政府采购项目需求方案

采购单位：青岛海洋科学与技术国家实验室发展中心

采购代理机构：青岛市公共资源交易中心

项目名称：东区生活服务设施设备

编制时间：2022年11月

一、项目概况及预算情况

**包括项目实施的背景、基本情况、前期调研及组织论证、预算安排等内容。**

通过本次采购完成部分生活服务设施设备配置工作，达到崂山实验室东部园区科研工作及生活服务需要。

项目共分为3包进行采购，第一包厨房用具预算金额为64.4586万元；第二包家具用具预算金额为38.73万元；第三包LED显示屏预算金额为39.78万元。预算总金额为142.9686万元。

★供应商所报价格应为含税全包价，包含提供相关服务的所有费用，合同存续期间采购人不额外支付任何费用。报价具体要求如下：

1.投标人的报价，不得超出单项预算价格，否则无效投标；

2.以下采购需求中所要求的所有证明材料，包含但不限于（如检测报告等），签订采购合同时，采购人将对其原件进行查检核验，如有虚假投标无效，成交供应商应承担相应的法律责任，并应对采购人产生的损失进行民事赔偿。

3.投标人提供“交钥匙”项目，涉及本项目设计、制造、包装、仓储、运输、土建（或有）、技术服务及有关安装附件、配件、安装、调试、验收、培训、直至投运等所有费用由投标人综合考虑，一次性包死，结算时不予调整。投标人对以上各个环节负有完全责任。

