

# 青岛市政府采购

## 市北区 2024 年中小学食堂设备采购项目二次招 标第 1 包

采 购 人：青岛市市北区教育和体育局

代理机构：青岛招采项目管理有限公司

项目编号：SDGP370203000202402000064

日 期：2024 年 8 月 8 日





## 目 录

<b>第一章 招标公告</b> .....	<b>5</b>
<b>第二章 投标人须知前附表</b> .....	<b>8</b>
<b>第三章 投标人应当提交的资格证明文件</b> .....	<b>12</b>
资格证明文件目录 .....	12
<b>第四章 采购需求</b> .....	<b>13</b>
1. 项目说明 .....	13
2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等） .....	13
3. 商务条件 .....	39
<b>第五章 评标办法</b> .....	<b>41</b>
1. 相关要求 .....	41
2. 评分标准 .....	42
3. 政策加分以及计算方法 .....	45
<b>第六章 投标人须知</b> .....	<b>46</b>
1. 招标依据以及原则 .....	46
2. 合格的投标人 .....	46
3. 保密 .....	47
4. 语言文字、计量单位、时间单位、投标有效期以及投标费用 .....	47
5. 踏勘现场 .....	47
6. 询问及答复 .....	48
7. 偏离 .....	48
8. 履约担保 .....	48
9. 采购代理服务费 .....	48
10. 招标文件 .....	48
11. 投标文件的组成 .....	49
12. 投标报价 .....	51
13. 投标文件编制要求 .....	51
14. 投标文件的修改、撤回与撤销 .....	52
15. 投标文件加密、上传 .....	52
16. 投标文件的递交 .....	52
17. 质疑 .....	52
18. 投诉 .....	53
19. 其他需补充的内容 .....	54
<b>第七章 开标、资格审查、评标、定标</b> .....	<b>55</b>
1. 开标程序 .....	55
2. 开标 .....	55
3. 评标委员会 .....	55
4. 资格审查、评标程序 .....	57

5. 资格审查.....	57
6. 评标.....	57
7. 澄清有关问题.....	59
9. 中标公告以及中标通知书.....	60
<b>10. 不合格投标人或投标无效.....</b>	<b>60</b>
11. 废标.....	61
12. 特殊情况处置程序.....	61
13. 违法违规情形.....	62
14. 违规处理.....	62
<b>第八章 纪律要求.....</b>	<b>64</b>
1. 对采购人的纪律要求.....	64
2. 对投标人的纪律要求.....	64
3. 对评标委员会成员的纪律要求.....	64
4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求.....	64
<b>第九章 签订合同、合同范本.....</b>	<b>65</b>
1. 签订合同.....	65
2. 追加合同金额.....	65
3. 货物质量与验收.....	66
4. 合同范本格式.....	66
<b>第十章 投标文件格式.....</b>	<b>72</b>

## 第一章 招标公告

### 项目概况

市北区 2024 年中小学食堂设备采购项目二次招标 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 2024-08-29 09:30（北京时间） 前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号：SDGP370203000202402000064

项目名称：市北区 2024 年中小学食堂设备采购项目二次招标

预算金额与最高限价（如有）：本项目预算金额为 3400000.00 元，其中：第一包 2400000.00 元，第二包 1000000.00 元。

本项目最高限价为 3400000.00 元，其中：第一包 2400000.00 元，第二包 1000000.00 元。

采购需求：第一包为青岛第四十四中学、青岛启润实验学校食堂配备食堂设备；

第二包为青岛长沙路小学、青岛第二实验初级中学分校食堂配备食堂设备。

合同履行期限：详见招标文件。

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：本项目为专门面向中小企业

采购的项目,供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位;

3. 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, 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;

4. 第四章技术要求中带“▲”标注的必须是最新发布的政府强制采购范围内的产品;

5. 本项目的特定资格要求: 招标公告发布之日前三年内无行贿犯罪等重大违法记录;

6. 本项目不接受联合体投标。

### 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: 2024-08-29 09:30 (北京时间)。

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第一开标室。

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 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](http://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

名称: 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 (如有)

名称: 青岛招采项目管理有限公司

地址: 山东省青岛市市北区台湛路 35 号 2 号楼网点丙

联系方式: 0532-67770526

### 3. 项目联系方式

项目联系人: 崔晓芸

电话: 0532-67770526。

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。

## 第二章 投标人须知前附表

序号	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	青岛招采项目管理有限公司
3	项目名称	市北区 2024 年中小学食堂设备采购项目二次招标
4	分包及中标规定	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：2400000 元，资金来源：财政投资，出资比例：100%
6	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
7	投标有效期	自投标截止之日起 <u>90</u> 个日历天。
8	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织，自行踏勘 <input type="checkbox"/> 组织
9	履约保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要
10	采购代理服务费支付	<input type="checkbox"/> 采购人支付 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人支付 代理费：30400 元 <input type="checkbox"/> 无需支付
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（ <a href="http://www.ccgp-qingdao.gov.cn">www.ccgp-qingdao.gov.cn</a> ）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（ <a href="https://ggzy.qingdao.gov.cn">https://ggzy.qingdao.gov.cn</a> ）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	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
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。
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。
21	确定核心产品	<input type="checkbox"/> 属于单一产品采购项目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
23	样品	<input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要
24	投标文件编制	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。

25	投标文件签章	<p>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&gt;首页&gt;下载中心&gt;系统使用指南&gt;电子签章操作说明 2019年7月10日版”。</p> <p>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。</p> <p>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）</p>
26	投标文件加密、上传	<p>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。</p> <p>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。</p>
27	投标人签到及电子投标文件解密	<p>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 数字证书及可登陆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&gt;首页&gt;下载中心&gt;系统使用指南&gt;电子投标开标注意事项”</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
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	是，评标委员会确定 1 名中标人
32	中标公告	<p>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。</p> <p>中标结果公告中，同时对中标供应商提供的中小企</p>

		业声明函（若有）进行公告。
33	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	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
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 = $(1-0.2) \times$ 基准价。
33.8	其他需补充的内容	本项目为预采购，可能因意外情况终止或变更。

### 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	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）	是
2	声明函	电子文档	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	是
3	政府强制采购证明	电子文档	所投产品在第四章技术要求中带“▲”标注的必须是最新发布的政府强制采购范围内的产品。（1）须提供市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告（附认证机构名录）电子文档。（2）须提供市场监管总局确定的节能产品认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书电子文档。	是
4	中小微企业承诺函	电子文档	本项目为专门面向中小微企业的采购项目，投标人应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位，不接受非中小微企业报名，开标时现场提供承诺函原件，格式见附件。	是
5	其他	电子文档	其他招标文件要求提交或投标人认为应当提交的材料	否

资格证明文件备注：

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。

### 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：

青岛第四十四中学						
序号	功能间	设备名称	规格型号	数量	单位	技术文件技术参数要求描述
1	更衣室	更衣柜	900*420*1800mm	4	台	1. 材质：0.8mm 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，磨平，焊接精细，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 1.2mm 厚国标不锈钢材料, 水池深 260mm。 2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。 3、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 40*40mm 不锈钢方管。 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/1200W, 防水等级: IPX1, 冷热型, ABS 材质, 壁挂式安装。	
4		紫外线消毒灯	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。功率: 30W, 电压 220V, 带支架, 悬挂式, 紫外线灯管长度 1200mm, 设备须配有灯罩。	
5		洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料: 采用 1.2mm 厚国标不锈钢材料, 水池深 260mm。 2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。 3、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 40*40mm 不锈钢方管。 4、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。	
6		干手器	248*160*470mm	1	台	电压/功率: 220V/1200W, 防水等级: IPX1, 冷热型, ABS 材质, 壁挂式安装。	
7	检测室	双层工作台	1200*700*800mm	2	台	1、材质用料: 采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。 2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板, 面板下衬不低于 25mmE1 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 $\phi$ 50*1.5mm 厚不锈钢管。 4、面板及层板下加三根强筋: 38*38mm, 1.5mm 厚不锈钢方管加固。 5、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。所有板材折弯美观, 台面及层板底部四周封板, 无死角, 边角满焊, 精细打磨焊点, 不刮手。	
8		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。	
9		地秤	150kg	1	台	1、电压 220V, 供电方式: 交流/直流。 2、起称重量: 0g, 误差值: 50-200g。 3、称重范围: 0-150kg 分度值: 20g。 4、四角不锈钢秤盘防锈防腐, 水平防滑脚垫, 内置高精度传感器, 可 90 度折叠, 不锈钢仪表头, LCD 高清大屏。	
10			米面架	1200*600*300mm	4	台	材质: 采用 1.5mm 厚 40*40mm 不锈钢国标方管加工制作焊接精细, 承受大于 500kg 的平均载荷不变型, 平台钢管间隙 20mm。
11		主食库	平板车	900*600*900mm	5	辆	1、材质: 采用 1.2mm 厚优质国标不锈钢磨砂板, 平板板需防滑。 2、三道 1.5mm 不锈钢受力筋, 把手采用 $\phi$ 38mm 不锈钢 1.5mm 厚管制作。 3、带两个定向轮, 两个转向轮, 后转向轮带刹车, 脚轮架采用不锈钢板材, 脚轮为尼龙材质。

