，要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到一定比例，有关要求详见采购公告和第三章。小微企业不享受价格折扣优惠。 ☐ 本包为面向中小企业预留份额的采购包，要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业，有关要求详见采购公告和第三章。小微企业不享受价格折扣优惠。 ☐ 本包为非专门面向中小企业预留份额的采购包。小微企业报价扣除标准如下： 1.按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）规定，对小微企业报价给予%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。 2.大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的（联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额应当占合同金额30%以上），报价给予%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。
19	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业及所属行业对应的中小企业划型标准	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：工业；所属行业对应的中小企业划型标准：从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。
20	节能环保产品优先采购优惠标准	☐ 采用最低评标价法的项目：对属于优先采购的节能、环境标志产品给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。 ☒ 采用综合评分法的项目：对属于优先采购的节能、环境标志产品加分幅度详见评分标准。 ☐ 本项目无优先采购的节能、环境标志产品。

21	确定核心产品	☐ 属于单一产品采购项目。 ☒ 属于非单一产品采购项目，其中多功能切菜机为核心产品。
22	进口产品投标	☒ 不允许 ☐ 允许，产品名目清单： 根据《关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）要求，政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。
23	样品	☐ 不需要 ☒ 需要，样品要求如下： 1.样品：招标文件中带“※”标注的货物为投标人开标时应提供的样品。 2.样品的生产、安装、运输费、保全费等一切费用由投标人自理。 3.送样截止时间：同投标文件递交截止时间， 4.送样送达地点：青岛市市北区鞍山二路 48 号市北区公共资源交易大厅。逾期送达或未送达到指定地点的拒绝接收。 5.投标人应按照采购代理机构的要求摆放样品并做好展示，样品不能有投标人的标识及品牌，样品将进行统一编号。 6.若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括电源线等一切辅助设备），届时因投标人自身原因未能演示的，后果自负。 7.宣布评标结果前，投标人不得将样品整理、装箱或者撤离展示区；遇到特殊情况需要对样品进行整理、装箱或者移动样品的，投标人必须书面提出申请，采购代理机构同意后方可移动样品。评标委员会已经确定投标人投标无效或者废标的，投标人签字确认后可以进行样品整理、装箱或者撤离展示区，但不得影响或者损害其他投标人的样品，否则将承担相应的法律责任。 8.宣布评标结果后，对于未中标人提供的样品，应当及时退还或者经未中标人同意后自行处理；对于中标人提供的样品，中标人与采购人、采购代理机构共同清点、检查和密封样品，由中标人送至采购人指定地点进行保管、封存，并作为履约验收的参考。 说明：投标人不按上述要求提交样品、不服从现场工作管理的，样品评分项将被扣分或按“0”分处理。
24	投标（响应）编制（含保存、签章、修改、撤回、上传等操作）	投标人使用【青岛市公共资源投标文件制作工具】编制电子投标文件。 在招标文件的第十章投标文件格式的附件中标示的“公章”“印章”处，分别签单位公章、个人印章。操作详见“青

		岛市公共资源交易电子服务系统> 首页> 下载中心> 系统使用指南>政府采购交易系统操作说明（投标人端）”。 特别提示：1、制作投标文件时，单项绑定 pdf（word）文件时无需再电子签章，单项绑定的 pdf（word）文件不再作为投标内容上传。 2、 投标文件制作完成后，系统自动合成资格审查部分、商务部分、技术部分三个 pdf 投标文件。投标单位需要按照招标文件要求，在上述三个 pdf 投标文件上进行电子签章，并上传。（单项绑定的 pdf（word）不再上传） 3、 若供应商在提交投标（响应）截止时间前撤回文件，视为放弃参与投标，如需再次投标需要重新上传投标（响应）文件；若供应商需修改投标（响应）文件，则需先撤销上传，再撤销签章，再作修改，修改后需再次生成并签章投标（响应）文件，签章完成后，可点击【预览待评审文件】，对已完成签章的投标（响应）文件进行检查，检查无误后再次上传此次修改后的投标（响应）文件。例如：供应商在上传投标（响应）文件后需修改报价明细表内容，则需先撤销上传的投标（响应）文件，再撤销签章，修改完成后，再次生成并签章投标（响应）文件，签章完成后，可点击【预览待评审文件】，对已完成签章的投标（响应）文件进行检查，检查无误后再次上传此次修改后的投标（响应）文件。
25	制作完成后的投标（响应）预览	投标人对投标（响应）完成签章后，可点击【预览待评审文件】，对已完成签章的投标（响应）文件进行检查，检查无误后上传投标（响应）文件。
26	投标文件加密、上传	通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传时，系统通过投标人当前使用的 CA 数字证书自动加密电子投标文件。 电子投标文件上传成功后，系统出具上传凭证，投标人可以下载保存。 上传投标文件后，项目开标前，对 CA 证书进行过任何变更，原已上传的投标文件将因密钥不匹配导致无法正常解密开标，请务必重新上传投标文件。 CA 证书变更情形包括但不限于： CA 证书更新（含证书到期后的延期操作）、CA 锁信息修改、新增 CA 锁关联的社会统一信用代码； CA 锁补办（包括因丢失、损坏等原因重新办理 CA 锁）。未重新上传的，投标文件将无法参与解密开标，由此产生的投标失败及全部后果均由投标人自行承担，请务必高度重视！
27	投标人签到及电子投标文件解密	支持网上远程开标，投标人无需到现场参加开标会。若到现场开标，应携带上传投标文件的 CA 数字证书及可登录互联网的电脑设备以确保网上开标。开标注意事项详见“青岛市公共资源交易电子服务系统>首页> 下载中心> 系统

		使用指南>电子投标开标注意事项” 1.投标人在线签到：在投标截止时间前 1 小时内通过 CA 数字证书进行在线签到，未在线签到的投标无效。 2. 投标人接到解密提示后，应当在规定时限内通过 CA 数字证书对电子投标文件开始解密。
28	开标时间及开标地点	详见招标公告。
29	评标委员会	评标委员会共 5 人，其中：采购人代表 1 人，评审专家 4 人；
30	评标方法	综合评分法
31	是否授权评标委员会确定中标人	☐否，评标委员会确定 1 名中标候选人。 ☒是，评标委员会确定 1 名中标人。
32	中标公告	中标结果在青岛市政府采购网及全国公共资源交易平台（山东省 青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统公告，公告期限为 1 个工作日。 中标结果公告中，同时对中标供应商提供的中小企业声明函（若有）进行公告。
33	其他需补充的内容	其他需补充的内容
33.1	书面形式的定义	数据电文形式与纸质形式的招标投标活动具有同等法律效力。数据电文形式包括文字的打印或复印件、传真、信函、电传、电报、电子邮件等可以有形表现所载内容的电子文档，青岛市政府采购网及青岛市公共资源交易电子服务系统发布的招标公告、招标文件及发出的澄清、答疑、变更等各类公告。
33.2	相关评标标准认可要求	潜在投标人的资质、业绩、荣誉（获奖）及相关附件须在青岛市公共资源交易电子服务系统上传并公示（上传后将无法删除），制作投标文件时上述材料只能通过系统选取，否则在电子评标时不予认可。
33.3	电子签名	可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。电子签章是电子签名的一种表现形式，利用图像处理技术将电子签名操作转化为与纸质文件盖章操作相同的可视效果。
33.4	分包和非主体、非关键性工作	☒不允许 ☐允许，供应商根据采购文件载明的标的采购项目实际情况，拟在成交后将成交项目的非主体、非关键性工作交由他人完成的，应当在响应文件中载明。
33.5	监督和管理	本次招标投标活动以及相关当事人应当接受财政部门依法实施的监督和公共资源交易综合管理部门的管理。
33.6	关注	潜在供应商须递交响应文件截止时间前在青岛市政府采购网（ www.ccgp-qingdao.gov.cn ）上注册并关注该项目，否则无法上传电子响应文件。
33.7	优惠率的解释	项目采用优惠率报价的,优惠率是指在采购文件约定的基

		准价基础上进行下浮的比例。例如供应商填入 0.2（20%优惠率）则优惠后的报价 = $(1-0.2) \times \text{基准价}$。
33.8	异常低价投标（响应）审查程序	政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序： 1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50% 的，即投标（响应）报价 $< \text{全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值} \times 50\%$； 2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50% 的，即投标（响应）报价 $< \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价} \times 50\%$； 3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45% 的，即投标（响应）报价 $< \text{采购项目最高限价} \times 45\%$； 4. 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。
33.9	其他需补充的内容	1. 投标人请在开标截止时间前在青岛市政府采购网（www.ccgp-qingdao.gov.cn）上注册并登录后进行网上投标报名，未在网上报名或网上报名不成功的，无资格参加投标。 2. 获得招标文件的投标人凡对本招标文件提出询问和质疑的，请在全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（http://ggzy.qingdao.gov.cn）本项目采购公告页面提出，并告知代理机构工作人员。 3. 关于本项目的修改、澄清、补充内容及对招标项目的暂停、延期通知等情况，均在全国公共资源交易平台（山东省青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统、青岛政府采购网进行网上公示。供应商有义务自行查阅或于开标前向代理机构电话询问确认，未按要求查阅者自行承担相应后果，恕不予单独告知。 4. 投标人所投的所有货物均由中小微企业制造（货物由中小微企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标）的，即可享受本项目落实的中小微企业扶持政策，采购项目包含多种标的物的，货物制造商的相关信息应全部列入《中小企业声明函》，并由参与本项目投标人出具并加盖供应商公章。投标人所提供的货物包括大型企业制造的，不享受本项目落实的中小微企业扶持政策，提供的所有货物制造商必须都为中小微企业才可享受本项目落实的政策优惠。 5. 采购代理服务费用：参照原国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980 号）收费标准收取，采购代理服务费由投标人在报价时综合考虑，投标报价中不单独列项。

第三章 投标人应当提交的资格证明文件

资格证明文件目录

序号	证明材料名称	提供形式	备注	必须提交
1	营业执照、登记证书、执业许可证等	电子文档		是
2	在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录、具有良好商业信誉和健全财务会计制度、具有依法缴纳税收和社会保障资金良好记录的声明函	电子文档		是
3	中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位）声明函	电子文档		是
4	(根据具体项目情况可添加资格证明材料)	电子文档		否

备注：

开标时，必须提交的证明材料未提交或提交不全的视为资格审查不合格。

投标人的资格证明材料应当真实、有效、完整，字迹、印章要清晰。

第四章 采购需求

1. 项目说明

1.1 本章内容是根据采购项目的实际需求制定的。

1.2 货物必须为合格产品，质量达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，中标人供货时应当提供有关货物的合格证明材料等。

1.3 投标人应保证货物是全新、未使用过的合格产品。并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。中标人应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养后，在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物质量保证期内卖方应对由于设计、工艺或者材料的缺陷而发生的任何不足或者故障负责。所投产品应提供详细的技术资料，应有检测报告等详细资料。

1.4 进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

政府采购应当采购本国产品。采购人确需招标采购进口产品的，应在招投标活动开始前，按照财政部《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）文件规定办理审核手续，通过财政部门审核后，方可招标采购进口产品，否则采购人不得招标采购进口产品，投标人不得提供直接进口或者委托进口产品（包括已进入中国境内的进口产品）。采购人或采购代理机构在采购进口产品时不得拒绝国产相同质量产品的制造商或代理商参与投标。

1.5 根据财政部等三部门《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》要求，政府采购货物、工程和服务项目中涉及商品包装和快递包装的，要参考包装需求标准，在采购文件中明确政府采购供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求。

2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等）

详见附录1。

采购明细详细内容附件：

第一包：青岛广源学校食堂设备采购

青岛广源学校						
序号	功能间	设备名称	规格型号	数量	单位	技术参数
1	更衣室	更衣柜	900*420*1800mm	6	台	1、材质：1.0mm 厚冷轧钢板，六门（上下各三门），柜内可调搁板一层，柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固，门框连接处的前部表面满焊焊接，配有门锁；

						2、静电粉末喷塑。
2		洗手盆	500*500*800mm	2	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
3		干手器	≥ 248*160*470mm	2	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
4		晨检仪	台式	1	台	★1、需满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”中学校食堂从业人员晨检里的数据采集要求； 2、显示器尺寸≥13.3 英寸；分辨率≥1920*1080PPI 3、可通过人脸识别对从业人员进行身份认证； 4、需具备体温测量功能，体温异常时预警提醒； 5、需具备自动抓拍从业人员手部正反两面晨检照片的功能； 6、需具备 AI 识别功能，自动识别并预警手部涂抹指甲油、佩戴戒指、明显创伤等异常情况； 7、通讯接口：USB2.0, RJ45, 内置 WiFi, 可选配集成或外接 4G、5G 通信模块，实现数据传输、远程通信等功能； ★8、数据接口：具备接口对接能力，需将晨检记录、晨检招标等数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。
5		紫外线杀菌灯	悬挂式	2	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
6	工具间	拖把池	1000*600*1200mm	2	个	1、配有 4 个 360° 带刹车万向轮脚轮，方便清洁卫生及移动位置。 2、带有折叠挂钩 25 个，拖把固定卡口 25 个，支架采用≥1.2mm 厚不锈钢方管，一键排污水。 3、池体尺寸：1000*600*1200mm。
7	检测室	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。

8	干手器	$\geq$ 248*160*47 0mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
9	双层工作台	1200*700*800mm	1	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
10	农残检测仪	12 通道	1	台	1、抑制率显示范围 0%~100%，不低于四核高性能处理器，显示方式 7 英寸液晶触摸屏显示，通道间差小于等于 1.0%，检测下限 0.1~3.0mg/kg，透射比准确度 $\pm$ 1.5%，内置热敏打印机串口 5v 打印，透射比重复性小于等于 0.5%，光源超高亮发光二极管，抑制率示值误差小于等于 10%，抑制率重复性小于等于 0.5%，漂移小于等于 0.005Abs/3min。 2、充电器 2A 锂电池充电器，电压 220V 50Hz。
11	※智能电子秤	称重量 $\geq$ 150kg	1	台	★1、满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”食材订单验收模块相关功能要求，能接入“市北区中小学校食堂数字化管理系统”并完成验收相关的数据采集与传输，并支持后续数据接口升级与适配，应配备触摸显示屏、秤盘、前后（上）置摄像头等部件，具有标签打印、扫码枪等接口； ★2、需具备称重拍照等验收功能，对验收人员进行拍照或识别、对食材进行称重和拍照等； ★3、需具备食材称重后的一键入库功能和一键出库功能，对于即入即出的食材，电子秤验收时需支持一键出入库功能； 4、称重能力：称重量不低于 150kg，分度值 $\leq$ 50g； 5、秤盘台面：不小于 500mm*400mm； 6、传感器：采用高精度应变式传感器，具备抗偏载、过载保护功能； 7、显示屏：采用高清 LCD 触摸屏，分辨率不低于 1920 $\times$ 1080PPI，支持背光显示； 8、摄像头：前置不低于 200 万像素，后置不低于 500 万像素（带 LED 补光灯）； 9、网络通讯：支持 Wi-Fi 5G/2.4G 双频、以太网口（RJ45），可选 4G/5G 模块（用于无网环境）； 10、支持 AC 220V 供电与内置锂电池双模式，续航时间 $\geq$ 8 小时； 11、等级：IP54 防尘防水，秤台不锈钢材质，易清洁、耐腐蚀。

12		AI 盒子	≥20TOPS 算力	1	台	1、CPU:4 核 64 位处理器+AI 处理器; 1 个 DaVinciV300 AI core, 主频 1.224GHz; 4 个 TAISHANV200M 处理器核, 主频 1.6GHz; 2、AI 算力: ≥20TOPS 算力; 3、内存: LPDDR4X: 12GB, 速率: 4266Mbps; 4、储存: 配置 128G 硬盘; 5、网络: 2*RJ45 千兆网口; 6、显示: 2* HDMI TX 2.0 输出, 最大支持 4K@60FPS 7、电源: 交流 220V 电源输入接口; 8、外观尺寸: 430*250*44mm; 9、可接入推流路数(摄像头) 32 路, 6 路摄像头实时 AI 分析, 12 路摄像头轮循 AI 分析;; ★10、具备接口对接能力, 需将相关数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。 11、支持识别违规行为有: 未戴帽子、未戴口罩、未戴手套、未穿戴厨师服、玩手机、发现老鼠、抽烟。
13	主食库	米面架	1200*600*300mm	6	个	1、材质: 304 不锈钢; 2、台面及支架均为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管焊接而成, 平台钢管间隙为 20mm。
14		平板车	900*600*900mm	10	辆	1、材质: 304 不锈钢磨砂板, 平板板需防滑; 2、面板采用 1.5mm 厚不锈钢, 层面底加强筋采用 38*38 方管 1.5mm 厚, $\Phi 38*1.5$ mm 钢管冷弯成型把手; 3、带两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车。
15		面粉车	500*500*600mm	2	辆	1、材质: 采用 304 不锈钢磨砂板; 2、1.5mm 厚不锈钢板, 边框折成 25*25mm 方管状; 3、采用 1.5mm 厚, $\Phi 38$ mm 不锈钢冷弯成型把手; 4、带两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车。
16	副食库	四层货架	1200*500*1550mm	4	个	1、材质: 采用 304 不锈钢材质; 2、层板厚 1.5mm, 层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固; 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管, 立柱与层板焊接牢固, 横通采用 1.5mm 厚, 38*25mm 不锈钢方管; 4、配有四个不锈钢调节脚。
17	冰箱存放库	四门冷柜	1220*765*1965mm	4	台	1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜; 2、制冷方式: 风冷, 制冷范围: -5℃至-18℃, 保鲜范围: -5℃至+4℃, 双压缩机, 能效等级: 二级及以上; 3、微电脑数显控制系统, 整体聚氨酯发泡, 箱体保温发泡厚度 60mm; 底板一次拉伸成型, 内外材质为 0.6mm 厚 304 不锈钢制作, 内隔网层为 $\Phi 6$ mm 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间, 门合页采用缓冲式合页, 该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作;

						4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮； 5、电压：220V，总功率：约 380W
18	副食粗加工间	双层工作台	1800*800*800mm	1	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
19		双星水池	1200*600*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
20		洗菜机	1200*800*880+100mm	1	台	1、整机采用 1.2mm 厚 304 不锈钢材料制作而成； 2、一键式启动，清洗时间可定时 1 到 9 分钟，可清洗蔬菜表面的泥沙； 3、功率/电压：约 1.5kW/220V。 4、洗涤能力：100kg/h。
21		去皮机	生产能力：360kg/h	1	台	1、不锈钢材质加工制作； 2、茎类蔬菜清洗去皮，毛刷采用尼龙丝材质，耐酸碱耐腐蚀，符合食品加工卫生要求； 3、有平毛和凹凸形毛刷辊，满足不同物料的清洗； 4、带有 Φ40mm 排污管，将污水排出； 5、电压：380V，功率：约 1.1kW，外壳 304 不锈钢 1.2mm 厚； 6、配有 4 个移动脚轮。
22		●多功能切菜机	产量：300-1000kg/h	1	台	1、功率/电压：约 1.3kW/220V~50Hz； 2、用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 3、刀头：为双刀头型切菜机，每个刀头可独立工作又可同时工作； 4、切割：丝(2-6mm)、丁(8-20mm)、片(厚 2mm 以上)、段(1-60mm)； 5、材料及工艺处理：设备整机及支架采用不锈钢材料，板材厚度为 1.2mm； 6、设备双机头须配有打开罩门自动停机安全防护装置； 7、设备配有移动脚轮 4 个，方便设备的移动。
23		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。

24	肉类加工间	紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
25		商用开水器	容积：≥90L	1	台	1、电压：380V 功率：约 9kW； 2、出水：两开； 3、产水量：开水 90L/h； 4、过滤等级：3 级过滤； 5、材质：①门板及面板采用不锈钢，厚度 0.8mm；②水槽采用食品级 304 不锈钢，厚度 0.8mm；③水胆采用食品级 304 不锈钢，厚度 1.0mm； 6、安全技术：①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀，确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质，确保加热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器，时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀，遇上水压或电压过低时，自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水，安全可靠。
26		双层工作台	1200*700*800mm	1	个	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
27		双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
28		肉片肉丝机	产量：≥220kg	1	台	1、电压：220V，功率：约 0.55kW*2； 2、切割厚度：2.5-40mm（不可调节，可换刀）； 3、全不锈钢机身，板材厚度为 1.2mm，经久耐用，刀具无外露，防水防锈，防护罩，机器带脚轮，方便移动。
29		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
30		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管

						长度 1200mm，设备须配有灯罩。
31	海鲜加工间	杀鱼台	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
32		单星水池	500*500*600mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
33		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
34		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
35	副食热加工间	双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
36		四层货架	1200*500*1550mm	2	个	1、材质：采用 304 不锈钢材质； 2、层板厚 1.5mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用 1.5mm 厚，38*25mm 不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚。
37		双层工作台	1800*800*800mm	4	个	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
38		商用电磁灶	1100*1200*800+470mm	7	台	1、材质：外壳及框架采用 304，1.2mm 厚不锈钢材质制作而成； 2、规格（长*宽*高）：1100*1200*800+470mm，所配锅的口径不小于 900mm； 3、功率/电压：约 25KW/380V； 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关，方便耐用；

