**招标文件**

**项目编号：YDZC 2022-FS 054**

**项目名称：盐城市吴抬路小学和盐城市吴抬路初级中学教室厨房设备采购及服务项目**

盐城市盐都区人民政府盐渎街道办事处

2022年6月

**总目录**

1. 招标公告……………………………………002
2. 投标人须知…………………………………005
3. 合同条款及格式……………………………019
4. 项目需求……………………………………026
5. 评标方法与评标标准………………………073
6. 投标文件格式………………………………078

**第一章 招标公告**

项目概况

盐城市吴抬路小学和盐城市吴抬路初级中学教室厨房设备采购及服务项目招标项目的潜在投标人应在“盐城市政府采购网http://czj.yancheng.gov.cn/col/col2383/index.html” “盐城市盐都区人民政府网[http://www.yandu.gov.cn/index.html”获取招标文件，并于2022年](http://www.yandu.gov.cn/index.html)7月26日15点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

# 

# 一、项目基本情况

项目编号：YDZC 2022-FS 054

项目名称：盐城市吴抬路小学和盐城市吴抬路初级中学教室厨房设备采购及服务项目

预算金额：人民币203.9498万元

最高限价：人民币203.9498万元

采购需求：详见招标文件采购需求部分

合同履行期限：合同签订后30日历天内完成全部设备的供货到场，安装、调试、验收合格后交付甲方使用。

本项目不接受联合体投标。

# 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，并提供下列材料；

(1)法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；  
　　 (2)上一年度的财务报表（成立不满一年不需提供）；

(3)依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；  
　　 (4)具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；  
　　 (5)参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：/。

3.本项目的特定资格要求：

（1）未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。

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

# 三、获取招标文件

时间：自公告之日起至投标截止时间前1日

地点：盐城市政府采购网 盐城市盐都区人民政府网

方式：符合资格要求的投标人可自行下载采购文件，采购文件见盐城市政府采购网、盐城市盐都区人民政府网本公告附件。

售价：免费

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2022年7月26日15点00分（北京时间）

地点：盐都区盛州大厦22楼开标室（新都西路39号）

# 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

投标文件正本一份、副本肆份。

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：盐城市盐都区人民政府盐渎街道办事处

地 址：盐城市盐都区招商大厦

联系人： 王工

联系电话：18805110993

2.采购代理机构信息

名 称：江苏万达工程造价事务所有限公司

地　　址：东进华都1#办公楼4楼

联系人：刘工、徐工

联系电话：18861983696、15605101578

3.项目联系方式

项目联系人：王工

电　　 话：18805110993

**注：**

**（1）根据疫情防控工作要求，严格控制进场人数。国家明确的疫情重点地区人员严禁参加招投标交易活动。对有发热、咳嗽等症状以及其他不符合防控管理要求的人员，一律禁止进入交易场所参与招投标活动。**

**（2）进场人员必须随身携带居民身份证，如被当地隔离过的，还需提供解除隔离通知书。**

**（3）支付宝中“苏康码-盐城市”（可在开标前提前注册）显示绿色、且行程码不带\*、以及持有有效的72小时内核酸阴性证明者，方可进入开标地点。各投标人拟派出席开标会议的人员请慎重选择，如因苏康码显示其他颜色或行程码带\*或无有效的72小时内核酸阴性证明导致无法进入开标地点的责任自负。**

**（4）进场交易人员要严格做好个人防护，服从工作人员引导和安排，进入现场后，不得随意走动。必须佩戴口罩，做好手部卫生，主动配合体温检测和人员信息登记。**

## 第二章 投标人须知

### 一、总则

#### 1、招标方式

1.1 本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

#### 2、合格的投标人

2.1 满足招标公告中投标人的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

#### 3、适用法律

3.1 本次招标及由此产生的合同受中华人民共和国有关的法律法规制约和保护。

#### 4、投标费用

4.1投标人应自行承担所有与参加投标有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。

4.2本次招标盐城市盐都区公共资源交易中心和采购人不收取中标服务费。

#### 5、招标文件的约束力

5.1投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束，并且视为自招标公告期限届满之日起知道或应当知道自身权益是否受到了损害。

#### 6、招标文件的解释

6.1 本招标文件由采购人负责解释。

### 二、招标文件

#### 7、招标文件构成

7.1 招标文件有以下部分组成：

（1）招标公告

（2）投标人须知

（3）合同条款及格式

（4）项目需求

（5）评标方法与评标标准

（6）投标文件格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏请立即与采购人或采购代理机构联系解决。

7.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

#### 8、招标文件的询问、澄清及修改

8.1 任何要求对招标文件进行询问的投标人，应在投标截止日期10日前按招标公告中的通讯地址，向采购人或者采购代理机构提出。

8.2 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，以书面形式或在网上发布更正公告通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

#### 9、招标文件的修改

9.1 在投标截止时间三天前，采购人或者采购代理机构可以对招标文件进行修改。

9.2采购人有权依法推迟投标截止日期和开标日期。

9.3招标文件的修改将在“盐城市政府采购网”、“盐城市盐都区人民政府网”公布，补充文件将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

### 三、投标文件的编制

#### 10、投标文件的语言及度量衡单位

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人就有关投标的所有来往通知、函件和文件均应使用**简体中文**。

10.2 除技术性能另有规定外，投标文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

#### 11、投标文件构成

11.1 投标人编写的投标文件应包括资信证明文件、报价清单、供货一览表、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表、投标函、开标一览表、政府采购事前信用承诺书等部分；

11.2投标人应将投标文件按顺序装订成册，并编制投标文件资料目录。

#### 12、证明投标人资格及符合招标文件规定的文件

12.1投标人应按要求提交资格证明文件及符合招标文件规定的文件。

12.2投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力独立履行合同的文件。

12.3投标人除必须具有履行合同所需提供的货物以及服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

12.4投标人应提交根据合同要求提供的证明产品质量合格以及符合招标文件规定的证明文件。

12.5证明投标人所提供货物与招标文件的要求相一致的文件可以是手册、图纸、文字资料和数据。

#### 13、供货一览表和报价清单

13.1 投标人应按照招标文件规定格式填报供货一览表、报价清单，在表中标明所提供的设备品牌、规格、型号、原产地、主要部件型号及其功能的中文说明和供货期。每项货物和服务等只允许有一个报价，任何有选择的报价将不予接受(如有备选配件，备选配件的报价不属于选择的报价)。

13.2 标的物

采购人需求的货物供应、安装，调试及有关技术服务等。

13.3有关费用处理

招标报价采用总承包方式，投标人根据现场实际情况、采购人提供的采购清单、自身实力、结合市场行情报价，此报价应包括为完成招标文件、采购清单中确定的所有内容。投标人应充分考虑为完成上述内容所必须的全部设备并进行相关服务所需的所有费用，即主要包括（但不限于）：设备价格【含全套设备（包括主设备、配套设备、配套软件、配套耗材、附件、配件等）、备品备件、专用工具、技术资料等】、直接和间接成本费、材料损耗费、劳务费、垃圾清运费、包装费、运杂费（含运输费）、装卸费、安装调试费、保修费、保险费、配合费、安装费、测试验收费、检测费、技术（含操作、维护等）培训、运行维护及售后服务费、管理费、税金、利润、风险费、成品保护费、不可预见费及其他一切相关费用等所需的全部费用，凡漏项或少计均视为优惠，采购人不另行增加费用。各类风险和政策性调整等风险已包括在投标报价中，最终结算时除合同约定调整外一律不予调整。

13.4其它费用处理

招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。

13.5投标货币

投标文件中的货物单价和总价无特殊规定的采用人民币报价，以元为单位标注。招标文件中另有规定的按规定执行。

13.6 投标配置与分项报价表上的价格应按下列方式分开填写：

13.6.1 项目总价：包括买方需求的货物价格、质量保证费用、培训费用及售后服务费用，项目在指定地点、环境交付、安装、调试、验收所需费用和所有相关税金费用及为完成整个项目所产生的其它所有费用。

13.6.2项目单价按投标配置及分项报价表中要求填报。

**14、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表及投标货物说明**

14.1 对招标文件中的技术与商务条款要求逐项作出响应或偏离，并说明原因；

14.2 提供参加本项目类似案例简介；

14.3 培训计划；

14.4 详细阐述所投货物的主要组成部分、功能设计、实现思路及关键技术；

14.5 投标人认为需要的其他技术文件或说明。

**15、服务承诺及售后服务机构、人员的情况介绍**

15.1投标人的服务承诺应按不低于招标文件中商务要求的标准。

15.2提供投标人有关售后服务的管理制度、售后服务机构的分布情况、售后服务人员的数量、素质、技术水平及售后服务的反应能力。

#### 16、投标函和开标一览表

16.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整、正确填写投标函、开标一览表。

16.2 开标一览表中的价格应与投标文件中投标配置与分项报价表中的价格一致，如不一致，不作为无效投标处理，但评标时按开标一览表中价格为准。

#### 17、投标有效期

17.1投标有效期为开标之日后**六十（60）天**。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

17.2在特殊情况下，采购人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。投标人可以拒绝采购人的这一要求而放弃投标。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。

#### 18、投标文件份数和签署

**18.1 投标文件要求正本一份，副本四份**。

18.2投标人应严格按照招标公告和招标文件要求的份数准备投标文件，每份投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

18.3招标文件要求提供的原件可直接放入投标文件封袋内或单独密封在一个封袋内，如果原件是单独密封的须在封袋上标明项目名称、投标人名称并在封口处密封并加盖投标人公章，与投标文件一起递交。投标文件正本中，招标文件要求必须提供原件的按照要求提供，文字材料需打印或用不褪色墨水书写。投标文件的正本须经法定代表人或授权委托人（被授权人）签署和加盖投标人公章。 本采购文件所表述（指定）的公章是指法定名称章，不包括合同专用章、业务专用章等印章。（招标文件中要求提供原件的须在投标文件中提供复印件）

18.4 除投标人对错处做必要修改外，投标文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由投标文件签署人签字或盖章。

### 四、投标文件的递交

#### 19、投标文件的密封和标记

19.1投标人应将投标文件正本和所有副本密封，不论投标人中标与否，投标文件均不退回（投标原件除外）。

19.2 密封的投标文件应：

19.2.1 投标文件按招标文件的格式、样式要求装订、签署和盖章后装入封袋，封袋大小根据需要自行制作，在封袋上正确标明项目名称、投标人名称、包号。

注明投标人名称，如因标注不清而产生的后果由投标人自负。按招标公告中注明的地址送达；

19.2.2 所有投标文件装入封袋后都必须在封口处密封并加盖投标人公章。

19.2.3 未按要求密封和加写标记的投标文件，采购人或采购代理机构对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，采购中心将予以拒绝。