二、采购标的具体情况

1技术要求

**1.1采购内容、数量、规格参数及单项预算安排**

第一包厨房用具主要用途为满足厨房主副食加工及储存等需求，各类设备需满足以下条件：

（1）各类产品具备国家标准要求的合格证；

（2）食品直接接触设备具备CQC食品接触产品安全认证；

（3）不锈钢产品主材需采用304不锈钢且厚度不低于0.8mm，另有描述除外。

需求数量及参数清单如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **使用区域** | **名称** | **规格** | **功能参数** | **单位** | **数量** | **预算单价** |
| 1 | 售饭区 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 灭蝇有效面积50平方米；  电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出5000V高压； 采用半密封式收集器。 | 个 | 1 | 880 |
| 2 | 售饭区 | 洗手池含龙头 | 450\*450\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm,星盆板厚1.0mm；支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管；  装配不锈钢下水漏和下水管。；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 572 |
| 3 | 售饭区 | 蒸煮炉 | 800\*900\*800mm | 整体采用优质不锈钢板，厚度1.2mm制作；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；额定电压功率220V9KW。 | 台 | 1 | 4070 |
| 4 | 售饭区 | 煮面炉 | 800\*900\*800mm | 整体采用优质不锈钢板，厚度1.2mm制作；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；额定电压功率220V 9KW。 | 台 | 1 | 4070 |
| 5 | 售饭区 | 四头煲仔炉 | 800\*900\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，面板厚度1.2mm，前脸、围板及背板厚度1.2mm；炉架采用国标角钢焊接而成，采用高档节能燃烧器，配优质燃气阀门及名牌开关。天然气气压（Pa）：2000-2500；耗气量（m³/h）：2；进气口规格：φ32mm。 | 台 | 1 | 2860 |
| 6 | 售饭区 | 保温灯 | 常规 | 功率：100-250W；拉伸范围60-180cm；金属电镀；电压220V；口径20-28CM。 | 台 | 14 | 572 |
| 7 | 售饭区 | 保温台 | 常规 | 材质采用优质不锈钢板；可控温；软管长度：10.7米。 | 台 | 2 | 2200 |
| 8 | 售饭区 | 异形拼台 | 常规 | 采用优质不锈钢板制造，台面厚度1.2mm；U型钢板槽加固；支撑立柱采用38\*38mm不锈钢管；配备不锈钢可调子弹脚；灯管1.2米长+1.5米铜芯线。 | 台 | 1 | 1210 |
| 9 | 售饭区 | 二层平板工作台 | 500\*200\*340mm | 采用优质不锈钢板制造，材质厚，配承重加强筋，支腿拉筋为25\*38mm不锈钢管，以38\*38mm不锈钢管为支腿，配38\*38mm不锈钢可调子弹腿。 | 台 | 3 | 880 |
| 10 | 售饭区 | 汤桶保温台 | 500\*200\*340mm | 材质采用优质不锈钢钢板；可控温。 | 台 | 1 | 3850 |
| 11 | 售饭区 | 四门冰柜 | 1210\*760\*1950mm | 有效容积：1000L；材质：外壳优质不锈钢,内胆优质不锈钢，整体发泡；冷藏温度：2℃~8℃；冷冻温度：-5℃~-15℃；配置层架；电源：220V/50Hz/1Ph；压缩机功率：450W；强力磁力门封条，轻松拆卸，便于清洁；采用绿色环保制冷剂；配优质静音万向轮。 | 台 | 1 | 4620 |
| 12 | 售饭区 | 抽屉式平台雪柜 | 1500\*760\*800mm | 台面采用优质不锈钢板；内胆选用优质不锈钢；整体发泡；制冷方式：风冷；名牌压缩机组，性能稳定，全铜管制冷配置系统，制冷速度快；静音风机，数字温控，内圆角、可拆卸门封条设计，方便清理；额定功率/电压：260W/220V。 | 台 | 1 | 17380 |
| 13 | 售饭区 | 二层平板工作台 | 1750\*760\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，材质厚；配承重加强筋，支腿拉筋为25\*38mm不锈钢管；以38\*38mm不锈钢管为支腿；配38\*38不锈钢可调子弹腿。 | 台 | 1 | 1276 |
| 14 | 售饭区 | 开水器 | 常规 | 有效容积120L；额定功率/电压：12KW，380V；三级过滤；全铜发热管；温控外置。 | 台 | 1 | 1903 |
| 15 | 售饭区 | 餐车 | 700\*500\*800mm | 采用优质不锈钢板；车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。 | 台 | 4 | 660 |
| 16 | 洗消区 | 收残台 | 700\*800\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管；背板高度150mm；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 650 |
| 17 | 洗消区 | 双星水池含冲洗龙头 | 1700\*800\*800mm（池深400） | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢，装配不锈钢下水漏和下水管；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 2000 |
| 18 | 洗消区 | 洁碟台 | 1000\*800\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 1056 |
| 19 | 洗消区 | 双门热风循环消毒柜 | 1300\*600\*2000mm | 额定电压/功率：380V/5KW；容积：760L，内外不锈钢制作；红外线消毒，消毒温度：125℃（120℃-170℃），发热管有效使用寿命大于等于3000h；适用于：食具消毒，耐高温于180℃的食具；每层层架承载重量：20KG；消毒星级：一星级及以上。 | 台 | 1 | 6600 |
| 20 | 洗消区 | 洗手池含龙头 | 450\*450\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢；装配不锈钢下水漏和下水管；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 572 |
| 21 | 洗消区 | 大单星水池含龙头 | 1800\*800\*800mm（池深400） | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢；装配不锈钢下水漏和下水管；具有挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 1650 |
| 22 | 洗消区 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2904 |
| 23 | 洗消区 | 消毒灯 | 常规 | 额定功率36W；1200mm支架，遥控定时电源线；灯管1.2米长+1.5米铜芯线。 | 个 | 1 | 440 |
| 24 | 洗消区 | 热水器 | 常规 | 额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP\*4；加热功率：2000W/220V。 | 台 | 1 | 2420 |
| 25 | 洗消区 | 二层平板工作台 | 1800\*800\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，材质厚1.0mm，配承重加强筋，支腿拉筋为25\*38mm不锈钢管，以38\*38mm不锈钢管为支腿；可调子弹腿。 | 台 | 1 | 1298 |
| 26 | 洗消区 | 收碗车 | 700\*500\*800mm | 采用优质不锈钢板；车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。 | 台 | 2 | 748 |
| 27 | 洗消区 | 碗柜 | 1100\*500\*1800mm | 整体采用优质不锈钢板制作；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。 | 台 | 1 | 2640 |
| 28 | 洗消区 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 2 | 297 |
| 29 | 洗消区 | 灭蝇灯 | 常规 | 规格:有效面积50平方米；电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出5000V高压；采用半密封式收集器。 | 个 | 1 | 880 |
| 30 | 保洁区 | 灭蝇灯 | 常规 | 规格:有效面积50平方米；电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出5000V高压；采用半密封式收集器。 | 个 | 1 | 880 |
| 31 | 保洁区 | 保洁车 | 800\*500\*800mm | 采用优质不锈钢板；板厚1.0mm，车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。 | 台 | 3 | 660 |
| 32 | 保洁区 | 双星水池含龙头 | 1200\*700\*800mm（池深400） | 采用优质1.0mm厚不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管；装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 902 |
| 33 | 保洁区 | 洗手池含龙头 | 450\*450\*800mm | 采用优质1.0mm厚不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管；装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 572 |
| 34 | 保洁区 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟；具有喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)；蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2904 |
| 35 | 保洁区 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 1 | 297 |