						5、有定时关功能，时间可设置到秒； 6、配双显示屏，有定温功能，定温为变频定温； 7、有预约开功能，时间可设置到秒； 8、有编程烹饪功能，有五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也可以预约执行；大大节省人工，并确保菜品一致； 9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小，从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用； 10、功率实时显示；方便火候掌控； 11、数字电表功能，可以显示累计用电量； 12、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。
39		汤锅	80L	1	台	1、内外采用 304 不锈钢 1.0mm 厚材质，内部填充优质保温材料,该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、智能控温,自动断电,自动保温，断电后可持续保温，自由调节温度（30℃至 110℃）； 3、防烫把手,配桶盖； 4、功率：约 12kW，电压：380V； 5、汤桶直径 600mm。
40		调料车	12 缸	4	辆	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板材，整体采用≥1.2mm厚不锈钢，层面底加强筋，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作,长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害； 2、配 4 个脚轮，方便移动； 3、配 12 个调料缸； 4、Φ25*≥1.2mm 弯管扶手。
41		油烟净化一体罩	约 25 m²	1	套	1、设备采用 304 不锈钢壳体、厚度≥1.0mm 厚，烟罩受力部位厚度≥1.2mm 厚，上下分体结构，分为净化主机、吸烟罩和风机。 2、电源采用智能数字高频高压电源，主要部件包括高压变压器及控制电路，具有过压过流保护、负载短路保护、负载闪络保护、打火保护、负载开路保护、放电极油垢清洗提示等重要保护功能。 3、风机采用大抽力低噪音外转子风机，电压：380V，功率：1.5KW/台；排风量≥6000m³/h。每台一体机长度 2.2 米-2.5 米，具体长度根据现场实际情况配置，满足排烟需求。 4、电场采用圆筒蜂窝电场，25mm 宽极距，采用可伸缩不锈钢顶针连接高压电场,高压输出绝缘子为陶瓷材质。 5、带有轻质不锈钢隔水板以及合金密网，阻挡大的

						油烟颗粒。 6、安装高效节能 LED 防爆照明灯，铝合金灯体+钢化玻璃灯罩。 7、智能控制面板带有液晶显示屏和物理按键，显示运行电流和运行状态，具有故障显示功能。 8、符合《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）和 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》的要求。 9、配有双瓶组厨房自动灭火系统整套系统包含自动机械控制箱、药剂罐（根据各保护距离配置）、氮气瓶（启动源）、探测器（感温熔断片）、喷嘴及喷嘴帽、远距离控制手拉开关、不锈钢管（穿钢丝）及（喷药剂）；氮气贮存压力有压力显示，有效监测氮气是否泄漏；喷嘴由涡旋嘴芯、过滤网、喷嘴帽构成，全部为 304 不锈钢材料，防腐蚀，防黏连；厨房食用油专用灭火药剂：无色、无味、无毒、无污染、易清洗、绿色环保；药剂喷洒完毕，水流联动阀工作，继续喷水降温，防止复燃。
42		双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
43	主食制作间	和面机	和面量：≥50kg/次	1	台	1、箱体采用 2.0mm 厚不锈钢板材，底座外壳 1.0mm 厚不锈钢板材，箱内搅拌器采用 304 不锈钢材质，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、电压:380V,功率:约 2.5kW,铜芯电机； 3、具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油； 4、配有揭罩盖自动停机装置，取下或打开罩盖后 2s 内停止运转，安全系数高。
44		压面机	生产能力：≥350kg/h	1	台	1、材质用料：机身外壳 304 不锈钢磨砂板材，厚度 1.2mm，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、功率/电压:约 2.2kW /380V； 3、性能:面团输送、折叠和揉压自动连续完成,卫生安全，防水防潮铜绕阻电机； 4、配有 4 个移动脚轮，具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油。
45		搅拌机	容积：≥20L	1	台	1、机身为铸铁成型； 2、电压/功率：220V/约 1.1kW, 2.0mm 厚 304 不锈钢

						整体拉伸料桶，带防护网； 3、配备：三种款式搅拌器，搅拌器采用 304 不锈钢材质，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮。
46		斩拌机	容积：≥20L	1	台	1、材质用料：机身外壳采用 304 不锈钢磨砂板材，厚度 1.0mm，配有 4 个移动脚轮两个带刹车功能，脚轮支架采用不锈钢材质，带开盖把手； 2、功率/电压：约 1.5kW/380V； 3、功能：可将蔬菜、无骨肉类分别一次性打碎为菜馅、肉馅，也可将蔬菜与肉类合并打碎搅拌为菜馅； 4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮、揭罩盖自动停机装置、带有安全防护网； 5、机器接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。
47		面案工作台	1800*800*800mm	2	个	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
48		醒发箱	550*710*1950mm	1	台	1、层数：15 层； 2、材质：整体 304 不锈钢 1.2mm 厚板材制作，门带有双层钢化玻璃可视口，接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 3、功能：具有电源指示、定时设置指示，电压/功率：220V/约 2.6KW。
49		饼盘车	12 层	1	台	1、材质：304 不锈钢； 2、车身采用 1.2mm 厚不锈钢方管焊接制作，层间距为 100mm； 3、两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
50	主食热加工间	电饼铛	700*850*970mm	4	台	1、整体采用 1.2mm 不锈钢材质； 2、大面积封闭加热，机械控温； 3、锅沿高度 6cm； 4、功率/电压：约 5kW /380V； ★5、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
51		电烤箱	1220*800*1500mm	1	台	1、全不锈钢外壳，厚度 1.0mm，内壁采用钢板，耐高温钢化玻璃可视炉门，自动闭门设计，把手具有防烫功能； 2、配有防爆照明灯； 3、全封闭式整体环保耐高温材料； 4、精确控温装置，温度可调范围：+20~+300℃；

						5、具有烤制完成提示，配有超温安全保护；万向脚轮； 6、功率：约 19KW，电压：380V； 7、配备 6 个烤盘； ★8、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
52		蒸饭箱	1150*800*1680mm	6	台	1、产品左右式双门（每门 12 层），配有不锈钢蒸盘：米饭盘 24 个、馒头盘 24 个、采用一次冲压成型工艺，配有阻热式门把手； 2、材质：整体板材采用 1.2mm 厚 304 不锈钢，下配脚轮，便于移动，配有不锈钢自动供水功能，不锈钢水箱，水箱清理方便不藏污渍；具有自动调压泄压装置，安全汽压 0.02MPa，加热管采用防爆不锈钢制，箱体整体为环保隔热材料，接触食品的零部件严格采用符合食品卫生标准的材料制作； 3、具有对触及带电部位的防护措施、耐潮湿防水，器具具有足够的稳定性以及机器护罩有足够强度并可可靠固定防止发生人身伤害，箱体内部有加强支撑； 4、触摸屏控制，具有“运行、加热、缺水、保温”等运行状态显示功能，可实时显示蒸柜内温度和运行时间，蒸柜温度可调； 5、功率/电压：约 2*12kW/380V。 ★6、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
53		不锈钢排气罩	约 20 m²，按需定制	1	套	1、材质：整体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢磨砂板材制作而成； 2、隔油网 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3、内置过滤设施，配优质防爆灯，功率：约 100W，电压：220V。
54	二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
55		干手器	≥ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
56		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。

57	备餐间	紫外线杀菌灯	悬挂式	5	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
58		双层餐车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢，层板为 1.5mm 厚不锈钢磨砂板； 2、层面底加强筋，材料为 38*38mm 厚 1.2mm 不锈钢方管； 3. 两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。 4、Φ25*1.2mm 弯管扶手。
59		五格保温售饭台	1800*700*780mm	6	台	1、整体采用 1.5mm 304 不锈钢板材，下层隔板为 1.2mm 不锈钢板，四根支撑立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡； 3、电压/功率：220V/约 3KW。
60		售饭工作台	1800*700*780mm	4	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板，厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢管。 4、面板及层板下用 1.2mm 厚不锈钢方管加固； 5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
61		食品留样柜	≥ 590*695*1920mm	1	台	1、容积：300L，可视钢化玻璃门； 2、功率、电压：约 200W/220V； 3、箱体内外用 0.8mm 厚板制作，内隔层为 4 层； 4、整体发泡，冷气 360 度循环，立体保鲜，带锁； 5、整体采用 304 不锈钢材质，板材厚度为 0.8mm。
62		保洁柜	1200*500*1800mm	6	个	1、材质：304 不锈钢磨砂板； 2、层板、底板、顶板、侧板、背板及门板厚度 1.5mm； 3、推拉门； 4、配有四个不锈钢调节脚。
63		留样盒	容量 ≥ 550mL	30	个	留样专用，1.0mm 厚优质 304 不锈钢材料制作而成，带盖。
64	洗消间	收碗车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢，层板 1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、层面底设加强筋，材料为 38*38mm 厚度 1.2mm 不锈钢方管； 3、底部带刹车尼龙轮； 4、Φ32*1.2mm 弯管扶手； 5、槽口深度 350mm，带 Φ32mm 排水阀。
65		浸泡池	1000*700*800mm	4	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙

						头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
66		移动洗刷池	1000*700*800mm	2	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 400mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。
67		洗碗机	3700*850*1950mm	1	台	1、全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度、进水、加热，监控设备运行状态； 2、设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部； 3、输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿； 4、自动进水，智能温控； 5、输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停； 6、食品级 304 不锈钢材质，外壳板材厚度 1.2mm； 7、最大洗涤量≥3000 碟/小时，变频可调； 8、每次清洗最大耗水量≤450 升/小时； 9、上下交叉式双道喷淋清洗； 10、电压/功率：380V/约 55KW。
68		排气罩	3800*1200*500mm	1	套	1、配优质防爆灯，防爆灯 100W,电压 220V； 2、整体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢磨砂板材制作而成。
69		食具消毒柜	1300*650*1970mm	6	台	1、功率/电压：约 4.4kW /220V； 2、用料材质：整体采用 304 不锈钢 1.0mm 厚板材； 3、配不锈钢调节支撑腿 4 个； 4、产品具有智能电脑操控系统，热风循环消毒系统，温度在 50-150℃ 范围内任意设定，保障安全系数，可视窗口，消毒温度：125℃-150℃。
70		商用开水器	容积：≥90L	1	台	1、电压：380V 功率：约 9kW； 2、出水：两开； 3、产水量：开水 90L/h； 4、过滤等级：3 级过滤； 5、材质：①门板及面板采用不锈钢，厚度 0.8mm；②水槽采用食品级 304 不锈钢，厚度 0.8mm；③水胆采用食品级 304 不锈钢，厚度 1.0mm； 6、安全技术：①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀，确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质，确保加热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器，时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀，遇上水压或电压过低时，自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水，安全可靠。

71	一楼餐厅	四人餐桌椅	1200*1700*760mm	120	张	1. 连体式四人餐桌椅，配四个圆凳与餐桌连体可收纳。 2. 材质：桌面采用厚度$\geq 12\text{mm}$E0 抗倍特板。耐干热(180°C)外观光泽不低于 3 级，其他不低于 4 级，耐磨性能 3 级，抗大球冲击、落球高度 100cm(最小值)，直径 10mm(最大值)。 3. 餐桌主架结构：材质采用钢管桌腿 4 只直径 60*1.2mm，上拉撑 25*50*1.2mm，下拉撑 25*50*1.2mm 椭圆管。结构件：钢管主件为$\varnothing 38*1.2\text{mm}$。 4. 餐凳钢架：材质立柱可升降采用$\varnothing 22\text{mm}*1.2\text{mm}$ 不锈钢；套件采用$\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 圆管；座底采用 3mm 厚度冷轧钢板并翻孔焊接处理；钢架表面处理：餐桌餐凳钢架全部除油除锈成膜处理、静电喷塑。凳面规格：$\varnothing 300\text{mm}$ 凳面中心有内凹 8mm 设计，材质采用 PP 工程塑料注塑一体。 5. 工艺：收纳组合餐桌主桌与圆凳装在一起使用，凳子可收纳归位不能有回弹现象，并须有归位刹车装置功能，凳面坐时可上下回弹，使用方便灵活，坐垫可 360° 旋转 6. 桌面、凳面颜色可选
72		地面烘干机	风速: 每秒 19.8/s	2	台	1、功率/电压: 约 900W/220V; 2、推拉移动式，采用聚乙烯材质外壳; 3、三档调速。
73		收残台	1500*700*800mm	2	个	1、材质：整体采用 304 不锈钢 1.5mm 厚板材; 2、台面具有：餐食、餐盘（五格或六格）、筷勺、汤碗（$\varnothing 120\text{mm}$）投放口及明显标识，底层上方需放置垃圾桶; 3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。
74	二楼餐厅	四人餐桌椅	1200*1700*760mm	185	张	1. 连体式四人餐桌椅，配四个圆凳与餐桌连体可收纳。 2. 材质：桌面采用厚度$\geq 12\text{mm}$E0 抗倍特板。耐干热(180°C)外观光泽不低于 3 级，其他不低于 4 级，耐磨性能 3 级，抗大球冲击、落球高度 100cm(最小值)，直径 10mm(最大值)。 3. 餐桌主架结构：材质采用钢管桌腿 4 只直径 60*1.2mm，上拉撑 25*50*1.2mm，下拉撑 25*50*1.2mm 椭圆管。结构件：钢管主件为$\varnothing 38*1.2\text{mm}$。 4. 餐凳钢架：材质立柱可升降采用$\varnothing 22\text{mm}*1.2\text{mm}$ 不锈钢；套件采用$\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 圆管；座底采用 3mm 厚度冷轧钢板并翻孔焊接处理；钢架表面处理：餐桌餐凳钢架全部除油除锈成膜处理、静电喷塑。凳面规格：$\varnothing 300\text{mm}$ 凳面中心有内凹 8mm 设计，材质采用 PP 工程塑料注塑一体。 5. 工艺：收纳组合餐桌主桌与圆凳装在一起使用，凳

						子可收纳归位不能有回弹现象,并须有归位刹车装置功能,凳面坐时可上下回弹,使用方便灵活,坐垫可360° 旋转 6. 桌面、凳面颜色可选
75		五格保温售饭台	1800*700*780mm	8	个	1、整体采用 1.5mm 304 不锈钢板材,下层隔板为 1.2mm 不锈钢板,四根支撑立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管,接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作; 2、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡; 3、电压/功率: 220V/约 3KW。
76		售饭工作台	1800*700*780mm	9	个	1、材质用料: 采用优质 304 不锈钢板材; 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板,面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板,厚度 1.2mm; 3、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢管。 4、面板及层板下用 1.2mm 厚不锈钢方管加固; 5、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。
77		地面烘干机	风速:每秒 19.8/s	2	台	1、功率/电压:约 900W/220V; 2、推拉移动式,采用聚乙烯材质外壳; 3、三档调速。
78		收残台	1500*700*800mm	2	个	1、材质: 整体采用 304 不锈钢 1.5mm 厚板材; 2、台面具有: 餐食、餐盘(五格或六格)、筷勺、汤碗(Φ120mm)投放口及明显标识,底层上方需放置垃圾桶; 3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。
79		紫外线杀菌灯	悬挂式	5	个	1、消毒方式: 紫外线消毒杀菌,有效寿命达 8000 小时; 2、功率: 约 30W, 电压 220V; 3、带支架,悬挂式,紫外线灯管长度 1200mm,设备须配有灯罩。
80	二楼风味制作间	单拉门工作台	1800*800*800mm	8	个	1、采用优质 304 不锈钢拉丝板; 工作台台面采用 1.2mm 不锈钢板,面板下衬不低于 18mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板; 2、中层板采用 1.0mm 不锈钢板,通脚 Φ48*1.2 mm 优质不锈钢管,配可调子弹脚; 3、单面吊拉门。
81		电饼铛	790*790*800mm	4	台	1、整体采用 1.2mm 不锈钢材质; 2、大面积封闭加热,机械控温; 3、锅沿高度 6cm; 4、功率/电压:约 5kW /380V; ★5、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
82		电烤	1220*800*1	3	台	1、全不锈钢外壳,厚度 1.0mm,内壁采用钢板,耐

		箱	500mm			高温钢化玻璃可视炉门，自动闭门设计，把手具有防烫功能； 2、配有防爆照明灯； 3、全封闭式整体环保耐高温材料； 4、精确控温装置，温度可调范围：+20~+300℃； 5. 具有烤制完成提示，配有超温安全保护；万向脚轮； 6、功率：约 19KW，电压：380V； 7、配备 6 个烤盘； ★8、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
83		1550*800*250mm (参考尺寸)	$\geq$ 1550*800*250mm	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
84		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜内	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
85		四门冷柜	1200*750*1965mm	2	台	1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜； 2、制冷方式：风冷，制冷范围：-5℃至-18℃，保鲜范围：-5℃至+4℃，双压缩机，能效等级：二级及以上； 3、微电脑数显控制系统，整体聚氨酯发泡，箱体保温发泡厚度 60mm；底板一次拉伸成型，内外材质为 0.6mm 厚 304 不锈钢制作，内隔网层为 Φ6mm 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮； 5、电压：220V，总功率：约 380W
86		单星大水池	1200*700*800mm	2	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
87		四层货架	1200*500*1550mm	2	个	1、材质：采用 304 不锈钢材质； 2、层板厚 1.5mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用 1.5mm 厚，38*25mm

						不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚。
88	二楼二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1. 材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
89		干手器	$\geq$ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
90		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
91	其他小件	刮水板	刮板长 300mm	20	个	红刮刀，环保塑料材质（PP+TPE 材质），把长 150mm，刮板长 300mm。
92		垃圾桶	80L	20	个	PE 塑料材料，带盖，脚踏式。
93		灭蝇灯	壁挂碗式	10	个	1、功率/电压：约 16W/220V； 2、ABS 材质； 3、粘捕式。
94		餐盘	五格	2575	个	食品级 0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
95		勺子	不锈钢	300	个	1.0mm 厚标 304 不锈钢材料制作而成。
96		汤碗	Φ 120mm	2575	个	食品级 0.5mm 厚 304 不锈钢材质，双层隔热。
97		厨师刀	刃长 160mm	10	个	采用食品级不锈钢制作而成。
98		面点刀	160*120mm	5	个	刀体采用食品级不锈钢材质制作而成，带有刻度。
99		长把水勺	把长 1000mm	10	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，手柄与勺头焊接牢固。
100		长把漏勺	手柄长度 1000mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，勺头 Φ 320mm，手柄与勺头焊接牢固。
101		米漏勺	手柄长度 1000mm	3	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，勺头 Φ 320mm，手柄与勺头焊接牢固。
102		擀面杖	长度 300mm、700mm	4	个	木质，防伤手，耐用，长（700mm）、短（300mm）一套。
103		打饭勺	中号	20	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
104		炒菜铲	把长 1200mm	10	个	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成。

105	夹子	长度 200mm	20	个	1.0mm 厚 304 不锈钢制作而成。
106	短把漏勺	手柄长度 190mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
107	漏油盆	Φ 220mm	5	个	1.2mm 厚 304 不锈钢制作而成。
108	蓝色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型,原生料,无毒无味原生料制品,加厚型。
109	红色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型,原生料,无毒无味原生料制品,加厚型。
110	绿色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型,原生料,无毒无味原生料制品,加厚型。
111	蓝色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作,带防滑纹理;菜墩厚度 100mm。
112	红色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作,带防滑纹理;菜墩厚度 100mm。
113	绿色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作,带防滑纹理;菜墩厚度 100mm。
114	菜墩架(车)	3 格	5	个	采用 1.5mm 厚 304 不锈钢制作,3 格,可放置 Φ 400-450mm 菜墩。
115	菜盆	Φ 700mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
116	菜盆	Φ 600mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
117	菜盆	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
118	汤桶	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,带把手及盖。
119	面条勺	把长 350mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
120	份数盆连盖	325*530*150mm	30	个	0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,深度 150mm。
121	不粘烤盘	400*600mm	10	个	0.8mm 厚铝制材料制作而成。
122	汤勺	Φ 120mm	5	个	勺头 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,勺头 Φ 120mm,手柄长度 1000mm,手柄与勺头焊接牢固。