#### 20、投标截止日期

20.1 采购人或者采购代理机构收到投标文件的时间不得迟于招标公告中规定的截止时间。

20.2 采购人有权通过修改招标文件酌情延长投标截止日期，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制的截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

#### 21、迟交的投标文件

21.1 采购人、采购代理机构拒绝接收在其规定的投标截止时间后递交的任何投标文件。

**22、投标文件的修改和撤回**

22.1 投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但这种修改和撤回，必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知采购人或者采购代理机构，修改或撤回其投标文件。

22.2 投标人的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”或“撤回”字样。上述补充或修改若涉及投标报价，必须注明“最后唯一报价”字样，否则将视为有选择的报价。补充、修改的文件必须在投标截止时间前送达开标地点。

22.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件作任何补充、修改。

22.4 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标。

### 五、开标与评标

#### 23、开标

23.1 开标在招标公告中规定的时间和地点组织公开开标。投标人应委派携带有效证件的代表准时参加，参加开标的代表需签名以证明其出席。

23.2开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请投标人参加。

23.3 按照规定同意撤回的投标将不予开封。

23.4 开标时请投标人代表查验投标文件密封情况，确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封宣布投标人开标一览表和招标文件规定的需要宣布的其他内容。开标时未宣布的投标报价信息，不得在评标时采用。

23.5 采购人或者采购代理机构负责记录开标过程，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。

23.6 投标人在报价时不允许采用选择性报价，否则将被视为无效投标。

23.7投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

#### 24、资格审查

24.1依据法律法规和招标文件的约定，开标结束后，由采购人对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查的结论，采购人以书面形式向评委会进行反馈。未通过资格审查的投标人，由采购人告知未通过资格审查的原因。

采购人在进行资格性审查的同时，将在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）对投标人是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单情况进行查询，以确定投标人是否具备投标资格。查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

接受联合体的项目，两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的,联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良应用记录。

合格投标人不足3家的，不得评标。

#### 25、评标委员会

25.1 资格审查通过后，组织评标委员会（以下简称评委会）进行评标。

25.2 评委会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

25.3评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

25.3.1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；

25.3.2要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

25.3.3对投标文件进行比较和评价；

25.3.4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；

25.3.5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。

25.4评委会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标侯选人。

#### 26、评标过程的保密与公正

26.1公开开标后，直至签订合同之日止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，采购人、评委、采购代理机构均不得向投标人或与评标无关的其他人员透露。

26.2在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

26.3 有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

**27、投标的澄清**

27.1评标期间，为有助于对投标文件的审查、评价和比较，评委会有权以书面形式要求投标人对其投标文件进行澄清，但并非对每个投标人都作澄清要求。

27.2接到评委会澄清要求的投标人应派人按评委会通知的时间和地点做出书面澄清，书面澄清的内容须由投标人法人或授权代表签署，并作为投标文件的补充部分，但投标的价格和实质性的内容不得做任何更改。

27.3 接到评委会澄清要求的投标人如未按规定做出澄清，其风险由投标人自行承担。

#### 28、对投标文件的评审

28.1符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

28.2在详细评标之前，评委会将首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。是否属于重大偏离由评委会按照少数服从多数的原则作出结论。认定评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

28.3如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将按无效投标处理，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

28.4评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

（1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准。

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

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

（4）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。

同时出现两种以上错误的，按照前款规定的顺序修正。

28.5评标委员会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价，修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字，经投标人确认后产生约束力，如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

28.6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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；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。

28.6评委会将允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，但这些修改不能影响任何投标人相应的名次排列。

28.7**采用最低评标价法的采购项目**，提供相同品牌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按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

**使用综合评分法的采购项目**，提供相同品牌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按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**非单一产品采购项目**，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。 (87号令第31条)

**29、无效投标条款和废标条款**

29.1无效投标条款

29.1.1未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；

29.1.2投标人在报价时采用选择性报价；

29.1.3投标人不具备招标文件中规定资格要求的；

29.1.4投标人的报价超过了采购预算或最高限价的；

29.1.5未通过符合性检查的；

29.1.6不符合招标文件中规定的其他实质性要求和条件的；

29.1.7投标人串通投标；

29.1.8 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

29.1.9 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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；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。

29.1.10其他法律、法规及本招标文件规定的属无效投标的情形。

29.2废标条款：

29.2.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

29.2.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

29.2.3因重大变故，采购任务取消的；

29.2.4评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行。

29.3 投标截止时间结束后参加投标的供应商不足三家的处理：

29.3.1如出现投标截止时间结束后参加投标的供应商或者在评标期间对招标文件做出实质响应的供应商不足三家情况，按财政部第八十七号令第四十三条的规定执行。

29.4投标截止后投标人不足3家或者通过资格审查、符合性审查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

29.4.1招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

29.4.2招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

### 六、定标

#### 30、确定中标单位

30.1评委会根据本招标文件规定评标方法与评标标准向采购人推荐出中标候选人。

30.2 采购人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。

30.3采购人或者采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内，在“盐城市政府采购网”、“盐城市盐都区人民政府网”上公告中标结果，公告期限为1个工作日。

30.4中标人有下列情形之一的，一经查实，将被取消中标资格并列入不良行为记录，在1至3年内禁止参加盐都区政府采购活动：

30.4.1提供虚假材料谋取中标的；

30.4.2向采购人、采购中心行贿或者提供其他不正当利益的；

30.4.3恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

30.4.4属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的；

30.4.5与采购人或者其他供应商恶意串通的；

30.4.6采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

30.4.7不符合法律、法规的规定的。

30.5. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

30.5.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制。

30.5.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜。

30.5.3 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。

30.5.4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。

30.5.5不同投标人的投标文件相互混装。

30.6有下列情形之一的，属于恶意串通：

30.6.1投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件；

30.6.2投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；

30.6.3投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；

30.6.4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参加政府采购活动；

30.6.5投标人之间事先约定由某一特定投标人中标；

30.6.6投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

30.6.7投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

#### 31、质疑处理

31.1参加投标供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购中心或采购人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

31.1.1对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；  
　　31.1.2对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；  
　　31.1.3对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

31.2质疑必须按《政府采购法》、《政府采购法实施条例》及《江苏省政府采购供应商监督管理暂行办法》的相关规定提交，未按上述要求提交的质疑函（含传真、电子邮件等）采购中心有权不予受理。

31.3未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑不予受理。

31.4质疑函应当包括下列内容：

31.4.1质疑投标人的名称、地址、邮编、联系人、联系电话；

31.4.2具体的质疑事项及明确的请求；

31.4.3认为自己合法权益受到损害或可能受到损害的相关证据材料；

31.4.4提起质疑的日期；

31.4.5质疑函应当署名：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。（质疑人为联合体的，则联合体各方法定代表人均须签字并加盖单位公章）。供应商委托代理质疑的，应当向采购人、采购代理机构提交授权委托书，并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。

供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。两次或多次对同一采购程序环节提出的质疑，采购人、采购代理机构将拒收。

31.5采购人、采购代理机构收到质疑函后，将对质疑的形式和内容进行审查，如质疑函内容、格式不符合规定，采购人、采购代理机构将告知质疑人进行补正。

31.6质疑人应当在法定质疑期限内进行补正并重新提交质疑函，拒不补正或者在法定期限内未重新提交质疑函的，为无效质疑，采购人、采购代理机构将不予受理。

31.7对于内容、格式符合规定的质疑函，采购人、采购代理机构应当在收到投标投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑人和其他相关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

31.8投标人提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，采购人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该投标人进行相应的行政处罚。

#### 32、中标通知书

32.l中标结果确定后，采购中心将向中标供应商发出中标通知书。

32.2 中标人收到中标通知书后，应签字确认中标通知书已收到。若无回复，则公告后视同中标人已经知悉并同意接受。

32.3中标通知书将是合同的一个组成部分。对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

### 七、合同签订相关事项

#### 33. 签订合同

33.l中标供应商应按中标通知书规定的时间、地点,按照招标文件确定的事项与采购人签订政府采购合同，且不得迟于中标通知书发出之日起十五日内，由此给采购人造成损失的，中标供应商还应承担赔偿责任。

33.2招标文件、中标供应商的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

33.3 签订合同后，中标供应商不得将货物及其他相关服务进行转包。未经采购人同意，中标供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，中标供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，中标供应商应承担相应赔偿责任。

**33.4中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同的，将被列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动。**

#### 34、货物和服务的追加、减少和添购。

34.1政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物和服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额10%。

34.2采购结束后，采购人若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的货物和服务进行适当的减少时，在双方协商一致的前提下，可以按照招标采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同。

**35、履约保证金**

在签订合同时，须向采购人交纳履约保证金,于合同履行后无息退还。履约保证金用以约束成交供应商在合同履行中的行为，弥补合同执行中由于自身行为可能给采购人带来的各种损失。鼓励采购人对AA评级及以上政府采购供应商（需提供信用管理部门备案的第三方信用报告），免收履约保证金或降低履约保证金缴纳比例。

**第三章 合同条款及格式**

以下为中标后签定本项目合同的通用条款，中标人不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标人结合本项目具体情况协商后签订。

**政府采购合同（合同编号）**

项目名称：盐城市吴抬路小学和盐城市吴抬路初级中学教室厨房设备采购及服务项目

项目编号：YDZC 2022-FS 054

甲方：（买方）盐城市盐都区人民政府盐渎街道办事处

乙方：（卖方）\_\_\_\_\_\_\_\_\_

甲、乙双方根据盐城市吴抬路小学和盐城市吴抬路初级中学教室厨房设备采购及服务项目公开招标的结果，签署本合同。

**一、货物内容**

1.1 货物名称：

1.2 型号规格：详见清单

1.3 数量（单位）：详见清单

**二、合同金额**

2.1 本合同金额为：人民币（大写） 元整（￥ 元）。

**三、技术资料**

3.1乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供使用货物的有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

**四、知识产权**

4.1乙方应保证甲方在使用、接受本合同货物或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任，因此造成甲方损失的，由乙方承担赔偿责任。

**五、产权担保**

5.1 乙方保证所交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵，因第三人向甲方主张相关权利的，由乙方承担所有责任，因此造成甲方损失的，由乙方负责赔偿。