12		面粉车	500*500*600mm	2	辆	<p>1、采用国标不锈钢磨砂板，层板 1.2mm 厚不锈钢板边框折成 25*25mm 方管状。</p> <p>2、采用 1.5mm 厚，<math>\Phi 38</math> mm 不锈钢冷弯成型把手。</p> <p>3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮架采用不锈钢板，脚轮为尼龙材质。</p>
13	副食库	四层货架	1200*500*1550mm	4	台	<p>1、材质用料：采用国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、隔层板厚 1.2mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋，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。</p> <p>3、层板承受力大于等于 40kg/m<sup>2</sup> 的平均载荷不变型。</p> <p>4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
14		双层工作台	1800*800*800mm	1	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 <math>\Phi 50*1.5</math>mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。</p>
15		双星水池	1200*600*800mm	1	台	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
16	副食粗加工间	多用食品净化机	1000*850*980	1	台	<p>1、单槽并配不锈钢漏眼筐 1 个，槽口尺寸：700*600mm/个，筐尺寸（口外 670*610mm 口内 630*570mm）*高 380mm。</p> <p>2、池口装有微电脑智能控制板（须含：开关键、上水键、开始暂停键、时间调节键等），配有伸缩式冲洗清洁喷头。</p> <p>3、装有自动上水装置及手动上水装置两种，具有溢水口，槽体底部装有不锈钢曝气管催动水翻滚，水位自由调节控制口。</p> <p>4、三面封板，前面对开门，底部层板装有控制器及鼓风电机、放水阀等配件，设备框架、槽体、装饰围板、循环管道全部采用 1.5mm 厚国标不锈钢材料。</p> <p>5、功率/电压：：4.5kW/380V。</p>
17		去皮机	生产能力： 360kg/h	1	台	<p>1、不锈钢材质加工制作。</p> <p>2、茎类蔬菜清洗去皮，毛刷棍采用毛尼龙丝材质，耐酸碱耐腐蚀，符合食品加工卫生要求。</p> <p>3、有平毛和凹凸形毛刷棍，满足不同物料的清洗。</p> <p>4、带有 <math>\Phi 40</math> mm 排污管，将污水排出。</p> <p>5、电压：380 V，功率：1.1 kW 1.2 mm 厚国标 304 不锈钢去皮桶，外壳国标不锈钢 1.0 mm 厚。</p> <p>6、配有 4 个移动脚轮。</p>
18		●多功能切菜机	产量： 300-1000kg/h	1	台	<p>1、功率/电压：3.85kW /220V~50Hz</p> <p>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，叶菜剖切长度：1—60mm(可调)。</p> <p>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。</p> <p>4、性能：根、茎入（出）料口为优质铝合金材质，</p>

					<p>机架及其它所用不锈钢板材部分采用国标不锈钢材料制造，变频调速简单直接，通过更换刀盘和双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁。</p> <p>5、材料及工艺处理：设备整机所用板材、支架采用不锈钢材料，去毛刺、打磨边缘，能更好的清洁卫生并保证设备的美观性。</p> <p>★6、设备双机头须配有打开罩门自动停机安全防护装置。</p> <p>7、设备配有移动脚轮4个，方便设备的移动。</p> <p>8、开标时须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准要求，由国家认可的检验机构出具的检验报告，提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>	
19		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	<p>1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，电源：220V，功率：10W，空间内置刀具挂架，可放置5-10把刀具同时进行消毒。</p> <p>2、材料：304 不锈钢 1.0mm 厚板材。</p>
20		肉片肉丝机	产量：220kg/h	1	台	<p>1、电压：220V/380V，功率：0.55kW*2。</p> <p>2、切割厚度：2.5-40mm（不可调节，可换刀）。</p> <p>3、全不锈钢机身梳，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。</p>
21	肉类加工间	双层工作台	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 <math>\phi</math> 50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。</p>
22		双星水池	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质用料：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有 ▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
23		四门冷柜	1220*765*1965mm	1	台	<p>1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。</p> <p>2、制冷范围：-5℃至-18℃，保鲜范围：0℃至5℃，双压缩机。</p> <p>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 厚国标不锈钢制作，内隔网层为 <math>\phi</math> 6mm 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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮。</p> <p>5、电压：220V，功率：380W。</p> <p>6、开标时须提供 3C 中国国家强制性产品认证证书的彩色扫描件并加盖公章。</p>
24		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	<p>1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，电源：220V，功率：10W，空间内置刀具挂架，可放置5-10把刀具同时进行消毒。</p>

					2、材料：304 不锈钢 1.0mm 厚板材。
25	商用开水器	90L	1	台	<p>1、电压 380V 功率 9kW；</p> <p>2、出水：两开；</p> <p>3、产水量：开水 100L/h；</p> <p>4、过滤等级：3 级过滤；</p> <p>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；</p> <p>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。</p> <p>7、所投商用开水器产品具有安全保护功能：采用全封闭技术，设备具有防干烧，防超温保护，防高、低压保护，过流保护，防蒸汽，防开盖，防火，防潮，防溢水有异常情况能自动切断电源，缺水保护，停水自动切断电源，提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、所投开水器产品采用的智能触摸按键需具有出水定时自动关闭功能，具有童锁及防喷水防烫伤功能，（提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章）。</p>
26	海鲜加工间 四门冷柜	1220*765*1965mm	1	台	<p>1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。</p> <p>2、制冷范围：-5℃至-18℃，保鲜范围：0℃至 5℃，双压缩机。</p> <p>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 厚国标不锈钢制作，内隔网层为 <math>\phi</math>6mm 烤漆丝网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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>4、四门，容积 750L，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮。</p> <p>5、电压：220V，功率：380W。</p> <p>6、开标时须提供 3C 中国国家强制性产品认证证书的彩色扫描件并加盖公章。</p>
27	杀鱼台	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、工作台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板，支架通脚采用 <math>\phi</math>50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*25*1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
28	单星水池	500*500*600mm	1	台	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>

29		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，电源：220V，功率：10W，空间内置刀具挂架，可放置 5-10 把刀具同时进行消毒。 2、材料：304 不锈钢 1.0mm 厚板材。
30		双星水池	1200*700*800mm	1	台	1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。 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。
31		四层货架	1200*500*1550mm	2	台	1、材质用料：采用国标 304 不锈钢板材。 2、隔层板厚 1.2mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋，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。 3、层板承受力大于等于 20kg/m <sup>2</sup> 的平均载荷不变型。 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
32		双层工作台	1800*800*800mm	4	台	1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。 2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 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 Φ 50*1.5mm 厚不锈钢管。 4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。 5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。
33	副食热加工间	商用电磁灶	1100*1200*800+470mm	6	台	1、材质：面板采用优质 304 不锈钢板。 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：28KW/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。 13、须提供所投 28KW 商用电磁灶整机依据 GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；（提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。）
34		汤锅	80L	1	台	1、内外采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚材质，内部填充优质发泡材料，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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。

						<p>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℃)。</p> <p>3、防烫把手,配桶盖。</p> <p>4、功率:12kW/电压380V。</p> <p>5、汤桶直径600mm。</p>
35		(炉灶)拼台	500*1100*800mm	2	台	<p>1、材质:采用国标304不锈钢板材,台面采用1.2mm厚不锈钢板,面板下衬不低于25mmE1级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度0.8mm,层板采用0.8mm厚不锈钢板。支架通脚采用38mm*38mm不锈钢管0.8mm厚。</p> <p>2、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>
36		环保净化烟罩	12平方米左右,按需定制	1	套	<p>1、材质:整体采用1.2mm厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱。</p> <p>3、前端高效冷凝、过滤油烟,集油槽、回水箱及排水管与机身复合,拦截吸附效率高达98%。</p> <p>4、具有数字智能油烟净化系统,触摸屏控制,且带有手势感应器。</p> <p>5、产品制作焊接牢固,便于安装、保养、维护。</p> <p>6、配有单瓶组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)、煤气切断阀(根据各管径配置)、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。</p>
37		双星水池	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质:整体采用1.2mm厚国标304不锈钢材料,水池深300mm,每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用1.5mm厚38*38mm不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>
38	主食制作间	和面机	和面量50kg/次	1	台	<p>1、铜绕祖电机,箱体采用2.0mm厚不锈钢板材,外壳1.0mm厚不锈钢板材,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,长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>2、电压:380V,功率:2.5kW,铜芯电机,自动回弹式注油口不易漏油。</p> <p>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。</p> <p>★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。</p> <p>5、须提供所投产品符合GB4706.1-2005和GB4706.38-2008标准要求,由国家认可的检验机构出具的检验报告,提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>

39	压面机	350kg/h	1	台	<p>1、材质用料：机身外壳国标 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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>2、功率/电压：3kW /380V。</p> <p>3、性能：面团输送、折叠和揉压自动连续完成，卫生安全，防水防潮铜制电机。</p> <p>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。</p> <p>5、须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准要求，由国家认可的检验机构出具的检验报告，提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>
40	搅拌机	20L	1	台	<p>1、机身为铸铁成型。</p> <p>2、电压/功率：220V/1.1kW，2.0mm 厚国标 304 不锈钢整体拉伸料桶，带防护网。</p> <p>3、配备：三种款式搅拌器，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。</p> <p>4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮。</p>
41	斩拌机	20L	1	台	<p>1、材质用料：机身外壳采用国标 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。</p> <p>2、功率/电压：1.5kW/380V。</p> <p>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。</p> <p>★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。</p> <p>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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>6、尺寸：参照现场实际测量。</p>
42	面案工作台	1800*800*800mm	1	台	<p>1、材质：国标 304 不锈钢，板材厚度：台面及下层板 1.2mm 厚，台面及下层板带加强筋 38*25mm 不锈钢 1.5mm 方管，四条立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固，台面及下层承重为大于等于 100kg。</p> <p>2、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
43	醒发箱	550*710*1950mm	1	台	<p>1、层数：15 层。</p> <p>2、材质：整体国标 304 不锈钢 1.0mm 厚板材制作，聚氨酯发泡，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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>3、功能：具有电源指示、定时设置指示，电压/功率：220V/2600W。产品具有食品接触产品卫生认证证书，开标时提供证书原件彩色扫描件并加盖公章。</p>
44	饼盘车	12 层	1	辆	<p>1、材质：国标 304 不锈钢。</p> <p>2、车身全部采用 1.2mm 厚国标不锈钢方管焊接制作，每层间距 50mm。</p> <p>3、两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮为尼龙材质。</p>