| 36 | 保洁区 | 挂墙柜 | 1100\*500\*1800mm | 整体采用优质不锈钢板制作；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。 | 台 | 1 | 2750 |
| 37 | 保洁区 | 拖布池含龙头 | 1200\*700\*800mm | 采用优质1.0mm厚不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管；装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 1012 |
| 38 | 保洁区 | 储物柜 | 1100\*500\*1800mm | 整体采用优质不锈钢板制作；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。 | 台 | 2 | 2640 |
| 39 | 热炒区 | ●万能蒸烤箱 | 935\*795\*1800mm | 发热功率：32KW；380V；总电流49A；加热温度可达250度；10档风速调节；快速排气功能；全自动清洗；变频减速风机；内膛入口尺寸（mm）：609\*1380； 清洗方式：两种全自动清洗模式； 肉针模式：内置式4点测温肉针；进水管径（mm）：3/4”转1/2”；进水压力：0.2－0.5MPa；排水管径（mm）：42。 | 台 | 1 | 118000 |
| 40 | 热炒区 | 扒炉 | 750\*750\*850+120mm | 板材：304不锈钢厚1.5mm，配扒板560\*400mm，敞门，双层门。 | 台 | 1 | 8800 |
| 41 | 热炒区 | 拼台 | 300\*1150\*800+400mm | 采用优质不锈钢板制造，台面厚度1.2mm，U型钢板槽加固，支撑立柱采用38\*38\*不锈钢管，配备不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 4 | 900 |
| 42 | 热炒区 | 双通工作台 | 1800\*700\*800 | 采用优质不锈钢板，面板厚1.2mm，立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。 | 台 | 5 | 2400 |
| 43 | 热炒区 | 吊架 | 1800\*350\*H | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32\*不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 5 | 700 |
| 44 | 热炒区 | 平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 采用不锈钢板制造；柜门：自闭/磁吸门，防冻/磁性胶边；蒸发器：配备高效节能制冷机组；温度：保鲜：-5℃--+5℃；冷藏：-5℃---20℃。双机、双温、双控；电压及电功率:220V/200W，全钢铜管。 | 台 | 3 | 5360 |
| 45 | 热炒区 | 单星水池柜 | 700\*760\*800mm（池深400mm） | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢；装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 2 | 1500 |
| 46 | 热炒区 | ●四门冰柜 | 1200\*710\*1950mm | 有效容积：1000L；材质：外壳优质不锈钢,内胆优质不锈钢，整体发泡；冷藏温度：2℃~8℃；冷冻温度：-5℃~-15℃；配置层架；电源：220V/50Hz/1Ph；压缩机功率：450W；强力磁力门封条，轻松拆卸，便于清洁；采用绿色环保制冷剂；配优质静音轮。 | 台 | 5 | 5360 |
| 47 | 热炒区 | 双星水池 | 1200\*760\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；、采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 1420 |
| 48 | 热炒区 | 挂墙刀具消毒柜 | 450\*200\*600mm | 额定电压220v，SPN.50/60Hz；功率：0.15KW，容量：可容纳10把刀。采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达99%。 | 台 | 1 | 622 |
| 49 | 热炒区 | 洗地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 50 | 热炒区 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38×圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 1 | 1140 |
| 51 | 刷锅间 | 三星水池 | 2000\*800\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 2120 |
| 52 | 刷锅间 | 工作台 | 750\*800\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 900 |
| 53 | 刷锅间 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 1 | 270 |
| 54 | 刷锅间 | 双层墙架 | 常规 | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm不锈钢天花支架及加固件；层数：2层； | 台 | 1 | 660 |
| 55 | 刷锅间 | 花洒 | 常规 | 铜螺杆阀芯，一字手柄；入墙两孔中心；不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄；纯黄铜底座；附带摇摆龙头。 | 个 | 1 | 1630 |
| 56 | 肉类初加工间 | 大单星水池 | 900\*700\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 3 | 1060 |
| 57 | 肉类初加工间 | 双层工作台 | 1600\*700\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 1120 |
| 58 | 肉类初加工间 | 双层工作台 | 1250\*700\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 1100 |
| 59 | 肉类初加工间 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 1 | 270 |
| 60 | 肉类初加工间 | 挂墙刀具消毒柜 | 450\*200\*600mm | 额定电压220v，SPN.50/60Hz；功率：0.15KW；容量：可容纳10把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达99%。 | 台 | 1 | 622 |
| 61 | 肉类初加工间 | 绞肉机 | 330\*303\*400mm | 整机不锈钢材质；额定电压/功率220V1.1KW；绞切两用。 | 台 | 1 | 5000 |
| 62 | 肉类初加工间 | 切片机 | 592\*587\*697mm | 额定输入功率：550W；电压：230V（110V）频率：50Hz(60Hz)；电机转速：1400r/min；刀片直径：300mm；切片厚度：0-16mm可调；切片宽度：110mm；切片频率：41次/每分钟；切片宽度：200mm；机器净重：46Kg。 | 台 | 1 | 4200 |
| 63 | 肉类初加工间 | 洗手池感应龙头 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 1100 |
| 64 | 肉类初加工间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。 | 个 | 1 | 880 |
| 65 | 肉类初加工间 | 挂墙架 | 1250\*350\*400mm | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 2 | 600 |
| 66 | 凉菜间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340MM | 紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害；在存在产品或生产物料暴露操作的区域，原则上只能选择粘补式灭蝇灯，尽量避免使用电击式灭蝇灯，以免造成对产品的污染。 | 个 | 1 | 880 |
| 67 | 凉菜间 | 消毒灯 | 常规 | 灯管1.2米长+1.5米铜芯线；36W，消毒灯管，1200mm支架，遥控定时电源线 | 个 | 1 | 440 |
| 68 | 凉菜间 | 洗手池 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；配感应龙头。 | 台 | 1 | 1100 |
| 69 | 凉菜间 | 双门热风循环消毒柜 | 1300\*600\*2000mm | 双门结构；功率：4.4Kw，电压380V；主材为优质不锈钢；内、外胆采用0.7不锈钢板制作；中间整体发泡工艺；箱内设置独立风道，配备循环风机；配有自动温控系统（具有0～125℃超温保护功能，0～60分钟可调时间控制功能等），支脚采用不锈钢可调整脚。 | 台 | 1 | 6600 |
| 70 | 凉菜间 | 折叠格盘车 | 600\*610\*1610mm | 主材采用304不锈钢钢管，静音轮。 | 台 | 1 | 5000 |
| 71 | 凉菜间 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)；蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 72 | 凉菜间 | 双星水池 | 1200\*760\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 1420 |
| 73 | 凉菜间 | 挂墙刀具消毒柜 | 450\*200\*600mm | 电压220v，SPN.50/60Hz；电量：0.15KW，容量：可容纳10把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达99%。 | 台 | 1 | 622 |
| 74 | 凉菜间 | 双层工作台 | 1500\*760\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48\*不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 2 | 1120 |
| 75 | 凉菜间 | 墙柜 | 1500\*350\*700mm | 材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；围板采用优质不锈钢板；底部用不锈钢U形材作加强筋；台面下垫中密度板并用0.5mm镀锌板封底，门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为1.0mm钢板。 | 台 | 2 | 1640 |