**六、履约保证金**

6.1乙方交纳人民币（大写） 元整（￥ 元）作为本合同的履约保证金（合同金额的5%）。

**七、转包或分包**

7.1本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

7.2 除非得到甲方的书面同意，乙方不得将合同约定标的部分分包给他人供应。

7.3如有转让和未经甲方书面同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

**八、质保期**

8.1 质保期 年。（自交货验收合格之日起计）

**九、交货期、交货方式及交货地点**

9.1 交货期：合同签订后30日历天内完成全部设备的供货到场，安装、调试、验收合格后交付甲方使用。

本次招标采购清单中的货物，按照甲方要求，如涉及到分批资供货的，中标方须充分考虑人工、材料、生产供货周期等一切导致投标设备上涨的风险因素，并考虑甲方要求分批供货而导致材料价格波动的风险，一切风险均由乙方自行承担并考虑在投标报价中，结帐时按照实际供货清单，分批次进行结算。

9.2 交货方式：按照甲方要求和采用保证设备性能的包装要求。设备交货应保证及时性和部件的完整性，全部设备及附件必须在约定时间之前运到现场；若因乙方运输造成任何桥梁、道路等损害而引起纠纷和索赔，须由乙方自行解决。乙方负责通行证件的办理，并承担相关费用。乙方应尽最大努力采取措施降低合同设备在运输和安装过程中的风险。

9.3 交货地点：送货到甲方指定地点并安装调试

**十、货款支付**

10.1 付款方式：全部产品供货并安装、调试、验收合格交付后，单据齐全，甲方支付合同总价的70%；经验收合格交付甲方使用一年后付至审计价的100%（如无需审计付至合同价的100%）；以上付款均无银行利息，一律通过银行结转。

注：上述付款为无现金支付，乙方提供银行账号，如因乙方提供账号错误导致相关责任的全部由乙方执行承担。在达到上述付款条件和时间时，乙方应提前向甲方提供相关正规发票和材料，经甲方审核无误的按照合同约定付款，如乙方提交的发票或材料存在瑕疵，则由乙方重新补足提交审核，甲方的付款时间相应顺延并不承担任何违约责任。履约保证金和余款一起无息支付。

10.2当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以成交单价进行计算。

10.3如需向与财政部门签署融资合作协议的银行办理授信申请的, 需在协作银行开立结算户作为回款专用户,作为该笔合同唯一的收款帐户，供货结束货款结算时，财政部门将政府采购款项直接支付到该账户。

**十一、税费**

11.1本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

11.2乙方必须为全部合同设备投保运输一切险，保险履盖范围包括从卖方起运站/港口仓库起，到甲方指定的工地卸货仓库/工地安装现场并经开箱验收合格为止，保险费应含在合同价中。

**十二、质量保证及售后服务**

12.1 乙方应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。

12.2 乙方提供的货物在质量期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费更换。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

12.2.1更换：由乙方承担所发生的全部费用。

12.2.2贬值处理：由甲乙双方合议定价。

12.2.3退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等）。

12.3 在质保期内所供货物发生故障时，乙方须在 2 小时内到场维修，无法修复时，须在 12 小时内提供备用产品，否则甲方有权自行处理，其费用在乙方未结款项中扣除。

12.4 在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。根据厂方的规定对所供货物进行保修，在质量保证期内，乙方不得收取任何费用；质量保证期满后，乙方对用户货物的维修，只收成本费，并提供终生技术服务。

12.5如甲方使用不当造成货物的毁损，乙方有义务协助维修。

12.6 乙方在供货前须提供所投产品第三方检测报告、合格证明、售后服务证明及技术资料供甲方核验，若乙方在供货前不能提供上述资料或提供不全的，甲方有权指定生产厂家直接供货，货物费用按生产厂家供货价直接从乙方合同价款中扣除，并对乙方处以该项货物生产厂家供货价款的2倍金额的罚金。

12.7 乙方必须服从甲方的统筹安排，确保货物的质量、安全无障碍运行，必须按合同规定的产品和材料等级、国内最新有关规范进行制作和安装，不合格的材料，必须无偿重新制作安装调试，直至合格为止，期间引起的经济损失全部由乙方负责。

12.8 乙方应对其施工人员的现场安全责任负责，因施工现场造成的安全事故或人员伤亡由乙方承担相应责任及发生的一切费用。

12.9乙方应派出符合合同要求的技术人员按合同规定提供技术服务，使有关合同货物的组装、安装顺利完成。

**十三、调试和验收**

13.1 甲方对乙方提交的货物依据招标文件上的技术规格要求和国家有关质量标准进行现场初步验收，外观、说明书符合招标文件技术要求的，给予签收，初步验收不合格的不予签收。全部货物安装调试完毕后15日内，由甲方邀请相关专业人员，按照招标文件的要求和现行技术标准、强制性标准对所供货物的技术性能、技术参数、安装质量等进行验收。甲方的初步验收并不免除乙方的质量保证责任。

13.2 乙方交货前应对产品作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方收货验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随货物交甲方。

13.3 甲方对乙方提供的货物在使用前进行调试时，乙方需负责安装并培训甲方的使用操作人员，并协助甲方一起调试，直到符合技术要求，甲方才做最终验收。

13.4 对技术复杂的货物，甲方可请国家认可的专业检测机构参与初步验收及最终验收，并由其出具质量检测报告。检查结果与约定的质量标准不符合或存在瑕疵时，由乙方承担全部赔偿责任及检测费用。

13.5 验收时乙方必须在现场，验收完毕后作出验收结果报告；验收费用由甲乙双方协商解决。

**13.6全部产品送至现场后，甲方与校方有权随机抽取一样或多样产品送至质检部门检测，并由乙方派技术人员到检验中心现场辅助安装。如抽检一次性合格，检测费用及由此产生的所有费用（含产品）由甲方承担。如第一次检测不合格，所有的费用（含产品）及全部检测费用（不论检测几次）均由乙方承担，且甲方有权退回所有产品并没收履约保证金。同时甲方有权使用检测不合格产品直至合格产品替换（乙方承担一切费用）或指定其他生产厂家直接供货，产品费用按其他生产厂家供货价直接从乙方合同价款中扣除。**

**13.7本项目乙方使用的所有材料必须为安全、环保材料，在供货结束后甲方将对所有涉及到环保要求的材料进行抽检，并将组织权威部门的检测机构进行室内环境质量检测，如不达标，造成的一切损失以及后果（包括但不限于检测费用及由此产生的所有费用）均由乙方自行承担。**

**十四、货物包装、发运及运输**

14.1 乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防潮、防震、防锈和防破损装卸等要求包装，以保证货物安全运达甲方指定地点。

14.2 使用说明书、质量检验证明书、随配附件和工具以及清单一并附于货物内。

14.3 乙方在货物发运手续办理完毕后24小时内或货到甲方48小时前通知甲方，以准备接货。

14.4 货物在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

14.5 货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点，经甲方根据乙方提供的清单初步核对数量、外观无误的视为交付，乙方同时需通知甲方货物已送达，甲方的初步验收并不视为货物无任何质量问题，也并不免除乙方的质量保证责任。

**十五、违约责任**

15.1 甲方无正当理由拒收货物的，甲方向乙方偿付拒收货款总值的百分之五违约金。

15.2 甲方无故逾期验收和办理货款支付手续的,甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

15.3 乙方逾期交付货物的，乙方应按逾期交货总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付货款中扣除。逾期超过约定日期10个工作日不能交货的，甲方可解除本合同。乙方因逾期交货或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

15.4 乙方所交的货物品种、型号、规格、技术参数、质量不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒收该货物，乙方愿意更换货物但逾期交货的，按乙方逾期交货处理。乙方拒绝更换货物的，甲方可单方面解除合同。如发现乙方所供产品与投标品牌不一致，甲方将作退货处理，由此造成的一切损失以及后果均由乙方自行承担。

15.5 由于乙方提供的产品及配件、软件质量问题，以及乙方的维修服务质量（包括维修不及时）等原因，导致本产品在合理使用期间内出现的质量事故、安全事故等，乙方应向甲方支付违约合同总价款百分之五的违约金，并承担由此造成的其他一切损失。