45		电饼铛	700*850*970mm	3	台	<p>1、整机采用全不锈钢材质。</p> <p>2、大面积封闭加热，机械控温迅速升温，温度误差小。</p> <p>3、产品优势:节能环保，降低能耗</p> <p>4、功率/电压：5kW /380V。</p> <p>★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。</p>
46		电烤箱	1220*800*1500mm	1	台	<p>1. 生产能力:每层 45kg/h。三项五线电源线,具有可视窗口,内带照明灯,前面板采用 1.0mm 厚不锈钢材料,环保耐高温材料,配四个可移动脚轮。</p> <p>2、功率/电压：20kW /380V。超温安全保护,微电脑数显控制烘烤系统,带有安全保护装置等,底部带有四个万向脚轮。</p> <p>3、三层六盘,每层内部上下采用 12 根干烧电热丝加热烘烤,使烘烤更均匀。</p> <p>4、产品具有电源指示、照明指示、设置温度指示。</p> <p>★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。</p>
47	主食热加工间	蒸饭箱	1150*800*1680mm	5	台	<p>1、产品左右式双门(每门 12 层),配有不锈钢蒸饭盘 24 个(米饭盘 12 个、馒头盘 12 个)及阻热式门把手。</p> <p>2、材质:整体板材采用 1.0mm 厚国标 304 不锈钢,下配万向轮,便于移动,装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及阻热式门把手,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。</p> <p>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靠固定防止发生人身伤害,箱体内部有加强支撑,使整体更坚固,机械强度经得起鲁莽操作。</p> <p>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,温度可调。</p> <p>5、功率/电压:2*12kW/380V。</p> <p>6、须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.34-2008 标准要求,由国家认可的检验机构出具的检验报告,提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>★7、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。</p>
48		不锈钢排气罩	13 平方米左右,按需定制	1	套	<p>1、材质:整体采用 1.0mm 厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>2、隔油网 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板,配接油槽。</p> <p>3、内置过滤设施,配优质防爆灯,功率:100W,电压:220V。</p> <p>4、产品制作焊接牢固,便于安装、保养、维护。</p>
49	二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	<p>1、材质用料:采用 1.2mm 厚国标不锈钢材料,水池深 260mm。</p> <p>2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>3、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 40*40mm 不锈钢方管。</p> <p>4、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>

50		干手器	248*160*470mm	1	台	电压/功率 220V/1200W, 防水等级 IPX1, 冷热型, ABS 材质, 壁挂式安装。
51		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。功率: 30W, 电压 220V, 带支架, 悬挂式, 紫外线灯管长度 1200mm, 设备须配有灯罩。
52		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。功率: 30W, 电压 220V, 带支架, 悬挂式, 紫外线灯管长度 1200mm, 设备须配有灯罩。
53		双层餐车	900*600*900mm	4	辆	1、采用国标 304 不锈钢板, 厚度 1.2mm, 层面底加强筋, 加强筋材料为 1.2mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。 2、两个定向轮, 两个转向轮, 后转向轮带刹车。 3、扶手 $\phi 25*1.2$ mm 厚不锈钢弯管。
54		五格保温售饭台	1800*700*780mm	4	台	1、整体采用 1.2mm 304 不锈钢国标板材, 下层隔板为冲孔, 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, 长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。 2、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。 3、功率: 220V/3KW。
55	备餐间	售饭工作台	1800*700*780mm	4	台	1、材质用料: 采用优质国标 304 不锈钢板材。 2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板, 面板下衬不低于 25mmE1 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 $\phi 50*1.5$ mm 厚不锈钢管。 4、面板及层板下用 1.5mm 厚不锈钢方管加固。 5、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。
56		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: 200W/220V。 3、箱体内外用 0.8mm 厚板制作, 内隔层 4 层隔层。 4、整体发泡, 冷气 360 度循环, 立体保鲜, 钢管, 带锁。 5、优质压缩机, 高效节能。
57		留样盒	550mL	30	个	留样专用, 优质 304 不锈钢材料一次性冲压而成, 带盖。
58		保洁柜	1200*500*1800mm	6	台	1、材质: 国标 304 不锈钢板柜外壳 1.2mm, 门采用 1.2mm 厚国标不锈钢板加工而成, 推拉门, 门轨道为一次冲压而成, 中层为 1.2mm 厚不锈钢层板。 2、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。
59	洗消间	收碗车	900*600*900mm	2	辆	1、材质: 国标 304 不锈钢, 层板 1.2mm 不锈钢磨砂板。 2、层面底加强筋, 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 $\phi 32$ 排水阀。产品具有防腐蚀等级认证证书, 开标时提供证书彩色扫描件加盖单位公章。
60		浸泡池	1000*700*800mm	3	台	1、材质: 整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料, 水池深 300mm, 每个水池须配有 ▲ 水龙头及不锈钢下水口。 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。

61	移动洗刷池	1000*700*800mm	2	个	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 400mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p> <p>4、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车，脚轮架采用不锈钢板材，脚轮为尼龙材质。</p>
62	洗碗机 (平放式)	洗涤能力：5600 碟/小时	1	台	<p>1、洗碗机由入口区、洗净区、清洗区、烘干区、出口区组成。规格：3350*860*2100mm（根据现场尺寸调整）。</p> <p>2、最大总功率 61.57kW。清洗量 5600 个/小时，以直径 150mm 圆碟计算，电压 380V。</p> <p>3、采用双扶手机械嵌入式门结构，确保操作人员安全。整机设备不得设有弹簧提拉结构门，避免人员操作时弹簧结构故障导致夹手的安全隐患。</p> <p>4、烘干区由两部分组成，第一部分设置烘干用风机，由风机的风刀将餐具表面水分刮掉；第二部分设置烘干加热管，机内热风循环使用，烘干风机直接喷吹热风到餐具表面，促进餐具干燥，实现高温消毒。</p> <p>★5、为防止餐具重叠，存在清洗死角等问题，洗碗机传送带采用平铺方式，不采用斜插方式。洗碗机采用网格结构的输送带，每个网格形状为方形，上有凸包，可将餐具带入机内，防止餐具在输送带上打滑，在洗净清洗段及烘干段输送带上均设有独立的软压带机构，可防止清洗及热风烘干过程中餐具跳动，保证餐具在高压冲洗之下平稳，防止产生跳跃、重叠。</p> <p>6、洗碗机电器控制箱除必要的按钮裸露在控制面板以外，其余电器原件均应安装在箱体内部。</p> <p>7、洗碗机喷淋管可徒手拆装，喷淋管为带有牙形开口的凸形喷头。不同餐具通过洗碗机均可一次性洗净且洗涤过程中不会竖立或倾斜，提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、洗碗机核心部件洗碗机输送带网格的金属片、金属扣、金属杆及塑料部分；洗碗机软压带；洗碗机钣金依据 GB/T26125-2011、GB/T29786-2013、GB/T26572-2011 标准对重金属，溴代阻燃剂，邻苯二甲酸酯等有害成分进行检测，符合 HJ2549-2018 评价标准并检测合格。提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>
63	排气罩	3800*1200*500mm	1	套	<p>1、配优质防爆灯，防爆灯 100W，电压 220V。</p> <p>2、整体采用 1.0mm 厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>3、产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护。</p>
64	餐具消毒柜	1300*650*1970mm	5	台	<p>1、功率/电压：:4.4kW /220V。</p> <p>2、用料材质：整体采用国标 304 不锈钢 0.8mm 厚板材。</p> <p>3、配不锈钢调节支撑腿 4 个。</p> <p>4、产品智能电脑操控系统，热风循环消毒系统，温度任意设定，保障安全系数，可视窗口，温度范围: 125℃-150℃。</p> <p>★5、所投产品须具有“消毒产品生产企业卫生许可证”，开标时需提交彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>6、产品具有防腐蚀等级认证证书，开标时提供证书原件彩色扫描件并加盖公章。</p>

65		商用开水器	90L	1	台	<p>1、电压 380V 功率 9kW；</p> <p>2、出水：两开；</p> <p>3、产水量：开水 100L/h；</p> <p>4、过滤等级：3 级过滤；</p> <p>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；</p> <p>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铬烙丝材质，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。</p> <p>7、所投商用开水器产品具有安全保护功能：采用全封闭技术，设备具有防干烧，防超温保护，防高、低压保护，过流保护，防蒸汽，防开盖，防火，防潮，防溢水有异常情况能自动切断电源，缺水保护，停水自动切断电源，提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、所投开水器产品采用的智能触摸按键需具有出水定时自动关闭功能，具有童锁及防喷水防烫伤功能，（提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章）。</p>
66		收残台	1500*700*800mm	2	台	<p>1、用料：整体采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚板材。</p> <p>2、台面具有：餐食、餐盘（五格或六格）、筷勺、汤碗（<math>\phi</math> 120mm）投放口及明显标识，底层下方需放置垃圾桶。</p> <p>3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。</p>
67		四人挂凳餐桌	1200*700*760mm	250	张	<p>1、材质要求：台面采用 0.8mm 厚国标 304 不锈钢板材制作，配 4 个挂凳。</p> <p>2、桌架：<math>\phi</math> 50*1.2mm 厚不锈钢管，凳腿：<math>\phi</math> 22*1.2mm 不锈钢管，桌面：E1 级 25mm 厚三聚氰胺饰面刨花板，凳面：<math>\phi</math> 300mm ABS 工程塑料。</p>
68	餐厅	地面烘干机	风速：每秒 19.8 米	2	台	<p>1、功率/电压：1000W/220V，纯铜电机。</p> <p>2、推拉移动式，采用高压聚乙烯滚塑而成外壳，耐用易清洗。</p> <p>3、出风口可承重<math>\geq</math>150kg，抗暴、抗震、抗压、耐磨。</p> <p>4、三档调速，有效风力可吹 20 米（含）以上。</p>
69		刮水板	红刮刀	20	个	环保塑料材质，把长 150mm，刮板长 300mm。
70		垃圾桶	80L	20	个	PE 塑料材料，带盖，脚踏式。
71		灭蝇灯	壁挂碗式	10	个	<p>1、功率/电压：120W/220V。</p> <p>2、框架采用原生料材质，无毒无异味，安全卫生，美观大方。</p>
72		餐盘	五格	2000	个	<p>1、食品级 0.7mm 厚国标 304 不锈钢材料一次性冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。</p> <p>2、深度 30mm。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐蚀等级认证证书，开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。</p>