| 76 | 凉菜间 | 平台雪柜 | 1800\*700\*800mm | 采用不锈钢板制造，柜门：自闭/磁吸门，防冻/磁性胶边；蒸发器：风冷式；配备高效节能制冷机组；温度：保鲜：-5℃--+5℃；冷藏：-5℃---20℃。双机、双温、双控。电压及电功率:220V/200W，全钢铜管。 | 台 | 2 | 5440 |
| 77 | 凉菜间 | 双层台面立架 | 1800\*300\*600mm | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32\*不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 2 | 700 |
| 78 | 凉菜间 | 单层工作台带垃圾柜 | 1200\*760\*800mm | 台面采用优质不锈钢板；侧板、内层板及趟门板采用优质不锈钢板；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。 | 台 | 1 | 2200 |
| 79 | 凉菜间 | 制冰机 | 常规 | 产量：40kg/24h。功率：220v/594w；环保型冷媒；方块冰。 | 台 | 1 | 4600 |
| 80 | 洗碗间 | 收残台 | 800\*800\*800mm | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管；背板高度150mm。 | 台 | 1 | 650 |
| 81 | 洗碗间 | 三星水池含冲洗龙头 | 1800\*800\*800（池深400mm） | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管，装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 3900 |
| 82 | 洗碗间 | 平台沥水池 | 1100\*800\*800（池深400mm） | 采用优质不锈钢板制造，台面板厚1.0mm，星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢圆管，装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 900 |
| 83 | 洗碗间 | 双门热风循环消毒柜 | 1300\*600\*2000mm | 额定电压/功率：380V/5KW，容积：760L，内外不锈钢制作；红外线消毒，消毒温度：125℃（120℃-170℃），发热管有效使用寿命大于等于3000h；适用于：食具消毒，耐高温于180℃的食具；每层层架承载重量：20KG；消毒星级：一星级及以上。 | 台 | 1 | 6600 |
| 84 | 洗碗间 | 双层工作台 | 1800\*800\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 1200 |
| 85 | 洗碗间 | 碗柜 | 1100\*500\*1800mm | 用料：采用优质不锈钢材质,四门、吊拉门，全部采用不锈钢板制作，面板采用厚度1.2mm的磨砂贴膜2面板下方用厚度1.2mm，0.9不锈钢槽型加强撑；层板下方用不锈钢槽型加强撑加固。有与人接触部位压边焊接处钝化处理，焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。带不锈钢调节脚。 | 台 | 2 | 2400 |
| 86 | 洗碗间 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 1 | 1140 |
| 87 | 洗碗间 | 大单星水池 | 1000\*700\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 1 | 1060 |
| 88 | 洗碗间 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 89 | 洗碗间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害 | 个 | 1 | 880 |
| 90 | 洗碗间 | 热水器 | 常规 | 产品尺寸：877\*515\*495；额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP\*4；加热功率：2000W/220V。 | 台 | 1 | 2400 |
| 91 | 备餐间 | 餐车 | 700\*500\*800mm | 用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢板㎜，￠25\*㎜不锈钢管冷弯成形把手，五寸。脚轮：二转二定。 | 台 | 4 | 760 |
| 92 | 备餐间 | 洗手池感应龙头 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 1100 |
| 93 | 备餐间 | 单通工作台 | 1500\*600\*800mm | 采用优质不锈钢板，面板厚,立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。 | 台 | 1 | 2200 |
| 94 | 备餐间 | 开水器 | 常规 | 容量120L；额定功率12KW，额定电压380V；三级过滤；全铜发热管；温控外置。 | 台 | 1 | 1910 |
| 95 | 备餐间 | 单门留样柜 | 500\*550\*1265mm | 精制全铜管，国产品牌压缩机，直冷式制冷方式，箱体为整体发泡，发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求，玻璃门，全不锈钢箱体，清洁更便利，电压/功率：220v/1kw温度范围：2℃-10℃。 | 台 | 2 | 4290 |
| 96 | 主食熟置间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。 | 个 | 1 | 880 |
| 97 | 主食熟置间 | 电蒸柜 | 1035\*805\*1480mm | 24盘，用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢板材,柜体骨架50\*50\*5mm角铁,防锈处理,蒸饭盒1.0mm不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,密度到位,在人字型顶部开4个分气孔,手柄全部采用尼龙优质塑料，起到隔热作用,螺丝,铆钉采用不锈钢材料；额定功率/电压：24KW/380V。定时控温。 | 台 | 2 | 5960 |
| 98 | 主食熟置间 | 电饼铛 | 锅体直径550mm | 功率：5kw，电压：380/v双温双控，特质不粘锅铝面，柜体采用优质不锈钢材质制作。用来烙饼，煎饼，煎锅贴，煎水煎包等面食。 | 台 | 2 | 3300 |
| 99 | 主食熟置间 | ●三层六盘电烤箱 | 1230\*900\*1800mm | 功率：19.8KW，电压：380V，额定功率：50HZ；结构类型：三层，每层配2个600\*400标准的烤盘；防水等级：IPX4，开关寿命≥10000次，温控器寿命≥10000次。 | 台 | 2 | 6900 |
| 100 | 主食熟置间 | 双炒单温灶 | 1800\*1000\*800+400\*100mm | 面板采用优质不锈钢板厚度1.2mm，其他部分厚度1.2mm，采用优质铸铁节能预混炉头，球铁炉盆带热能反射板，双炒双280W广东风机，电子点火，炉架40\*40mm角铁，配尾铮，锅架，灶前面板下侧距地面28厘米，带木包装 | 台 | 1 | 6450 |
| 101 | 主食熟置间 | 电炸锅 | 1100\*500\*800mm | 整体采用优质不锈钢板制作，厚度1.2mm，带自动控温，额定电压/功率380v/12kw。 | 台 | 1 | 2320 |
| 102 | 主食熟置间 | 豆浆机 | 25L | 容量25L；整机采用304不锈钢；结实耐用，；液晶触摸式操作按键；微电脑自动控制；防干烧防溢出。 | 台 | 1 | 6200 |
| 103 | 主食熟置间 | 电夹层汤锅 | 1390\*1000\*980mm | 额定功率/电压18KW，380V；容积200L；主材为优质不锈钢。 | 台 | 1 | 14600 |
| 104 | 主食熟置间 | 双通工作台 | 1800\*600\*800mm | 采用优质不锈钢板，面板厚,立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。 | 台 | 1 | 2300 |
| 105 | 主食熟置间 | 插盘车 | 600\*460\*1340mm | 容量12层，用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢厚；四个转向轮，托撑厚。 | 台 | 3 | 1500 |
| 106 | 主食加工间 | 单门醒发箱 | 600\*460\*1340mm | 全不锈钢发酵盘设计，数字显示、双层保温，自动调节柜内部温度，湿度，使发酵箱内产生最合适的发酵环境.封闭式不锈钢夹板结构，保温效果好，更节时，更省电，用最短的时间，最小的消耗，发酵出最理想的面胚；输入电源：220V~额定功率：2.6KW额定频率：50Hz。 | 台 | 1 | 3300 |
| 107 | 主食加工间 | 搅拌机 | 常规 | 采用齿轮传动，选用高耐磨传动带，噪音小,多挡位变换，得心应手,调节位置均有定位控制，放心使用,多种搅拌工具，与食品接触部均为不锈钢和高级氧化铝制成,装卸方便,清洗容易,安全、卫生。速度快、打入空气量大、蛋糕发的更好；电机功率：2.2KW；电压：380V。 | 台 | 1 | 12400 |
| 108 | 主食加工间 | ●压面机 | 1300\*755\*1240mm | 压面厚度1.2mm:2~32；压面宽度:320mm；生产能力:25~30kg/h；纯铜电机，外板采用磨砂S优质不锈钢制作，配3种规格不锈钢面刀增设安全防护栏及紧急安全开关；不锈钢机壳。 | 台 | 1 | 13160 |
| 109 | 主食加工间 | 和面机 | 750\*480\*940mm | 25KG；不锈钢卧式和面机，工作噪音小，效率高，25型，25kg搅拌器转速40r/min以上，功率1.5KW/380V；面斗采用食品级优质不锈钢制作，可倾斜90度取面；传动装置和电机为全封闭；电机为100%纯铜芯。 | 台 | 1 | 7160 |
| 110 | 主食加工间 | 双星水池柜 | 1200\*700\*800mm（池深400mm） | 采用优质304，1.0mm厚不锈钢板制造，台面板厚1.0mm,星盆板厚1.0mm，支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢，装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头 | 台 | 1 | 2520 |
| 111 | 主食加工间 | 吊柜 | 1300\*350\*700mm | 材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；围板采用商品规格标厚优质不锈钢板；底部用不锈钢U形材作加强筋；台面下垫中密度板并用0.5镀锌板封底；、门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为㎜钢板。 | 台 | 2 | 1600 |