15.6 本合同约定的违约金不能弥补甲方损失的，甲方有权向乙方追偿。甲方因乙方违约向乙方追偿所支出的任何费用由乙方承担。

**十六、不可抗力事件处理**

16.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

16.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

16.3 不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**十七、诉讼**

17.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为盐城市。

**十八、合同生效及其它**

18.1 合同经双方法定代表人或授权委托代表人签字并加盖单位公章后生效。

18.2本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

**18.3 本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执三份。**

甲方： 乙方：

地址： 地址：

法定代表人或授权代表： 法定代表人或授权代表：

联系电话： 联系电话：  
 年 月 日 年 月 日

**第四章 项目需求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数** | **单位** | **数量** | **参考品牌** | **参考图片** |
| **小学部一楼** | | | | | | |
| **更衣间** | | | | | | |
| 1 | 9门更衣柜 | 900\*400\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚≥0.8mm | 台 | 6 | 厂制品 | 更衣柜_看图王 |
| **主/副食库** | | | | | | |
| 2 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚≥1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 8 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 3 | 地架 | 1200\*500\*250，材料:采用优质不锈钢，板厚≥1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 8 | 厂制品 |  |
| 4 | 平板推车 | 900\*600\*800，材料:采用优质不锈钢，板厚≥1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 辆 | 2 | 厂制品 | 平板推车 |
| **粗加工间** | | | | | | |
| 5 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 4 | 厂制品 |  |
| 6 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 7 | 拖把池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 | 732cf83e213b7418a33d99b582f2a5f |
| 8 | 电热开水器 | 80L，采用PU灌注发泡技术，聚氨酯整体发泡，环保节能，省电高效；整机外壳及内胆均为SUS304不锈钢材质，多箱体结构，时尚美观，新颖豪华；全自动进水、控水、显温，防缺水干烧保护功能。 | 台 | 1 | 金达、厨达客、船牌 | 电热开水器 |
| 9 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 3 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 10 | 切菜机 | 1.本机为多功能切菜机，可同时工作； 2.通过更换刀盘或调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 3.功能强大，一机多用，省时省力，成品率高； 4.整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用、安全。 | 台 | 1 | 天烨 、台乙 、全擂 | bcb5e2402dd34f8009f86a89cf623f0 |
| 11 | 去皮机 | 450型，全不锈钢外壳，铜芯电机。 | 台 | 1 | 天烨 、台乙 、全擂 | 土豆去皮机 |
| 12 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 2 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 13 | 地架 | 1200\*500\*250，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 14 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。  功率：40W/220V | 台 | 2 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **切配/烹饪间** | | | | | | |
| 15 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 16 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 8 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 17 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 10 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 18 | 砧板刀具消毒柜 | 1200\*600\*1800，采用不锈钢板材制作，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。具有定时功能。紫外线无死角消毒。 电压:220V,功率：1.2KW | 台 | 1 | 江苏光芒 、无锡金达、厨达客 |
| 19 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 规格：1100\*1050\*800mm; 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家二级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，配φ860铁锅，赠送铁锅。 5.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。投标产品具有熄火保护装置的合格检验报告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s）需提供含CMA、CNAS标志的检验检测报告复印件加盖投标人公章； 6.热效率：国家二级能效标准。 | 台 | 5 | 单眼大锅灶深圳裕富宝、 无锡金达、厨达客 |
| 20 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 规格：2000\*1050\*800/350； 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家一级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，φ350锅圈。 ▲5.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。投标产品具有熄火保护装置的合格检验报告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s），投标时需提供所投产品含CMA、CNAS标志的检验检测报告复印件加盖制造商公章； ▲6.热效率：国家一级能效标准。投标时需提供所投产品国家一级能效检验检测报告复印件加盖制造商公章 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、 无锡金达、厨达客 | 炒灶1 |
| 21 | 调料台 | 400\*1200\*800/350，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 台 | 6 | 厂制品 | 调料平台 |
| 22 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 1、主材为SUS304/2B不锈钢，饭车内胆、外壳采用1.0mm不锈钢板制作，搁条用1.2mm不锈钢板制作，搁条焊接点要密； 2、蒸饭箱内胆与外壳之间采用优质隔热材料隔热；配备饭盘为1.0mm不锈钢板制作； 3、饭箱装有自动补水装置，饭箱脚为φ45\*3.0mm钢管，外套φ50mm的不锈钢管，12盘； | 台 | 3 | 深圳裕富宝、 无锡金达、厨达客 | 双门蒸饭车 |
| 23 | 油网烟罩 | L\*1300\*500，1.采用优质不锈钢板材,罩身厚1.0mm; 2.配不锈钢沥油槽、沥油板 | 平方 | 21.71 | 厂制品 | 油网烟罩 |
| 24 | 饼盘架车 | 12层，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 辆 | 2 | 厂制品 | 1612170554(1) |
| 25 | 四门双温冰箱 | 1200\*700\*1910，全钢铜管,防锈抗腐,微电脑温度显示器,聚胺脂高压发泡 温度范围：冷藏10℃~0℃ 冷冻0℃~-10℃ | 台 | 4 | 大连三洋、厨达客、威廉姆斯 | 四门冰箱 |
| 26 | 洗地龙头 | 10米，1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（蓝色） 2.固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3.10.7米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温85℃耐压300PSI。 4.黄铜铸造表面镀铬花洒喷头配耐热手柄（配置一把喷头）  5.进水接口为标准1/2"外螺纹  6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收 | 台 | 1 | J&S、君畅、佳鼎 |  |
| 27 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。  功率：40W/220V | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **预进/售卖间** | | | | | | |
| 28 | 单槽水池（脚踏龙头） | 600\*600\*800+150，600\*600\*800+150，采用SUS304#板；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 |  |
| 29 | 食品留样柜 | 220L，220L，铜管无氟 | 台 | 1 | 白雪、海尔、美示 | 单门展示柜 |
| 30 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 4 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 31 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 规格：1800\*700\*800mm；1.台面采用厚1.2mm厚优质304不锈钢板制作； 2.围板采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作； 3.下部采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作，带推拉门； 4.配数字显示温控器； 5.配优质1.5KW\*2组/220V湿烧发热丝；配玻璃罩；配食物盆。 | 台 | 5 | 金达、光芒、万丰 | 五格保温台 |
| 32 | 汤桶车 | 700\*700\*-800，700\*700\*-800，材料：采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作，珐纹处理，氩焊处满焊，打磨处理； 台面：厚度1.2mm；衬筋：厚度1.0mm；脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；可调子弹脚 | 台 | 5 | 金达、光芒、万丰 | 点击查看源网页 |
| 33 | 双层工作台 | 1800\*700\*800，1800\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 5 | 厂制品 |  |
| 34 | 紫外线消毒灯 | 40W，40W，灯管：石英高压放电管，紫外线（UV-B）波长：200～290nm；强力杀菌，效率高，时间短；电压/功率：220v/0.03kw | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | https://timgsa.baidu.com/timg?image&quality=80&size=b9999_10000&sec=1556006554412&di=71c0211d83eb8e9ed9557ffb5bd0dc96&imgtype=0&src=http%3A%2F%2Ffile.youboy.com%2Fa%2F59%2F28%2F87%2F0%2F4381560.JPG |
| **洗消间** | | | | | | |
| 35 | 收残台 | 1500\*700\*800+150，采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作；台面：厚度1.2mm； 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 36 | 单槽大水池 （配高位去水器及插板式滤渣网） | 1000\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 3 | 厂制品 |  |
| 37 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 38 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 39 | 双门消毒柜 | 1.规格：1300\*600\*1900；2.采用优质不锈钢板材制作，门板、箱体外板厚0.8mm，箱体内板0.8mm，箱体双层聚酯加厚保温层，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。3.具有定时功能。高温热风120℃无死角循环消毒。 4.电压:220V,功率：4.4KW； | 台 | 1 | 深圳裕富宝、 无锡金达、厨达客 |  |
| 40 | 保洁柜 | 1180\*480\*1800，柜身：采用优质SUS304磨砂 贴膜不锈钢板，板厚1.0mm；柜门采用吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；立柱：Ф51\*1.2mm 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 台 | 3 | 厂制品 | **贮藏柜** |
| 41 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架灭蝇灯 |
| 42 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。  功率：40W/220V | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 |
| **学生餐厅** | | | | | | |
| 43 | 四人餐桌 | 1200\*1400\*800，材质：采用优质不锈钢板拉 丝制作,台面：1200\*600\*30mm，面板采用厚度1.0mm不锈钢板，底衬18mm细木工板。支架采用50\*50\*1.2mm厚的优质不锈钢管，无缝焊接工艺，无焊穿、脱焊等问题，焊接处经过打磨处理。采用优质橡胶内套脚垫。 | 套 | 275 | 厂制品 | 1612507199(1) |
| **小学部二楼** | | | | | | |
| **烹饪间** | | | | | | |
| 44 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 45 | 四门双温冰箱 | 1200\*700\*1910，全钢铜管,防锈抗腐,微电脑温度显示器,聚胺脂高压发泡 温度范围：冷藏10℃~0℃ 冷冻0℃~-10℃ | 台 | 1 | 大连三洋、厨达客、威廉姆斯 | 四门冰箱 |
| 46 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 2 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 47 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 48 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 规格：1100\*1050\*800mm; 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家二级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，配φ860铁锅，赠送铁锅。 5.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。投标产品具有熄火保护装置的合格检验报告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s）； 6.热效率：国家二级能效标准。 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 49 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 规格：2000\*1050\*800/350； 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家一级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，φ350锅圈。 其他投标要求参照报价清单第20项 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 50 | 调料台 | 400\*1050\*800/350，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 台 | 1 | 厂制品 | 调料平台 |
| 51 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 1、主材为SUS304/2B不锈钢，饭车内胆、外壳采用1.0mm不锈钢板制作，搁条用1.2mm不锈钢板制作，搁条焊接点要密； 2、蒸饭箱内胆与外壳之间采用优质隔热材料隔热；配备饭盘为1.0mm不锈钢板制作；3、饭箱装有自动补水装置，饭箱脚为φ45\*3.0mm钢管，外套φ50mm的不锈钢管，12盘； | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 52 | 油网烟罩 | L\*1300\*500，1.采用优质不锈钢板材,罩身厚1.0mm; 2.配不锈钢沥油槽、沥油板 | 平方 | 5.72 | 厂制品 | 油网烟罩 |
| 53 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 1 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **预进/售卖间** | | | | | | |
| 54 | 单槽水池（脚踏龙头） | 600\*600\*800+150，采用SUS304#板；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 |  |
| 55 | 食品留样柜 | 220L，铜管无氟 | 台 | 1 | 白雪、海尔、美示 | 单门展示柜 |
| 56 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 4 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 57 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 规格：1800\*700\*800mm；1.台面采用厚1.2mm厚优质304不锈钢板制作； 2.围板采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作； 3.下部采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作，带推拉门； 4.配数字显示温控器； 5.配优质1.5KW\*2组/220V湿烧发热丝；配玻璃罩；配食物盆。 | 台 | 5 | 金达、光芒、万丰 | 五格保温台 |
| 58 | 汤桶车 | 700\*700\*-800，材料：采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作，珐纹处理，氩焊处满焊，打磨处理； 台面：厚度1.2mm；衬筋：厚度1.0mm；脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；可调子弹脚 | 台 | 5 | 金达、光芒、万丰 | 点击查看源网页 |
| 59 | 双层工作台 | 1800\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 5 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 60 | 双层工作台 | 1500\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 61 | 双层工作台 | 1000\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 62 | 紫外线消毒灯 | 40W，灯管：石英高压放电管，紫外线（UV-B）波长：200～290nm；强力杀菌，效率高，时间短；电压/功率：220v/0.03kw | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | https://timgsa.baidu.com/timg?image&quality=80&size=b9999_10000&sec=1556006554412&di=71c0211d83eb8e9ed9557ffb5bd0dc96&imgtype=0&src=http%3A%2F%2Ffile.youboy.com%2Fa%2F59%2F28%2F87%2F0%2F4381560.JPG |
| **洗消间** | | | | | | |
| 63 | 收残台 | 1500\*700\*800+150，采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作；台面：厚度1.2mm； 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 64 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 4 | 厂制品 |  |
| 65 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 4 | 厂制品 | 双槽水池脱水工作台   |  | | --- | |  | |
| 66 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 67 | 双门消毒柜 | 1.规格：1300\*600\*1900；2.采用优质不锈钢板材制作，门板、箱体外板厚0.8mm，箱体内板0.8mm，箱体双层聚酯加厚保温层，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。3.具有定时功能。高温热风120℃无死角循环消毒。 4.电压:220V,功率：4.4KW ； | 台 | 1 | 深圳裕富宝 无锡金达 厨达客 |  |
| 68 | 保洁柜 | 1180\*480\*1800，柜身：采用优质SUS304磨砂 贴膜不锈钢板，板厚1.0mm；柜门采用吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；立柱：Ф51\*1.2mm 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 台 | 3 | 厂制品 | **贮藏柜** |
| 69 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 70 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 1 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **排油烟系统** | | | | | | |
| 71 | 低噪音高压风柜 | 380V/22KW，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动； 并通过国家环保部门检测认证。 轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承； 电机：纯铜芯国标电机；投标时需提供3C认证证书及带CMA和CNAS标识的检测报告。 ▲风机重要部分轴承依据GB/T2423.1-2008《电工电子产品基本环境试验规程试验A:低温试验方法》和GB/T2423.2-2008《电工电子产品基本环境试验规程试验》要求，进行高低温试验，高温试验100℃下，低温试验-40℃下，各储存48h,试验结束后，产品外观结构正常，运作正常，投标时需提供所投产品第三方检测机构出具的带CMA和CNAS的检测报告，复印件加盖制造商公章。  ▲所投风机依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》标准，测试防水等级，防水等级达到IPX6级别，投标时需提供所投产品防水等级认证证书以及三方检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，复印件加盖制造商公章。 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 23f96481a86fd9c8546bfe04564d7bb |
| 72 | 低噪音高压风柜 | 380V/7.5KW，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动；并通过国家环保部门检测认证。  轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承； 电机：纯铜芯国标电机；投标时需提供3C认证证书及带CMA和CNAS标识的检测报告，加盖投标人公章 叶轮：按三元流理论设计的机翼形前倾式风轮，厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好，提供三方检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告；风机设有检修门，方便日后维护； | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 23f96481a86fd9c8546bfe04564d7bb |
| 73 | 低空油烟净化器 | 30000风量，特点：1、所投油烟净化器为保证净化效率不低于95%，静电集成板需采用双滤芯双极净化长度不低于1050mm，不能采用单滤芯净化。 2、设备机台为模块化组合结构,每个模块有独立的电源控制器，电源控制器全部为数字显示屏。 3、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组件与内部结构隔离开以防止组件周围的污染。 4、通过检修门，可以容易地进入到前过滤器、电离段收集装置和后过滤器。每个检修门都有一联锁装置，门开电断。 其他投标要求参照报价清单第74项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | e556ee6a064c73b99fcf4a1b6cfb69d |