73	勺子	不锈钢	2000	个	1、1.0mm厚国标304不锈钢材料一次性冲压而成。 2、要求整体圆润光滑，耐摔、耐磨、耐腐型、耐热性，不伤人。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
74	汤碗	Φ120mm	2000	个	食品级0.5mm厚国标304不锈钢材质，双层隔热。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐蚀等级认证证书，开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。
75	厨师刀	刃长160mm	10	个	手感舒适，持久耐用，采用食品级不锈钢制作而成。
76	面点刀	160*120mm	5	个	手感舒适，持久耐用，带有刻度。
77	长把水勺	把长1000mm	10	个	勺头1.0mm厚国标304不锈钢材料一次冲压而成，手柄与勺头焊接牢固。
78	长把漏勺	手柄长度1000mm	5	个	勺头1.0mm厚国标304不锈钢材料焊接而成勺头Φ320mm，手柄与勺头焊接牢固。
79	米漏勺	手柄长度1000mm	3	个	勺头1.0mm厚国标304不锈钢材料焊接而成勺头Φ320mm，手柄与勺头焊接牢固。
80	擀面杖	长度400mm	4	个	防伤手，耐用，长、短一套。
81	打饭勺	中号、小号	20	个	1.0mm厚国标304不锈钢材料一次冲压而成。
82	炒菜铲	把长1200mm	10	个	2.0mm厚国标304不锈钢焊接而成。
83	夹子	长度200mm	20	个	≥1.0mm厚国标304不锈钢材料一次冲压而成。
84	短把漏勺	手柄长度190mm	5	个	勺头1.0mm厚国标304不锈钢材料焊接而成勺头Φ320mm，手柄与勺头焊接牢固。
85	漏油盆	Φ220mm	5	个	1.2mm厚国标304不锈钢制作焊接而成。
86	蓝色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔PE塑料制作
87	红色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔PE塑料制作
88	绿色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔PE塑料制作
89	蓝色菜墩	42cm≤Φ≤45cm	5	个	食品级塑料材质制作，带防滑纹理
90	红色菜墩	42cm≤Φ≤45cm	5	个	食品级塑料材质制作，带防滑纹理
91	绿色菜墩	42cm≤Φ≤45cm	5	个	食品级塑料材质制作，带防滑纹理
92	菜墩架(车)	3格	5	个	采用1.2mm厚国标304不锈钢制作，3格，可放置Φ400-450mm菜墩。
93	菜盆	Φ70cm	10	个	1.0mm厚国标304不锈钢材料一次冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。

94			φ 60cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
95			φ 50cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
96		汤桶	φ 50 cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
97		面条勺	把长 350mm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。
98		份数盆连盖	325*530*150mm	30	个	0.8mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 150mm。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐等级认证证书，开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。
99		不粘烤盘	400*600mm	10	个	0.8mm 厚铝制材料一次性冲压而成。
100		汤勺	φ 120mm	5	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料焊接而成勺头 φ 120mm，手柄长度 1000mm，手柄与勺头焊接牢固。

青岛启润实验学校						
序号	功能间	设备名称	规格型号	数量	单位	技术文件技术参数要求描述
1	更衣室	更衣柜	900*420*1800mm	4	台	1、材质：0.8mm 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，磨平，焊接精细，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 1.2mm 厚国标不锈钢材料，水池深 260mm。 2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。 3、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 40*40mm 不锈钢方管。 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/1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。
4		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。功率：30W，电压 220V，带支架，悬挂式，紫外线灯管长度 1200mm，设备须配有灯罩。
5	检测室	洗手盆	500*500*800mm	1	台	1、材质用料：采用 1.2mm 厚国标不锈钢材料，水池深 260mm。 2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。 3、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 40*40mm 不锈钢方管。 4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。
6		干手器	248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS 材质，壁挂式安装。

7		双层工作台	1200*700*800mm	2	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 <math>\phi 50*1.5</math>mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。</p>
8		农残检测仪	12 通道	1	台	<p>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 <math>\pm 1.5\%</math>，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。</p> <p>2、充电器 2A 锂电池充电器，电压 220V 50Hz。</p>
9		地秤	150kg	1	台	<p>1、电压 220V，供电方式：交流/直流。</p> <p>2、起称重量：0g，误差值：50-200g。</p> <p>3、称重范围：0-150kg 分度值：20g。</p> <p>4、四角不锈钢秤盘防锈防腐，水平防滑脚垫，内置高精度传感器，可 90 度折叠运输方便，不锈钢仪表头，LCD 高清大屏。</p>
10	清洁间	拖把池	1000*600*1200mm	1	台	<p>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。</p> <p>2、带有折叠挂钩 25 个，拖把固定卡口 25 个，支架采用 <math>\geq 1.2</math>mm 厚不锈钢方管，一键排污水。</p> <p>3、池体尺寸：1000*600*550mm。</p>
11		米面架	1200*600*300mm	4	台	<p>材质：采用 1.5mm 厚 40*40mm 不锈钢国标方管加工制作焊接精细，承受大于 500kg 的平均载荷不变型，平台钢管间隙 20mm。</p>
12	主食库	平板车	900*600*900mm	5	辆	<p>1、材质：采用 1.2mm 厚优质国标不锈钢磨砂板，平板板需防滑。</p> <p>2、三道 1.5mm 不锈钢受力筋，把手采用 <math>\phi 38</math>mm 不锈钢 1.5mm 厚管制作。</p> <p>3、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车，脚轮架采用不锈钢板材，脚轮为尼龙材质。</p>
13		面粉车	500*500*600mm	2	辆	<p>1、采用国标不锈钢磨砂板，层板 1.2mm 厚不锈钢板边框折成 25*25mm 方管状。</p> <p>2、采用 1.5mm 厚，<math>\phi 38</math> mm 不锈钢冷弯成型把手。</p> <p>3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮架采用不锈钢板，脚轮为尼龙材质。</p>
14	副食库	四层货架	1200*500*1550mm	4	台	<p>1、材质用料：采用国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、隔层板厚 1.2mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋，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。</p> <p>3、层板承受力大于等于 40kg/m<sup>2</sup> 的平均载荷不变型。</p> <p>4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>

15	双层工作台	1800*800*800mm	2	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 <math>\phi</math> 50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。</p>
16	双星水池	1200*600*800mm	1	台	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
17	多用食品净化机	1000*850*980	1	台	<p>1、单槽并配不锈钢漏眼筐 1 个，槽口尺寸：700*600mm/个，筐尺寸（口外 670*610mm 口内 630*570mm）*高 380mm。</p> <p>2、池口装有微电脑智能控制板（须含：开关键、上水键、开始暂停键、时间调节键等），配有伸缩式冲洗清洁喷头。</p> <p>3、装有自动上水装置及手动上水装置两种，具有溢水口，槽体底部装有不锈曝气管催动水翻滚，水位自由调节控制口。</p> <p>4、三面封板，前面对开门，底部层板装有控制器及鼓风电机、放水阀等配件，设备框架、槽体、装饰围板、循环管道全部采用 1.5mm 厚国标不锈钢材料。</p> <p>5、功率/电压：:4.5kW/380V。</p>
18	去皮机	生产能力： 360kg/h	1	台	<p>1、不锈钢材质加工制作。</p> <p>2、茎类蔬菜清洗去皮，毛刷棍采用 毛尼龙丝材质，耐酸碱耐腐蚀，符合 食品加工卫生要求。</p> <p>3、有平毛和凹凸形毛刷棍，满足不同物料的清洗。</p> <p>4、带有 <math>\phi</math> 40 mm 排污管，将污水排出。</p> <p>5、电压：380 V，功率：1.1 kW 1.2 mm 厚国标 304 不锈钢去皮桶， 外壳国标不锈钢 1.0 mm 厚。</p> <p>6、配有 4 个移动脚轮方便移动机器。</p>
19	●多功能切菜机	产量：300-1000kg	1	台	<p>1、功率/电压：3.85kW /220V~50Hz</p> <p>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，叶菜剖切长度：1—60mm(可调)。</p> <p>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。</p> <p>4、性能：根、茎入（出）料口为优质铝合金材质，机架及其它所用不锈钢板材部分采用国标不锈钢材料制造，变频调速简单直接，通过更换刀盘和双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁。</p> <p>5、材料及工艺处理：设备整机所用板材、支架采用不锈钢材料，去毛刺、打磨边缘，能更好的清理卫生并保证设备的美观性。</p> <p>★6、设备双机头须配有打开罩门自动停机安全防护装置。</p> <p>7、设备配有移动脚轮 4 个，方便设备的移动。</p> <p>8、开标时须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准要求，由国家认可的检验机构</p>