| 112 | 主食加工间 | 插盘车 | 600\*460\*1340mm | 12层，用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢厚；四个转向轮，托撑厚。 | 台 | 4 | 1500 |
| 113 | 主食加工间 | 四门冰柜 | 1220\*770\*1950mm | 有效容积：1000L；材质：外壳优质不锈钢,内胆优质不锈钢，整体发泡；冷藏温度：2℃~8℃；冷冻温度：-5℃~-15℃；配置层架；电源：220V/50Hz/1Ph,压缩机功率：450W；强力磁力门封条，轻松拆卸，便于清洁；采用绿色环保制冷剂；配优质静音轮。 | 台 | 3 | 6200 |
| 114 | 主食加工间 | 切配台 | 2000\*800\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48\*不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 2 | 1900 |
| 115 | 主食加工间 | 挂墙刀具消毒柜 | 450\*200\*600mm | 电压220v，SPN.50/60Hz电量：0.15KW，容量：可容纳10把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达99%。 | 台 | 1 | 622 |
| 116 | 主食加工间 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)；蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 117 | 主食加工间 | 洗手池感应龙头 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 1100 |
| 118 | 主食加工间 | 单通工作台 | 1800\*600\*800mm | 采用优质不锈钢板，面板厚,立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。 | 台 | 1 | 2300 |
| 119 | 主食加工间 | 平台雪柜 | 1800\*700\*800mm | 采用不锈钢板制造，柜门：自闭/磁吸门，防冻/磁性胶边；蒸发器：风冷式；配备高效节能制冷机组；温度：保鲜：-5℃--+5℃；冷藏：-5℃---20℃。双机、双温、双控。电压及电功率:220V/200W，全钢铜管。 | 台 | 1 | 5440 |
| 120 | 主食加工间 | 双层台面立架 | 1800\*300\*600mm | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 1 | 700 |
| 121 | 主食加工间 | 垃圾柜 | 500\*500\*800mm | 采用优质不锈钢板，面板厚,立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。 | 台 | 1 | 1400 |
| 122 | 水产初加工间 | 杀鱼台 | 1500\*700\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 2 | 1500 |
| 123 | 水产初加工间 | 墙架 | 1500\*350\*400mm | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 2 | 640 |
| 124 | 水产初加工间 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 2 | 270 |
| 125 | 水产初加工间 | 工作台 | 900\*900\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48mm不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 900 |
| 126 | 水产初加工间 | 挂墙刀具消毒柜 | 450\*200\*600mm | 电压220v，SPN.50/60Hz；电量：0.15KW；容量：可容纳10把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达99%。 | 台 | 1 | 622 |
| 127 | 水产初加工间 | 洗手池感应龙头 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38mm不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 1100 |
| 128 | 水产初加工间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。 | 个 | 1 | 880 |
| 129 | 水产初加工间 | 热水器 | 100L | 产品尺寸：877\*515\*495；额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP\*4；加热功率：2000W/220V。 | 台 | 1 | 2400 |
| 130 | 水产初加工间 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 131 | 蔬菜初加工间 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340mm | 紫外线光源：波长320-350nm。电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘。能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。 | 个 | 1 | 880 |
| 132 | 蔬菜初加工间 | 土豆去皮机 | 476\*646\*1243mm | 生产能力：165kg/h，电压：380V，功率：0.75KW | 台 | 1 | 8800 |
| 133 | 蔬菜初加工间 | 冲地龙头 | 常规 | 软管长度：10.7米开发式，流量：5.37升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压，配置喉管止动器，可调节。 | 台 | 1 | 2640 |
| 134 | 蔬菜初加工间 | 洗手池感应龙头 | 450\*450\*800mm | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 1100 |
| 135 | 蔬菜初加工间 | 大单星水池 | 1000\*600\*800mm（池深400mm） | 面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；、采用38\*38不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R角设计；360°旋转不锈钢水龙头。 | 台 | 3 | 1060 |
| 136 | 蔬菜初加工间 | 挂墙架 | 1000\*350\*400mm | 采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。 | 台 | 1 | 520 |
| 137 | 蔬菜初加工间 | 粘板台 | 1500\*700\*800mm | 台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用φ48\*不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。 | 台 | 1 | 1500 |
| 138 | 蔬菜初加工间 | 垃圾桶 | 常规 | 全塑胶制品；容积120升；盖、桶及车为组合式。 | 个 | 2 | 270 |
| 139 | 蔬菜初加工间 | 挂墙柜 | 常规 | 材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；.围板采用商品规格标厚优质不锈钢板；底部用不锈钢U形材作加强筋；台面下垫中密度板并用0.5镀锌板封底；门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为钢板。具体尺寸结合现场。 | 台 | 2 | 1600 |
| 140 | 蔬菜初加工间 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38×圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 2 | 1140 |
| 141 | 主食库 | 米面架 | 1000\*700\*200mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱50×50mm方管，横格支撑及排档不锈钢方管38x25mm。 | 台 | 2 | 700 |
| 142 | 主食库 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 3 | 1140 |
| 143 | 副食库 | 米面架 | 1000\*700\*200mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱50×50mm方管，横格支撑及排档不锈钢方管38x25。 | 台 | 2 | 700 |
| 144 | 副食库 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 2 | 1140 |
| 145 | 办公室 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 2 | 1140 |
| 146 | 办公室 | 储物柜 | 1100\*500\*1800mm | 主材用料：采用优质不锈钢材质,四门、吊拉门，全部采用不锈钢板制作，面板采用厚度1.2mm的磨砂贴膜2面板下方用厚度1.2mm不锈钢槽型加强撑；层板下方用不锈钢槽型加强撑加固。有与人接触部位压边焊接处钝化处理，焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。带不锈钢调节脚。 | 台 | 3 | 2400 |
| 147 | 茶水间 | 开水器 | 100L | 电开水器外壳不锈钢，内胆材质优质不锈钢；电开水器容积为100L，每小时出水不断；电开水器内胆保温采用阻燃材料；电开水器具有缺水保护，防干烧，电流过载保护。 | 台 | 1 | 6500 |
| 148 | 冷冻库 | 米面架 | 1000\*700\*200mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱50×50mm方管，横格支撑及排档不锈钢方管38x25mm。 | 台 | 3 | 700 |
| 149 | 冷冻库 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 7 | 1140 |
| 150 | 冷藏库 | 米面架 | 1000\*700\*200mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱50×50mm方管，横格支撑及排档不锈钢方管38x25mm。 | 台 | 3 | 700 |
| 151 | 冷藏库 | 四层货架 | 1200\*500\*1650mm | 主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。 | 台 | 5 | 1140 |