| 74 | 低空油烟净化器 | 12000风量，特点：1、所投油烟净化器为保证净化效率不低于95%，静电集成板需采用双滤芯双极净化长度不低于1050mm，不能采用单滤芯净化。 2、设备机台为模块化组合结构,每个模块有独立的电源控制器，电源控制器全部为数字显示屏。 3、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组件与内部结构隔离开以防止组件周围的污染。 4、通过检修门，可以容易地进入到前过滤器、电离段收集装置和后过滤器。每个检修门都有一联锁装置，门开电断。 ▲所投油烟净化器的核心部件高压电源依据GB/T2423.10-2019《 电工电子产品环境试验第 2 部分:试验方法试验 Fc :振动(正弦)》进行正弦振动试验。频率范围：5Hz~20Hz~5Hz,三个相互垂直的振动方向，每个轴向扫频循环10次，78min/轴向振动时间后样品结构无损伤,工作正常，投标时需提供所投产品的第三方检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告; 复印件加盖制造商公章。 ▲所投油烟净化器依据GB/T 3482-2008《电子设备雷击试验方法》标准，进行雷击试验，电源线雷击试验波形和严酷等级5级，电流波为5kA 8/20μs，投标时需提供所投产品的第三方检测机构出具的带CNAS标识的检测报告，复印件加盖制造商公章。 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | e556ee6a064c73b99fcf4a1b6cfb69d |
| 75 | 风柜控制器 | 380V/22KW，采用国内优质品牌电子元件，配304不锈钢箱体 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 风机控制箱 |
| 76 | 风柜控制器 | 380V/7.5KW，采用国内优质品牌电子元件，配304不锈钢箱体 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 风机控制箱 |
| 77 | 排烟管道 | 1000\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 米 | 50 | 厂制品 | **管道** |
| 78 | 排烟管道 | 600\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 米 | 80 | 厂制品 | **管道** |
| 79 | 弯头 | 1000\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 8 | 厂制品 | **弯头** |
| 80 | 弯头 | 600\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 1 | 厂制品 | **弯头** |
| 81 | 变径 | 风机、净化器配套，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 6 | 厂制品 | 变径2 |
| 82 | 支架、减震 | 风机、净化器配套，国标8#槽钢及国标减震器现场制作. | 组 | 2 | 厂制品 | 减震器59478d6ede4a4a4d737bdb2bea4ad67 |
| **厨房自动灭火装置** | | | | | | |
| 83 | 厨房自动灭火装置 | 1、厨房自动灭火系统系用于灶台着火时进行迅速扑灭，且不会复燃 2、灭火系统设备应提供连接消防控制中心信号传输端子，且能提供切断燃气阀端子； 3、产品应符合标准：GA498-2012，提供应急管理部消防产品合格评定中心出具的《消防产品认证证书》； ▲4、产品使用的灭火剂有效期不少于8年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥22个喷嘴（含上喷、侧喷、下喷），提供公安部或应急管理部直属机构出具的《厨房设备灭火装置型式试验报告》并证明本项参数； ▲5、产品使用的灭火剂毒性为0，7≤PH值≤9，凝固点≤0°C，符合GB/T 13267-1991、GB 17835-2008和GB/T 6682-2008等标准，分别提供公安部或应急管理部直属机构出具的《食用油专用灭火剂全项试验报告》和《食用油专用灭火剂毒性试验报告》； ▲6、充装灭火剂的药剂瓶应符合GB/T2423.22-2012标准，提供具有CNAS认可的《药剂瓶高低温测试检测报告》；  注：投标时需提供所投产品的检测报告证明材料复印件并加盖制造商公章。 | 组 | 1 | 厂制品 | **c8219aff10607d14fbc4897bbd46488** |
| **小学部厨房杂件** | | | | | | |
| 84 | 炒锅 | ￠530，优质锰钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 85 | 炒锅 | ￠600，优质锰钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 86 | 不锈钢漏勺 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 87 | 网漏 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 88 | 油缸 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 15 |  |  |
| 89 | 漏勺垫 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 90 | 锅架 | 250\*80 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 91 | 锅垫 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 92 | 炒勺 | 12两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 5 |  |  |
| 93 | 调料托盘 | 500\*350\*45 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 4 |  |  |
| 94 | 调料缸 | ￠160 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 95 | 菜墩(尼龙材质，分色) | ￠450 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 9 |  |  |
| 96 | 菜刀 | 片刀，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 97 | 砍刀 | 1号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 98 | 磨刀石 | 大号 ，细油石制作 | 块 | 4 |  |  |
| 99 | 保鲜盒 | 1号 ，优质环保塑料 | 个 | 20 |  |  |
| 100 | 1/1\*150份数盆 | 500\*300\*150 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 101 | 1/1\*100份数盆 | 500\*300\*100 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 102 | 1/2\*150份数盆 | 500\*300\*65 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 103 | 大汤勺 | 10两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 104 | 调料勺 | 小号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 15 |  |  |
| 105 | 短汤勺 | 5两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 15 |  |  |
| 106 | 大汤桶 | ￠600，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 107 | 小号汤桶 | ￠450，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 108 | 中号汤桶 | ￠500，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 109 | 刷锅把 | 优质竹丝制作 | 个 | 30 |  |  |
| 110 | 扫把 | 优质环保聚脂材料 | 把 | 10 |  |  |
| 111 | 拖把 | 纯棉材质，吸水性好 | 把 | 10 |  |  |
| 112 | 剥皮刀 | 优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 113 | 塑料筐 | 680\*500\*350，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| **114** | 防裂塑胶水管 | 100米，优质环保聚脂材料 | 米 | 100 |  |  |
| 115 | 锈钢盆 | ￠600 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 15 |  |  |
| 116 | 大盆 | ￠700 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 117 | 锅铲 | 1号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 6 |  |  |
| 118 | 胡椒粉桶 | 大号 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 12 |  |  |
| 119 | 钢盆 | ￠400 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 6 |  |  |
| 120 | 剪刀 | 大号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 121 | 烧锅挂钩 | 优质不锈钢加厚材料 | 把 | 5 |  |  |
| 122 | 米饭盘 | 600\*400\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 123 | 馒头盘 | 600\*400\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 124 | 木菜墩 | ￠420 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 2 |  |  |
| 125 | 大水勺 | ￠200 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 2 |  |  |
| 126 | 不锈钢托盘 | 600\*400\*48，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 127 | 不锈钢托盘 | 500\*350\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 128 | 刀盒 | 4孔 ，优质铁木材料，符合环保要求 | 个 | 10 |  |  |
| 129 | 水果刀 | 350mm，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 2 |  |  |
| 130 | 周转箱 | 680\*470\*350 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| 131 | 筷子 | 优质竹木材料，符合环保要求 | 双 | 1200 |  |  |
| 132 | 不锈钢汤碗 | ￠130，优质食品级不锈钢加厚材料 | 只 | 1200 |  |  |
| 133 | 不锈钢餐盘 | 6格/ ，优质食品级不锈钢加厚材料 | 只 | 1200 |  |  |
| 134 | 不锈钢汤勺 | 不锈钢，优质食品级不锈钢加厚材料 | 把 | 1200 |  |  |
| 135 | 菜筐 | 500\*400\*200 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 50 |  |  |
| 136 | 带轮垃圾桶 | 大号 ，优质环保聚脂材料 | 台 | 5 |  |  |
| 137 | 榨水车 | 优质环保聚脂材料 | 台 | 2 |  |  |
| 138 | 防滑地垫 | 优质环保聚脂材料 | 卷 | 3 |  |  |
| 139 | 餐盘回收箱 | 680\*470\*350 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| 140 | 留样盒 | 100毫升 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 141 | 硅胶屉布 | 550\*350 ，优质环保材料，透气性好 | 块 | 20 |  |  |
| 142 | 电子秤 | 150KG ，达国家计量衡器标准 | 台 | 1 |  |  |
| 143 | 棉麻布 | 棉麻布，易清洗 密度加厚 | 条 | 100 |  |  |
| 144 | 地刮板 | 优质环保聚脂材料 | 个 | 5 |  |  |
| 145 | 钢丝球 | 优质不锈钢丝 | 包 | 2 |  |  |
| 146 | 包厢圆桌带转盘 | ￠2000 ，加厚，钢化，防滑，可承受40KG的踩压 | 张 | 1 |  |  |
| 147 | 餐椅 | 材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 把 | 20 |  |  |
| 148 | 大包厢餐具 | 骨质瓷，皇家镁质瓷 高档镁质瓷须1384度以上二次烧窑制作,耐高温耐碰撞 | 套 | 1 |  |  |
| 149 | 小方桌 | 1000\*1000\*800，材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 张 | 1 |  |  |
| 150 | 备餐柜 | 800\*450\*800，材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 台 | 1 |  |  |
| 151 | 工作服 | 纯棉材质，质地好 | 套 | 20 |  |  |
| **节能饮水机** | | | | | | |
| 152 | 节能饮水机（饮水平台） | 设备主机尺寸：1510\*400\*1460，，一开四温，开水60L/小时 ，温开水350L/小时。功能特点：1、具备开机自检、缺水保护 报警并停机、停电后自动复位、水箱满水后自动停机等保护功能；2、电源缺相、换相保护，无水及高水压保护等功能；3、具有运行冲洗、定时冲洗、手动清洗等功能；4、“RO反渗透膜”自动冲洗、最大化延长配件的寿命；水质、流量、压力等“在线”监测系统，可即时测量产水水质、流量、压力等；5、具有设备应急供水功能，免除清洗设备运行风险。▲过滤技术：纳滤处理，过滤精度：0.0001um，投标时需提供所投产品的CQC《产品认证证书》及省级以上卫生部门核发的纳滤饮用水设备《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》，复印件加盖制造商公章。 | 台 | 11 | 沁园、峰豪、AO史密斯 | **1655804031368** |
| **初中部一楼** | | | | | | |
| **更衣间** | | | | | | |
| 153 | 9门更衣柜 | 900\*400\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚0.8mm | 台 | 6 | 厂制品 | 更衣柜_看图王 |
| **主/副食库** | | | | | | |
| 154 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 8 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 155 | 地架 | 1200\*500\*250，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 8 | 厂制品 |  |
| 156 | 平板推车 | 900\*600\*800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 辆 | 2 | 厂制品 | 平板推车 |
| **冷藏间** | | | | | | |
| 157 | 四门双温冰箱 | 1200\*700\*1910，全钢铜管,防锈抗腐,微电脑温度显示器,聚胺脂高压发泡 温度范围：冷藏10℃~0℃ 冷冻0℃~-10℃ | 台 | 4 | 大连三洋、厨达客、威廉姆斯 | 四门冰箱 |
| **粗加工间** | | | | | | |
| 158 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 4 | 厂制品 |  |
| 159 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 | 双槽水池732cf83e213b7418a33d99b582f2a5f |
| 160 | 拖把池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |
| 161 | 电热开水器 | 80L，采用PU灌注发泡技术，聚氨酯整体发泡，环保节能，省电高效；整机外壳及内胆均为SUS304不锈钢材质，多箱体结构，时尚美观，新颖豪华；全自动进水、控水、显温，防缺水干烧保护功能。 | 台 | 1 | 金达、厨达客、船牌 | 电热开水器 |
| 162 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 3 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 163 | 切菜机 | QL801，1.本机为多功能切菜机，可同时工作； 2.通过更换刀盘或调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 3.功能强大，一机多用，省时省力，成品率高； 4.整机采用全不 锈钢制造，卫生、美观、耐用、安全。 | 台 | 1 | 天烨 、台乙 、全擂 | bcb5e2402dd34f8009f86a89cf623f0 |
| 164 | 去皮机 | 450型，全不锈钢外壳，铜芯电机。 | 台 | 1 | 天烨 、台乙 、全擂 | 土豆去皮机 |
| 165 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 2 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 166 | 地架 | 1200\*500\*250，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 167 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 台 | 2 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **切配/烹饪间** | | | | | | |
| 168 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 169 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 5 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 170 | 双层工作台 | 1500\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 4 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 171 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 6 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 172 | 砧板刀具消毒柜 | 1200\*600\*1800，采用不锈钢板材制作，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。具有定时功能。紫外线无死角消毒。 电压:220V,功率：1.2KW | 台 | 1 | 江苏光芒、无锡金达、厨达客 |  |
| 173 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 规格：1100\*1050\*800mm; 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家二级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，配φ860铁锅，赠送铁锅。 5.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。投标产品具有熄火保护装置的合格检验报告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s）； 6.热效率：国家二级能效标准。 | 台 | 5 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 174 | 单头双尾炒灶 | 1000\*1200\*800/350， 材料:采用优质不锈钢板材； 1.炉面：厚度1.2mm；炉体：厚度1.0mm；炉架：采用国标40\*40\*4mm角钢； 2.点火:电子脉冲,一键启动;  3.燃烧方式：富氧预混燃烧。 其他投标要求参照报价清单第20项 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 | 单眼港灶 |
| 175 | 调料台 | 400\*1200\*800/350，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 台 | 4 | 厂制品 | 调料平台 |
| 176 | 调料台 | 现场定制，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 台 | 1 | 厂制品 | 调料平台 |
| 177 | 三层餐车 | 900\*500\*800，采用优质不锈钢板制作，厚 1.0mm | 台 | 4 | 厂制品 |  |
| 178 | 油网烟罩 | L\*1300\*500，1.采用优质不锈钢板材,罩身厚1.0mm; 2.配不锈钢沥油槽、沥油板 | 平方 | 12.35 | 厂制品 | 油网烟罩 |
| 179 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **蒸煮间** | | | | | | |
| 180 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 |  |
| 181 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 2 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 182 | 地架 | 1200\*500\*250，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 183 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 1、主材为SUS304/2B不锈钢，饭车内胆、外壳采用1.0mm不锈钢板制作，搁条用1.2mm不锈钢板制作，搁条焊接点要密； 2、蒸饭箱内胆与外壳之间采用优质隔热材料隔热；配备饭盘为1.0mm不锈钢板制作； 3、饭箱装有自动补水装置，饭箱脚为φ45\*3.0mm钢管，外套φ50mm的不锈钢管，12盘； | 台 | 3 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 | 双门蒸饭车 |
| 184 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 2 | 厂制品 |  |
| 185 | 油网烟罩 | L\*1300\*500，1.采用优质不锈钢板材,罩身厚1.0mm; 2.配不锈钢沥油槽、沥油板 | 平方 | 7.8 | 厂制品 | 油网烟罩 |
| 186 | 灭蝇灯 | 铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 2 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **预进/售卖间** | | | | | | |
| 187 | 单槽水池（脚踏龙头） | 600\*600\*800+150，采用SUS304#板；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 188 | 食品留样柜 | 220L，铜管无氟 | 台 | 1 | 白雪、海尔、美示 | 单门展示柜 |
| 189 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 3 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 190 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 规格：1800\*700\*800mm；1.台面采用厚1.2mm厚优质304不锈钢板制作； 2.围板采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作； 3.下部采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作，带推拉门； 4.配数字显示温控器； 5.配优质1.5KW\*2组/220V湿烧发热丝；配玻璃罩；配食物盆。 | 台 | 6 | 金达、光芒、万丰 | 五格保温台 |
| 191 | 双层工作台 | 1800\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 6 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 192 | 紫外线消毒灯 | 40W，灯管：石英高压放电管，紫外线（UV-B）波长：200～290nm；强力杀菌，效率高，时间短；电压/功率：220v/0.03kw | 只 | 5 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | https://timgsa.baidu.com/timg?image&quality=80&size=b9999_10000&sec=1556006554412&di=71c0211d83eb8e9ed9557ffb5bd0dc96&imgtype=0&src=http%3A%2F%2Ffile.youboy.com%2Fa%2F59%2F28%2F87%2F0%2F4381560.JPG |
| **洗消间** | | | | | | |
| 193 | 收残台 | 1500\*700\*800+150，采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作；台面：厚度1.2mm； 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 194 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 195 | 三槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头3只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 196 | 电热开水器 | 80L，采用PU灌注发泡技术，聚氨酯整体发泡，环保节能，省电高效；整机外壳及内胆均为SUS304不锈钢材质，多箱体结构，时尚美观，新颖豪华；全自动进水、控水、显温，防缺水干烧保护功能。 | 台 | 1 | 金达、厨达客、船牌 | 电热开水器 |
| 197 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 198 | 双门消毒柜 | 1.规格：1300\*600\*1900；2.采用优质不锈钢板材制作，门板、箱体外板厚0.8mm，箱体内板0.8mm，箱体双层聚酯加厚保温层，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。3.具有定时功能。高温热风120℃无死角循环消毒。 4.电压:220V,功率：4.4KW； | 台 | 1 | 深圳裕富宝 无锡金达 厨达客 |  |
| 199 | 保洁柜 | 1180\*480\*1800，柜身：采用优质SUS304磨砂 贴膜不锈钢板，板厚1.0mm；柜门采用吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；立柱：Ф51\*1.2mm 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 台 | 3 | 厂制品 | **贮藏柜** |