						出具的检验报告,提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。
20		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	1、消毒方式:紫外线消毒杀菌,电源:220V,功率:10W,空间内置刀具挂架,可放置5-10把刀具同时进行消毒。 2、材料:304不锈钢1.0mm厚板材。
21		肉片肉丝机	产量:220kg/h	1	台	1、电压:220V/380V,功率:0.55kW*2。 2、切割厚度:2.5-40mm(不可调节,可换刀)。 3、全不锈钢机身梳,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。
22		双层工作台	1200*700*800mm	2	台	1、材质用料:采用优质国标304不锈钢磨砂板材。 2、工作台台面采用1.2mm厚不锈钢板,面板下衬不低于25mmE1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Φ50*1.5mm厚不锈钢管。 4、面板及层板下加三根强筋:38*38mm,1.5mm厚不锈钢方管加固。 5、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。所有板材折弯美观,台面及层板底部四周封板,无死角,边角满焊,精细打磨焊点,不刮手。
23		双星水池	1200*700*800mm	1	台	1、材质用料:整体采用1.2mm厚国标304不锈钢材料,水池深300mm,每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。 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。
24	肉类加工间	四门冷柜	1220*765*1965mm	1	台	1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。 2、制冷范围:-5℃至-18℃,保鲜范围:0℃至5℃,双压缩机。 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厚国标不锈钢制作,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,长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。 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,功率:380W。 6、开标时须提供3C中国国家强制性产品认证证书的彩色扫描件并加盖公章。
25		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	1、消毒方式:紫外线消毒杀菌,电源:220V,功率:10W,空间内置刀具挂架,可放置5-10把刀具同时进行消毒。 2、材料:304不锈钢1.0mm厚板材。
26		商用开水器	90L	1	台	1、电压380V 功率9kW; 2、出水:两开; 3、产水量:开水100L/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

					<p>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。</p> <p>7、所投商用开水器产品具有安全保护功能:采用全封闭技术,设备具有防干烧,防超温保护,防高、低压保护,过流保护,防蒸汽,防开盖,防火,防潮,防溢水有异常情况能自动切断电源,缺水保护,停水自动切断电源,提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、所投开水器产品采用的智能触摸按键需具有出水定时自动关闭功能,具有童锁及防喷水防烫伤功能,(提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章)。</p>	
27	海鲜加工间	四门冷柜	1220*765*1965mm	1	台	<p>1、适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。</p> <p>2、制冷范围: -5℃至-18℃,保鲜范围: 0℃至 5℃,双压缩机。</p> <p>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 厚国标不锈钢制作,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,长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>4、四门,容积 750L,配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮。</p> <p>5、电压: 220V,功率: 380W。</p> <p>6、开标时须提供 3C 中国国家强制性产品认证证书的彩色扫描件并加盖公章。</p>
28		杀鱼台	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质用料:采用优质国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板,面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板,支架通脚采用 φ50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋: 38*25*1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>
29		单星水池	500*500*600mm	1	台	<p>1、材质:整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料,水池深 300mm,每个水池配有 ▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>
30		刀具消毒柜	400*150*620 mm	1	台	<p>1、消毒方式:紫外线消毒杀菌,电源: 220V,功率: 10W,空间内置刀具挂架,可放置 5-10 把刀具同时进行消毒。</p> <p>2、材料: 304 不锈钢 1.0mm 厚板材。</p>
31		双星水池	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质:整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料,水池深 300mm,每个水池须配有 ▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚,调节平衡。</p>

32	副食热加工间	四层货架	1200*500*1550mm	2	台	<p>1、材质用料：采用国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、隔层板厚 1.2mm，层板下附 1.5mm 不锈钢受力筋，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。</p> <p>3、层板承受力大于等于 20kg/m<sup>2</sup> 的平均载荷不变型。</p> <p>4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
33		双层工作台	1800*800*800mm	4	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢磨砂板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 φ50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下加三根强筋：38*38mm，1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。所有板材折弯美观，台面及层板底部四周封板，无死角，边角满焊，精细打磨焊点，不刮手。</p>
34		商用电磁灶	1100*1200*800+470mm	6	台	<p>1、材质：面板采用优质 304 不锈钢板。</p> <p>2、规格（长*宽*高）：1100*1200*800+470mm，所配锅的口径不小于 900mm。</p> <p>3、功率/电压：28KW/380V。</p> <p>4、独立的自动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。</p> <p>5、有定时关功能，时间可设置到秒。</p> <p>★6、配双显示屏，有定温功能，定温为变频定温。</p> <p>7、有预约开功能，时间可设置到秒。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>10、功率实时显示。方便火候掌控。</p> <p>11、数字电表功能，可以显示累计用电量。</p> <p>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。</p> <p>13、须提供所投 28KW 商用电磁灶整机依据 GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；（提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。）</p>
35		汤锅	80L	1	台	<p>1、内外采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚材质，内部填充优质发泡材料，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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>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℃）。</p> <p>3、防烫把手，配桶盖。</p> <p>4、功率：12kW/电压 380V。</p> <p>5、汤桶直径 600mm。</p>
36		调料车	12 缸	2	辆	<p>1、材质：采用国标 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。</p> <p>2、配 4 个脚轮，方便移动。</p>

						<p>3、配 12 个调料缸。</p> <p>4、<math>\phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}</math> 弯管扶手。</p>
37		环保净化烟罩	12 平方米左右， 按需定制	1	套	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱。</p> <p>3、前端高效冷凝、过滤油烟，集油槽、回水箱及排水管与机身复合，拦截吸附效率高达 98%。</p> <p>4、具有数字智能油烟净化系统，触摸屏控制，且带有手势感应器。</p> <p>5、产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护。</p> <p>6、配有单瓶组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)、煤气切断阀(根据各管径配置)、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，防粘连；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。</p>
38		双星水池	1200*700*800mm	1	台	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
39	主食制作间	和面机	和面量 50kg/次	1	台	<p>1、铜绕祖电机，箱体采用 2.0mm 厚不锈钢板材，外壳 1.0mm 厚不锈钢板材，接触食品的零部件要严格采用符合食品卫生标准的材料制作，长期使用不锈不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>2、电压：380V，功率：2.5kW，铜芯电机，自动回弹式注油口不易漏油。</p> <p>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。</p> <p>★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。</p> <p>5、须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准要求，由国家认可的检验机构出具的检验报告，提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>
40		压面机	350kg/h	1	台	<p>1、材质用料：机身外壳国标 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卫生标准的材料制作，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>2、功率/电压：3kW /380V。</p> <p>3、性能：面团输送、折叠和揉压自动连续完成，卫生安全，防水防潮铜制电机。</p> <p>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。</p> <p>5、须提供所投产品符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准要求，由国家认可的检验机构出具的检验报告，提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>

41		搅拌机	20L	1	台	<p>1、机身为铸铁成型。</p> <p>2、电压/功率: 220V/1.1kW, 2.0mm 厚国标 304 不锈钢整体拉伸料桶, 带防护网。</p> <p>3、配备: 三种款式搅拌器, 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。</p> <p>4、具有开机/停机按钮、安全急停按钮。</p>
42		斩拌机	20L	1	台	<p>1、材质用料: 机身外壳采用国标 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。</p> <p>2、功率/电压: 1.5kW/380V。</p> <p>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。</p> <p>★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。</p> <p>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, 长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>6、尺寸: 参照现场实际测量。</p>
43		面案工作台	1800*800*800mm	1	台	<p>1、材质: 国标 304 不锈钢, 板材厚度: 台面及下层板 1.2mm 厚, 台面及下层板带加强筋 38*25mm 不锈钢 1.5mm 方管, 四条立柱为 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固, 台面及下层承重为大于等于 100kg。</p> <p>2、配有四个不锈钢调节脚, 调节平衡。</p>
44		醒发箱	550*710*1950mm	1	台	<p>1、层数: 15 层。</p> <p>2、材质: 整体国标 304 不锈钢 1.0mm 厚板材制作, 聚氨酯发泡, 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, 长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>3、功能: 具有电源指示、定时设置指示, 电压/功率: 220V/2600W。产品具有食品接触产品卫生认证证书, 开标时提供证书原件彩色扫描件并加盖公章</p>
45		饼盘车	12 层	1	辆	<p>1、材质: 国标 304 不锈钢。</p> <p>2、车身全部采用 1.2mm 厚国标不锈钢方管焊接制作, 每层间距 50mm。</p> <p>3、两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车, 脚轮为尼龙材质。</p>
46	主食热加工间	电饼铛	700*850*970mm	3	台	<p>1、整机采用全不锈钢材质。</p> <p>2、大面积封闭加热, 机械控温迅速升温, 温度误差小。</p> <p>3、产品优势: 节能环保, 降低能耗</p> <p>4、功率/电压: 5kW /380V。</p> <p>★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。</p>
47		电烤箱	1220*800*1500mm	1	台	<p>1、生产能力: 每层 45kg/h。三项五线电源线, 具有可视窗口, 内带照明灯, 前面板采用 1.0mm 厚不锈钢材料, 环保耐高温材料, 配四个可移动脚轮。</p> <p>2、功率/电压: 20kW /380V。超温安全保护, 微电脑数显控制烘烤系统, 带有安全保护装置等, 底部带有四个万向脚轮。</p> <p>3、三层六盘, 每层内部上下采用 12 根干烧电热丝加热烘烤, 使烘烤更均匀。</p> <p>4、产品具有电源指示、照明指示、设置温度指示。</p> <p>★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。</p>