注：★所投产品须满足国家有关强制性要求（包括但不限于 3C 中国国家强制性产品认证、消毒产品的强制要求、政府强制采购节能产品等），投标时须提供承诺函，格式自拟。

第二包：青岛劲松三路学校、市北区大港玮四路 35 号地块幼儿园食堂设备采购

青岛劲松三路学校						
序号	功能间	设备名称	规格型号	数量	单位	技术参数
1	更衣室	更衣柜	900*420*1800mm	4	台	1、材质：1.0mm 厚冷轧钢板，六门（上下各三门），柜内可调搁板一层，柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固，门框连接处的前部表面满焊焊接，配有门锁； 2、静电粉末喷塑。
2		洗手盆	500*500*800mm	2	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
3		干手器	≥ 248*160*470mm	2	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
4		晨检仪	台式	1	台	★1、需满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”中学校食堂从业人员晨检里的数据采集要求； 2、显示器尺寸≥13.3 英寸；分辨率≥1920*1080PPI 3、可通过人脸识别对从业人员进行身份认证； 4、需具备体温测量功能，体温异常时预警提醒； 5、需具备自动抓拍从业人员手部正反两面晨检照片的功能； 6、需具备 AI 识别功能，自动识别并预警手部涂抹指甲油、佩戴戒指、明显创伤等异常情况； 7、通讯接口：USB2.0, RJ45, 内置 WiFi, 可选配集成或外接 4G、5G 通信模块，实现数据传输、远程通信等功能； ★8、数据接口：具备接口对接能力，需将晨检记录、晨检招标等数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。
5		紫外线杀菌灯	悬挂式	2	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
6	工具间	拖把池	1000*600*1200mm	2	个	1、配有 4 个 360° 带刹车万向轮脚轮，方便清洁卫生及移动位置。 2、带有折叠挂钩 25 个，拖把固定卡口 25 个，支架采用≥1.2mm 厚不锈钢方管，一键排污水。

						3、池体尺寸：1000*600*1200mm。
7	检测室	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1. 材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
8		干手器	$\geq$ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
9		双层工作台	1200*700*800mm	1	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
10		农残检测仪	12 通道	1	台	1、抑制率显示范围 0%~100%，不低于四核高性能处理器，显示方式 7 英寸液晶触摸屏显示，通道间差小于等于 1.0%，检测下限 0.1~3.0mg/kg，透射比准确度 $\pm$ 1.5%，内置热敏打印机串口 5v 打印，透射比重复性小于等于 0.5%，光源超高亮发光二极管，抑制率示值误差小于等于 10%，抑制率重复性小于等于 0.5%，漂移小于等于 0.005Abs/3min。 2、充电器 2A 锂电池充电器，电压 220V 50Hz。
11		※智能电子秤	称重量 $\geq$ 150kg	1	台	★1、满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”食材订单验收模块相关功能要求，能接入“市北区中小学校食堂数字化管理系统”并完成验收相关的数据采集与传输，并支持后续数据接口升级与适配，应配备触摸显示屏、秤盘、前后（上）置摄像头等部件，具有标签打印、扫码枪等接口； ★2、需具备称重拍照等验收功能，对验收人员进行拍照或识别、对食材进行称重和拍照等； ★3、需具备食材称重后的一键入库功能和一键出库功能，对于即入即出的食材，电子秤验收时需支持一键出入库功能； 4、称重能力：称重量不低于 150kg，分度值 $\leq$ 50g； 5、秤盘台面：不小于 500mm*400mm； 6、传感器：采用高精度应变式传感器，具备抗偏载、过载保护功能； 7、显示屏：采用高清 LCD 触摸屏，分辨率不低于 1920×1080PPI，支持背光显示；

						8、摄像头：前置不低于 200 万像素，后置不低于 500 万像素（带 LED 补光灯）； 9、网络通讯：支持 Wi-Fi 5G/2.4G 双频、以太网口（RJ45），可选 4G/5G 模块（用于无网环境）； 10、支持 AC 220V 供电与内置锂电池双模式，续航时间≥8 小时； 11、等级：IP54 防尘防水，秤台不锈钢材质，易清洁、耐腐蚀。
12		AI 盒子	≥20TOPS 算力	1	台	1、CPU:4 核 64 位处理器+AI 处理器； 1 个 DaVinciV300 AI core，主频 1.224GHz； 4 个 TAISHANV200M 处理器核，主频 1.6GHz； 2、AI 算力：≥20TOPS 算力； 3、内存：LPDDR4X：12GB，速率：4266Mbps； 4、储存：配置 128G 硬盘； 5、网络：2*RJ45 千兆网口； 6、显示：2* HDMI TX 2.0 输出，最大支持 4K@60FPS 7、电源：交流 220V 电源输入接口； 8、外观尺寸：430*250*44mm； 9、可接入推流路数（摄像头）32 路，6 路摄像头实时 AI 分析，12 路摄像头轮循 AI 分析；； ★10、具备接口对接能力，需将相关数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。 11、支持识别违规行为有：未戴帽子、未戴口罩、未戴手套、未穿戴厨师服、玩手机、发现老鼠、抽烟。
13	主食库	米面架	1200*600*300mm	4	个	1、材质：304 不锈钢； 2、台面及支架均为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管焊接而成，平台钢管间隙为 20mm。
14		平板车	900*600*900mm	10	辆	1、材质：304 不锈钢磨砂板，平板板需防滑； 2、面板采用 1.5mm 厚不锈钢，层面底加强筋采用 38*38 方管 1.5mm 厚，Φ38*1.5mm 钢管冷弯成型把手； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
15		面粉车	500*500*600mm	2	辆	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板； 2、1.5mm 厚不锈钢板，边框折成 25*25mm 方管状； 2、采用 1.5mm 厚，Φ38mm 不锈钢冷弯成型把手； 4、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
16	副食库	四层货架	1200*500*1550mm	4	个	1、材质：采用 304 不锈钢材质； 2、层板厚 1.5mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用 1.5mm 厚，38*25mm 不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚。

17	冰箱存放库	四门冷柜	1220*765*1965mm	4	台	1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜； 2、制冷方式：风冷，制冷范围：-5℃至-18℃,保鲜范围：-5℃至+4℃,双压缩机，能效等级：二级及以上； 3、微电脑数显控制系统,整体聚氨酯发泡，箱体保温发泡厚度 60mm；底板一次拉伸成型,内外材质为 0.6mm 厚 304 不锈钢制作，内隔网层为 Φ6mm 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页,该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮； 5、电压：220V，总功率：约 380W
18	副食粗加工间	双层工作台	1800*800*800mm	1	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
19		双星水池	1200*600*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
20		洗菜机	1200*800*880+100mm	1	台	1、整机采用 1.2mm 厚 304 不锈钢材料制作而成； 2、一键式启动，清洗时间可定时 1 到 9 分钟，可清洗蔬菜表面的泥沙； 3、功率/电压:约 1.5kW/220V。 4、洗涤能力：100kg/h。
21		去皮机	生产能力：360kg/h	1	台	1、不锈钢材质加工制作； 2、茎类蔬菜清洗去皮，毛刷采用尼龙丝材质，耐酸碱耐腐蚀，符合食品加工卫生要求； 3、有平毛和凹凸形毛刷辊，满足不同物料的清洗； 4、带有 Φ40 mm 排污管，将污水排出； 5、电压：380 V,功率：约 1.1 kW，外壳 304 不锈钢 1.2 mm 厚； 6、配有 4 个移动脚轮。
22		●多功能切菜机	产量：300-1000kg/h	1	台	1、功率/电压：约 1.3kW /220V~50Hz； 2、用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 3、刀头：为双刀头型切菜机，每个刀头可独立工作又可同时工作；

						4、切割:丝(2-6mm)、丁(8-20mm)、片(厚 2mm 以上)、段(1-60mm); 5、材料及工艺处理:设备整机及支架采用不锈钢材料,板材厚度为 1.2mm; 6、设备双机头须配有打开罩门自动停机安全防护装置; 7、设备配有移动脚轮 4 个,方便设备的移动。
23		刀具存放柜	1550*800*250mm (参考尺寸)	1	台	1、材质:整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料; 2、内置刀具挂架,可放 5-10 把刀具,门带锁; 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
24		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式:紫外线消毒杀菌,有效寿命达 8000 小时; 2、功率:约 30W,电压 220V; 3、带支架,悬挂式放置刀具存放柜内,紫外线灯管长度 1200mm,设备须配有灯罩。
25		商用开水器	容积:≥90L	1	台	1、电压:380V 功率:约 9kW; 2、出水:两开; 3、产水量:开水 90L/h; 4、过滤等级:3 级过滤; 5、材质:①门板及面板采用不锈钢,厚度 0.8mm; ②水槽采用食品级 304 不锈钢,厚度 0.8mm; ③水胆采用食品级 304 不锈钢,厚度 1.0mm; 6、安全技术:①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀,确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质,确保加热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器,时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀,遇上水压或电压过低时,自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水,安全可靠。
26	肉类加工间	双层工作台	1200*700*800mm	1	个	1、材质用料:采用优质 304 不锈钢磨砂板材; 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板,面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm; 2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板,支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管; 4、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。
27		双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质:整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料,水池深 300mm,每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头; 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管; 3、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。
28		肉片肉丝机	产量: ≥ 220kg	1	台	1、电压:220V,功率:约 0.55kW*2; 2、切割厚度:2.5-40mm (不可调节,可换刀); 3、全不锈钢机身,板材厚度为 1.2mm,经久耐用,

						刀具无外露，防水防锈，防护罩，机器带脚轮，方便移动。
29		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
30		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压：220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
31		杀鱼台	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
32	海鲜加工间	单星水池	500*500*600mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
33		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
34		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压：220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
35		双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
36	副食热加工间	四层货架	1200*500*1550mm	2	个	1、材质：采用 304 不锈钢材质； 2、层板厚 1.5mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用 1.5mm 厚，38*25mm 不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚。
37		双层工作台	1800*800*800mm	4	个	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm；

						3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
38		商用 电磁 灶	1100*1200* 800+470mm	6	台	1、材质：外壳及框架采用 304，1.2mm 厚不锈钢材质制作而成； 2、规格（长*宽*高）：1100*1200*800+470mm，所配锅的口径不小于 900mm； 3、功率/电压：约 25KW/380V； 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关，方便耐用； 5、有定时关功能，时间可设置到秒； 6、配双显示屏，有定温功能，定温为变频定温； 7、有预约开功能，时间可设置到秒； 8、有编程烹饪功能，有五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也可以预约执行；大大节省人工，并确保菜品一致； 9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小，从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用； 10、功率实时显示；方便火候掌控； 11、数字电表功能，可以显示累计用电量； 12、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。
39		汤锅	80L	1	台	1、内外采用 304 不锈钢 1.0mm 厚材质，内部填充优质保温材料，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、智能控温，自动断电，自动保温，断电后可持续保温，自由调节温度（30℃至 110℃）； 3、防烫把手，配桶盖； 4、功率：约 12kW，电压：380V； 5、汤桶直径 600mm。
40		调料 车	12 缸	4	辆	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板材，整体采用≥1.2mm 厚不锈钢，层面底加强筋，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害； 2、配 4 个脚轮，方便移动； 3、配 12 个调料缸； 4、Φ25*≥1.2mm 弯管扶手。
41		油烟 净化 一体 罩	约 20 m²	1	套	1、设备采用 304 不锈钢壳体、厚度≥1.0mm 厚，烟罩受力部位厚度≥1.2mm 厚，上下分体结构，分为净化主机、吸烟罩和风机。 2、电源采用智能数字高频高压电源，主要部件包括高压变压器及控制电路，具有过压过流保护、负载短路保护、负载闪络保护、打火保护、负载开路保护、

						放电极油垢清洗提示等重要保护功能。 3、风机采用大抽力低噪音外转子风机，电压：380V，功率：1.5KW/台；排风量≥6000m³/h。每台一体机长度2.2米-2.5米，具体长度根据现场实际情况配置，满足排烟需求。 4、电场采用圆筒蜂窝电场，25mm宽极距，采用可伸缩不锈钢顶针连接高压电场，高压输出绝缘子为陶瓷材质。 5、带有轻质不锈钢隔水板以及合金密网，阻挡大的油烟颗粒。 6、安装高效节能LED防爆照明灯，铝合金灯体+钢化玻璃灯罩。 7、智能控制面板带有液晶显示屏和物理按键，显示运行电流和运行状态，具有故障显示功能。 8、符合《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）和DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》的要求。 9、配有双瓶组厨房自动灭火系统整套系统包含自动机械控制箱、药剂罐(根据各保护距离配置)、氮气瓶（启动源）、探测器(感温熔断片)、喷嘴及喷嘴帽、远距离控制手拉开关、不锈钢管(穿钢丝)及(喷药剂)；氮气贮存压力有压力显示，有效监测氮气是否泄漏；喷嘴由涡旋嘴芯、过滤网、喷嘴帽构成，全部为304不锈钢材料，防腐蚀，防黏连；厨房食用油专用灭火药剂：无色、无味、无毒、无污染、易清洗、绿色环保；药剂喷洒完毕，水流联动阀工作，继续喷水降温，防止复燃。
42	主食制作间	双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用1.5mm厚304不锈钢材料，水池深300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用1.5mm厚38*38mm不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
43		和面机	和面量：≥50kg/次	1	台	1、箱体采用2.0mm厚不锈钢板材，底座外壳1.0mm厚不锈钢板材，箱内搅拌器采用304不锈钢材质，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、电压:380V,功率:约2.5kW,铜芯电机； 3、具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油； 4、配有揭罩盖自动停机装置，取下或打开罩盖后2s内停止运转，安全系数高。
44		压面机	生产能力：≥350kg/h	1	台	1、材质用料：机身外壳304不锈钢磨砂板材，厚度1.2mm，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全

						卫生标准的材料制作； 2、功率/电压:约 2.2kW /380V； 3、性能:面团输送、折叠和揉压自动连续完成,卫生安全，防水防潮铜绕阻电机； 4、配有 4 个移动脚轮，具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油。
45		搅拌机	容积:≥20L	1	台	1、机身为铸铁成型； 2、电压/功率:220V/约 1.1kW, 2.0mm 厚 304 不锈钢整体拉伸料桶，带防护网； 3、配备:三种款式搅拌器，搅拌器采用 304 不锈钢材质,该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮。
46		斩拌机	容积:≥20L	1	台	1、材质用料:机身外壳采用 304 不锈钢磨砂板材，厚度 1.0mm,配有 4 个移动脚轮两个带刹车功能,脚轮支架采用不锈钢材质，带开盖把手； 2、功率/电压:约 1.5kW/380V； 3、功能:可将蔬菜、无骨肉类分别一次性打碎为菜馅、肉馅，也可将蔬菜与肉类合并打碎搅拌为菜馅； 4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮、揭罩盖自动停机装置、带有安全防护网； 5、机器接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。
47		面案工作台	1800*800*800mm	1	个	1、材质:采用 304 不锈钢磨砂板； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
48		醒发箱	550*710*1950mm	1	台	1、层数:15 层； 2、材质:整体 304 不锈钢 1.2mm 厚板材制作,门带有双层钢化玻璃可视口,接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 3、功能:具有电源指示、定时设置指示,电压/功率:约 220V/2.6KW。
49		饼盘车	12 层	1	台	1、材质:304 不锈钢； 2、车身采用 1.2mm 厚不锈钢方管焊接制作，层间距为 100mm； 3、两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
50	主食热	电饼铛	700*850*970mm	3	台	1、整体采用 1.2mm 不锈钢材质； 2、大面积封闭加热，机械控温； 3、锅沿高度 6cm；

	加工间					4、功率/电压:约 5kW /380V; ★5、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
51		电烤箱	1220*800*1500mm	1	台	1、全不锈钢外壳,厚度 1.0mm,内壁采用钢板,耐高温钢化玻璃可视炉门,自动闭门设计,把手具有防烫功能; 2、配有防爆照明灯; 3、全封闭式整体环保耐高温材料; 4、精确控温装置,温度可调范围: +20~+300℃; 5、具有烤制完成提示,配有超温安全保护;万向脚轮; 6、功率:约 19KW,电压: 380V; 7、配备 6 个烤盘; ★8、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
52		蒸饭箱	1150*800*1680mm	5	台	2、产品左右式双门(每门 12 层),配有不锈钢蒸盘:米饭盘 24 个、馒头盘 24 个、采用一次冲压成型工艺,配有阻热式门把手; 2、材质:整体板材采用 1.2mm 厚 304 不锈钢,下配脚轮,便于移动,配有不锈钢自动供水功能,不锈钢水箱,水箱清理方便不藏污渍;具有自动调压泄压装置,安全汽压 0.02MPa,加热管采用防爆不锈钢制,箱体整体为环保隔热材料,接触食品的零部件严格采用符合食品卫生标准的材料制作; 3、具有对触及带电部位的防护措施、耐潮湿防水,器具具有足够的稳定性以及机器护罩有足够强度并可靠固定防止发生人身伤害,箱体内部有加强支撑; 4、触摸屏控制,具有“运行、加热、缺水、保温”等运行状态显示功能,可实时显示蒸柜内温度和运行时间,蒸柜温度可调; 5、功率/电压:约 2*12kW/380V。 ★6、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
53		不锈钢排气罩	约 15 m², 按需定制	1	套	1、材质:整体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢磨砂板材制作而成; 2、隔油网 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板,配接油槽; 3、内置过滤设施,配优质防爆灯,功率:约 100W,电压: 220V。
54	二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料:采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料,水池深 260mm; 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头; 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成;

						4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
55		干手器	$\geq$ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
56		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
57		紫外线杀菌灯	悬挂式	5	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
58		双层餐车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢，层板为 1.5mm 厚不锈钢磨砂板； 2、层面底加强筋，材料为 38*38mm 厚 1.2mm 不锈钢方管； 3、两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。 4、 Φ 25*1.2mm 弯管扶手。
59	备餐间	五格保温售饭台	1800*700*780mm	4	台	1、整体采用 1.5mm 304 不锈钢板材，下层隔板为 1.2mm 不锈钢板，四根支撑立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡； 3、电压/功率：220V/约 3KW。
60		售饭工作台	1800*700*780mm	4	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板，厚度 1.2mm； 2、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢管。 3、面板及层板下用 1.2mm 厚不锈钢方管加固； 5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
61		食品留样柜	$\geq$ 590*695*1920mm	1	台	1、容积：300L，可视钢化玻璃门； 2、功率、电压：约 200W/220V； 3、箱体内外用 0.8mm 厚板制作，内隔层为 4 层； 4、整体发泡，冷气 360 度循环，立体保鲜，带锁； 5、整体采用 304 不锈钢材质，板材厚度为 0.8mm。
62		保洁柜	1200*500*1800mm	6	个	1、材质：304 不锈钢磨砂板； 2、层板、底板、顶板、侧板、背板及门板厚度 1.5mm； 3、推拉门； 4、配有四个不锈钢调节脚。

63		留样盒	容量 $\geq$ 550mL	30	个	留样专用，1.0mm厚优质304不锈钢材料制作而成，带盖。
64	洗消间	收碗车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304不锈钢，层板1.5mm不锈钢磨砂板； 2、层面底设加强筋，材料为38*38mm厚度1.2mm不锈钢方管； 3、底部带刹车尼龙轮； 4、 $\Phi 32*1.2$ mm弯管扶手； 5、槽口深度350mm，带 $\Phi 32$ mm排水阀。
65		浸泡池	1000*700*800mm	4	个	1、材质：整体采用1.5mm厚304不锈钢材料，水池深300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用1.5mm厚38*38mm不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
66		移动洗刷池	1000*700*800mm	2	个	1、材质：整体采用1.5mm厚304不锈钢材料，水池深400mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用1.5mm厚38*38mm不锈钢方管； 3、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。
67		洗碗机	3700*850*1950mm	1	台	1、全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度、进水、加热，监控设备运行状态； 2、设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部； 3、输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿； 4、自动进水，智能温控； 5、输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停； 6、食品级304不锈钢材质，外壳板材厚度1.2mm； 7、最大洗涤量 ≥ 3000 碟/小时，变频可调； 8、每次清洗最大耗水量 ≤ 450 升/小时； 9、上下交叉式双道喷淋清洗； 10、电压/功率：380V/约55KW。
68		排气罩	3800*1200*500mm	1	套	1、配优质防爆灯，防爆灯100W，电压220V； 2、整体采用1.2mm厚304不锈钢磨砂板材制作而成。
69		食具消毒柜	1300*650*1970mm	4	台	1、功率/电压：约4.4kW/220V； 2、用料材质：整体采用304不锈钢1.0mm厚板材； 3、配不锈钢调节支撑腿4个； 4、产品具有智能电脑操控系统，热风循环消毒系统，温度在50-150℃范围内任意设定，保障安全系数，可视窗口，消毒温度：125℃-150℃。
70		商用开水器	容积： ≥ 90 L	1	台	1、电压：380V 功率：约9kW； 2、出水：两开； 3、产水量：开水90L/h； 4、过滤等级：3级过滤； 5、材质：①门板及面板采用不锈钢，厚度0.8mm；②