第二包家具用具

主要用途为满足生活及会议需求。

各类家具需满足以下要求：

（1）基材符合E1级要求。

需求数量及参数清单如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 规格参数 | 数量 | 预算单价（元） | 备注（参考款式；颜色供货前确定） |
| 1 | ●会议桌 | 11200\*2400\*760mm，基材采用E1级中密度纤维板，表面贴红胡桃木木皮，经防虫、防腐等处理，采用“五底三面”工艺处理，表面无颗粒、气泡、渣点，防水、耐磨、耐酸碱、耐高温；五金选用优质五金连接件；产品质量达到：QB/T 2384-2010 木制写字桌等国家标准技术要求，样式如右图.桌面开孔。 | 1 | 25920 | 3380fd2bc9b3f4bdf19409f4c659b1e |
| 2 | 会议椅 | 规格：常规。优质实木框架，西皮饰面，带实木扶手。 | 28 | 800 | 4f74836d478c8217abc875394f6ba6f |
| 3 | 会议副桌 | 1600\*600\*760mm，基材采用E1级中密度纤维板，表面贴红胡桃木木皮，经防虫、防腐等处理，采用“五底三面”工艺处理，表面无颗粒、气泡、渣点，防水、耐磨、耐酸碱、耐高温；五金选用优质五金连接件；产品质量达到：QB/T 2384-2010 木制写字桌等国家标准技术要求，样式如右图。 | 18 | 1600 | 81d118064afb9f80a8f060680e7776b |
| 4 | 会议椅2 | 优质实木框架，西皮饰面，环保油漆。 | 36 | 620 | 0fa2d750c5891e6ee4f6111e5766186 |
| 5 | 茶水柜 | 1200\*400\*850mm，基材采用E1级中密度纤维板，表面贴红胡桃木木皮，经防虫、防腐等处理，采用“五底三面”工艺处理，表面无颗粒、气泡、渣点，防水、耐磨、耐酸碱、耐高温；五金选用优质连接件、锁具及三节消音滑道；产品质量达到：QB/T 2384-2010 木制写字桌等国家标准技术要求，样式如右图。 | 2 | 1200 |  |
| 6 | 演讲台 | 规格600\*500\*1120mm，基材采用E1级中密度纤维板，表面贴红胡桃木木皮，经防虫、防腐等处理，采用“五底三面”工艺处理，表面无颗粒、气泡、渣点，防水、耐磨、耐酸碱、耐高温；五金选用优质连接件、锁具及三节消音滑道；产品质量达到：QB/T 2384-2010 木制写字桌等国家标准技术要求，样式如右图。 | 3 | 1800 | b43dcc97ea8d7eabf88a58c4c2470cc |
| 7 | 活动舞台 | 规格：1830\*2440\*400-600mm；舞台面采用5mm厚红黑双色地毯，耐磨损；舞台板采用18mm厚的实木多层板，高硬度全夹板；舞台包边采用2.5mm的铝型材；支架采用50\*50\*5mm的角铁，可折叠型腿由直径25mm钢管组成，舞台下面有5寸聚氨酯工业脚轮定向和万向，方便移动运输。另配置2个950mm宽的二阶梯。 | 12 | 4500 | 6cc403fd47d9147ee518623f26f4f38 |
| 8 | 折叠会议桌 | 规格：1200\*400\*760mm，1、板材,耐刮,耐划，耐腐蚀,耐酸碱，防火，环保等级达到E1级标准。PVC封边厚度达到2mm。工业用胶选用零甲醛白乳胶，符合国家环保标准。钢架为冷轧钢，厚度1.2mm，高温静电喷粉。 | 200 | 320 | a80a46ffbfd2fcb6fd3d67bd220b337 |
| 9 | 主席台桌 | 规格：1200\*600\*760mm，1、板材,耐刮,耐划，耐腐蚀,耐酸碱，防火，环保等级达到E1级标准。PVC封边厚度达到2MM。工业用胶选用零甲醛白乳胶，符合国家环保标准。 | 7 | 540 | D:\Documents\WeChat Files\G-CATLOVE\FileStorage\Temp\1669796067535.png |
| 10 | 会议椅 | 规格450\*480\*960mm；椅架：由冷轧钢20\*20\*1.5mm方形管构成，表面为金粉喷塑处理。靠背：前后靠背海绵要求人体工程学的凸线设计，海面密度≥25kg/立方米；前靠背：9mm夹板+20mm海绵+布料构成；后靠背：4mm夹板+10mm海绵+布料构成；坐垫：坐面采用定型凹凸海绵，阻燃面料，9mm夹板+定型海绵50mm构成，椅脚内侧要求有防撞塑胶料；椅脚配件：固定塑胶椅脚；定型海绵：厚度50mm,坐面海绵≥30kg/立方米；布料：布料为家具专用装饰布，按布料样品制作。配布艺椅套。 | 410 | 180 | 72ab0ecbcf5658e76f49b14af447371 |
| 11 | 休息椅 | 规格1800\*400\*450mm，ABS全新料加工，分体式设计，美观，耐用，防水，防腐。 | 20 | 450 | D:\Documents\WeChat Files\G-CATLOVE\FileStorage\Temp\1669774338673.png |
| 12 | 屏风 | 杉木折屏，1900mm高，3200mm长，图案可选。 | 4 | 2000 | 1adfea6f4c23f724b0c858b89b4070c |
| 13 | 床头柜 | 450\*400\*500mm，橡木实木制作，环保油漆，壁挂安装 | 84 | 420 | 228fcf25f2838ed738f9437f828d23f |
| 14 | 电视柜 | 2000\*350\*60mm，橡木实木制作，环保油漆，壁挂安装 | 28 | 1150 |  |