48		蒸饭箱	1150*800*1680mm	5	台	<p>1、产品左右式双门（每门12层），配有不锈钢蒸饭盘24个（米饭盘12个、馒头盘12个）及阻热式门把手。</p> <p>2、材质：整体板材采用1.0mm厚国标304不锈钢，下配万向轮，便于移动，装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及阻热式门把手，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。</p> <p>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，使整体更坚固，机械强度经得起鲁莽操作。</p> <p>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，温度可调。</p> <p>5、功率/电压：2*12kW/380V。</p> <p>6、须提供所投产品符合GB4706.1-2005和GB4706.34-2008标准要求，由国家认可的检验机构出具的检验报告，提供彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>★7、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。</p>
49		不锈钢排气罩	13平方米左右，按需定制	1	套	<p>1、材质：整体采用1.0mm厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>2、隔油网1.0mm厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽。</p> <p>3、内置过滤设施，配优质防爆灯，功率：100W，电压：220V。</p> <p>4、产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护。</p>
50	二更	洗手盆	500*500*800mm	1	台	<p>1、材质用料：采用1.2mm厚国标不锈钢材料，水池深260mm。</p> <p>2、每个水池须配有感应▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>3、四条支撑立柱采用1.2mm厚40*40mm不锈钢方管。</p> <p>4、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
51		干手器	248*160*470mm	1	台	电压/功率：220V/1200W，防水等级：IPX1，冷热型，ABS材质，壁挂式安装。
52		紫外线杀菌灯	悬挂式	1	个	<p>1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达8000小时。功率：30W，电压220V，带支架，悬挂式，紫外线灯管长度1200mm，设备须配有灯罩。</p>
53	备餐间	紫外线杀菌灯	悬挂式	5	个	<p>1、消毒方式：紫外线消毒杀菌，有效寿命达8000小时。</p> <p>2、功率：30W，电压220V，带支架，悬挂式，紫外线灯管长度1200mm，设备须配有灯罩。</p>
54		双层餐车	900*600*900mm	4	辆	<p>1、采用国标304不锈钢板，厚度1.2mm，层面底加强筋，加强筋材料为1.2mm厚38*38mm不锈钢方管。</p> <p>2、两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。</p> <p>3、扶手φ25*1.2mm厚不锈钢弯管。</p>

55		五格保温售饭台	1800*700*780mm	4	台	<p>1、整体采用 1.2mm 304 不锈钢国标板材，下层隔板为冲孔，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，长期使用不锈、不蚀、对人体无毒、无害。</p> <p>2、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p> <p>3、功率：220V/3KW。</p>
56		售饭工作台	1800*700*780mm	4	台	<p>1、材质用料：采用优质国标 304 不锈钢板材。</p> <p>2、工作台台面采用 1.2mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 1.2mm。</p> <p>3、下层板采用 1.2mm 不锈钢板。支架通脚采用 <math>\phi</math> 50*1.5mm 厚不锈钢管。</p> <p>4、面板及层板下用 1.5mm 厚不锈钢方管加固。</p> <p>5、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
57		食品留样柜	590*695*1920mm	1	台	<p>1、容积：300L，可视钢化玻璃门。</p> <p>2、功率电压：200W/220V。</p> <p>3、箱体内外用 0.8mm 厚板制作，内隔层 4 层隔层。</p> <p>4、整体发泡，冷气 360 度循环，立体保鲜，钢管，带锁。</p> <p>5、优质压缩机，高效节能。</p>
58		留样盒	550mL	30	个	留样专用，优质 304 不锈钢材料一次性冲压而成，带盖。
59		保洁柜	1200*500*1800mm	6	台	<p>1、材质：国标 304 不锈钢板柜外壳 1.2mm，门采用 1.2mm 厚国标不锈钢板加工而成，推拉门，门轨道为一次冲压而成，中层为 1.2mm 厚不锈钢层板。</p> <p>2、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
60		收碗车	900*600*900mm	2	辆	<p>1、材质：国标 304 不锈钢，层板 1.2mm 不锈钢磨砂板。</p> <p>2、层面底加强筋，材料为 38*38mm 厚度 1.2mm 不锈钢方管。</p> <p>3、底部带刹车尼龙轮。</p> <p>4、<math>\phi</math> 32*1.2mm 弯管扶手。</p> <p>5、槽口深度 350mm，带 <math>\phi</math> 32 排水阀。产品具有防腐等级认证证书，开标时提供证书彩色扫描件加盖单位公章。</p>
61	洗消间	浸泡池	1000*700*800mm	3	台	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 300mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.5mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p>
62		移动洗刷池	1000*700*800mm	2	个	<p>1、材质：整体采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢材料，水池深 400mm，每个水池须配有▲水龙头及不锈钢下水口。</p> <p>2、四条支撑立柱采用 1.2mm 厚 38*38mm 不锈钢方管。</p> <p>3、配有四个不锈钢调节脚，调节平衡。</p> <p>4、带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车，脚轮架采用不锈钢板材，脚轮为尼龙材质。</p>
63		洗碗机(平放式)	洗涤能力：5600 碟/小时	1	台	<p>1、洗碗机由入口区、洗净区、清洗区、烘干区、出口区组成。规格：3350*860*2100mm（根据现场尺寸调整）。</p> <p>2、最大总功率 61.57kW。清洗量 5600 个/小时，以直径 150mm 圆碟计算，电压 380V。</p>

					<p>3、采用双扶手机械嵌入式门结构，确保操作人员安全。整机设备不得设有弹簧提拉结构门，避免人员操作时弹簧结构故障导致夹手的安全隐患。</p> <p>4、烘干区由两部分组成，第一部分设置烘干用风机，由风机的风刀将餐具表面水分刮掉；第二部分设置烘干加热管，机内热风循环使用，烘干风机直接喷吹热风到餐具表面，促进餐具干燥，实现高温消毒。</p> <p>★5、为防止餐具重叠，存在清洗死角等问题，洗碗机传送带采用平铺方式，不采用斜插方式。洗碗机采用网格结构的输送带，每个网格形状为方形，上有凸包，可将餐具带入机内，防止餐具在输送带上打滑，在洗净清洗段及烘干段输送带上方均设有独立的软压带机构，可防止清洗及热风烘干过程中餐具跳动，保证餐具在高压冲洗之下平稳，防止产生跳跃、重叠。</p> <p>6、洗碗机电器控制箱除必要的按钮裸露在控制面板以外，其余电器原件均应安装在箱体内部。</p> <p>7、洗碗机喷淋管可徒手拆装，喷淋管为带有牙形开口的凸形喷头。不同餐具通过洗碗机均可一次性洗净且洗涤过程中不会竖立或倾斜，提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、洗碗机核心部件洗碗机输送带网格的金属片、金属扣、金属杆及塑料部分；洗碗机软压带；洗碗机钣金依据 GB/T26125-2011、GB/T29786-2013、GB/T26572-2011 标准对重金属，溴代阻燃剂，邻苯二甲酸酯等有害成分进行检测，符合 HJ2549-2018 评价标准并检测合格。提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p>
64	排气罩	3800*1200*500mm	1	套	<p>1、配优质防爆灯，防爆灯 100W，电压 220V。</p> <p>2、整体采用 1.0mm 厚国标不锈钢磨砂板材制作焊接。</p> <p>3、产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护。</p>
65	餐具消毒柜	1300*650*1970mm	5	台	<p>1、功率/电压：：4.4kW /220V。</p> <p>2、用料材质：整体采用国标 304 不锈钢 0.8mm 厚板材。</p> <p>3、配不锈钢调节支撑腿 4 个。</p> <p>4、产品智能电脑操控系统，热风循环消毒系统，温度任意设定，保障安全系数，可视窗口，温度范围：125℃-150℃。</p> <p>★5、所投产品须具有“消毒产品生产企业卫生许可证”，开标时需提交彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>6、产品具有防腐蚀等级认证证书，开标时提供证书原件彩色扫描件并加盖单位公章。</p>

66		商用开水器	90L	1	台	<p>1、电压 380V 功率 9kW；</p> <p>2、出水：两开；</p> <p>3、产水量：开水 100L/h；</p> <p>4、过滤等级：3 级过滤；</p> <p>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；</p> <p>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。</p> <p>7、所投商用开水器产品具有安全保护功能：采用全封闭技术，设备具有防干烧，防超温保护，防高、低压保护，过流保护，防蒸汽，防开盖，防火，防潮，防溢水有异常情况能自动切断电源，缺水保护，停水自动切断电源，提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。</p> <p>8、所投开水器产品采用的智能触摸按键需具有出水定时自动关闭功能，具有童锁及防喷水防烫伤功能，（提供符合该要求由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档并加盖单位公章）。</p>
67		四人挂凳餐桌	1200*700*760mm	360	张	<p>1、材质要求：台面采用 0.8mm 厚国标 304 不锈钢板材制作，配 4 个挂凳。</p> <p>2、桌架：φ50*1.2mm 厚不锈钢管，凳腿：φ22*1.2mm 不锈钢管，桌面：E1 级 25mm 厚三聚氰胺饰面刨花板，凳面：φ300mm ABS 工程塑料。</p>
68		收残台	1500*700*800mm	2	台	<p>1、用料：整体采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚板材。</p> <p>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，底层下方需放置垃圾桶。</p> <p>3、配 4 个移动脚轮方便移动设备。</p>
69	餐厅	地面烘干机	风速：每秒 19.8/s	2	台	<p>1、功率/电压：1000W/220V，纯铜电机。</p> <p>2、推拉移动式，采用高压聚乙烯滚塑而成外壳，耐用易清洗。</p> <p>3、出风口可承重≥150kg，抗暴、抗震、抗压、耐磨。</p> <p>4、三档调速，有效风力可吹 20 米（含）以上。</p>
70		刮水板	红刮刀	20	个	环保塑料材质，把长 150mm，刮板长 300mm。
71		垃圾桶	80L	20	个	PE 塑料材料，带盖，脚踏式。
72		灭蝇灯	壁挂碗式	10	个	<p>1、功率/电压：120W/220V。</p> <p>2、框架采用原生料材质，无毒无异味，安全卫生，美观大方。</p>
73		餐盘	五格	2100	个	<p>1. 食品级 0.7mm 厚国标 304 不锈钢材料一次性冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。</p> <p>2. 深度 30mm。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐蚀等级认证证书，开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。</p>