						水槽采用食品级 304 不锈钢，厚度 0.8mm；③水胆采用食品级 304 不锈钢，厚度 1.0mm；6、安全技术：①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀，确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质，确保加热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器，时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀，遇上水压或电压过低时，自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水，安全可靠。
71	一楼餐厅	四人餐桌椅	1200*1700*760mm	66	张	1. 连体式四人餐桌椅，配四个圆凳与餐桌连体可收纳。 2. 材质：桌面采用厚度$\geq 12\text{mm}$E0 抗倍特板。耐干热(180℃)外观光泽不低于 3 级，其他不低于 4 级，耐磨性能 3 级，抗大球冲击、落球高度 100cm(最小值)，直径 10mm(最大值)。 3. 餐桌主架结构：材质采用钢管桌腿 4 只直径 60*1.2mm，上拉撑 25*50*1.2mm，下拉撑 25*50*1.2mm 椭圆管。结构件：钢管主件为$\varnothing 38*1.2\text{mm}$。 4. 餐凳钢架：材质立柱可升降采用$\varnothing 22\text{mm}*1.2\text{mm}$ 不锈钢；套件采用$\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 圆管；座底采用 3mm 厚度冷轧钢板并翻孔焊接处理；钢架表面处理：餐桌餐凳钢架全部除油除锈成膜处理、静电喷塑。凳面规格：$\varnothing 300\text{mm}$ 凳面中心有内凹 8mm 设计，材质采用 PP 工程塑料注塑一体。 5. 工艺：收纳组合餐桌主桌与圆凳装在一起使用，凳子可收纳归位不能有回弹现象，并须有归位刹车装置功能，凳面坐时可上下回弹，使用方便灵活，坐垫可 360° 旋转 6. 桌面、凳面颜色可选
72		地面烘干机	风速：每秒 19.8/s	2	台	1、功率/电压：约 900W/220V； 2、推拉移动式，采用聚乙烯材质外壳； 3、三档调速。
73		收残台	1500*700*800mm	2	个	1、材质：整体采用 304 不锈钢 1.5mm 厚板材； 2、台面具有：餐食、餐盘（五格或六格）、筷勺、汤碗（$\varnothing 120\text{mm}$）投放口及明显标识，底层上方需放置垃圾桶； 3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。
74	二楼餐厅	四人餐桌椅	1200*1700*760mm	89	张	1. 连体式四人餐桌椅，配四个圆凳与餐桌连体可收纳。 2. 材质：桌面采用厚度$\geq 12\text{mm}$E0 抗倍特板。耐干热(180℃)外观光泽不低于 3 级，其他不低于 4 级，耐磨性能 3 级，抗大球冲击、落球高度 100cm(最小值)，直径 10mm(最大值)。 3. 餐桌主架结构：材质采用钢管桌腿 4 只直径

						60*1.2mm, 上拉撑 25*50*1.2mm, 下拉撑 25*50*1.2mm 椭圆管。结构件: 钢管主件为$\varnothing 38*1.2\text{mm}$。 4. 餐凳钢架: 材质立柱可升降采用$\varnothing 22\text{mm}*1.2\text{mm}$ 不锈钢; 套件采用$\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 圆管; 座底采用 3mm 厚度冷轧钢板并翻孔焊接处理; 钢架表面处理: 餐桌餐凳钢架全部除油除锈成膜处理、静电喷塑。凳面规格: $\varnothing 300\text{mm}$ 凳面中心有内凹 8mm 设计, 材质采用 PP 工程塑料注塑一体。 5. 工艺: 收纳组合餐桌主桌与圆凳装在一起使用, 凳子可收纳归位不能有回弹现象, 并须有归位刹车装置功能, 凳面坐时可上下回弹, 使用方便灵活, 坐垫可 360° 旋转 6. 桌面、凳面颜色可选
75		五格保温售饭台	1800*700*780mm	5	个	1、整体采用 1.5mm 304 不锈钢板材, 下层隔板为 1.2mm 不锈钢板, 四根支撑立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管, 接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作; 2、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡; 3、电压/功率: 220V/约 3KW。
76		售饭工作台	1800*700*780mm	4	个	1、材质用料: 采用优质 304 不锈钢板材; 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板, 面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板, 厚度 1.2mm; 2、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢管。 3、面板及层板下用 1.2mm 厚不锈钢方管加固; 5、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。
77		地面烘干机	风速: 每秒 19.8/s	2	台	1、功率/电压: 约 900W/220V; 2、推拉移动式, 采用聚乙烯材质外壳; 3、三档调速。
78		收残台	1500*700*800mm	2	个	1、材质: 整体采用 304 不锈钢 1.5mm 厚板材; 2、台面具有: 餐食、餐盘 (五格或六格)、筷勺、汤碗 ($\varnothing 120\text{mm}$) 投放口及明显标识, 底层上方需放置垃圾桶; 3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。
79		紫外线杀菌灯	悬挂式	5	个	1、消毒方式: 紫外线消毒杀菌, 有效寿命达 8000 小时; 2、功率: 约 30W, 电压: 220V; 3、带支架, 悬挂式, 紫外线灯管长度 1200mm, 设备须配有灯罩。
80	二楼二	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1. 材质用料: 采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料, 水池深 260mm; 3、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头; 4、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方

	更					管制作而成； 5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
81		干手器	$\geq$ 248*160*47 0mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
82		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
83	其他小件	餐盒	五格	1700	个	1、材质：食品级 304 不锈钢厚度 1.0mm。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。 2、深度 $\geq$ 30mm。
84		保温箱	698*537*37 2mm	85	个	EPP 材质，带盖。
85		刮水板	刮板长 300mm	20	个	红刮刀，环保塑料材质（PP+TPE 材质），把长 150mm，刮板长 300mm。
86		垃圾桶	80L	20	个	PE 塑料材料，带盖，脚踏式。
87		灭蝇灯	壁挂碗式	10	个	1、功率/电压：约 16W/220V； 2、ABS 材质； 3、粘捕式。
88		餐盘	五格	300	个	食品级 0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
89		勺子	不锈钢	300	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
90		汤碗	ϕ 120mm	2000	个	食品级 0.5mm 厚 304 不锈钢材质，双层隔热。
91		厨师刀	刃长 160mm	10	个	采用食品级不锈钢制作而成。
92		面点刀	160*120mm	5	个	刀体采用食品级不锈钢材质制作而成，带有刻度。
93		长把水勺	把长 1000mm	10	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，手柄与勺头焊接牢固。
94		长把漏勺	手柄长度 1000mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，勺头 ϕ 320mm，手柄与勺头焊接牢固。
95		米漏勺	手柄长度 1000mm	3	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，勺头 ϕ 320mm，手柄与勺头焊接牢固。
96		擀面杖	长度 300mm、 700mm	4	个	木质，防伤手，耐用，长（700mm）、短（300mm）一套。
97		打饭勺	中号	20	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
98		炒菜铲	把长 1200mm	10	个	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成。

99		夹子	长度 200mm	20	个	1.0mm 厚 304 不锈钢制作而成。
100		短把漏勺	手柄长度 190mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成, 勺头 Φ 320mm, 手柄与勺头焊接牢固。
101		漏油盆	Φ 220mm	5	个	1.2mm 厚 304 不锈钢制作而成。
102		蓝色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型, 原生料, 无毒无味原生料制品, 加厚型。
103		红色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型, 原生料, 无毒无味原生料制品, 加厚型。
104		绿色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型, 原生料, 无毒无味原生料制品, 加厚型。
105		蓝色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作, 带防滑纹理; 菜墩厚度 100mm。
106		红色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作, 带防滑纹理; 菜墩厚度 100mm。
107		绿色菜墩	Φ 450mm	5	个	PE 材质制作, 带防滑纹理; 菜墩厚度 100mm。
108		菜墩架 (车)	3 格	5	个	采用 1.5mm 厚 304 不锈钢制作, 3 格, 可放置 Φ 400-450mm 菜墩。
109		菜盆	Φ 700mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
110		菜盆	Φ 600mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
111		菜盆	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
112		汤桶	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成, 带把手及盖。
113		面条勺	把长 350mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
114		份数盆连盖	325*530*150mm	30	个	0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成, 深度 150mm。
115		不粘烤盘	400*600mm	10	个	0.8mm 厚铝制材料制作而成。
116		汤勺	Φ 120mm	5	个	勺头 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成, 勺头 Φ 120mm, 手柄长度 1000mm, 手柄与勺头焊接牢固。

市北区大港玮四路 35 号地块幼儿园

序号	功能间	设备名称	规格型号	数量	单位	技术参数
1	更衣室	更衣柜	900*420*1800mm	1	台	1、材质: 1.0mm 厚冷轧钢板, 六门 (上下各三门), 柜内可调搁板一层, 柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固, 门框连接处的前部表面满焊焊接, 配有门锁; 2、静电粉末喷塑。

2		洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
3		干手器	≥ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
4		晨检仪	台式	1	台	★1、需满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”中学校食堂从业人员晨检里的数据采集要求； 2、显示器尺寸≥13.3 英寸；分辨率≥1920*1080PPI 3、可通过人脸识别对从业人员进行身份认证； 4、需具备体温测量功能，体温异常时预警提醒； 5、需具备自动抓拍从业人员手部正反两面晨检照片的功能； 6、需具备 AI 识别功能，自动识别并预警手部涂抹指甲油、佩戴戒指、明显创伤等异常情况； 7、通讯接口：USB2.0, RJ45, 内置 WiFi, 可选配集成或外接 4G、5G 通信模块，实现数据传输、远程通信等功能； ★8、数据接口：具备接口对接能力，需将晨检记录、晨检招标等数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。
5		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压:220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
6	工具间	拖把池	1000*600*1200mm	1	个	1、配有 4 个 360° 带刹车万向轮脚轮，方便清扫卫生及移动位置。 2、带有折叠挂钩 25 个，拖把固定卡口 25 个，支架采用≥1.2mm 厚不锈钢方管，一键排污水。 3、池体尺寸：1000*600*1200mm。
7	检测室	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1. 材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 3、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 4、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
8		干手器	≥ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。

9	双层工作台	1200*700*800mm	1	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
10	农残检测仪	12 通道	1	台	1、抑制率显示范围 0%~100%，不低于四核高性能处理器，显示方式 7 英寸液晶触摸屏显示，通道间差小于等于 1.0%，检测下限 0.1~3.0mg/kg,透射比准确度±1.5%，内置热敏打印机串口 5v 打印，透射比重复性小于等于 0.5%，光源超高亮发光二极管，抑制率示值误差小于等于 10%，抑制率重复性小于等于 0.5%，漂移小于等于 0.005Abs/3min。 2、充电器 2A 锂电池充电器，电压 220V 50Hz。
11	智能电子秤	称重量≥150kg	1	台	★1、满足“市北区中小学校食堂数字化管理系统”食材订单验收模块相关功能要求，能接入“市北区中小学校食堂数字化管理系统”并完成验收相关的数据采集与传输，并支持后续数据接口升级与适配，应配备触摸显示屏、秤盘、前后（上）置摄像头等部件，具有标签打印、扫码枪等接口； ★2、需具备称重拍照等验收功能，对验收人员进行拍照或识别、对食材进行称重和拍照等； ★3、需具备食材称重后的一键入库功能和一键出库功能，对于即入即出的食材，电子秤验收时需支持一键出入库功能； 4、称重能力：称重量不低于 150kg，分度值≤50g； 5、秤盘台面：不小于 500mm*400mm； 6、传感器：采用高精度应变式传感器，具备抗偏载、过载保护功能； 7、显示屏：采用高清 LCD 触摸屏，分辨率不低于 1920×1080PPI，支持背光显示； 8、摄像头：前置不低于 200 万像素，后置不低于 500 万像素（带 LED 补光灯）； 9、网络通讯：支持 Wi-Fi 5G/2.4G 双频、以太网口（RJ45），可选 4G/5G 模块（用于无网环境）； 10、支持 AC 220V 供电与内置锂电池双模式，续航时间≥8 小时； 11、等级：IP54 防尘防水，秤台不锈钢材质，易清洁、耐腐蚀。
12	AI 盒子	≥20TOPS 算力	1	台	1、CPU:4 核 64 位处理器+AI 处理器； 1 个 DaVinciV300 AI core，主频 1.224GHz； 4 个 TAISHANV200M 处理器核，主频 1.6GHz； 2、AI 算力：≥20TOPS 算力；

						3、内存：LPDDR4X：12GB，速率：4266Mbps； 4、储存：配置 128G 硬盘； 5、网络：2*RJ45 千兆网口； 6、显示：2* HDMI TX 2.0 输出，最大支持 4K@60FPS 7、电源：交流 220V 电源输入接口； 8、外观尺寸：430*250*44mm； 9、可接入推流路数（摄像头）32 路，6 路摄像头实时 AI 分析，12 路摄像头轮循 AI 分析； ★10、具备接口对接能力，需将相关数据与“市北区中小学校食堂数字化管理系统”进行传输。 11、支持识别违规行为有：未戴帽子、未戴口罩、未戴手套、未穿戴厨师服、玩手机、发现老鼠、抽烟。
13	主食副库	米面架	1200*600*300mm	1	个	1、材质：304 不锈钢； 2、台面及支架均为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管焊接而成，平台钢管间隙为 20mm。
14		平板车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢磨砂板，平面板需防滑； 2、面板采用 1.5mm 厚不锈钢，层面底加强筋采用 38*38 方管 1.5mm 厚，Φ38*1.5mm 钢管冷弯成型把手； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
15		面粉车	500*500*600mm	1	辆	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板； 2、1.5mm 厚不锈钢板，边框折成 25*25mm 方管状； 2、采用 1.5mm 厚，Φ38mm 不锈钢冷弯成型把手； 4、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
16		四层货架	1200*500*1550mm	2	个	1、材质：采用 304 不锈钢材质； 2、层板厚 1.5mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用 1.5mm 厚，38*25mm 不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚。
17		四门冷柜	1220*765*1965mm	1	台	1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜； 2、制冷方式：风冷，制冷范围：-5℃至-18℃，保鲜范围：-5℃至+4℃，双压缩机，能效等级：二级及以上； 3、微电脑数显控制系统，整体聚氨酯发泡，箱体保温发泡厚度 60mm；底板一次拉伸成型，内外材质为 0.6mm 厚 304 不锈钢制作，内隔网层为 Φ6mm 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮； 5、电压：220V，总功率：约 380W

18	副食粗加工间	双层工作台	1800*800*800mm	3	台	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
19		双星水池	1200*600*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
20		单星水池	500*500*600mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
21		●多功能切菜机	产量： 300-1000kg	1	台	1、功率/电压：约 1.3kW /220V~50Hz； 2、用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 3、刀头：为双刀头型切菜机，每个刀头可独立工作又可同时工作； 4、切割：丝(2-6mm)、丁(8-20mm)、片(厚 2mm 以上)、段(1-60mm)； 5、材料及工艺处理：设备整机及支架采用不锈钢材料，板材厚度为 1.2mm； 6、设备双机头须配有打开罩门自动停机安全防护装置； 7、设备配有移动脚轮 4 个，方便设备的移动。
22		肉片肉丝机	产量：≥ 220kg	1	台	1、电压：220V，功率：约 0.55kW*2； 2、切割厚度：2.5-40mm（不可调节，可换刀）； 3、全不锈钢机身，板材厚度为 1.2mm，经久耐用，刀具无外露，防水防锈，防护罩，机器带脚轮，方便移动。
23		刀具存放柜	1550*800*250mm（参考尺寸）	1	台	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料； 2、内置刀具挂架，可放 5-10 把刀具，门带锁； 3、现场安装制作紫外线杀菌装置。
24		紫外线杀菌灯	悬挂式、放置刀具存放柜	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压 220V； 3、带支架，悬挂式放置刀具存放柜内，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。

25		商用开水器	容积: ≥90L	1	台	1、电压:380V 功率:约 9kW; 2、出水: 两开; 3、产水量: 开水 90L/h; 4、过滤等级: 3 级过滤; 5、材质: ①门板及面板采用不锈钢,厚度 0.8mm; ②水槽采用食品级 304 不锈钢,厚度 0.8mm; ③水胆采用食品级 304 不锈钢,厚度 1.0mm; 6、安全技术: ①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀,确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质,确保加热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器,时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀,遇上水压或电压过低时,自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水,安全可靠。
26	副食热加工间	双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质: 整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料,水池深 300mm,每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头; 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管; 3、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。
27		四层货架	1200*500*1550mm	1	个	1、材质: 采用 304 不锈钢材质; 2、层板厚 1.5mm,层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋加固; 3、四根支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管,立柱与层板焊接牢固,横通采用 1.5mm 厚,38*25mm 不锈钢方管; 4、配有四个不锈钢调节脚。
28		双层工作台	1800*800*800mm	2	个	1、材质用料: 采用优质 304 不锈钢磨砂板材; 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板,面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm; 2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板,支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管; 4、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。
29		商用电磁灶	1100*1200*800+470mm	2	台	1、材质: 外壳及框架采用 304, 1.2mm 厚不锈钢材质制作而成; 2、规格(长*宽*高): 1100*1200*800+470mm,所配锅的口径不小于 900mm; 3、功率/电压: 约 25KW/380V; 4、独立的手动 5 档直滑式火力开关,方便耐用; 5、有定时关功能,时间可设置到秒; 6、配双显示屏,有定温功能,定温为变频定温; 7、有预约开功能,时间可设置到秒; 8、有编程烹饪功能,有五个菜单可以使用;每个菜单定义三个变量,工作段,时间,火力,保存以后就

						是一个固定菜单，可以立即执行也可以预约执行；大大节省人工，并确保菜品一致； 9、触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小，从而实现磁控火力开关失效时，可以正常使用； 10、功率实时显示；方便火候掌控； 11、数字电表功能，可以显示累计用电量； 12、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。
30		汤锅	80L	1	台	1、内外采用 304 不锈钢 1.0mm 厚材质，内部填充优质保温材料,该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、智能控温,自动断电,自动保温，断电后可持续保温，自由调节温度（30℃至 110℃）； 3、防烫把手,配桶盖； 4、功率：约 12kW，电压：380V； 5、汤桶直径 600mm。
31		调料车	12 缸	1	辆	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板材，整体采用≥1.2mm厚不锈钢，层面底加强筋，该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作,长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害； 2、配 4 个脚轮，方便移动； 3、配 12 个调料缸； 4、Φ25*≥1.2mm 弯管扶手。
32		油烟净化一体机	约 6 m²	1	套	1、设备采用 304 不锈钢壳体、厚度≥1.0mm 厚，烟罩受力部位厚度≥1.2mm 厚，上下分体结构，分为净化主机、吸烟罩和风机。 2、电源采用智能数字高频高压电源，主要部件包括高压变压器及控制电路，具有过压过流保护、负载短路保护、负载闪络保护、打火保护、负载开路保护、放电电极油垢清洗提示等重要保护功能。 3、风机采用大抽力低噪音外转子风机，电压：380V，功率：1.5KW/台；排风量≥6000m³/h。每台一体机长度 2.2 米-2.5 米，具体长度根据现场实际情况配置，满足排烟需求。 4、电场采用圆筒蜂窝电场，25mm 宽极距，采用可伸缩不锈钢顶针连接高压电场,高压输出绝缘子为陶瓷材质。 5、带有轻质不锈钢隔水板以及合金密网，阻挡大的油烟颗粒。 6、安装高效节能 LED 防爆照明灯，铝合金灯体+钢化玻璃灯罩。 7、智能控制面板带有液晶显示屏和物理按键，显示运行电流和运行状态，具有故障显示功能。

						8、符合《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）和 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》的要求。 9、配有双瓶组厨房自动灭火系统整套系统包含自动机械控制箱、药剂罐(根据各保护距离配置)、氮气瓶（启动源）、探测器(感温熔断片)、喷嘴及喷嘴帽、远距离控制手拉开关、不锈钢管(穿钢丝)及(喷药剂)；氮气贮存压力有压力显示，有效监测氮气是否泄漏；喷嘴由涡旋嘴芯、过滤网、喷嘴帽构成，全部为 304 不锈钢材料，防腐蚀，防黏连；厨房食用油专用灭火药剂：无色、无味、无毒、无污染、易清洗、绿色环保；药剂喷洒完毕，水流联动阀工作，继续喷水降温，防止复燃。
33	主食制作间	双星水池	1200*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
34		和面机	和面量：≥50kg/次	1	台	1、箱体采用 2.0mm 厚不锈钢板材，底座外壳 1.0mm 厚不锈钢板材，箱内搅拌器采用 304 不锈钢材质，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、电压:380V,功率:约 2.5kW,铜芯电机； 3、具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油； 4、配有揭罩盖自动停机装置，取下或打开罩盖后 2s 内停止运转，安全系数高。
35		压面机	生产能力：≥350kg/h	1	台	1、材质用料：机身外壳 304 不锈钢磨砂板材,厚度 1.2mm，接触食品的零部件要严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 2、功率/电压:约 2.2kW /380V； 3、性能:面团输送、折叠和揉压自动连续完成,卫生安全，防水防潮铜绕阻电机； 4、配有 4 个移动脚轮，具备对触及带电部位的防护措施，电动器具的启动安全防护，耐潮湿防水，稳定性和机械危险防护，自动回弹式注油口不易漏油。
36		搅拌机	容积:≥20L	1	台	1、机身为铸铁成型； 2、电压/功率：220V/约 1.1kW, 2.0mm 厚 304 不锈钢整体拉伸料桶，带防护网； 3、配备：三种款式搅拌器，搅拌器采用 304 不锈钢材质,该机接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作； 4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮。