第三包LED显示屏主要用途为满足会议室使用需求，设备需求数量及参数清单如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **规格参数** | **数量** | **预算单价（元）** | **备注** |
| 1 | ●会议室LED显示屏（主屏） | **屏体尺寸：**（8000\*4480mm）；  **屏幕参数：**  ★像素间距（mm）≤2.5；  模组分辨率（W×H）128×64；  模组尺寸（mm）320（W）×160（H）；像素密度（点/m2）≥160000；  ★维护方式磁吸前维护；  显示屏亮度（nits）≥600；  色温（K）≥8000—19000可调；水平视角（°）≥160；  垂直视角（°）≥160；  对比度4000:1；  亮度均匀性≥97%；  色度均匀性±0.003Cx,Cy之内；驱动方式恒流驱动；  换帧频率（Hz）60；  刷新率（Hz）≥3840；  工作环境温度：-20℃～40℃；  工作环境湿度：≥10%～90%；  **控制器：**信号输入 ≥1 路 DVI/HDMI，信号输出 ≥4 路网口输出，灰度等级(Level) 65535，平均功耗≤20W；**电源：**输出端短路后电源保护，消除短路后可自动恢复输出，需与屏幕同品牌；**接收卡：**单卡可带载512×512像素；**控制软件：**LED专用控制软件，支持全屏亮度统一调节、支持硬件工作状态监测、支持单元箱体温度监测、支持配置文件回读、支持网线通讯状态检测、支持供电电压检测等；**配电箱：**具备手动/自动控制设备供电的开启和关闭；多组回路输出，每组可独立控制；具备上电保护功能，具有防雷、过流、短路等保护；**其他要求**：产品设计符合CCC认证标准，符合IEC 60439-2、IEC60439-1、GB7251.1、GB 7251.3、GB7251.8标准。  须提供CCC认证证书。**主屏副屏同品牌。** | 1 | 280800 |  |
| 2 | 会议室LED显示屏（副屏） | 屏体尺寸：（5120\*2880mm）  **屏幕参数：**  ★像素间距（mm）≤2.5；  模组分辨率（W×H）128×64；  模组尺寸（mm）320（W）×160（H）；像素密度（点/m2）≥160000；  ★维护方式磁吸前维护；  显示屏亮度（nits）≥600；  色温（K）≥8000—19000可调；水平视角（°）≥160；  垂直视角（°）≥160；  对比度4000:1；  亮度均匀性≥97%；  色度均匀性±0.003Cx,Cy之内；驱动方式恒流驱动；  换帧频率（Hz）60；  刷新率（Hz）≥3840；  工作环境温度：-20℃～40℃；  工作环境湿度：≥10%～90%；  **控制器：**信号输入 ≥1 路 DVI/HDMI，信号输出 ≥4 路网口输出，灰度等级(Level) 65535，平均功耗≤20W；**电源：**输出端短路后电源保护，消除短路后可自动恢复输出，需与屏幕同品牌；**接收卡：**单卡可带载512×512像素；**控制软件：**LED专用控制软件，支持全屏亮度统一调节、支持硬件工作状态监测、支持单元箱体温度监测、支持配置文件回读、支持网线通讯状态检测、支持供电电压检测等；**配电箱：**具备手动/自动控制设备供电的开启和关闭；多组回路输出，每组可独立控制；具备上电保护功能，具有防雷、过流、短路等保护；**其他要求**：产品设计符合CCC认证标准，符合IEC 60439-2、IEC60439-1、GB7251.1、GB 7251.3、GB7251.8标准。  须提供CCC认证证书。**主屏副屏同品牌。** | 1 | 111000 |  |
| ▲3 | LED控制主机 | ★不低于12代i5-12400；  ≥16G；  ≥512GSSD；  ★正版windows10神州网信政府版；  ≥23英寸显示器 | 1 | 6000 |  |

**1.2需满足的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| GB/T3324-2017《木家具通用技术条件》  GB/T3325-2017《金属家具通用技术条件》  GB28481-2012《塑料家具中有害物质限量》  GB/T32487-2016《塑料家具通用技术条件》  GB18580-2017《室内装饰装修材料人造板及其制品中甲醛释放限量》  QB/T2601-2013《体育场馆公共座椅》  GB18584-2001室内装饰装修材料木家具中有害物质限量  GB18580-2017《室内装饰装修材料人造板及其制品中甲醛释放限量》  LY/T2488-2015《实木拼接板》  GB24410-2009《室内装饰装修材料水性木器涂料中有害物质限量》  厨房设备采购内容其产品有害物质限量，应符合GB18584的规定，具体如下   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 有害物质限量要求 | | | | 项目 | | 限量值 | | 甲醛释放量mg/L | | ≤1.5 | | 重金属含量（限色漆）  mg/kg | 可溶性铅 | ≤90 | | 可溶性镉 | ≤75 | | 可溶性铬 | ≤60 | | 可溶性贡 | ≤60 |   GB4706.1-2005家用和类似用途电器的安全通用要求  GB4706.28-2008家用和类似用途电器的安全吸油烟机的特殊要求  GB4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品  GB4706.38-2008家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求  GB18483-2001饮食业油烟排放标准  GB26920.2-2015商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组  GB4806.11-2016食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品  GB9684-2011食品安全国家标准不锈钢制品  GB17988-2008消毒技术规范  GB4706.50-2008家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求  GB17988-2008食具消毒柜安全和卫生要求  《生活饮用水卫生监督管理办法》  GB/T 38631-2020信息技术 安全技术 GB/T22080具体行业应用要求  其他有关的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范.  ★本项目所采购货物所有产品及主要原材料，应符合最新版国家标准，行业标准，若参数中所列标准已被新版现行标准代替，应执行现行有效标准。 |

**1.3需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。**

此次采购各类产品均需满足国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。同时各类产品均需具有符合国家标准的合格证。

**1.4需满足的采购政策要求（预留份额、评审加分、价格扣除、优先采购、强制采购等）。**

（1）、《财政部国家发展改革委关于印发〈节能产品政府采购实施意见〉的通知》（财库〔2004〕185号）；

（2）、《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51号）；

（3）、《财政部环保总局关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）；

（4）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）；《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）；对小型和微型企业产品的价格给予10%的扣除；

（5）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》财库[2017]141号；

（6）、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》(财库〔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：

（1）对节能、环境标志产品根据《转发<财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知>的通知》（鲁财采〔2019〕39号）规定分别给予10%的价格折扣。

（2）供应商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。

（7）、其他政府采购制度办法。

2、商务条件

★2.1交货期

合同签订后，自接到招标人通知后30日内供货、安装、调试完毕。

2.2交货地点

采购人指定地点。

★2.3付款方式

合同签订后预付合同价款30%的预付款，项目供货安装并通过验收后支付至合同价款的95%，剩余5%作为质保金，质保期结束后一次性无息付清。

2.4验收

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，采购人有权限根据检验结果要求中标人立即更换或者提出索赔要求。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。验收完毕7日后，证明货物质量无任何问题，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。

★2.5质保期

自安装完毕验收后3年质保。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。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。

★2.6售后服务要求

中标人需合理备件，确保质保期内出现故障等情况在3小时内完成维修或提供替代设施设备，否则采购人有权自行维修，产生费用由中标人承担。采购人同时保留通过法律途径进行索赔的权利。

**9.投标人资格条件。**

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.采购公告发布之日前三年内无行贿犯罪等重大违法记录；

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(www.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.本项目是否接受联合体投标（响应）：否。