74	勺子	不锈钢	2100	个	1. 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次性冲压而成。 2. 要求整体圆润光滑,耐摔、耐磨、耐腐型、耐热性,不伤人。理化指标(铅、镉、砷、镍、铬)符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
75	汤碗	Φ 120mm	2100	个	食品级 0.5mm 厚国标 304 不锈钢材质,双层隔热。理化指标(铅、镉、砷、镍、铬)符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐蚀等级认证证书,开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。
76	厨师刀	刃长 160mm	10	个	手感舒适,持久耐用,采用食品级不锈钢制作而成。
77	面点刀	160*120mm	5	个	手感舒适,持久耐用,带有刻度。
78	长把水勺	把长 1000mm	10	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成,手柄与勺头焊接牢固。
79	长把漏勺	手柄长度 1000mm	5	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料焊接而成勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
80	米漏勺	手柄长度 1000mm	3	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料焊接而成勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
81	擀面杖	长度 400mm	4	个	防伤手,耐用,长、短一套。
82	打饭勺	中号、小号	20	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。
83	炒菜铲	把长 1200mm	10	个	2.0mm 厚国标 304 不锈钢焊接而成。
84	夹子	长度 200mm	20	个	≥1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。
85	短把漏勺	手柄长度 190mm	5	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料焊接而成勺头 Φ 320mm,手柄与勺头焊接牢固。
86	漏油盆	Φ 220mm	5	个	1.2mm 厚国标 304 不锈钢制作焊接而成。
87	蓝色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔 PE 塑料制作
88	红色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔 PE 塑料制作
89	绿色菜筐	62*42*36cm	10	个	加厚带孔 PE 塑料制作
90	蓝色菜墩	42cm ≤ Φ ≤ 45cm	5	个	食品级塑料材质制作,带防滑纹理
91	红色菜墩	42cm ≤ Φ ≤ 45cm	5	个	食品级塑料材质制作,带防滑纹理
92	绿色菜墩	42cm ≤ Φ ≤ 45cm	5	个	食品级塑料材质制作,带防滑纹理
93	菜墩架(车)	3 格	5	个	采用 1.2mm 厚国标 304 不锈钢制作,3 格,可放置 Φ 400-450mm 菜墩。
94	菜盆	Φ 70cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。理化指标(铅、镉、砷、镍、铬)符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。

95		φ 60cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
96		φ 50cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
97	汤桶	φ 50 cm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。
98	面条勺	把长 350mm	10	个	1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成。
99	份数盆 连盖	325*530*150mm	30	个	0.8mm 厚国标 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 150mm。所投产品具有食品接触产品安全认证证书和产品防腐蚀等级认证证书，开标时提供以上证书彩色扫描件加盖单位公章。
100	不粘烤 盘	400*600mm	10	个	0.8mm 厚铝制材料一次性冲压而成。
101	汤勺	φ 120mm	5	个	勺头 1.0mm 厚国标 304 不锈钢材料焊接而成勺头 φ 120mm，手柄长度 1000mm，手柄与勺头焊接牢固。

★所有尺寸均为参考尺寸，根据现场实际测量为准。

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 日内安装调试完毕。

#### 3.2 交货地点

采购人指定。

#### 3.3 付款方式

合同签订后财政资金到位预付合同金额的 40%，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%，第二年财政资金到位后支付合同金额的 40%，质保期满后无质量问题财政资金到位后一次性无息付清合同金额的 10%。

#### 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的产品。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人员人数。

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

评分项目		分数	评分标准
商务部分	投标报价	30	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。最终报价：1、对于小型和微型企业制造的货物(服务)，给予小型和微型企业包括相互之间组成的联合体的产品 10%的价格扣除，扣除后的价格为最终报价 2、大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成的联合体，联合体协议中约定，小微企业的协议合同金额占比 30% 以上的，给予4%的价格扣除，扣除后的价格为最终报价 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	5	自 2021 年 1 月 1 日至今已完成的同类项目，每份得 1 分。须同时提供同一项目招标公告网络截图、中标公告网络截图、中标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，五项原件电子文档缺一项不得分。同类项目完

			成时间以验收报告签署时间为准。	
	质保期	2	在满足招标文件质保期的基础上,每增加一年得1分,满分2分。	
	节能、环保产品加分	5	所投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、环境标志产品认证证书。加分计算方法是:“节能、环保产品”优采加分:加分=5×[所投“节能、环保产品”(政府强制采购节能产品除外)中的产品价格占在报价中所占比例],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,不能重复加分。开标时,须同时提供市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告(附认证机构名录)和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、环境标志产品认证证书电子文档,否则不得分。	
技术部分(汇总规则:取去掉0个最高分、0个最低分后的算术平均值;)	响应情况	基本分	10	全部满足实质性条款要求的得10分;实质性条款有1项不满足的,为无效投标。
		正偏离	4	优于招标文件实质性要求的,每有1项加1分,最高加2分;对非实质性要求,每出现1条正偏离,加0.5分,最高加2分;(以上两项最高加4分)。
		负偏离	0	对招标文件非实质性要求的,每出现1项负偏离,扣除基本分2分,出现3条及以上负偏离的,响应情况项不得分。注:招标文件采购需求中要求提供的检测报告或者相关证书附于技术响应表之后,未提供或者未按照要求提供的需响应情况表中如实进行负偏离响应,否则视为提供虚假材料谋取中标。
	产品保障	9	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。提供由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档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；提供由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档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. 洗碗机设有由网格交错串接而成的软压带结构，得 2 分。开标时提供洗碗机具有该结构的由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件加盖单位公章。 4. 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，提供由国家认可的检验机构出具的检验报告彩色扫描件电子文档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。
	性能、配置、备件	12	根据所投产品整体技术性能、配置、后期使用成本、维护等因素进行评价： 1. 产品整体技术性能完全符合或优于采购要求得 6 分，产品整体技术性能基本满足采购要求得 3 分，产品整体技术性能不满足采购不得分； 2. 后期使用成本低、产品使用稳定易于维护得 6 分，产品后期使用成本较高、产品使用基本稳定得 3 分，产品后期使用成本高、且产品使用稳定性差不易于维护得 1 分。
	质量保证措施	9	1. 对本项目投标人的组织机构健全程度进行综合评比，组织机构健全的，得 6 分，组织机构基本健全的，得 3 分，组织机构不合理或未提供的不得分。 2. 对本项目投标人的产品质量保证措施综合评比，投标人产品质量保证措施齐全，得 3 分；投标人产品质量保证措施基本齐全，得 1 分。未提供质量保证措施不得分。
	供货组织方案、技术保证措施	6	投标人有完善的供货组织方案、产品安装和调试的主要技术保证措施、解决问题的能力强紧急故障处理预案详细，切合实际能够满足本项目要求，每项得 2 分，技术方案中存在明显不足或缺乏可行性的每项得 1 分。最高得 6 分，未提供方案的不得分。
	售后服务方案	8	1. 有详细完整的售后服务方案、质量保证期内产品维护措施得当，得 5 分；有基本的售后服务方案、质量保证期内产品维护措施基本得当，得 3 分；售后服务方案无分项表述、质量保证期内产品维护措施不满足采购需求，得 1 分。 2. 技术人员配置充足、服务响应时间及时得 3 分，配置技术人员、服务响应时间基本满足需求得 2 分，无技术人员配置或配置不足、服务响应时间不及时得 1 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

## 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，中标人应按照有关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. 采购代理服务费用

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 招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料（若有）；
- 11.4.14 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 评审专家不得参与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 技术和商务评审

6.3.1 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。

6.3.2 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。

6.3.3 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。

6.3.4 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。

6.3.5 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的，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 投标有效期不满足招标文件要求的;

10.7 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;

10.8 投标文件未按招标文件要求编制、签章的;

10.9 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的;

10.10 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;

10.11 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

对投标无效的认定,必须经评标委员会集体做出决定并出具投标无效的事实依据。

## 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他情形。

## 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

00E2F94D-79E7-450D-845C-452A2341166C

# 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、招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料（若有）；
- 18、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 =  $(1-0.2) \times$  基准价。

时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件 6:

分项报价明细表

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<sup>1</sup>, 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分包内容。

# 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）。

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	<input type="checkbox"/> 自行简易验收 <input type="checkbox"/> 验收小组验收	
分期验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		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 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>				不合格 <input type="checkbox"/>			
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。

## 符合性审查内容

序号	标题	符合性审查内容
1	投标文件雷同检查	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
2	对招标文件的技术/服务要求响应情况	多功能切菜机安全防护装置
3		商用电磁灶
4		和面机自动停机装置
5		斩拌机开机/停机按钮
6		电饼铛
7		电烤箱
8		蒸饭箱
9		洗碗机(平放式)
		配双显示屏，有定温功能，定温为变频定温。
		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。
		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。
		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。
		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。
		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。
		为防止餐具重叠，存在清洗死角等问题，洗碗机传送带采用平铺方式，不采用斜插方式。洗碗机采用网格结构的输送带，每个网格形状为方形，上有凸包，可将餐具带入机内，防止餐具在输送带上打滑，在洗净清洗段及烘干段输送带上方均设有独立的软压带机构，可防止清洗及热风烘干过程中餐具跳动，保证餐具在高压冲洗之下平稳，防止产生跳跃、重叠。