| 200 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 201 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 1 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **学生餐厅** | | | | | | |
| 202 | 四人餐桌 | 1200\*1400\*800，材质：采用优质不锈钢板拉 丝制作,台面：1200\*600\*30mm，面板采用厚度1.0mm不锈钢板，底衬18mm细木工板。支架采用50\*50\*1.2mm厚的优质不锈钢管，无缝焊接工艺，无焊穿、脱焊等问题，焊接处经过打磨处理。采用优质橡胶内套脚垫。 | 套 | 275 | 厂制品 | 1612507199(1) |
| **初中部二楼** | | | | | | |
| **烹饪间** | | | | | | |
| 203 | 双槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头2只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 | 双槽水池 |
| 204 | 四门双温冰箱 | 1200\*700\*1910，全钢铜管,防锈抗腐,微电脑温度显示器,聚胺脂高压发泡 温度范围：冷藏10℃~0℃ 冷冻0℃~-10℃ | 台 | 1 | 大连三洋、厨达客、威廉姆斯 | 四门冰箱 |
| 205 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 2 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 206 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 207 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 规格：1100\*1050\*800mm; 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家二级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，配φ860铁锅，赠送铁锅。 5.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s）； 6.热效率：国家二级能效标准。 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 208 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 规格：2000\*1050\*800/350； 1、优质食品级304不锈钢板制造，面板δ＝1.2mm,台面一次压制成型； 2、前板、外旁板、后立板食品级304板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚0.91；配全预混式节能炉头，120W交流风机；燃烧方式：富氧预混燃烧。 3、点火:电子脉冲,一键启动;热效率：国家一级能效标准 。 4、每个炉头独立进气，φ350锅圈。 其他投标要求参照报价清单第20项 | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 | 炒灶1 |
| 209 | 调料台 | 400\*1050\*800/350，采用优质不锈钢板制作，厚1.0mm | 台 | 1 | 厂制品 | 调料平台 |
| 210 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 1、主材为SUS304/2B不锈钢，饭车内胆、外壳采用1.0mm不锈钢板制作，搁条用1.2mm不锈钢板制作，搁条焊接点要密；  2、蒸饭箱内胆与外壳之间采用优质隔热材料隔热；配备饭盘为1.0mm不锈钢板制作； 3、饭箱装有自动补水装置，饭箱脚为φ45\*3.0mm钢管，外套φ50mm的不锈钢管，12盘； | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 211 | 燃气煲仔炉（带熄火保护） | 6眼，1.采用优质不锈钢板材,台面厚1.2mm;2.炉身背板前板采用1.0mm不锈钢板;3.炉脚采用ø60mm管,外套ø63mm不锈钢管及调节脚，炉头：八角节能炉芯，安全可靠，超静音设计，火力集中，环保炉头设计燃料率高. | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 212 | 燃气低汤灶（带熄火保护） | 单眼，1.采用优质不锈钢板材,台面厚1.2mm;2.炉身背板前板采用1.0mm不锈钢板;3.炉脚采用ø60mm管,外套ø63mm不锈钢管及调节脚，炉头：节能自吸风炉芯，独立带长明火种设置，安全可靠，超静音设计，火力集中，环保炉头设计燃料率高. ▲4.安全：意外熄火2秒内自动切断气源。投标产品具有熄火保护装置的合格检验报告（点火安全时间≤7.5s 、熄火安全时间≤2s）需提供含CMA、CNAS标志的检验检测报告复印件加盖投标人公章； | 台 | 1 | 深圳裕富宝、无锡金达、厨达客 |  |
| 213 | 油网烟罩 | L\*1300\*500，1.采用优质不锈钢板材,罩身厚1.0mm; 2.配不锈钢沥油槽、沥油板 | 平方 | 7.44 | 厂制品 | 油网烟罩 |
| 214 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 1 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **预进/售卖间** | | | | | | |
| 215 | 单槽水池（脚踏龙头） | 600\*600\*800+150，采用SUS304#板；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 216 | 单槽水池） | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 2 | 厂制品 |  |
| 217 | 食品留样柜 | 220L，铜管无氟 | 台 | 1 | 白雪、海尔、美示 | 单门展示柜 |
| 218 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 5 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 219 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 规格：1800\*700\*800mm；1.台面采用厚1.2mm厚优质304不锈钢板制作； 2.围板采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作； 3.下部采用厚1.2mm厚304不锈钢板制作，带推拉门； 4.配数字显示温控器； 5.配优质1.5KW\*2组/220V湿烧发热丝；配玻璃罩；配食物盆。 | 台 | 8 | 金达、光芒、万丰 | 五格保温台 |
| 220 | 双层工作台 | 1800\*700\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 8 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 221 | 紫外线消毒灯 | 40W，灯管：石英高压放电管，紫外线（UV-B）波长：200～290nm；强力杀菌，效率高，时间短；电压/功率：220v/0.03kw | 只 | 4 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | https://timgsa.baidu.com/timg?image&quality=80&size=b9999_10000&sec=1556006554412&di=71c0211d83eb8e9ed9557ffb5bd0dc96&imgtype=0&src=http%3A%2F%2Ffile.youboy.com%2Fa%2F59%2F28%2F87%2F0%2F4381560.JPG |
| **洗消间** | | | | | | |
| 222 | 收残台 | 1500\*700\*800+150，采用优质磨砂贴膜不锈钢板制作；台面：厚度1.2mm； 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 223 | 单槽大水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头1只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 4 | 厂制品 |  |
| 224 | 三槽水池 | 1200\*700\*800+150，采用优质不锈钢板材；台面：厚度1.2mm； 星盆/衬筋：厚度1.0mm；配不锈钢落水,不锈钢高弯冷水龙头3只及配套软管、角阀， 脚通：光亮不锈钢方管，38\*38\*1.0mm；配调节脚 | 台 | 1 | 厂制品 |  |
| 225 | 电热开水器 | 80L，采用PU灌注发泡技术，聚氨酯整体发泡，环保节能，省电高效；整机外壳及内胆均为SUS304不锈钢材质，多箱体结构，时尚美观，新颖豪华；全自动进水、控水、显温，防缺水干烧保护功能。 | 台 | 1 | 金达、厨达客、船牌 | 电热开水器 |
| 226 | 双层工作台 | 1800\*800\*800，台面：采用磨砂贴膜不锈钢板，板厚1.0mm，面板下衬中密度板，板厚≥15mm；下层采用1.0mm不锈钢平板冲孔，立柱为38\*1.2mm不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 台 | 1 | 厂制品 | **脱水工作台** |
| 227 | 双门消毒柜 | 1.规格：1300\*600\*1900；2.采用优质不锈钢板材制作，门板、箱体外板厚0.8mm，箱体内板0.8mm，箱体双层聚酯加厚保温层，内部挂篮加粗型材制作，自动控温。3.具有定时功能。高温热风120℃无死角循环消毒。 4.电压:220V,功率：4.4KW； | 台 | 1 | 深圳裕富宝 无锡金达 厨达客 | 贮藏柜   |  | | --- | |  | |
| 228 | 保洁柜 | 1180\*480\*1800，柜身：采用优质SUS304磨砂 贴膜不锈钢板，板厚1.0mm；柜门采用吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；立柱：Ф51\*1.2mm 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 台 | 3 | 厂制品 |  |
| 229 | 四层货架 | 1200\*500\*1800，材料:采用304-2B优质不锈钢，板厚1.0mm，层板采用不锈钢冲孔折边焊接而成，立柱采用38\*38mm\*1.2mm方管制作，配不锈钢调节脚. | 台 | 1 | 厂制品 | 四层花格货架 |
| 230 | 灭蝇灯 | 40W，铝合金外壳，美观大方；高压电网，双灯管，诱捕更强劲。 功率：40W/220V | 只 | 1 | 名爵尔、亨得利、蝇博士 | 灭蝇灯 |
| **排油烟系统** | | | | | | |
| 231 | 低噪音高压风柜 | 380V/18.5KW，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动； 轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承； 电机：纯铜芯国标电机； 叶轮：按三元流理论设计的机翼形前倾式风轮，厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好； 风机设有检修门，方便日后维护；  其他投标要求参照报价清单第71项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、至蓝 | 23f96481a86fd9c8546bfe04564d7bb |
| 232 | 低噪音高压风柜 | 380V/7.5KW，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动； 轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承； 电机：纯铜芯国标电机； 叶轮：按三元流理论设计的机翼形前倾式风轮，厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好； 风机设有检修门，方便日后维护；   其他投标要求参照报价清单第71项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、至蓝 | 23f96481a86fd9c8546bfe04564d7bb |
| 233 | 低噪音高压风柜 | 380V/5.5KW，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动； 轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承； 电机：纯铜芯国标电机； 叶轮：按三元流理论设计的机翼形前倾式风轮，厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好； 风机设有检修门，方便日后维护； 其他投标要求参照报价清单第71项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、至蓝 | 23f96481a86fd9c8546bfe04564d7bb |
| 234 | 低空油烟净化器 | 30000风量，特点：1、所投油烟净化器为保证净化效率不低于95%，静电集成板需采用双滤芯双极净化长度不低于1050mm，不能采用单滤芯净化。 2、设备机台为模块化组合结构,每个模块有独立的电源控制器，电源控制器全部为数字显示屏。 3、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组件与内部结构隔离开以防止组件周围的污染。 4、通过检修门，可以容易地进入到前过滤器、电离段收集装置和后过滤器。每个检修门都有一联锁装置，门开电断。 技术参数： 其他投标要求参照报价清单第74项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、至蓝 | e556ee6a064c73b99fcf4a1b6cfb69d |
| 235 | 低空油烟净化器 | 18000风量，特点：1、所投油烟净化器为保证净化效率不低于95%，静电集成板需采用双滤芯双极净化长度不低于1050mm，不能采用单滤芯净化。 2、设备机台为模块化组合结构,每个模块有独立的电源控制器，电源控制器全部为数字显示屏。 3、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组件与内部结构隔离开以防止组件周围的污染。 4、通过检修门，可以容易地进入到前过滤器、电离段收集装置和后过滤器。每个检修门都有一联锁装置，门开电断。 技术参数： 其他投标要求参照报价清单第74项 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、至蓝 | e556ee6a064c73b99fcf4a1b6cfb69d |
| 236 | 风柜控制器 | 380V/11KW，采用国内优质品牌电子元件，配304不锈钢箱体 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 风机控制箱 |
| 237 | 风柜控制器 | 380V/7.5KW，采用国内优质品牌电子元件，配304不锈钢箱体 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 风机控制箱 |
| 238 | 风柜控制器 | 380V/5.5KW，采用国内优质品牌电子元件，配304不锈钢箱体 | 台 | 1 | 永嘉、北沃、昱明 | 风机控制箱 |
| 239 | 排烟管道 | 1000\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 米 | 16 | 厂制品 | **管道** |
| 240 | 排烟管道 | 800\*500，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 米 | 28 | 厂制品 | **管道** |
| 241 | 弯头 | 1000\*600，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 4 | 厂制品 | **弯头** |
| 242 | 弯头 | 800\*500，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 6 | 厂制品 | **弯头** |
| 243 | 变径 | 风机、净化器配套，采用优质不锈钢板材，厚1.0mm；管道安装时，管道接口处必须用多来米专用密封脂密封，确保5年内不风化、不漏油。 | 只 | 10 | 厂制品 | 变径2 |
| 244 | 支架、减震 | 风机、净化器配套，国标8#槽钢及国标减震器现场制作 | 组 | 5 | 厂制品 | 59478d6ede4a4a4d737bdb2bea4ad67 |
| **厨房自动灭火装置** | | | | | | |
| 245 | 厨房自动灭火装置 | 1、厨房自动灭火系统系用于灶台着火时进行迅速扑灭，且不会复燃； 2、灭火系统设备应提供连接消防控制中心信号传输端子，且能提供切断燃气阀端子； 3、产品应符合标准：GA498-2012，提供应急管理部消防产品合格评定中心出具的《消防产品认证证书》； 4、产品使用的灭火剂有效期不少于8年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥22个喷嘴（含上喷、侧喷、下喷），提供公安部或应急管理部直属机构出具的《厨房设备灭火装置型式试验报告》并证明本项参数； 5、产品使用的灭火剂毒性为0，7≤PH值≤9，凝固点≤0°C，符合GB/T 13267-1991、GB 17835-2008和GB/T 6682-2008等标准，分别提供公安部或应急管理部直属机构出具的《食用油专用灭火剂全项试验报告》和《食用油专用灭火剂毒性试验报告》； 6、充装灭火剂的药剂瓶应符合GB/T2423.22-2012标准，提供具有CNAS认可的《药剂瓶高低温测试检测报告》；  其他投标要求参照报价清单第83项 | 组 | 1 |  | **c8219aff10607d14fbc4897bbd46488** |
| **初中部厨房杂件** | | | | | | |
| 246 | 炒锅 | ￠530，优质锰钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 247 | 炒锅 | ￠600，优质锰钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 248 | 不锈钢漏勺 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 249 | 网漏 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 250 | 油缸 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 15 |  |  |
| 251 | 漏勺垫 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 252 | 锅架 | 250\*80 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 253 | 锅垫 | ￠300 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 5 |  |  |
| 254 | 炒勺 | 12两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 5 |  |  |
| 255 | 调料托盘 | 500\*350\*45 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 4 |  |  |
| 256 | 调料缸 | ￠160 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 257 | 菜墩(尼龙材质，分色) | ￠450 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 9 |  |  |
| 258 | 菜刀 | 片刀，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 259 | 砍刀 | 1号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 260 | 磨刀石 | 大号 ，细油石制作 | 块 | 4 |  |  |
| 261 | 保鲜盒 | 1号 ，优质环保塑料 | 个 | 20 |  |  |
| 262 | 1/1\*150份数盆 | 500\*300\*150 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 263 | 1/1\*100份数盆 | 500\*300\*100 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 30 |  |  |
| 264 | 1/2\*150份数盆 | 500\*300\*65 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 265 | 大汤勺 | 10两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 266 | 调料勺 | 小号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 15 |  |  |
| 267 | 短汤勺 | 5两 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 15 |  |  |
| 268 | 大汤桶 | ￠600，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 269 | 小号汤桶 | ￠450，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 270 | 中号汤桶 | ￠500，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 271 | 刷锅把 | 优质竹丝制作 | 个 | 30 |  |  |
| 272 | 扫把 | 优质环保聚脂材料 | 把 | 10 |  |  |
| 273 | 拖把 | 纯棉材质，吸水性好 | 把 | 10 |  |  |
| 274 | 剥皮刀 | 优质不锈钢加厚材料 | 把 | 4 |  |  |
| 275 | 塑料筐 | 680\*500\*350，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| 276 | 防裂塑胶水管 | 100米，优质环保聚脂材料 | 米 | 100 |  |  |
| 277 | 锈钢盆 | ￠600 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 15 |  |  |
| 278 | 大盆 | ￠700 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 10 |  |  |
| 279 | 锅铲 | 1号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 6 |  |  |
| 280 | 胡椒粉桶 | 大号 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 12 |  |  |
| 281 | 钢盆 | ￠400 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 6 |  |  |
| 282 | 剪刀 | 大号 ，优质不锈钢加厚材料 | 把 | 10 |  |  |
| 283 | 烧锅挂钩 | 优质不锈钢加厚材料 | 把 | 5 |  |  |
| 284 | 米饭盘 | 600\*400\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 285 | 馒头盘 | 600\*400\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 286 | 木菜墩 | ￠420 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 2 |  |  |
| 287 | 大水勺 | ￠200 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 2 |  |  |
| 288 | 不锈钢托盘 | 600\*400\*48，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 289 | 不锈钢托盘 | 500\*350\*48 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 20 |  |  |
| 290 | 刀盒 | 4孔 ，优质铁木材料，符合环保要求 | 个 | 10 |  |  |
| 291 | 水果刀 | 350mm，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 2 |  |  |
| 292 | 周转箱 | 680\*470\*350 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| 293 | 筷子 | 优质竹木材料，符合环保要求 | 双 | 1200 |  |  |
| 294 | 不锈钢汤碗 | ￠130，优质食品级不锈钢加厚材料 | 只 | 1200 |  |  |
| 295 | 不锈钢餐盘 | 6格/ ，优质食品级不锈钢加厚材料 | 只 | 1200 |  |  |
| 296 | 不锈钢汤勺 | 不锈钢，优质食品级不锈钢加厚材料 | 把 | 1200 |  |  |
| 297 | 菜筐 | 500\*400\*200 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 50 |  |  |
| 298 | 带轮垃圾桶 | 大号 ，优质环保聚脂材料 | 台 | 5 |  |  |
| 299 | 榨水车 | 优质环保聚脂材料 | 台 | 2 |  |  |
| 300 | 防滑地垫 | 优质环保聚脂材料 | 卷 | 3 |  |  |
| 301 | 餐盘回收箱 | 680\*470\*350 ，优质环保聚脂材料 | 个 | 10 |  |  |
| 302 | 留样盒 | 100毫升 ，优质不锈钢加厚材料 | 个 | 60 |  |  |
| 303 | 硅胶屉布 | 550\*350 ，优质环保材料，透气性好 | 块 | 20 |  |  |
| 304 | 电子秤 | 150KG ，达国家计量衡器标准 | 台 | 1 |  |  |
| 305 | 棉麻布 | 棉麻布，易清洗 密度加厚 | 条 | 100 |  |  |
| 306 | 地刮板 | 优质环保聚脂材料 | 个 | 5 |  |  |
| 307 | 钢丝球 | 优质不锈钢丝 | 包 | 2 |  |  |
| 308 | 包厢圆桌带转盘 | ￠2000 ，加厚，钢化，防滑，可承受40KG的踩压 | 张 | 1 |  |  |
| 309 | 餐椅 | 材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 把 | 20 |  |  |
| 310 | 大包厢餐具 | 骨质瓷，皇家镁质瓷 高档镁质瓷须1384度以上二次烧窑制作,耐高温耐碰撞 | 套 | 1 |  |  |
| 311 | 小方桌 | 1000\*1000\*800，材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 张 | 1 |  |  |
| 312 | 备餐柜 | 800\*450\*800，材质：采用E1级密度板，贴木皮，做环保油漆，颜色为红胡桃色，含一个抽屉。板木结合。 | 台 | 1 |  |  |
| 313 | 工作服 | 纯棉材质，质地好 | 套 | 20 |  |  |
| **节能饮水机** | | | | | | |
| 314 | 节能饮水机（饮水平台） | 设备主机尺寸：1510\*400\*1460，，一开四温，开水60L/小时 ，温开水350L/小时。功能特点：1、具备开机自检、缺水保护 报警并停机、停电后自动复位、水箱满水后自动停机等保护功能；2、电源缺相、换相保护，无水及高水压保护等功能；3、具有运行冲洗、定时冲洗、手动清洗等功能；4、“RO反渗透膜”自动冲洗、最大化延长配件的寿命；水质、流量、压力等“在线”监测系统，可即时测量产水水质、流量、压力等；5、具有设备应急供水功能，免除清洗设备运行风险。▲过滤技术：纳滤处理，过滤精度：0.0001um，提供CQC《产品认证证书》及省级以上卫生部门核发的纳滤饮用水设备《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》，复印件加盖投标人公章。 | 台 | 14 | 沁园、峰豪、AO史密斯 | **1655804031368** |