37	主食热加工间	面案工作台	1800*800*800mm	1	个	1、材质：采用 304 不锈钢磨砂板； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm； 3、下层板采用 1.5mm 不锈钢板。支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
38		醒发箱	550*710*1950mm	1	台	1、层数:15 层； 2、材质:整体 304 不锈钢 1.2mm 厚板材制作,门带有双层钢化玻璃可视口,接触食品的零部件严格采用符合食品卫生标准的材料制作； 3、功能:具有电源指示、定时设置指示,电压/功率:220V/约 2.6KW。
39		饼盘车	12 层	1	台	1、材质：304 不锈钢； 2、车身采用 1.2mm 厚不锈钢方管焊接制作，层间距为 100mm； 3、两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。
40		电饼铛	700*850*970mm	1	台	1、整体采用 1.2mm 不锈钢材质； 2、大面积封闭加热，机械控温； 3、锅沿高度 6cm； 4、功率/电压:约 5kW/380V； ★5、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
41		电烤箱	1220*800*1500mm	1	台	1、全不锈钢外壳，厚度 1.0mm，内壁采用钢板，耐高温钢化玻璃可视炉门，自动闭门设计，把手具有防烫功能； 2、配有防爆照明灯； 3、全封闭式整体环保耐高温材料； 4、精确控温装置，温度可调范围：+20~+300℃； 5、具有烤制完成提示，配有超温安全保护；万向脚轮； 6、功率：约 19KW，电压：380V； 7、配备 6 个烤盘； ★8、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
42		蒸饭箱	1150*800*1680mm	2	台	3、产品左右式双门（每门 12 层），配有不锈钢蒸盘：米饭盘 24 个、馒头盘 24 个、采用一次冲压成型工艺，配有阻热式门把手； 2、材质:整体板材采用 1.2mm 厚 304 不锈钢,下配脚轮,便于移动，配有不锈钢自动供水功能,不锈钢水箱,水箱清理方便不藏污渍;具有自动调压泄压装置,安全汽压 0.02MPa,加热管采用防爆不锈钢制，箱体整体为环保隔热材料,接触食品的零部件严格采用符合食品卫生标准的材料制作；

						3、具有对触及带电部位的防护措施、耐潮湿防水，器具有足够的稳定性以及机器护罩有足够强度并可可靠固定防止发生人身伤害，箱体内部有加强支撑； 4、触摸屏控制，具有“运行、加热、缺水、保温”等运行状态显示功能，可实时显示蒸柜内温度和运行时间，蒸柜温度可调； 5、功率/电压：约 2*12kW/380V。 ★6、开标时须提供电热食品加工设备全国工业产品生产许可证的彩色扫描件并加盖公章。
43		不锈钢排气罩	约 15 m²， 按需定制	1	套	1、材质：整体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢磨砂板材制作而成； 2、隔油网 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3、内置过滤设施，配优质防爆灯，功率：约 100W，电压：220V。
44	二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料：采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 260mm； 2、每个水池须配有不锈钢下水口及感应▲水龙头； 3、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管制作而成； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
45		干手器	≥ 248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/约 1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
46		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压：220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
47	备餐间	紫外线杀菌灯	悬挂式	2	个	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达 8000 小时； 2、功率：约 30W，电压：220V； 3、带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
48		双层餐车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢，层板为 1.5mm 厚不锈钢磨砂板； 2、层面底加强筋，材料为 38*38mm 厚 1.2mm 不锈钢方管； 3、两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。 4、Φ25*1.2mm 弯管扶手。
49		双层工作台	1800*800*800mm	4	个	1、材质用料：采用优质 304 不锈钢磨砂板材； 2、工作台台面采用 1.5mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mm 厚 E0 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm；

						2、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 50*50*1.5mm 厚不锈钢方管； 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
50		食品留样柜	$\geq$ 590*695*1920mm	1	台	1、容积：300L，可视钢化玻璃门； 2、功率、电压：约 200W/220V； 3、箱体内外用 0.8mm 厚板制作，内隔层为 4 层； 4、整体发泡，冷气 360 度循环，立体保鲜，带锁； 5、整体采用 304 不锈钢材质，板材厚度为 0.8mm。
51		保洁柜	1200*500*1800mm	2	个	1、材质：304 不锈钢磨砂板； 2、层板、底板、顶板、侧板、背板及门板厚度 1.5mm； 3、推拉门；4、配有四个不锈钢调节脚。
52		留样盒	容量 $\geq$ 550mL	20	个	留样专用，1.0mm 厚优质 304 不锈钢材料制作而成，带盖。
53		收碗车	900*600*900mm	4	辆	1、材质：304 不锈钢，层板 1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、层面底设加强筋，材料为 38*38mm 厚度 1.2mm 不锈钢方管； 3、底部带刹车尼龙轮； 4、 Φ 32*1.2mm 弯管扶手； 5、槽口深度 350mm，带 Φ 32mm 排水阀。
54		浸泡池	1000*700*800mm	3	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
55		移动洗刷池	1000*700*800mm	1	个	1、材质：整体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢材料，水池深 400mm，每个水池须配有不锈钢下水口及▲水龙头； 2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管； 3、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。
56	洗消间	食具消毒柜	1300*650*1970mm	1	台	1、功率/电压：约 4.4kW /220V； 2、用料材质：整体采用 304 不锈钢 1.0mm 厚板材； 3、配不锈钢调节支撑腿 4 个； 4、产品具有智能电脑操控系统，热风循环消毒系统，温度在 50-150℃ 范围内任意设定，保障安全系数，可视窗口，消毒温度：125℃-150℃。
57		商用开水器	容积： $\geq$ 90L	1	台	1、电压：380V 功率：约 9kW； 2、出水：两开； 3、产水量：开水 90L/h； 4、过滤等级：3 级过滤； 5、材质：①门板及面板采用不锈钢，厚度 0.8mm；②水槽采用食品级 304 不锈钢，厚度 0.8mm；③水胆采用食品级 304 不锈钢，厚度 1.0mm；6、安全技术：①开水器电磁阀采用 12V 耐高温电磁阀，确保经久耐用。②开水器发热管采用铸铝膜镍烙丝材质，确保加

						热安全。③开水器水位控制采用精密测量电极式水位传感器,时刻精密测量开水器传感水位情况。④开水器低压开关为微电压无腐蚀,遇上水压或电压过低时,自动断水断电。⑤ 防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防超压、防漏电、防漏水,安全可靠。
58	其他小件	地面烘干机	风速:每秒 19.8/s	2	台	1、功率/电压:约 900W/220V; 2、推拉移动式,采用聚乙烯材质外壳; 3、三档调速。
59		刮水板	刮板长 300mm	10	个	红刮刀,环保塑料材质(PP+TPE 材质),把长 150mm,刮板长 300mm。
60		垃圾桶	80L	6	个	PE 塑料材料,带盖,脚踏式。
61		灭蝇灯	壁挂碗式	10	个	1、功率/电压:约 16W/220V; 2、ABS 材质; 3、粘捕式。
62		餐盘	五格	300	个	食品级 0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
63		勺子	不锈钢	300	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
64		汤碗	Φ 120mm	300	个	食品级 0.5mm 厚 304 不锈钢材质,双层隔热。
65		厨师刀	刃长 160mm	10	个	采用食品级不锈钢制作而成。
66		面点刀	160*120mm	5	个	刀体采用食品级不锈钢材质制作而成,带有刻度。
67		长把水勺	把长 1000mm	10	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,手柄与勺头焊接牢固。
68		长把漏勺	手柄长度 1000mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
69		米漏勺	手柄长度 1000mm	3	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
70		擀面杖	长度 300mm、 700mm	4	个	木质,防伤手,耐用,长(700mm)、短(300mm)一套。
71		打饭勺	中号	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
72		炒菜铲	把长 1200mm	10	个	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成。
73		夹子	长度 200mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢制作而成。
74		短把漏勺	手柄长度 190mm	5	个	勺头采用 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成,勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
75		漏油盆	Φ 220mm	5	个	1.2mm 厚 304 不锈钢制作而成。
76		蓝色菜筐	620*420*36 0mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型,原生料,无毒无味原生料制品,加厚型。

77	红色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型，原生料，无毒无味原生料制品，加厚型。
78	绿色菜筐	620*420*360mm	10	个	加厚带孔 PE 塑料一次注射成型，原生料，无毒无味原生料制品，加厚型。
79	蓝色菜墩	Φ 450mm	4	个	PE 材质制作，带防滑纹理；菜墩厚度 100mm。
80	红色菜墩	Φ 450mm	4	个	PE 材质制作，带防滑纹理；菜墩厚度 100mm。
81	绿色菜墩	Φ 450mm	4	个	PE 材质制作，带防滑纹理；菜墩厚度 100mm。
82	菜墩架（车）	3 格	3	个	采用 1.5mm 厚 304 不锈钢制作，3 格，可放置 Φ 400-450mm 菜墩。
83	菜盆	Φ 700mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
84	菜盆	Φ 600mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
85	菜盆	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
86	汤桶	Φ 500mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，带把手及盖。
87	面条勺	把长 350mm	10	个	1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成。
88	份数盆连盖	325*530*150mm	30	个	0.8mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，深度 150mm。
89	不粘烤盘	400*600mm	10	个	0.8mm 厚铝制材料制作而成。
90	汤勺	Φ 120mm	5	个	勺头 1.0mm 厚 304 不锈钢材料制作而成，勺头 Φ 120mm，手柄长度 1000mm，手柄与勺头焊接牢固。

注：★所投产品须满足国家有关强制性要求（包括但不限于 3C 中国国家强制性产品认证、消毒产品的强制要求、政府强制采购节能产品等），投标时须提供承诺函，格式自拟。

采购人允许偏离范围或者幅度：/

3. 商务条件

3.1 交货期：合同签订后 60 日内交货并安装调试完毕。

3.2 交货地点：采购人指定地点。

3.3 付款方式：合同签订后预付合同金额的 30%，货物交付安装、调试并经双方验收合格且财政资金到位后支付合同金额的 10%，第二年支付合同金额的 40%，质保期满后无质量问题一次性无息付清合同金额的 20%。

3.4 验收

3.4.1 货物运抵现场后，采购人将对货物数量、质量、规格等进行检验。如发现货物和规格或者两者都与招标文件、投标文件、合同不符，采购人有权根据检验结果要求中标人立即更换或者提出索赔要求。

3.4.2 货物由中标人进行安装，完毕后，采购人应对货物的数量、质量、规格、性能等进行详细而全面的检验。安装完毕 7 日后，证明货物以及安装质量无任何问题，由采购人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。

3.5 质量保证期

3.5.1 质保期：自验收合格之日起 3 年。国家主管部门或者行业标准对货物本身有更高要求的，从其规定并在合同中约定，投标人亦可提报更长的质保期。

3.5.2 质量保证期内，如果证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或者使用不符合要求的材料等，中标人应立即免费维修或者更换有缺陷的货物或者部件，保证达到合同规定的技术以及性能要求。如果中标人在收到通知后 5 天内没有弥补缺陷，采购人可自行采取必要的补救措施，但风险和费用由中标人承担，采购人同时保留通过法律途径进行索赔的权利。

3.6 售后服务

3.6.1 中标人应提供及时周到的售后服务，应保证每季度至少一次上门回访、检修。

3.6.2 中标人在接采购人通知 1 小时做出响应，2 小时内到达现场，24 小时内维修完毕，不能在规定时间内修好的要免费提供备品(机)备件。

3.6.3 中标人免费为采购人提供中文操作手册并培训操作人员，其中包括讲解产品的结构以及原理、产品的使用以及维护保养，直至操作人员能够独立的操作使用。

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照招标文件的要求做出实质性响应。

带“▲”标注的产品为政府强制采购节能产品。投标人所投产品必须提供经市场监管总局公布的认证机构出具的有效期内的节能产品认证证书原件的电子文档。

带“※”标注的产品为投标人开标时需提供的样品，中标后投标人送至采购人指定地点封存。投标人提交的样品与投标文件不一致的，由投标人承担相关法律责任。

带“●”标注的产品为核心产品，系指在非单一产品采购项目中，采购人根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定的产品。

第五章 评标办法

1. 相关要求

1.1 技术汇总得分的计算方法：评标委员会成员技术评分的算术平均值。

1.2 执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素。

1.3 依据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）文件规定，残疾人福利性单位投标的须提供本单位的服务及《残疾人福利性单位声明函》并对声明函的真实性负责；残疾人福利性单位投标的视同小型、微型企业，按照本招标文件小型、微型企业的相关价格扣除标准执行。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

1.3.1 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

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

1.3.3 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（见附件），并对声明的真实性负责。

1.3.4 中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

1.3.5 投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

1.4 面向中小企业预留情况详见投标人须知前附表。

1.4.1 依据财政部、工业和信息化部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定，中型、小型和微型企业参加政府采购活动的须提供《中小企业声明函》（格式见附件），否则不得享受相关中小企业扶持政策；

1.4.2 企业划型标准按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕

300 号) 规定执行。

1.4.3 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的, 享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号) 规定的中小企业扶持政策:

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

(二) 在工程采购项目中, 工程由中小企业承建, 即工程施工单位为中小企业;

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

在货物采购项目中, 供应商提供的货物既有中小企业制造货物, 也有大型企业制造货物的, 不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

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

1.5 评分得分非整数的保留小数点后两位(小数点后第三位数四舍五入)。

1.6 监狱企业参与政府采购活动, 均视同小型、微型企业, 享受国家优惠政策, 应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局或新疆生产建设兵团出具的属于监狱企业的证明原件的扫描件, 且对上述材料的真实性负责, 否则不给予价格扣除。

2. 评分标准

评审因素			分值	评审标准
资格证明材料	营业执照或登记证书或执业许可证或法人证书等		合格制	具有独立承担民事责任的企业或组织合法经营权的凭证（如：营业执照或登记证书或执业许可证或法人证书等）
	声明函		合格制	声明函
	政府采购诚信承诺书		合格制	政府采购诚信承诺书
	据具体项目情况可添加资格证明材料		合格制	根据具体项目情况可添加资格证明材料
符合性审查	投标文件雷同检查		合格制	投标文件不存在记录的 MAC 地址、CPU 序列号、硬盘序列号中两项及以上相同的情形
	对招标文件的技术/服务要求响应情况	对招标文件的技术/服务要求响应情况 1	合格制	投标文件响应招标文件以下技术/服务要求（对应投标文件技术部分——技术响应表/服务响应表）
		对招标文件的技术/服务要求响应情况 2	合格制	★……

	投标报价		合格制	按照招标文件要求报价且不超过预算金额或最高限价（对应投标文件商务部分——报价一览表）
	投标有效期		合格制	投标有效期满足招标文件要求（对应投标文件商务部分——投标函）
	对招标文件的商务要求响应情况	对招标文件的商务要求响应情况 1	合格制	投标文件响应招标文件以下商务要求（对应投标文件商务部分——商务响应表）
		对招标文件的商务要求响应情况 2	合格制	（货物：交货期、交货地点、付款方式、售后服务要求、验收……） （服务：服务期限或者提供服务起止时间、服务保障要求……）
	对招标文件的编制、签章要求响应情况		合格制	投标文件按照招标文件要求编制、签章
	其他 1		合格制	投标文件未发现含有招标人不能接受的附加条件
	其他 2		合格制	未发现投标人提供虚假材料、恶意串通、以行贿手段谋取中标等情形
商务部分	其他 3		合格制	未发现法律、法规和招标文件规定的其他无效情形
	投标报价		30.0	基准价计算方式 评标基准价 C=所有有效标书投标报价（或最终价格）中的最低投标报价（或最终价格） 报价得分=评标基准价 ÷（投标报价或者最终价格）×满分
	投标人业绩		6.0	自 2023 年 1 月 1 日以来已完成的同类业绩，每提供一个得 1 分，满分 6 分。投标人须同时提供同一项目中标（成交）通知书原件电子文档、合同原件电子文档和验收报告原件电子文档，三项缺一项不得分。同类项目完成时间以验收报告签署时间为准。
	质保期		4.0	在满足招标文件质保期的基础上，质保期增加一年的得 2 分，质保期增加二年及以上的得 4 分。（以商务响应表中的质保期为准）

			5.0	产品具有市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书。加分计算方法是："节能或环保产品"优采加分：加分=5×[所投"节能或环保产品"（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格占在投标报价中所占比例]，总计最高加 5 分。 若所投产品同时具有节能产品认证证书和环境标志产品认证证书的，则应当优先于只具有一种认证证书的进行优采加分。开标时，须提供市场监管总局确定的节能产品、环境标志产品认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书电子文档，否则不得分。 说明：本项计分以"政府优先采购节能产品报价明细表"（格式自拟，须列出所有节能产品单价及合计）、"政府优先采购环境标志产品报价明细表"（格式自拟，须列出所有环保产品单价及合计）以及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的扫描件为准。如果投标人按上述要求提供相关材料，经评标委员会认定后，可给予政策性加分。）
技术部分	响应情况	基本分	10.0	全部满足招标文件要求的得 10 分； 实质性条款有 1 项不满足的，为无效投标。
		负偏离	0.0	非实质性条款每出现一条负偏离扣除基础分 1 分，扣完基础分为止。
	质量与性能		6.0	1、产品质量性能稳定、技术支持成熟可靠、便于操作、安全耐用的，得 3 分；质量性能有明显缺陷的，技术支持薄弱且操作复杂、安全性差的，得 1 分；未提供不得分； 2、设备选型合理、可靠，在后期使用过程中便于升级和维护的，得 3 分；设备选型落后，不利于后期使用和维护的，得 1 分；其他不得分。

	产品保障	7.0 1. 所投商用电磁灶具有依据 GB/T 4214.1-2017 标准，对噪声进行检测，结果不高于 60（声压级）检测报告，得 3 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图。 2. 所投商用电磁灶具有符合 GB4706.1-2005、GB4706.52-2008 标准：器具不应放出有害射线，不应出现毒性或类似的危险的检测合格；器具的结构和外壳应对意外接触及带电部件有足够的防护的检测合格；对触及带电部件的防护、发热、工作温度下的泄露电流和电气强度、瞬态过电压、耐潮湿、稳定性和机械危险、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险检测合格检测报告，得 2 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图。 3. 商用开水器同时具有开水器整机和微电压无腐蚀电极探针符合 GB/T 26125-2011 标准的检测报告，得 2 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图。
	样品	10 根据样品外观造型、做工工艺、显示与按键、称重精度与稳定性、材质质感等进行综合评判。样品外观精致规整、做工工艺精细、显示按键灵敏、称重精准稳定、材质优良，整体无任何瑕疵得 10 分；样品外观美观、材质结实耐用，显示及称重稳定得 8 分；样品外观完好，材质耐用性稍逊、基础功能满足招标文件要求得 6 分；样品外观有瑕疵、工艺粗糙、称重存在误差、存在明显质量缺陷得 1 分。 注：未提供样品或提供样品不全或提供样品但

			最终得分低于样品分值 50%（含）的，为无效投标。
	项目供货方案及进度保障措施	10.0	供应商提供的供货方案的详尽程度、完善性、进度合理性及是否满足招标文件要求等方面。实施方案措施详细、完善、进度合理并完全满足采购需求，得 10 分；供货方案措施及进度保障措施较详细、完善、进度合理并基本满足采购需求得 7 分；供货方案措施及进度保障措施不详细、有缺陷的，进度不合理得 5 分；供货方案措施及进度保障措施无针对性得 1 分；未提供不得分。
	产品安装调试方案	4.0	有完善的产品安装调试方案，方案表述完整、切合实际，可操作性强，能够满足本项目要求，得 4 分；方案表述比较完整、符合实际，基本能满足本项目要求，得 2 分；方案简单、表述模糊，得 1 分；未提供不得分。
	售后服务方案	5.0	售后服务方案合理，人员配备充足、服务响应迅速到位并提供备品备件，售后服务体系完善得 5 分；售后服务方案基本合理，可基本满足采购需求得 3 分；售后服务方案简单，针对性不强，仅部分满足采购需求得 2 分；售后服务方案措施无针对性得 1 分；未提供不得分。
	应急方案	3.0	对本项目实施过程中投标人解决问题的能力、紧急事件处理预案（包括但不限于投标人解决问题的能力、项目实施过程中所有可能出现问题的考虑及解决方案、紧急事件处理预案详细可操作性）进行综合评审，内容全面完整、合理可行、清晰明确，得 3 分；内容基本完整，描述较为合理、清晰的，得 2 分；内容有明显缺漏项，缺乏可行性，描述不清晰的，得 1 分，未提供的不得分。

3. 政策加分以及计算方法

3.1 说明：

3.1.1 投标人所提供的材料或者填写的内容必须真实、可靠，如有虚假或隐瞒，一经查实将导致投标被拒绝，并按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款“提供虚假材料谋取中标、成交的”进行处罚，给采购人造成损失的应承担赔偿责任。

3.2 小微企业价格扣除优惠标准详见投标人须知前附表。

3.3 按照财政部等四部委联合印发《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》（2019）9号、财政部发展改革委《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》财库（2019）19号、财政部生态环境部《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》财库（2019）18号的规定，属于节能、环境标志产品的，享受政府采购优先政策：