10		食具消毒柜	所投产品须具有“消毒产品生产企业卫生许可证”，开标时需提交彩色扫描件电子文档并加盖单位公章。
11		尺寸	所有尺寸均为参考尺寸，根据现场实际测量为准。
12		投标报价	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）
13		投标有效期	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）
14		交货期	合同签订后 60 日内安装调试完毕。
15		交货地点	采购人指定。
16		付款方式	合同签订后财政资金到位预付合同金额的 40%，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%，第二年财政资金到位后支付合同金额的 40%，质保期满后无质量问题财政资金到位后一次性无息付清合同金额的 10%。
17	对招标文件的商务要求响应情况	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。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。
18		质量保证期	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。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。
19	售后服务	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。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. 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。
20	对招标文件的编制、签章要求响应情况	投标文件按照招标文件要求编制、签章

附录1

## 采购明细表

第1页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
青岛第四十四中学	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
更衣室	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
1	货物名称: 更衣柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
2	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	是
3	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
4	货物名称: 紫外线消毒灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	个	否
检测室	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
5	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
6	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
7	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
8	货物名称: 农残检测仪 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
9	货物名称: 地秤 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
主食库	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
10	货物名称: 米面架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
11	货物名称: 平板车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	辆	否
12	货物名称: 面粉车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	辆	否
副食库	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
13	货物名称: 四层货架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
副食粗加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
14	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
15	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是

## 采购明细表

第2页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
16	货物名称: 多用食品净化机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
17	货物名称: 去皮机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
18	货物名称: ●多功能切菜机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
19	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
肉类加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
20	货物名称: 肉片肉丝机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
21	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
22	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
23	货物名称: 四门冷柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
24	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
25	货物名称: 商用开水器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
海鲜加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
26	货物名称: 四门冷柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
27	货物名称: 杀鱼台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
28	货物名称: 单星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
29	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
副食热加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
30	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
31	货物名称: 四层货架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
32	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
33	货物名称: 商用电磁灶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	6	台	否

## 采购明细表

第3页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
34	货物名称: 汤锅 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
35	货物名称: (炉灶) 拼台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
36	货物名称: 环保净化烟罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
主食制作间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
37	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
38	货物名称: 和面机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
39	货物名称: 压面机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
40	货物名称: 搅拌机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
41	货物名称: 斩拌机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
42	货物名称: 面案工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
43	货物名称: 醒发箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
44	货物名称: 饼盘车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	辆	否
主食热加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
45	货物名称: 电饼铛 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	台	否
46	货物名称: 电烤箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
47	货物名称: 蒸饭箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	台	否
48	货物名称: 不锈钢排气罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
二更	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
49	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
50	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
51	货物名称: 紫外线杀菌灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	个	否

## 采购明细表

第4页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
备餐间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
52	货物名称: 紫外线杀菌灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
53	货物名称: 双层餐车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	辆	否
54	货物名称: 五格保温售饭台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
55	货物名称: 售饭工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
56	货物名称: 食品留样柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
57	货物名称: 留样盒 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	30	个	否
洗消间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
58	货物名称: 保洁柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	6	台	否
59	货物名称: 收碗车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	辆	否
60	货物名称: 浸泡池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	台	是
61	货物名称: 移动洗刷池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	个	是
62	货物名称: 洗碗机(平放式) 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
63	货物名称: 排气罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
64	货物名称: 食具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	台	否
65	货物名称: 商用开水器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
餐厅	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
66	货物名称: 收残台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
67	货物名称: 四人挂凳餐桌 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	250	张	否
68	货物名称: 地面烘干机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
69	货物名称: 刮水板 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否

## 采购明细表

第5页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
70	货物名称: 垃圾桶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
71	货物名称: 灭蝇灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
72	货物名称: 餐盘 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2000	个	否
73	货物名称: 勺子 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2000	个	否
74	货物名称: 汤碗 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2000	个	否
75	货物名称: 厨师刀 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
76	货物名称: 面点刀 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
77	货物名称: 长把水勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
78	货物名称: 长把漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
79	货物名称: 米漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	个	否
80	货物名称: 擀面杖 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	个	否
81	货物名称: 打饭勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
82	货物名称: 炒菜铲 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
83	货物名称: 夹子 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
84	货物名称: 短把漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
85	货物名称: 漏油盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
86	货物名称: 蓝色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
87	货物名称: 红色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
88	货物名称: 绿色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
89	货物名称: 蓝色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
90	货物名称: 红色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否

## 采购明细表

第6页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
91	货物名称: 绿色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
92	货物名称: 菜墩架(车) 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
93	货物名称: $\phi$ 70cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
94	货物名称: $\phi$ 60cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
95	货物名称: $\phi$ 50cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
96	货物名称: 汤桶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
97	货物名称: 面条勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
98	货物名称: 份数盆连盖 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	30	个	否
99	货物名称: 不粘烤盘 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
100	货物名称: 汤勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
青岛启润实验学校	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
更衣室	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
1	货物名称: 更衣柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
2	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	是
3	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
4	货物名称: 紫外线消毒灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	个	否
检测室	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
5	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
6	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
7	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
8	货物名称: 农残检测仪 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否

## 采购明细表

第7页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
9	货物名称: 地秤 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
清洁间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
10	货物名称: 拖把池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
主食库	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
11	货物名称: 米面架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
12	货物名称: 平板车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	辆	否
13	货物名称: 面粉车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	辆	否
副食库	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
14	货物名称: 四层货架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
副食粗加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
15	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
16	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
17	货物名称: 多用食品净化机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
18	货物名称: 去皮机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
19	货物名称: ●多功能切菜机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
20	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
肉类加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
21	货物名称: 肉片肉丝机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
22	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
23	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
24	货物名称: 四门冷柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否

## 采购明细表

第8页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
25	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
26	货物名称: 商用开水器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
海鲜加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
27	货物名称: 四门冷柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
28	货物名称: 杀鱼台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
29	货物名称: 单星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
30	货物名称: 刀具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
副食热加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
31	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
32	货物名称: 四层货架 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
33	货物名称: 双层工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
34	货物名称: 商用电磁灶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	6	台	否
35	货物名称: 汤锅 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
36	货物名称: 调料车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	辆	否
37	货物名称: 环保净化烟罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
主食制作间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
38	货物名称: 双星水池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
39	货物名称: 和面机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
40	货物名称: 压面机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
41	货物名称: 搅拌机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
42	货物名称: 斩拌机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否

## 采购明细表

第9页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
43	货物名称: 面案工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
44	货物名称: 醒发箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
45	货物名称: 饼盘车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	辆	否
主食热加工间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
46	货物名称: 电饼铛 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	台	否
47	货物名称: 电烤箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
48	货物名称: 蒸饭箱 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	台	否
49	货物名称: 不锈钢排气罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
二更	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
50	货物名称: 洗手盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	是
51	货物名称: 干手器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
52	货物名称: 紫外线杀菌灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	个	否
备餐间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
53	货物名称: 紫外线杀菌灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
54	货物名称: 双层餐车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	辆	否
55	货物名称: 五格保温售饭台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
56	货物名称: 售饭工作台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	台	否
57	货物名称: 食品留样柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
58	货物名称: 留样盒 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	30	个	否
洗消间	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
59	货物名称: 保洁柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	6	台	否

## 采购明细表

第10页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
60	货物名称: 收碗车 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	辆	否
61	货物名称: 浸泡池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	台	是
62	货物名称: 移动洗刷池 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	个	是
63	货物名称: 洗碗机(平放式) 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
64	货物名称: 排气罩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	套	否
65	货物名称: 食具消毒柜 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	台	否
66	货物名称: 商用开水器 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	1	台	否
餐厅	货物名称: 重要参数: 备注:	0		否
67	货物名称: 四人挂凳餐桌 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	360	张	否
68	货物名称: 收残台 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
69	货物名称: 地面烘干机 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2	台	否
70	货物名称: 刮水板 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
71	货物名称: 垃圾桶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
72	货物名称: 灭蝇灯 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
73	货物名称: 餐盘 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2100	个	否
74	货物名称: 勺子 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2100	个	否
75	货物名称: 汤碗 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	2100	个	否
76	货物名称: 厨师刀 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
77	货物名称: 面点刀 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
78	货物名称: 长把水勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
79	货物名称: 长把漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否

## 采购明细表

第11页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
80	货物名称: 米漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	3	个	否
81	货物名称: 擀面杖 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	4	个	否
82	货物名称: 打饭勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
83	货物名称: 炒菜铲 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
84	货物名称: 夹子 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	20	个	否
85	货物名称: 短把漏勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
86	货物名称: 漏油盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
87	货物名称: 蓝色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
88	货物名称: 红色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
89	货物名称: 绿色菜筐 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
90	货物名称: 蓝色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
91	货物名称: 红色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
92	货物名称: 绿色菜墩 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
93	货物名称: 菜墩架(车) 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	5	个	否
94	货物名称: $\phi$ 70cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
95	货物名称: $\phi$ 60cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
96	货物名称: $\phi$ 50cm菜盆 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
97	货物名称: 汤桶 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
98	货物名称: 面条勺 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否
99	货物名称: 份数盆连盖 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	30	个	否
100	货物名称: 不粘烤盘 重要参数: 详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注:	10	个	否

## 采购明细表

第12页 共12页

序号	明细内容	数量	单位	是否为政府强制采购产品
101	货物名称：汤勺 重要参数：详见招标文件第四章采购明细详细内容附件 备注：	5	个	否