|  |  |
| --- | --- |
| **采购标的 需实现的功能或目标** | **满足采购人的采购需求** |
| **设备质保期要求** | **质保期二年（自交货验收合格之日起计）** |
| **供货期或交货时间、地点** | **时间：合同签订后30日历天内完成全部设备的供货到场，安装、调试、验收合格后交付甲方使用**  **地点：送货到甲方指定地点并安装调试** |
| **售后服务要求** | **按照合同条款执行** |
| **验收标准** | **符合国家及行业标准** |
| **备品备件及耗材等要求** | **符合国家及行业标准** |
| **付款方式** | **全部产品供货并安装、调试、验收合格交付后，单据齐全，甲方支付合同总价的70%；经验收合格交付甲方使用一年后付至审计价的100%（如无需审计付至合同价的100%）；以上付款均无银行利息，一律通过银行结转。** |
| **注：投标人投标时应选择参考品牌,如果选用非参考品牌的，由投标人提供所投品牌优于或相当于参考品牌的佐证材料，如必须说明的技术参数，以及使用的材料清单等，供评标委员会认定；投标人对招标文件有疑义的必须在答疑截止日期前以书面方式向采购人提出，采购人认为合理的，将以招标文件答疑方式告知所有投标人。如在答疑截止日前未提出疑义的视同完全认同招标文件所有条款。** | |