3.3.1 采用最低评标价法评标的项目，在评审时对节能、环境标志产品分别给予一定幅度的价格扣除，用扣除后的价格参与评审（详见投标人须知前附表）。

3.3.2 采用综合评分法评标的项目，对节能、环境标志产品分别给予一定幅度的加分或价格折扣（详见评分标准）。

3.3.3 投标人必须提供经市场监管总局公布的认证机构出具的有效期内的节能产品、环境标志产品认证证书原件的电子文档。

3.4 相关价格评审扣除优惠，都应该在供应商报价基础上计算。例如：某项目允许采购进口产品，某一供应商的产品报价100元，其提供的产品符合本国产品标准，同时按照采购文件规定也享受对小微企业的10%的价格扣除优惠。则对其报价按规定进行两次扣除，用扣除后的价格参与评审。其参与评审的价格为 $100 - 100 \times 20\% - 100 \times 10\% = 70$ 元。

第六章 投标人须知

1. 招标依据以及原则

- 1.1 《中华人民共和国政府采购法》；
- 1.2 《中华人民共和国政府采购法实施条例》；
- 1.3 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》；
- 1.4 《政府采购质疑和投诉办法》；
- 1.5 《山东省政府采购管理办法》；
- 1.6 《中华人民共和国民法典》；
- 1.7 其他有关法律、行政法规以及省市规范性文件规定。

2. 合格的投标人

- 2.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；
- 2.2 符合本招标文件规定的资格要求，且按照要求提供相关证明材料；
- 2.3 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；
- 2.4 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，应符合以下规定：
 - 2.4.1 联合体各方应按照招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；
 - 2.4.2 联合体各方均应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；
 - 2.4.3 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。
 - 2.4.4 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。
 - 2.4.5 联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任；
 - 2.4.6 鼓励大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成联合体投标，但联合体各方均应符合上述规定。
- 2.5 除采购人拟采购进口产品通过财政部门审核外，投标人不得提供直接进口或者委托进口产品（包括已进入中国境内的进口产品）。
- 2.6 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的招标活动。
- 2.7 采购代理机构及其分支机构不得在所代理的采购项目中投标或者代理投标，不得为所

代理的采购项目的投标人参加本项目提供投标咨询。

2.8 投标人提供的证明材料内容必须真实可靠。

符合上述条件的投标人即为合格投标人，具有参与公开招标的资格。

3. 保密

参与招标投标活动的当事人应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

4. 语言文字、计量单位、时间单位、投标有效期以及投标费用

4.1 语言文字

除专用术语外，与招标投标活动有关的语言均使用简体中文。必要时专用术语应附有中文注释。如投标人提交的支持文件和印刷的文献使用另一种语言，应附有相应内容的中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。

4.2 计量单位

除招标文件另有规定外，计量均应采用中华人民共和国法定计量单位；所有报价一律使用人民币，货币单位为“元”。

4.3 时间单位

除招标文件中另有规定外，招标文件所使用的时间单位“天”、“日”均指日历天，时、分均为北京时间。

4.4 投标有效期

4.4.1 在投标人须知前附表规定的投标有效期内，投标文件以及其补充、承诺等部分均保持有效。

4.4.2 在招标文件规定的投标文件有效期满之前，如果出现特殊情况，采购人或者采购代理机构可在投标有效期内要求投标人延长有效期，要求与答复均以书面通知为准并作为招标文件和投标文件的组成部分；投标人可以拒绝上述要求，拒绝延长投标文件有效期的，其投标失效；同意上述要求的，既不能要求也不允许其修改投标文件。

4.5 投标费用

投标人应自行承担其准备和参加投标活动发生的所有费用。

5. 踏勘现场

5.1 踏勘现场：详见第二章投标人须知。

5.2 采购人向投标人提供的有关现场的资料和数据，是采购人现有的能使投标人利用的资料，采购人对投标人由此而做出的推论、理解和结论不负责任。

5.3 投标人可自行踏勘现场，但不得因此使采购人承担有关责任和蒙受损失。除采购人原

因外，投标人应对踏勘现场而造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及其它任何损失、损害和引起的费用和开支承担责任。

6. 询问及答复

6.1 投标人对招标投标活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问；采购人或采购代理机构应当在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

6.2 询问在青岛市公共资源交易网本项目的公告页面在线提交。

6.3 询问及答复的内容在青岛市公共资源交易网本项目的公告页面查看。

7. 偏离

采购人允许投标文件偏离招标文件某些非实质性要求的，偏离应当符合招标文件规定的偏离范围和幅度。

8. 履约担保

8.1 在签订合同前，中标人应按照规定或者事先经过采购人书面认可的履约担保要求向采购人提交履约担保。采购人根据项目特点、供应商诚信等情况可免收履约保证金或降低收取比例。

8.2 中标人未按照要求提交履约担保的，视为放弃中标，中标人应当对采购人造成的损失给予赔偿。

9. 采购代理服务 fee

见投标人须知前附表

10. 招标文件

10.1 招标文件的组成

10.1.1 招标文件是用以阐明所需货物以及服务、招标程序和合同格式的规范性文件。招标文件主要由以下部分组成：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知前附表；
- (3) 投标人应当提交的资格、资信等证明文件；
- (4) 采购需求；
- (5) 评标办法；
- (6) 投标人须知；
- (7) 开标、资格审查、评标、定标；
- (8) 纪律和监督；
- (9) 签订合同、合同主要条款；

(10) 投标文件格式；

(11) 投标人须知前附表规定的其他材料。

10.1.2 根据本章第 10.2 款对采购文件所作的澄清和修改，构成采购文件的组成部分。

10.1.3 除非有特殊要求，招标文件不单独提供项目所在地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

10.2 招标文件的澄清和修改

招标文件的澄清和修改及投标人确认，详见投标人须知前附表。

招标文件的澄清或者修改在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的公告为准。

11. 投标文件的组成

11.1 投标人应按照招标文件的要求编制投标文件，并保证其真实性、准确性以及完整性，按照招标文件要求提交全部资料并做出实质性响应。

11.2 投标文件由资格审查文件、商务部分、技术部分组成：

11.3 资格审查部分

11.3.1 营业执照或登记证书等（第三章序号 1 要求的内容）；

11.3.2 资格证书（如有）；

11.3.3 在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录、具有良好商业信誉和健全财务会计制度、具有依法缴纳税收和社会保障资金良好记录的声明函(见附件1)

11.3.4 招标文件要求的其他必须提交的资格证明材料。

11.4 商务部分

11.4.1 投标函；

11.4.2 法定代表人身份证明；

11.4.3 法定代表人授权委托书（若授权）；

11.4.4 投标报价：

(1) 报价一览表。是分项报价明细表的汇总表，投标报价（即投标报价总计金额）为各个分项报价金额之和。

(2) 分项报价明细表。各分项报价小计名称应当与《报价一览表》中费用名称、金额对应，投标人应当对分项报价明细表中各分项逐一报价，无此项报价的不得删除、修改报价项，可用阿拉伯数字“0.00”表示，投标人认为《分项报价明细表》有漏项的，可以增加分项报价。

(3) 报价需要说明的其他文件、材料。投标人认为需要对《报价一览表》、《分项报价明细表》中有关报价进一步说明或者证明其报价的文件和材料等。

11.4.5 投标人同类项目实施情况一览表（若有）；

11.4.6 商务响应表；

- 11.4.7 联合投标协议书（若有）；
- 11.4.8 联合投标授权委托书（若有）；
- 11.4.9 残疾人福利性单位声明函（若有）；
- 11.4.10 中小企业声明函（若有）；
- 11.4.11 监狱企业的证明（若有）；
- 11.4.12 节能、环保等的资质证书或者文件（若有）；
- 11.4.13 关于符合本国产品标准的声明函（见附件14）；
- 11.4.14 招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料（若有）；
- 11.4.15 投标人认为应介绍或者提交的资料 and 文件（若有）。

11.5 技术部分

- 11.5.1 货物清单（包括产品彩页）；
- 11.5.2 技术响应表；
- 11.5.3 选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）；
- 11.5.4 项目实施人员（主要从业人员以及其技术资格）一览表；
- 11.5.5 符合招标文件规定的技术资料：

（1）投标人应提交招标文件规定的有效技术（印刷体）支持资料，并作为投标文件的一部分。技术支持资料以制造商（或代理商）公开发布的印刷资料或者检测机构出具的检测报告为准。若制造商公开发布的印刷资料与检测机构出具的检测报告不一致，以检测机构出具的检测报告为准。

（2）证明货物和服务与招标文件要求相一致的文件可以是文字资料、图纸和数据，主要包括内容：

（2.1）技术方案；

（2.2）货物主要技术指标和性能的详细说明，并保证所供货物必须是全新的、未使用过的合格产品；

（2.3）保证货物在正常使用所需要的备品备件和专用工具清单以及其货源地与价格；

（2.4）对照招标文件技术规格、参数以及要求，逐条说明所提供货物与服务是否做出了实质性响应，并按照招标文件中技术响应表和资信以及商务响应表如实填写具体响应的参数以及要求。采购人只接受相同或者优于技术条款中所规定的技术要求以及制造标准。

（2.5）当招标文件中的技术要求以及货物备品备件的互换性标准与国家标准或者行业标准等不一致时，应以国家标准或者行业标准等为准。

（3）投标人在详细阐述货物的主要技术指标和性能说明时，应注意招标文件第四章“采

购需求”中的工艺、材料、货物标准和参照品牌以及文字说明，并无任何限制性，投标人可选用替代标准、品牌或者文字叙述，但这些替代要实质上满足技术规格、参数以及要求。

(4) 如果采购人全部或者部分使用非中标人投标文件中的技术成果或者技术方案时，应书面征得其同意并给予一定的经济补偿后，方可使用。

(5) 投标人必须对所提供货物和服务等知识产权方面的一切产权关系负全部责任，由此而引起的法律纠纷以及费用投标人须全部承担。

11.5.6 招标文件技术评标办法中要求提交的相关证明材料；

11.5.7 投标人认为应介绍或者提交的资料 and 文件。

12. 投标报价

12.1 投标报价的范围：见投标人须知前附表。

12.2 投标人应对所投包中的货物进行报价，对每一包货物的报价必须全部报齐。

12.3 投标报价的次数：见投标人须知前附表。

12.4 投标人不得以任何方式或者方法提供投标以外的任何附赠条款。

12.5 投标人应按照招标文件中要求的内容填写报价，并由法定代表人或者授权代表签署。

12.6 投标人须按照附件格式表中的各单项明细逐项填写，以方便评标委员会对各投标文件进行比较。

12.7 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

(一) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(三) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(四) 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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

12.8 唱标时，采购代理机构只对按照招标文件要求编制的投标报价进行唱标。

12.9 投标人的中标价格在合同执行中是固定不变的，不得以任何理由予以变更，不得出现任何包含价格调整的要求。

12.10 采购人不接受未经中国海关报验放进入中国境内且产自关境外的货物报价。

12.11 投标人须知前附表未规定可以采购进口产品的，不允许进口产品参加投标。

13. 投标文件编制要求

13.1 投标文件应按所投包分别进行编制。

13.2 投标文件编制：见投标人须知前附表。

13.3 投标文件签章：见投标人须知前附表。

13.4 投标人可对供货现场以及其范围环境进行考察，以获取有关编制投标文件和签署实施合同所需的各项资料，投标人应承担现场考察的费用、责任和风险。

13.5 投标人编制投标文件时，应当如实在技术响应表和商务响应表中填写响应情况。

14. 投标文件的修改、撤回与撤销

14.1 投标人在招标文件要求提交投标文件截止时间前，可以修改或者撤回已上传的投标文件。

14.2 在提交投标文件截止时间后到招标文件规定的投标有效期终止之前，投标人不得补充、修改或者撤销其投标文件。

15. 投标文件加密、上传

见投标人须知前附表。

16. 投标文件的递交

16.1 投标人应在投标截止时间前递交投标文件。

16.2 投标人递交投标文件的要求：投标人完成电子投标文件制作后，通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传投标文件，系统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；逾期上传的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

16.3 除投标人须知前附表另有规定外，不论招标过程和结果如何，投标人的投标文件均不退还。

17. 质疑

17.1 参加本次政府采购活动的供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，通过全国公共资源交易平台(山东省·青岛市)青岛市公共资源交易电子服务系统(<https://ggzy.qingdao.gov.cn>)本项目招标公告页面，向采购人或者采购代理机构提出质疑。

潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以依法对该文件提出质疑。

17.2 供应商应知其权益受到损害之日，是指：

(一) 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

(二) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(三) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

17.3 供应商应当在法定质疑期内一次性提出针对本项目同一采购程序环节的质疑。

17.4 质疑函内容应包括以下主要内容：

- (一) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (二) 质疑项目的名称、编号；
- (三) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (四) 事实依据；
- (五) 必要的法律依据；
- (六) 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。否则采购人或者采购代理机构不予受理。

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

17.6 采购人或者采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内做出答复，并通过系统以电子文档形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复不得涉及商业秘密。

18. 投诉

18.1 按照《中华人民共和国政府采购法》、财政部《政府采购质疑和投诉办法》（第 94 号令）以及相关的法律、法规及规定，质疑人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向同级监管部门提起投诉。投标人投诉按照采购人所属预算级次，由本级财政部门处理。

18.2 投诉人提起投诉应符合下列条件：

- (一) 提起投诉前已依法进行质疑；
- (二) 投诉书内容符合本办法的规定；
- (三) 在投诉有效期限内提起投诉；
- (四) 同一投诉事项未经财政部门投诉处理；
- (五) 财政部规定的其他条件。

投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有投标人共同提出。

18.3 投诉人投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉采购人、采购代理机构和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书的副本。

18.4 投诉书应当包括以下主要内容：

- (一) 投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- (二) 质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；

- (三) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- (四) 事实依据；
- (五) 法律依据；
- (六) 提起投诉的日期。

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

18.5 代理人提出投诉的，应当提交供应商签署的授权委托书。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

18.6 投诉人在全国范围 12 个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。

投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其 1 至 3 年内参加政府采购活动：

- (一) 捏造事实；
- (二) 提供虚假材料；

(三) 以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

19. 其他需补充的内容

其他需补充的内容：见投标人须知前附表。

第七章 开标、资格审查、评标、定标

1. 开标程序

1.1 宣布开标纪律；

1.2 宣布主持人、唱标人、记录人等有关人员姓名；

1.3 查看在线签到家数，少于三家开标会结束；不少于三家开标会继续进行；

1.4 投标人根据要求在限定时间内通过电子招标投标交易平台对已上传的电子投标文件开始解密。

1.5 投标人授权代表在开标记录上确认；在规定时限内未确认的，视为默认开标结果；

1.6 开标结束。

2. 开标

2.1 开标应当在招标文件确定的提交投标文件截止时间的同一时间通过电子招标投标交易平台公开进行。所有投标人须在开标前规定时间内签到。

2.2 开标由采购代理机构指定专人负责，开标记录由投标人线上确认。

2.3 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(在线)提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

2.4 投标人不足3家的，不得开标。

2.5 在评审结束前，投标单位请保持在线登录电子交易平台状态。评标过程中，如果评标委员会要求投标人对投标文件进行澄清、说明或补正，投标单位需要通过电子交易平台【专家问题澄清】功能，限时在线提交有投标单位电子签章的澄清，系统不接受超时的澄清。

2.6 各投标人的评审得分与排序将在电子招标投标交易平台告知。

3. 评标委员会

3.1 评标委员会的组成

采购人按照《中华人民共和国政府采购法》以及有关规定组建评标委员会。评标由依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评标专家组成，成员人数为5人以上单数。

评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标，采购人可以自行选定相应专业领域评审专家的规定情形除外。采购代理机构在职工作人员不得以评审专家身份参与政府采购项目评审活动。

3.2 评审专家的抽取

3.2.1 采用随机抽取方式从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中抽取评审专家。任何单位和个人都不得指定评审专家或干预评审专家的抽取工作。

3.2.2 参加评审专家抽取的有关人员对被抽取的专家的姓名、单位和联系方式等内容负有保密的义务。评标委员会成员的名单在中标结果确定前必须严格保密。

3.3 评审专家不得参加与自身存在利害关系的政府采购项目的评审及相关活动，与自己有利害关系的应当回避，已经进入的必须更换。

3.4 评标委员会负责对各投标文件进行评审、比较、评定，并按本招标文件的规定确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人。

3.5 评标委员会具有依据招标文件进行独立评标的权力，且不受外界任何因素的干扰。评标委员会成员必须独立、负责地提出评审意见，并对自己的评审意见承担责任。对评标结果有不同意见的评标委员会成员应当以书面形式说明其不同意见和理由，评标报告应当注明不同意见。评审委员会成员拒绝评审或者拒绝在评标报告上签字并且又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评标结果。

3.6 评标委员会的职责：

3.6.1 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；

3.6.2 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

3.6.3 对投标文件进行比较和评价；

3.6.4 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

3.6.5 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。

3.7 评标委员会的义务：

3.7.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

3.7.2 提出真实、可靠的评审意见；

3.7.3 严格遵守评标纪律，不得向外界泄露评标情况；

3.7.4 发现投标人在招投标活动中有不正当竞争或者恶意串通等违规行为，应及时向监督部门报告并加以制止；

3.7.5 按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标，对评标意见承担个人责任；

3.7.6 编写评标报告；

3.7.7 配合采购人或者采购代理机构答复投标人提出的质疑；

3.7.8 对评标过程和结果，以及采购人、投标人的商业秘密保密；

3.7.9 配合监管部门处理投诉；

3.8 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

3.8.1 投标人或者投标人主要负责人的近亲属；

3.8.3 参加过采购项目前期咨询论证的；

3.8.4 自身与政府采购项目存在利害关系的；

4. 资格审查、评标程序

4.1 资格审查

4.2 宣布评标纪律以及回避提示；

4.3 组织推荐评标委员会组长；

4.4 符合性审查；

4.5 技术和商务评审；

4.6 澄清有关问题；

4.7 比较与评价；

4.8 确定中标人或者推荐中标候选人名单；

4.9 编写评标报告。

5. 资格审查

5.1 采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查，以确定其是否符合招标文件的资格要求。未按招标文件第三章要求提供资格证明文件的，属于不合格投标人。

5.2 采购人、采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、信用山东（credit.shandong.gov.cn）及信用青岛（www.qingdao.gov.cn/credit）查询投标人信用记录，查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，以作证据留存，截图或拍照内容要完整清晰，应包括网站网址、查询内容、电脑截屏时间。采购人或者采购代理机构应当对投标人信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，应当拒绝其参加政府采购活动，其投标无效；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录，其投标无效。

信用信息查询记录及相关证据应当与其他采购文件一并保存。

5.3 在资格性审查时，采购人、采购代理机构按照投标人提供的《声明函》（见附件1）审查投标人及其法定代表人和项目负责人行贿犯罪情况。

5.4 在资格性审查时，对属于不合格投标人，采购人或者采购代理机构必须提出不合格的事实依据并出具不合格说明。

6. 评标

6.1 采购人或者采购代理机构负责组织评标工作，并履行下列职责：

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

6.1.2 宣布评标纪律；

6.1.3 公布投标人名单，告知评审专家应当回避的情形；

6.1.4 组织评标委员会推选评标组长，采购人代表不得担任组长；

6.1.5 在评标期间采取必要的通讯管理措施，保证评标活动不受外界干扰；

6.1.6 根据评标委员会的要求介绍政府采购相关政策法规、招标文件；

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

6.1.8 核对评标结果，有以下情形的，要求评标委员会复核或者书面说明理由，评标委员会拒绝的，应予记录并向本级财政部门报告；

6.1.8.1 分值汇总计算错误的；

6.1.8.2 分项评分超出评分标准范围的；

6.1.8.3 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

6.1.8.4 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

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

6.1.10 处理与评标有关的其他事项。

采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

6.2 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。**符合性审查内容详见附录 2。**

在符合性审查时，对属于投标无效的投标人，评标委员会必须提出投标无效的事实依据，并出具投标无效说明。

6.3 异常低价投标（响应）审查程序

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）第二条“强化政府采购异常低价审查”（一）中第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第3项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

6.4 技术和商务评审

6.4.1 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估（包括政府采购政策执行），综合比较与评价。

6.4.2 采用综合评分法的，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

6.4.3 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

6.4.4 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品（非单一产品采购项目，系指采购人确定的核心产品）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取的方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

6.4.5 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品（非单一产品采购项目，系指采购人确定的核心产品）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

7. 澄清有关问题

7.1 如果评标委员会要求投标人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进行澄清、说明或者补正时，评标委员会需通过电子交易平台【发起澄清】功能，要求投标人在规定的时间内做出必要的澄清、说明或者补正。投标人需通过电子交易平台【专家问题澄清】功能，限时在线提交有投标单位电子签章的澄清；系统不接受超时的澄清。投标人的澄清、说明或者补正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。

7.2 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部因素。未响应实质性条款的，评标委员会有权确定其投标无效，投标人不能通过修正、撤销或者澄清不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