５.本项目是否专门面向中小企业采购：否。

**10.其他技术、服务等要求。**

三、论证意见

随附参与论证的评审专家、供应商、第三方专业机构具体名单。

注：带“★”条款为实质性条款，供应商必须按照采购文件的要求做出实质性响应。

带“◆”标注的为可能实质性变动的技术、服务要求以及合同草案条款内容。

带“”标注的产品为政府强制采购的产品。供应商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。

四、评分办法

本项目采用综合评分法确定中标或成交供应商，即在全部满足招标文件实质性要求的前提下，推荐综合得分最高的供应商作为中标或成交供应商。

评分办法

**第一包 厨房用具**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分项目** | | **分数** | **评分标准** |
| 商务部分 | 投标报价 | 33 | 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 | 8 | 投标人提供自2019年1月1日以来承担的同类项目(需包含厨房设备)业绩，每提供一个得1分，满分8分。投标人须提供合同原件电子文档，未提供的不得分。项目完成时间以合同签定时间为准。 |
| 企业认证 | 3 | 投标企业具有ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书和ISO45001职业健康安全管理体系认证证书并在有效状态，每个证书得1分。所有证明材料均要求提供电子文档，否则不得分。 |
| 质保期 | 6 | 在满足招标文件质保期的基础上，每增加1年得3分，满分6分（以商务响应表中的质保期为准）。 |
| 优采加分 | 5 | 加分计算方法是：加分=5×[所投优先采购产品（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格在投标报价中所占比例]，总计最高加5分。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，否则不得分。 |
| 技术部分 | 响应情况 | 20 | 技术指标全部满足采购需求的得10分（实质性条款有1项不满足的，为无效投标）。  对实质性条款作出正偏离的，每有一项加1分，最多加10分。  对非实质性条款采购需求内容,未作出响应或出现负偏离的，每有一项扣除基础分1分，出现5条及以上负偏离的，响应情况不得分。 |
| 产品保障 | 17 | 提供餐厨设备主要原材料及配件：不锈钢板材、水龙头、五金连接件抽检报告且合格（近2年）每项得1分，满分3分。  提供蒸烤箱、电烤箱、豆浆机、电夹层汤锅、搅拌机、压面机、热水器、扒炉、绞肉机、切片机、制冰机、冰柜、水池、工作台的产品说明书及合格证的每项加1分，满分14分。所有证明材料均要求提供电子文档，否则不得分。 |
| 安装及调试服务方案 | 4 | 投标人所提供安装及调试服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.安装调试重难点情况分析；2.安装计划；3.安装人员安排；4.培训方案的得4分，缺少一项扣1分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |
| 售后服务方案 | 4 | 投标人所提供售后服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.定期售后回访计划；2.售后服务处置流程；3.售后人员配备情况；4.备品备件方案的得4分，缺少一项扣1分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |

**第二包 家具用具**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分项目** | | **分数** | **评分标准** |
| 商务部分 | 投标报价 | 36 | 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 | 10 | 投标人提供自2019年1月1日以来承担的同类项目(需包含办公家具)业绩，每提供一个得1分，满分10分。投标人须提供合同原件电子文档，未提供的不得分。项目完成时间以合同签定时间为准。 |
| 企业认证 | 3 | 投标企业具有ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书和ISO45001职业健康安全管理体系认证证书并在有效状态，每个证书得1分，所有证明材料均要求提供电子文档，否则不得分。 |
| 质保期 | 6 | 在满足招标文件质保期的基础上，每增加1年得3分，满分6分（以商务响应表中的质保期为准）。 |
| 优采加分 | 5 | 加分计算方法是：加分=5×[所投优先采购产品（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格在投标报价中所占比例]，总计最高加5分。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，否则不得分。 |
| 技术部分 | 响应情况 | 15 | 技术指标全部满足采购需求的得10分（实质性条款有1项不满足的，为无效投标）。  对实质性条款作出正偏离的，每有一项加2分，最多加5分。  对非实质性条款采购需求内容,未作出响应或出现负偏离的，每有一项扣除基础分2分，出现3条及以上负偏离的，响应情况不得分。 |
| 产品保障 | 9 | 提供会议桌、会议椅、折叠桌主要原材料及配件：板材、钢材、五金件、封边条、防火面料，抽检报告且合格（近2年）每项得1分，满分5分。提供床头柜、电视柜主要原材料：板材、抽屉五金件、壁挂安装五金件、环保油漆，抽检报告且合格（近2年）每项得1分，满分4分。所有证明材料均要求提供电子文档，否则不得分。 |
| 安装及调试服务方案 | 8 | 投标人所提供安装及调试服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.安装调试重难点情况分析；2.安装计划；3.安装人员安排；4.培训方案的得8分，缺少一项扣2分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |
| 售后服务方案 | 8 | 投标人所提供售后服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.定期售后回访计划；2.售后服务处置流程；3.售后人员配备情况；4.备品备件方案的得8分，缺少一项扣2分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |

**第三包 LED显示屏**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分项目** | | **分数** | **评分标准** |
| 商务部分 | 投标报价 | 33 | 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 | 10 | 投标人提供自2019年1月1日以来承担的同类项目(需包含LED屏)业绩，每提供一个得1分，满分10分。投标人须提供合同原件电子文档，未提供的不得分。项目完成时间以合同签定时间为准。 |
| 企业实力 | 7 | 投标人通过信息安全管理体系认证的，得1分。投标人通过服务管理体系认证的，得1分；投标人具有ITSS信息技术服务标准三级及以上证书的，得2分。供应商具有电子与智能化工程专业承包贰级及以上资质得3分。提供资质证书的电子文档（原件扫描件），否则不得分。 |
| 质保期 | 6 | 在满足招标文件质保期的基础上，每增加1年得3分，满分4分（以商务响应表中的质保期为准）。 |
| 优采加分 | 5 | 加分计算方法是：加分=5×[所投优先采购产品（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格在投标报价中所占比例]，总计最高加5分。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，否则不得分。 |
| 技术部分 | 响应情况 | 15 | 技术指标全部满足采购需求的得10分（实质性条款有1项不满足的，为无效投标）。  对实质性条款作出正偏离的，每有一项加2分，最多加5分。  对非实质性条款采购需求内容,未作出响应或出现负偏离的，每有一项扣除基础分2分，出现3条及以上负偏离的，响应情况不得分。 |
| 产品保障 | 12 | 提供LED显示模块、控制器、电源、接收卡抽检报告且合格（近2年）每项得2分，满分8分。  提供屏幕安装所用信号传输网线、屏幕供电电缆，抽检报告且合格（近2年）每项得2分，满分4分。所有证明材料均要求提供电子文档，否则不得分。 |
| 安装及调试服务方案 | 4 | 投标人所提供安装及调试服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.安装调试重难点情况分析；2.安装计划；3.安装人员安排；4.培训方案的得4分，缺少一项扣1分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |
| 售后服务方案 | 8 | 投标人所提供售后服务方案中需包含清楚合理的下列内容：1.定期售后回访计划；2.售后服务处置流程；3.售后人员配备情况；4.备品备件方案的得8分，缺少一项扣2分，无安装及调试服务方案内容的得0分。 |