7.3 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当通过【发起报价说明】功能，要求其在合理的时间内提交书面说明，必要时提交相关证明材料，投标人需通过电子交易平台【报价说明】功能证明其报价合理性；对于投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

8. 定标

8.1 评标委员会根据投标人须知前附表的规定确定中标候选人或直接确定中标人。

评标委员会确定中标候选人的，中标候选人数量见投标人须知前附表。采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

8.2 本次招标评标办法：见投标人须知前附表。

8.3 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

8.4 采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列，投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

8.5 对于分包招标的项目，投标人可以选择多包投标但限制中标包数的，中标人的选择按照投标人须知前附表“分包及中标规定”确定。

8.6 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

8.7 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

8.8 评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

9. 中标公告以及中标通知书

9.1 评标结束后，不再现场宣布评标结果。采购人或者采购代理机构应当自中标人确定后立即发出中标通知书，并在全国公共资源交易平台（山东省·青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统和青岛市政府采购网公告中标结果（公告期限为1个工作日），招标文件随中标结果同时公告；采用综合评分法评审的，还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

9.2 采购人或采购代理机构不按照规定发布中标公告或者发布中标公告后不签发中标通

知书的，应当承担法律责任，给中标人造成经济损失的应承担赔偿责任。

9.3 中标通知书对采购人和中标人都具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当依法承担法律责任。

10. 不合格投标人或投标无效

出现下列情形之一的，为不合格投标人或投标无效：

10.1 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

10.2 对“★”条款未做出实质性响应或者发生负偏离的；

10.3 应提供而未提供带“▲”标注的政府强制采购节能、环保产品的；

10.4 对于不允许偏离的实质性要求和条件发生偏离的；

10.5 不按照招标文件规定报价、没有分项报价、拒绝报价、有多个报价（招标文件另有规定的除外）、有选择性报价、附有条件的报价或者拒绝修正报价的；

10.6 启动异常低价投标（响应）审查后，投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的；

10.7 投标有效期不满足招标文件要求的；

10.8 评标委员会判定投标人涂改证明材料或者提供虚假材料和承诺的；

10.9 投标文件未按招标文件要求编制、签章的；

10.10 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

10.11 投标文件存在记录的 MAC 地址、CPU 序列号、硬盘序列号中两项及以上相同的；

10.12 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

11. 废标

11.1 出现下列情形之一的，应予废标：

11.1.1 在投标截止时间后参加投标的投标人不足 3 家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足 3 家的；

11.1.2 出现影响采购公正的违法违规行为的；

11.1.3 投标人的报价均超过预算金额或者最高限价的；

11.1.4 因重大变故，采购任务取消的；

11.1.5 法律、法规以及招标文件规定的其他废标情形。

11.2 废标后，采购人或者采购代理机构应当将废标理由通知所有投标人。

12. 特殊情况处置程序

12.1 评标委员会成员的更换

12.1.1 评标委员会应当执行连续评标的原则，按照招标文件规定的程序、内容、方法、

标准完成全部评标工作。

评标中因评标委员会成员缺席、回避或者健康等特殊原因导致评标委员会组成不符合本办法规定的，采购人或者采购代理机构应当依法补足后继续评标。被更换的评标委员会成员所作出的评标意见无效。

无法及时补足评标委员会成员的，采购人或者采购代理机构应当停止评标活动，封存所有投标文件和开标、评标资料，依法重新组建评标委员会进行评标。原评标委员会所作出的评标意见无效。

采购人或者采购代理机构应当将变更、重新组建评标委员会的情况予以记录，并随采购文件一并存档。

12.2 记名投票

在评标过程中，评标委员会发生分歧或者评审结论有异议需表决的，按照少数服从多数的原则，由评标委员会全体成员以记名投票方式表决。

13. 违法违规情形

13.1 有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

13.1.1 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

13.1.2 投标人之间约定中标人；

13.1.3 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

13.1.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

13.1.5 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

13.2 有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标，评标委员会应当出具违法违规认定意见并作投标无效处理：

13.2.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

13.2.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

13.2.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

13.2.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

13.2.5 不同投标人的投标文件相互混装；

13.3 有下列情形之一的，属于采购人与投标人串通投标：

13.3.1 采购人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；

13.3.2 采购人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；

13.3.3 采购人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；

13.3.4 采购人授意投标人撤换、修改投标文件；

13.3.5 采购人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；

13.3.6 采购人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。

14. 违规处理

投标人有下列情形之一的，将列入不良行为记录名单，视情节在一至三年内禁止参加青岛市政府采购活动：

14.1 提供虚假投标材料谋取中标的；

14.2 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；

14.3 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；

14.4 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

14.5 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；

14.6 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

14.7 一年内累计三次以上投诉均查无实据的；

14.8 捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的；

14.9 法律、法规和招标文件中规定的其它情形。

第八章 纪律要求

1. 对采购人的纪律要求

采购人应当按照行政事业单位内部控制规范要求,建立健全本单位政府采购内部控制制度,在编制政府采购预算和实施计划、确定采购需求、组织采购活动、履约验收、答复询问质疑、配合投诉处理及监督检查等重点环节加强内部控制管理。

采购人不得向投标人索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

2. 对投标人的纪律要求

投标人应当遵循公平竞争的原则,不得恶意串通,不得妨碍其他投标人的竞争行为,不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

3. 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会及其成员不得有下列行为:

- (一) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人;
- (二) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明, 法律规定允许澄清或说明的情形除外;
- (三) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见;
- (四) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分;
- (五) 在评标过程中擅离职守, 影响评标程序正常进行的;
- (六) 记录、复制或者带走任何评标资料;
- (七) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第一至五项行为之一的, 其评审意见无效, 并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处, 不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人确定情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中, 与评标活动有关的工作人员不得擅离职守, 影响评标程序正常进行。

第九章 签订合同、合同范本

1. 签订合同

1.1 采购人应当自中标通知书发出之日起 10 个工作日内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

1.2 签订的合同原则以本章第 4 条的规定为基础，并根据评标、答疑情况进行修改补充，但该款并不限制采购人以其他方式签订合同的权利。采购人不得向中标人提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。

1.3 招标文件、投标文件、书面承诺和中标通知书均作为经济合同的一部分，且具有法律效力。中标人应严格履行经济合同所规定的各项义务和责任，否则将依法处理。

1.4 有关法规或者招标文件明确不允许分包方式履行合同的，中标人不得分包履行合同，否则将依法承担法律责任。招标文件明确允许分包方式履行合同的，按照招标文件相关规定执行。

1.5 采购人应当自采购合同签订之日起 2 个工作日内，将采购合同在青岛市政府采购网上公开，并同步完成政府采购合同备案工作。

1.6 法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

1.7 甲方支持乙方按照《青岛市财政局 青岛市民营经济发展局关于进一步做好政府采购合同信用融资工作的通知》（青财采〔2019〕20 号）规定享受信用融资政策。如乙方按照文件规定向政府采购合同信用融资平台合作金融机构申请贷款，甲方承诺无条件允许乙方将本合同约定的收款账号变更为相应贷款合同约定的还款账号，为信用融资业务的顺利开展提供便利。变更账号应当在政府采购合同信用融资平台备案锁定。

1.8 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

1.9 当中标人放弃中标或者因被质疑、投诉经查属实或者因不可抗力而不能履行合同的，采购人可从推荐中标候选人名单中按顺序重新确定中标人，但应符合相关规定；否则采购人应重新组织采购。

2. 追加合同金额

政府采购合同履行中，采购人需要追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%，否则采购人应重新组织招标。

采购合同双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担责任。

3. 货物质量与验收

3.1 招标文件中的货物按照国标、部标、行业标准或者双方技术协议或者招标文件、投标文件、书面承诺的技术要求制造。货到后，由采购人组织验收小组对货物进行验收（以《项目验收报告单》为准）。如对货物质量有争议，采购人可委托国家认定的相关部门对货物进行质量检验，并以质检部门出具的检验报告为准，并由责任方承担全部责任。

3.2 货物制造完毕经出厂检验合格后方能发货，并提供货物合格证书。

3.3 货物的表面涂漆颜色：由采购人和中标人商定。

3.4 货物包装按照国标、部标以及有关标准执行。

4. 合同范本格式

本合同 ☐ 是 / ☐ 否 中小企业预留合同

政府采购合同（示范文本）

合同编号：_____

签 订 地：_____

甲方（采购人）：_____

住所地：_____

乙方（中标人）：_____

住 所 地：_____

乙方于 20____ 年 ____ 月 ____ 日参加了 （采购代理机构） 组织的“ （项目名称及项目编号） ”政府采购活动，经评标委员会评审确定乙方为 （包及包名称） 中标人，按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和相关的法律法规规定，以及招标文件规定，经甲乙双方协商一致，签订本政府采购合同。

第一条 货物条款

乙方向甲方提供以下货物

货物名称	品牌、规格型号（技术参数）	单价	数量	小 计
合 计				

注：如上述表格不适用相关货物的，具体品牌、数量、规格型号（技术参数）及质保期等可用附件形式列明，作为本合同组成部分。

.....

第二条 合同总金额

合同总金额为人民币（大写）：_____（¥_____）

此价格为合同执行不变价，不因国家政策变化而变化，该价款包括了货物及与之配套的设计、制造、正版软件、检验、包装、运输、保险、税费以及安装、组织验收、培训、技术服务（包括技术资料、图纸提供等）、质保期服务等全部价款，除此之外，甲方不再向乙方支付其他任何费用。

.....

第三条 质量要求及技术标准

1. 货物原产地：
2. 货物的质量要求：

.....

3. 货物的技术标准：

.....

第四条 交货

1. 交货日期：
2. 交货地点：

.....

第五条 包装、装运及运输

1. 乙方负责包装、装运和运输，由于不适当的包装、装运和运输造成货物有任何损坏均由乙方负责。

2. 包装费、运费及相关费用已包含在合同总金额内。

3. 根据财政部等三部门《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》规定，对乙方提出的具体包装要求：_____

.....

第六条 货款支付

1. 货物运到交货地点，经甲乙双方共同验收合格后由甲方负责办理货款支付手续。

2. 允许并鼓励乙方提供电子发票，甲方自收到发票之日起5个工作日内支付资金，并不得附加未经约定的其他条件。

3. 付款方式

3.1 预付款比例：____%，于政府采购合同签订生效并具备实施条件后5个工作日内支付。

.....

第七条 履约保证金

1、履约保证金用于补偿甲方因乙方不能履行或不能完全履行合同义务而蒙受的损失。

2、乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交履约保证金，提交形式：_____，金额：人民币（大写）_____（¥_____）元（履约保证金不得超过政府采购合同金额的10%）。

3、在采购标的交付验收合格无质量问题后，甲方根据《青岛市政府采购项目履约保证金退付表》、《青岛市政府采购项目验收单》和资金往来收款收据等材料审核后5个工作日内退还。

.....

第八条 售后服务及承诺

1. 乙方有完善的服务体系，有能力提供持续的、本地化售后服务。

2. 乙方负责系统安装和调试以及操作人员培训，并制定详细的培训计划，使操作人员能独立进行管理、操作、维护和故障处理等工作，做好相关记录及技术文档收集整理，待验收合格后移交给甲方。

3. 供货及服务范围：乙方负责货物的供应、运输、安装调试、免费培训、售后服务。

.....

第九条 验收

1. 货物运抵现场后，采购人将对货物数量、质量、规格等进行检验。如发现货物和规格或者两者都与合同不符，采购人有权根据检验结果要求中标人立即更换或者提出索赔要求。

2. 开箱检查设备外观，如有损伤或质量缺陷，乙方应及时更换。

3. 依据合同设备清单,对设备品牌、规格型号(技术参数)、数量、质保书等必备附件进行检查。

4. 货物由中标人进行安装,完毕后,采购人应对货物的数量、质量、规格、性能等进行详细而全面的检验。在收到乙方项目验收建议之日起7个工作日内,对采购项目进行实质性验收(验收建议有明显不当的除外)。

5. 对大型或复杂的政府采购项目,以及特种设备,甲方应当邀请国家认可的质量检测机构参与验收工作,并出具验收报告,相关费用负担由甲乙双方约定,履约验收报告应当依法依规及时在青岛市政府采购网公开发布。

6. 根据财政部等三部门《关于印发〈商品包装政府采购需求标准(试行)〉、〈快递包装政府采购需求标准(试行)〉的通知》规定,采购文件对商品包装和快递包装提出具体要求的,对乙方所提供包装的履约验收要求(必要时要求乙方在履约验收环节出具检测报告): _____

.....

第十条 知识产权

1. 乙方保证,甲方在使用该货物或者货物的任何一部分时,免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的起诉。如发生此类纠纷,由乙方承担一切责任;如因此给甲方造成损失的,乙方负责全额赔偿。

2. 乙方为执行本合同而提供的技术资料或者其他相关资料、软件等由甲方永久免费使用。

.....

第十一条 甲方责任

1. 及时办理付款手续。

2. 负责提供工作场地,协助乙方办理有关事宜。

3. 对合同条款及所知悉的乙方商业秘密负有保密义务。

.....

第十二条 乙方责任

1. 保证所供货物均为投标文件承诺的货物,符合相关质量检测标准,具有该产品的出厂标准或国家鉴定证书,保证其全部部件为全新的未使用的且符合相关质量要求。

2. 保证货物的售后服务,严格依据投标文件及相关承诺,对货物及系统进行保修、维护等服务。

3. 保证其所供货物不存在侵犯第三方知识产权的行为,否则由此产生的损失由乙方承担。

.....

第十三条 违约责任

1. 甲乙双方任意一方无故终止合同的，违约方应当按照合同总金额的 20%向守约方支付违约金。

2. 乙方逾期交付货物时，每逾 1 日乙方向甲方支付合同总金额 0.5%的滞纳金。逾期交货超过 30 日的，甲方有权决定是否继续履行合同，如甲方决定终止履行合同的，乙方应按照第 1 款的规定赔偿甲方违约金。

3. 乙方所供货物品牌、规格型号、质量等不符合合同约定标准，甲方有权拒收，以及甲方收货后，发现产品出现质量问题不能使用的，甲方有权终止合同，同时，乙方向甲方支付合同总金额 20%的违约金，如果违约金不足以支付甲方所受损失的，甲方有权要求其赔偿。

4. 在质保期内产品出现质量问题，乙方必须在接到甲方通知后____小时内到达现场解决，否则甲方有权另请单位解决，由此产生的费用由乙方承担，甲方有权从质保金中扣除相关费用，产生的损失由乙方赔偿。

5. 甲方逾期退还履约保证金的违约责任：采购人延迟退还供应商缴纳的履约保证金的，应当支付逾期利息。双方对逾期利息的利率有约定的，约定利率不得低于合同订立时 1 年期贷款市场报价利率；未作约定的，按照每日利率万分之五支付逾期利息。

6. 甲方逾期支付资金的违约责任：_____。

7. 因甲方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，甲方对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿：_____。

8. 甲乙双方违背其他合同条款，违约方赔偿对方损失。

.....

第十四条 不可抗力

甲乙双方的任何一方由于不可抗力不能履行合同时，应当及时通知对方不能履行或不能完全履行的情况和理由；在取得有关主管机关证明后，允许延期履行、部分履行或者终止履行合同的，根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

.....

第十五条 保密

乙方在合同履行期间知悉甲方的工作秘密（包括相关业务信息），不得透露或以其他方式提供给合同双方以外的其他方（包括乙方内部与本合同无关的任何人员），乙方的保密责任不因本合同的终止而终止。

乙方违反本合同所规定的保密义务，应按照本合同总金额的 10%支付违约金。

.....

第十六条 争议解决

甲乙双方在合同履行中发生争议，应通过协商解决。如协商不成，可以向合同签订地法院

提起诉讼。

.....

第十七条 合同生效及其它

1. 除招标文件规定且甲方事先书面同意外，乙方不得部分或者全部转让、分包履行其应履行的合同项下的义务。

2. 合同由甲、乙双方法定代表人（或者授权代表）签字并加盖单位公章，以最后一方签字日期为合同生效日期。

3. 本合同一式__份，甲方__份，乙方__份。

.....

第十八条 本合同附件

1. 中标通知书；

2. 政府采购招标文件（含招标文件的澄清、修改等）；

3. 乙方投标文件；

4. 中标人在评标过程中做出的有关澄清、说明、承诺或者补正文件（材料）；

.....

甲 方：

单位名称(公章)：

法定代表人（授权代表）签字：

电 话：

乙 方：

单位名称(公章)：

法定代表人（授权代表）签字：

电 话：

年 月 日

年 月 日

第十章 投标文件格式

d10bab55-86c1-48db-985e-60b2454d3246

投标文件

包：第 包

资格审查部分

项目名称：

项目编号：

投标人名称（公章）：

二〇 年 月 日

资格审查文件目录

- 1、在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录、具有良好商业信誉和健全财务会计制度、具有依法缴纳税收和社会保障资金良好记录的声明函(见附件1)；
- 2、资格证书（如有）；
- 3、招标文件要求的其他资格证明材料。

附件 1:

声明函

一、我方在参加_____（项目名称）政府采购活动前 3 年内，在经营活动中：

1、没有重大违法记录（重大违法记录指投标人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）。

2、没有行贿犯罪记录（查询内容：①投标人_____、组织机构代码证或统一社会信用代码_____；②法定代表人_____、身份证号码_____；③项目负责人_____、身份证号码_____）。

二、我方在参加本项目活动前一段时间内具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度、具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

三、我方承诺在青岛市政府采购网上传提交的资格审查材料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成分，并对所提供资料的真实性、准确性负责。

若以上声明不实，我方自愿承担一切法律后果。

投 标 人：_____

日 期：_____年____月____日

备注：1. 招标文件未要求项目负责人的，项目负责人一栏可删除。

投标文件

包：第 包

商务部分

项目名称：

项目编号：

投标人名称（公章）：

二〇 年 月 日

商务文件目录

- 1、投标函(见附件2)；
- 2、法定代表人身份证明(见附件3)；
- 3、法定代表人授权委托书(见附件4)；
- 4、报价一览表(见附件5)；
- 5、分项报价明细表(见附件6)；
6. 投标人同类项目实施情况一览表(见附件7)；
- 7、投标人同类项目业绩证明材料（若有）；
- 8、投标人荣誉（获奖）情况一览表；(见附件8) （若有）
- 9、投标人荣誉（获奖）证明材料；（若有）
- 10、商务响应表(见附件9)；
- 11、联合投标协议书（若有）(见附件10)；
- 12、联合投标授权委托书（若有）(见附件11)；
- 13、残疾人福利性单位声明函（见附件12)；
- 14、中小企业声明函（见附件13)；
- 15、监狱企业的证明（若有）；
- 16、节能、环保等的资质证书或者文件（若有）；
- 17、关于符合本国产品标准的声明函（见附件14)；
- 18、招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料（若有）；
- 19、招标文件其它规定或者投标人认为应介绍或者提交的资料、文件和说明（若有）。

附件2:

投标函

（采购代理机构）：

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址_____。

我（姓名）系（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的（招标项目名称）
（编号为_____）的投标，为此，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

- 1、我方已详细审查全部招标文件，同意招标文件的各项要求。
- 2、我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。
- 3、若中标，我方将按照招标文件规定履行合同责任和义务。
- 4、我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司以及其附属机构没有任何联系。
- 5、投标文件自开标日起有效期为90日历日。
- 6、以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果。

投标人（公章）：

投标人法定代表人或者授权代表（印章）：

日 期：_____年___月___日

备注：本投标函由授权代表印章的，应附法定代表人印章的授权委托书。

附件 3:

法定代表人身份证明

投标人名称: _____

单位性质: _____

地址: _____

成立时间: _____年____月____日

经营期限: _____

姓名: _____ 性别: _____ 年龄: _____ 职务: _____

系_____ (投标人名称) 的法定代表人。

特此证明。

附: 法定代表人身份证复印件。

附件4:

法定代表人授权委托书

_____(采购代理机构)_____:

我(姓名)系(投标人名称)法定代表人,现授权委托我公司的(姓名)为我公司本次项目的授权代表,代表我方办理本次投标、签约等相关事宜,签署全部有关的文件、协议、合同并具有法律效力。授权代表联系方式_____。

在我方未发出撤销授权委托书的书面通知以前,本授权委托书一直有效。授权人(代表)签署的所有文件(在授权书有效期内签署的)不因授权撤销而失效。

授权代表无权转让委托权。特此授权。

本授权委托书于_____年_____月_____日签字生效,特此声明。

(附法人代表身份证以及授权代表身份证复印件)

授权代表姓名:

性 别:

年 龄:

单 位:

部 门:

职 务:

投标人(公章):

法定代表人(印章):

日 期: 年 月 日

附件5:

报价一览表

投标包：第_____包

包名称：_____

序号	产品名称	含税总报价
1		
总计		小写：
		大写：

注：1. 采购代理服务费由采购人支付的，投标人报价中无需考虑此费用。

2. 采用优惠率报价的, 优惠率是指在采购文件约定的基准价基础上进行下浮的比例。例如供应商填入 0.2（20%优惠率）则优惠后的报价 = $(1 - 0.2) \times \text{基准价}$ 。

时间：_____年____月____日

附件 6:

分項報價明細表

投标包：第_____包

包名称: _____

序号	货物名称	品牌	产地	规格型号	单 价	数量及 单位	合计
1							
2							
3							
							
合计总报价（元）							

时间：_____年_____月_____日

附件7:

投标人同类项目实施情况一览表

投标包：第_____包

包名称：_____

采购单位名称	设备或项目名称	采购数量	单价	合同金额 (万元)	采购单位联系人及电话

附件8:

投标人荣誉（获奖）情况一览表

投标包：第_____包

包名称：_____

序号	荣誉（获奖）名称	荣誉（获奖） 内容	颁发机构	获奖时间

时间：_____年_____月____日

附件9:

商务响应表

投标包：第_____包

包名称：_____

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或者说明
售后服务保障要求			
备品备件以及耗材等要求			
质保期			
交货时间以及地点			
付款条件			
.....			
政策性加分条件			
质量管理、企业信用要求			
能力或者业绩要求			
.....			

附件10:

联合投标协议书

甲方:

乙方:

(如果两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合,可按照甲、乙、丙、丁...序列增加)

联合体各方经协商,就响应(采购人名称)组织实施(项目名称) (项目编号)的招标活动联合进行投标之事宜,达成如下协议:

一、联合体各方一致决定,以 _____ 为主办人进行投标,并按照招标文件的规定分别提交资格文件。

二、在本次投标过程中,主办人的法定代表人或者授权代理人根据招标文件规定以及投标内容对采购人所作的任何合法承诺,包括书面澄清以及响应等对联合体各方均有约束力。如果中标并签订合同,则联合体各方将共同履行对采购人或者采购代理机构所负有的全部义务,并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

三、联合体各方保证对主办人为响应本次招标而提供的产品和服务提供全部质量保证以及售后服务支持。

四、本次联合投标中,联合体各方承担的工作和义务:

甲方承担的工作和义务为:

乙方承担的工作和义务为:

五、有关本次联合投标的其他事宜:

(注:联合体涉及中小微企业的,应明确各自承担的比例。)

六、本协议提交采购人或者采购代理机构后,联合体各方不得以任何形式对上述实质内容进行修改或者撤销。

七、本协议共份,联合体各方各持一份,并作为投标文件的一部分。

甲方单位: (公章)

乙方单位: (公章)

法定代表人: (印章)

法定代表人: (印章)

日期: 年 月 日

日期: 年月日

附件11:

联合投标授权委托书

(如果两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合,可按照甲、乙、丙、丁…序列增加)

本授权委托书声明:根据_____ (甲方名称)与_____ (乙方名称)签订的《联合投标协议书》的内容,主办人_____的法定代表人_____现授权_____为联合投标代理人,代理人在投标、开标、评标、合同谈判过程中所签署的一切文件和处理与这有关的一切事务,联合投标各方均予以认可并遵守。

特此委托。

主办人的法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

联合投标代理人: _____ (印章):

日期: 年月日

甲方单位: _____ (公章)

法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

乙方单位: _____ (公章)

法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

附件12:

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称：

日 期：

附件13:

中小企业声明函（货物）

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

2. 《中小企业声明函》由参加政府采购活动的供应商出具。以联合体形式参加政府采购活动或者合同分包的，声明函中需填写联合体中的中小企业或签订分包意向协议的中小企业相关信息，供应商应当在声明函“项目名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

附件 14:

关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称 1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。

2. （产品名称 2）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1. 产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3. 在中国境内生产的本国产品应当符合以下条件：产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

（1）为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；

（2）为产品运输或者销售进行的包装或者展示；

（3）在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区别的标记；

（4）简单的上漆、磨光和分装；

（5）其他不属于属性改变的情形。

投标文件

包：第 包

技术部分

项目名称：

项目编号：

投标人名称（公章）：

二〇 年 月 日

技术文件目录

- 1、项目总体架构以及技术解决方案；
- 2、货物清单（见附件14）；
- 3、原厂出厂配置表以及原厂中文使用说明书；
- 4、技术响应表（见附件15）以及产品彩页等图片介绍资料；
- 5、选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）（见附件16）；
- 6、项目实施人员（主要从业人员以及其技术资格）一览表（若有）（见附件17）；
- 7、保证供货周期的组织方案以及人力资源安排；
- 8、投标人在青岛市的售后服务维修机构数量以及分布情况；
- 9、技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施；
- 10、招标文件技术评标办法中要求提交的相关证明材料；
- 11、投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。

注：目录最终以【青岛市公共资源投标文件制作工具】要求为准。

附件14:

货物清单

投标包：第_____包

包名称：_____

序号	设备名称	品牌	产地	规格 型号	性能以及指标
1					
2					
3					
4					
5					
6					

附件15:

技术响应表

投标包: 第_____包

包名称: _____

序号	招标文件要求	投标文件响应	偏离情况
1			
2			
3			
4			
5			
6			

注:

- 1、投标人应根据投标设备的性能指标,对照招标文件技术指标要求,如实逐条一一对应填写实质性响应情况,非实质性技术指标如有未响应,评标委员会有权视其为负偏离;
- 2、请投标人在“偏离情况”一栏详细描述存在正偏离或负偏离技术指标,并标明偏离情况;
- 3、招标文件技术指标未做要求的,不视为正偏离。

附件16:

选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）

投标包：第_____包

包名称: _____

序号	优惠内容	适用机型	单价	备 注
1				
2				
3				
4				
5				
6				

附件17:

项目实施人员（主要从业人员以及其技术资格）一览表

投标包：第_____包

包名称：_____

姓 名	职务	专业技 术资格	身份证号码	参加本单位工作时间

注：在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

附件18:

_____项目政府采购履约验收(货物类样本)

采购单位			项目名称			合同名称		
供应商			项目及合同编号			合同金额		
验收时间			验收地点			验收组织形式	☐ 自行简易验收 ☐ 验收小组验收	
分期验收	是 ☐ 否 ☐		分期情况	共分 期，此为第 期验收				
验收内容	货物清单	品牌、型号、规格、数量及外观质量	技术、性能指标	运行状况及安装调试	质量证明文件	售后服务承诺	安全标准	合同履行时间、地点、方式
	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐
专业检测机构情况说明								
存在问题和改进意见								
最终结论	合格 ☐				不合格 ☐			
验收小组成员签字								
代理机构意见				采购单位意见				
经办人: _____ 负责人: _____ (采购代理机构公章)				经办人: _____ 负责人: _____ (采购单位公章)				
供应商确认: _____				(单位公章或授权代表签字)				

说明: 1. 该表为货物类项目履约验收的参考样表, 采购人或采购代理机构可以根据工作实际进行调整。

2. “采购代理机构意见”, 履约验收工作由采购人自行组织的, 无需填写该项内容。

d10bab55-86c1-48db-985e-60b2454d3246

附录 1

评审因素		分值	评审标准
资格证明材料	营业执照、登记证书、执业许可证等	合格制	具有独立承担民事责任能力的企业或组织合法经营权的凭证（如营业执照、登记证书、执业许可证等）
	在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录、具有良好商业信誉和健全财务会计制度、具有依法缴纳税收和社会保障资金良好记录的声明函	合格制	
	中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位）声明函	合格制	
	(根据具体项目情况可添加资格证明材料)	合格制	根据具体项目情况可添加资格证明材料
符合性审查	投标文件雷同检查		合格制 投标文件不存在记录的 MAC 地址、CPU 序列号、硬盘序列号中两项及以上相同的情形
	对招标文件的技术/服务要求响应情况	对招标文件的技术/服务要求响应情况 1	合格制 投标文件响应招标文件以下技术/服务要求(对应投标文件技术部分“技术响应表/服务响应表”)
		对招标文件的技术/服务要求响应情况 2	合格制 ★.....
	投标报价		合格制 按照招标文件要求报价且不超过预算金额或最高限价(对应投标文件商务部分“报价一览表”)
	投标有效期		合格制 投标有效期满足招标文件要求（对应投标文件商务部分“投标函”）

	对招标文件的商务要求响应情况	对招标文件的商务要求响应情况 1	合格制	投标文件响应招标文件以下商务要求 (对应投标文件商务部分商务响应表)
		对招标文件的商务要求响应情况 2	合格制	(货物：交货期、交货地点、付款方式、售后服务要求、验收.....) (服务：服务期限或者提供服务起止时间、服务保障要求.....)
	对招标文件的编制、签章要求响应情况		合格制	投标文件按照招标文件要求编制、签章
	其他 1		合格制	投标文件未发现含有招标人不能接受的附加条件
	其他 2		合格制	未发现投标人提供虚假材料、恶意串通、以行贿手段谋取中标等情形
	其他 3		合格制	未发现法律、法规和招标文件规定的其他无效情形
商务部分	投标报价		30.0	基准价计算名称: 基准价计算方式 评标基准价 $C = \text{所有有效标书投标报价(或最终价格)中的最低投标报价(或最终价格)}$ ## 报价得分 = 评标基准价 ÷ (投标报价或者最终价格) × 满分
	投标人业绩		6.0	自 2023 年 1 月 1 日以来已完成同类业绩，每提供一个得 1 分，满分 6 分。 投标人须同时提供同一项目中标(成交)通知书原件电子文档、合同原件电子文档和验收报告原件电子文档，三项缺一项不得分。同类项目完成时间以验收报告签署时间为准。
	质保期		4.0	在满足招标文件质保期的基础上，质保期增加一年的得 2 分，质保期增加二年及以上的得 4 分。(以商务响应表中的质保期为准)

				产品具有市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书。加分计算方法是：“节能或环保产品”优采加分：加分=5×[所投“节能或环保产品”（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格占投标报价中所占比例]，总计最高加 5 分。若所投产品同时具有节能产品认证证书和环境标志产品认证证书的，则应当优先于只具有一种认证证书的进行优采加分。开标时，须提供市场监管总局确定的节能产品、环境标志产品认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书电子文档，否则不得分。 说明：本项计分以“政府优先采购节能产品报价明细表”（格式自拟，须列出所有节能产品单价及合计）、“政府优先采购环境标志产品报价明细表”（格式自拟，须列出所有环保产品单价及合计）以及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的扫描件为准。如果投标人按上述要求提供相关材料，经评标委员会认定后，可给予政策性加分。）
	节能、环保产品加分		5.0	
技术部分	响应情况	基本分	10.0	全部满足招标文件要求的得 10 分；实质性条款有 1 项不满足的，为无效投标。
		负偏离	0.0	非实质性条款每出现一条负偏离扣除基础分 1 分，扣完基础分为止。
	质量与性能	质量与性能 1	3.0	产品质量性能稳定、技术支持成熟可靠、便于操作、安全耐用的，得 3 分；质量性能有明显缺陷的，技术支持薄弱且操作复杂、安全性差的，得 1 分；未提供不得分；
		质量与性能 2	3.0	设备选型合理、可靠，在后期使用过程中便于升级和维护的，得 3 分；设备选

				型落后,不利于后期使用和维 护的,得 1 分;未提供不得分。
	样品	10.0		根据样品外观造型、做工工艺、显示与按键、称重精度与稳定性、材质质感等进行综合评判。 样品外观精致规整、做工工艺精细、显示按键灵敏、称重精准稳定、材质优良,整体无任何瑕疵得 10 分;样品外观美观、材质结实耐用,显示及称重稳定得 8 分;样品外观完好,材质耐用性稍逊、基础功能满足招标文件要求得 6 分;样品外观有瑕疵、工艺粗糙、称重存在误差、存在明显质量缺陷得 1 分。 注:未提供样品或提供样品不全或提供样品但最终得分低于样品分值 50% (含)的,为无效投标。
	产品保障	7.0		1.所投商用电磁灶具有依据 GB/T 4214.1-2017 标准,对噪声进行检测,结果不高于 60 (声压级)检测报告,得 3 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图。 2.所投商用电磁灶具有符合 GB4706.1-2005、GB4706.52-2008 标准:器具不应放出有害射线,不应出现毒性或类似的危险的检测合格;器具的结构和外壳应对意外接触及带电部件有足够的防护的检测合格;对触及带电部件的防护、发热、工作温度下的泄露电流和电气强度、瞬态过电压、耐潮湿、稳定性和机械危险、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险检测合格检测报告,得 2 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息

			公共服务平台”网站查询截图。 3.商用开水器同时具有开水器整机和微电压无腐蚀电极探针符合 GB/T 26125-2011 标准的检测报告，得 2 分。须提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告原件扫描件并加盖单位公章、检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图。
	项目供货方案及进度保障措施	10.0	供应商提供的供货方案的详尽程度、完善性、进度合理性及是否满足招标文件要求等方面。实施方案措施详细、完善、进度合理并完全满足采购需求，得 10 分；供货方案措施及进度保障措施较详细、完善、进度合理并基本满足采购需求得 7 分；供货方案措施及进度保障措施不详细、有缺陷的，进度不合理得 5 分；供货方案措施及进度保障措施无针对性得 1 分；未提供不得分。
	产品安装调试方案	4.0	有完善的产品安装调试方案，方案表述完整、切合实际，可操作性强，能够满足本项目要求，得 4 分；方案表述比较完整、符合实际，基本能满足本项目要求，得 2 分；方案简单、表述模糊，得 1 分；未提供不得分。
	售后服务方案	5.0	售后服务方案合理，人员配备充足、服务响应迅速到位并提供备品备件，售后服务体系完善得 5 分；售后服务方案基本合理，可基本满足采购需求得 3 分；售后服务方案简单，针对性不强，仅部分满足采购需求得 2 分；售后服务方案措施无针对性得 1 分；未提供不得分。
	应急方案	3.0	对本项目实施过程中投标人解决问题的能力、紧急事件处理预案（包括但不限于投标人解决问题的能力、项目实施过程中所有可能出现问题的考虑及解决方案、紧急事件处理预案详细可操作性）进行综合评审，内容全面完整、合理可

			行、清晰明确，得 3 分；内容基本完整，描述较为合理、清晰的，得 2 分；内容有明显缺漏项，缺乏可行性，描述不清晰的，得 1 分，未提供的不得分。
--	--	--	---

d10bab55-86c1-48db-985e-60b2454d3246

采购明细

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政府 强制采购产 品	备注
1	更衣柜	详见采购需求	台	6.0	0	青岛广源学校-更衣室
2	洗手盆	详见采购需求	台	2.0	0	青岛广源学校-更衣室，含▲水龙头为政府强制采购产品
3	干手器	详见采购需求	台	2.0	0	青岛广源学校-更衣室
4	晨检仪	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-更衣室
5	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-更衣室
6	拖把池	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-工具间
7	洗手盆	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室，含▲水龙头为政府强制采购产品
8	干手器	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室
9	双层工作台	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室
10	农残检测仪	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室
11	※智能电子秤	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室
12	AI盒子	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-检测室
13	米面架	详见采购需求	个	6.0	0	青岛广源学校-主食库
14	平板车	详见采购需求	辆	10.0	0	青岛广源学校-主食库
15	面粉车	详见采购需求	辆	2.0	0	青岛广源学校-主食库
16	四层货架	详见采购需求	个	4.0	0	青岛广源学校-副食库
17	四门冷柜	详见采购需求	台	4.0	0	青岛广源学校-冰箱存放库
18	双层工作台	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
19	双量水池	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间，含▲水龙头为政府强制采购产品
20	洗菜机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
21	去皮机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
22	●多功能切菜机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
23	刀具存放柜	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
24	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
25	商用开水器	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食粗加工间
26	双层工作台	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-肉类加工间
27	双量水池	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-肉类加工间，含▲水龙头为政府强制采购产品
28	肉片肉丝机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-肉类加工间
29	刀具存放柜	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-肉类加工间
30	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-肉类加工间
31	杀鱼台	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-海鲜加工间，含▲水龙头为政府强制采购产品

32	单星水池	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-海鲜加工间, 含▲水龙头为政府强制采购产品
33	刀具存放柜	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-海鲜加工间
34	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-海鲜加工间
35	双星水池	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-副食热加工间, 含▲水龙头为政府强制采购产品
36	四层货架	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
37	双层工作台	详见采购需求	个	4.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
38	商用电磁灶	详见采购需求	台	7.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
39	汤锅	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
40	调料车	详见采购需求	辆	4.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
41	油烟净化一体罩	详见采购需求	套	1.0	0	青岛广源学校-副食热加工间
42	双星水池	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间, 含▲水龙头为政府强制采购产品
43	和面机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
44	压面机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
45	搅拌机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
46	斩拌机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
47	面案工作台	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-主食制作间
48	醒发箱	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
49	饼盘车	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食制作间
50	电饼铛	详见采购需求	台	4.0	0	青岛广源学校-主食热加工间
51	电烤箱	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-主食热加工间
52	蒸饭箱	详见采购需求	台	6.0	0	青岛广源学校-主食热加工间
53	不锈钢排气罩	详见采购需求	套	1.0	0	青岛广源学校-主食热加工间
54	洗手盆	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-二更, 含▲水龙头为政府强制采购产品
55	干手器	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-二更
56	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-二更
57	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-备餐间
58	双层餐车	详见采购需求	辆	4.0	0	青岛广源学校-备餐间
59	五格保温售饭台	详见采购需求	台	6.0	0	青岛广源学校-备餐间
60	售饭工作台	详见采购需求	台	4.0	0	青岛广源学校-备餐间
61	食品留样柜	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-备餐间
62	保洁柜	详见采购需求	个	6.0	0	青岛广源学校-备餐间
63	留样盒	详见采购需求	个	30.0	0	青岛广源学校-备餐间
64	收碗车	详见采购需求	辆	4.0	0	青岛广源学校-洗消间
65	浸泡池	详见采购需求	个	4.0	0	青岛广源学校-洗消

						间,含▲水龙头为政府强制采购产品
66	移动洗刷池	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-洗消间,含▲水龙头为政府强制采购产品
67	洗碗机	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-洗消间
68	排气罩	详见采购需求	套	1.0	0	青岛广源学校-洗消间
69	食具消毒柜	详见采购需求	台	6.0	0	青岛广源学校-洗消间
70	商用开水器	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-洗消间
71	四人餐桌椅	详见采购需求	张	120.0	0	青岛广源学校-一楼餐厅
72	地面烘干机	详见采购需求	台	2.0	0	青岛广源学校-一楼餐厅
73	收残台	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-一楼餐厅
74	四人餐桌椅	详见采购需求	张	185.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
75	五格保温售饭台	详见采购需求	个	8.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
76	售饭工作台	详见采购需求	个	9.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
77	地面烘干机	详见采购需求	台	2.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
78	收残台	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
79	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-二楼餐厅
80	单拉门工作台	详见采购需求	个	8.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
81	电饼铛	详见采购需求	台	4.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
82	电烤箱	详见采购需求	台	3.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
83	刀具存放柜	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
84	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
85	四门冷柜	详见采购需求	台	2.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
86	单星大水池	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间,含▲水龙头为政府强制采购产品
87	四层货架	详见采购需求	个	2.0	0	青岛广源学校-二楼风味制作间
88	洗手盆	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-二楼二更,含▲水龙头为政府强制采购产品
89	干手器	详见采购需求	台	1.0	0	青岛广源学校-二楼二更
90	紫外线杀菌灯	详见采购需求	个	1.0	0	青岛广源学校-二楼二更
91	刮水板	详见采购需求	个	20.0	0	青岛广源学校-其他小件
92	垃圾桶	详见采购需求	个	20.0	0	青岛广源学校-其他小件
93	灭蝇灯	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
94	餐盘	详见采购需求	个	2575.0	0	青岛广源学校-其他小件
95	勺子	详见采购需求	个	300.0	0	青岛广源学校-其他小件

						件
96	汤碗	详见采购需求	个	2575.0	0	青岛广源学校-其他小件
97	厨师刀	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
98	面点刀	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
99	长把水勺	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
100	长把漏勺	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
101	米漏勺	详见采购需求	个	3.0	0	青岛广源学校-其他小件
102	擀面杖	详见采购需求	个	4.0	0	青岛广源学校-其他小件
103	打饭勺	详见采购需求	个	20.0	0	青岛广源学校-其他小件
104	炒菜铲	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
105	夹子	详见采购需求	个	20.0	0	青岛广源学校-其他小件
106	短把漏勺	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
107	漏油盆	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
108	蓝色菜筐	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
109	红色菜筐	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
110	绿色菜筐	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
111	蓝色菜墩	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
112	红色菜墩	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
113	绿色菜墩	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
114	菜墩架（车）	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件
115	菜盆	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
116	菜盆	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
117	菜盆	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
118	汤桶	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
119	面条勺	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
120	份数盆连盖	详见采购需求	个	30.0	0	青岛广源学校-其他小件
121	不粘烤盘	详见采购需求	个	10.0	0	青岛广源学校-其他小件
122	汤勺	详见采购需求	个	5.0	0	青岛广源学校-其他小件

其他注意事项

控制价：1600000.0

专家个数：5

投标人报价方式：总价（元）

定标方式：确定中标人

d10bab55-86c1-48db-985e-60b2454d3246