# **第五章评标方法与评标标准**

**一、评标方法与定标原则**

本项目采用 综合评分 法。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，由评标委员会组织通过抽签的方式确定中标候选人的排序。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，本项目选取1名中标候选人。

排名第一的中标候选人放弃中标，或因不可抗力提出不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，本项目直接重新招标，不确定其他投标人为中标人。

#### 二、对投标文件的初审

投标文件初审分为资格审查和符合性审查。

**资格审查**

**开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查。**

审查投标文件中的资格、资信证明文件等，以确定投标人是否具备投标资格。（资格审查需提供的材料详见《资格信誉等证明文件要求》）

**符合性审查**

**评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查。**

依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

明确响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。是否属于重大偏离由评标委员会按照少数服从多数的原则作出结论。认定评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

如果投标文件没有明确响应招标文件的要求，评标委员会将按无效投标处理，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为明确响应的投标。

评标委员会将对确定为明确响应的投标进行进一步审核，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：

1.投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

　　2.大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

　　4.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。

评标委员会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价，修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字，经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；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。

提供相同品牌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按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购，采购人根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的按上述规定处理。

**三、评分标准**

**（1）政府采购政策功能落实**

1、小微型企业价格扣除

（1）本项目对小型和微型企业产品给予10%的扣除价格，用扣除后的价格参与评审。

（2）供应商需按照采购文件的要求提供相应的《企业声明函》。

（3）企业标准请参照《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）文件规定自行填写。

（4）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。

2、残疾人福利单位价格扣除

（1）本项目对残疾人福利性单位视同小型、微型企业，给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（2）残疾人福利单位标准请参照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号），需提供《残疾人福利性单位声明函》，格式自拟。

3、监狱和戒毒企业价格扣除

（1）本项目对监狱和戒毒企业（简称监狱企业）视同小型、微型企业，给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（2）监狱企业参加政府采购活动时，需提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。供应商如不提供上述证明文件，价格将不做相应扣除。

（3）监狱企业标准请参照《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）。

4、残疾人福利单位、监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

5、★符合本采购文件优先采购 “环境标志产品”或“节能产品”的；必须提供“环境标志产品”或“节能产品”证明，否则不予认可。

环境标志产品是指列入财政部、环境保护部最新公布的《环境标志产品政府采购清单》内的产品；节能产品是指列入财政部、国家发改委最新公布的《节能产品政府采购清单》内的产品。鼓励节能及环保政策以投标（响应）主要（核心）产品（品牌）为准。

（2）本项目评分总分值为100分。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分因素 | | 评审标准 |
| **一、价格（30分）** | | | |
| 1 | 价格分 | | 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：  投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×30（该结果四舍五入，保留两位小数） |
| **二、技术部分（42）** | | | |
| 2.1 | 产品功能、性能、配置要求（20分） | | 投标单位所投产品的技术参数符合或优于招标文件要求的，得满分，其技术指标若出现负偏离，每项扣1分，扣完为止；其中主要设备技术参数要求中打▲标志有一项负偏离或不满足的扣2分，扣完为止。(投标人应在偏离表中列明）。 |
| 2.2 | 技术实力、企业资质（22分） | | **1、厨房设备质量保证：**  1）投标人具有所投不锈钢产品的不锈钢板材4种规格（sus304厚度1.0mm、1.2mm、1.5mm、2.0mm）、不锈钢管材4种规格（sus304规格38mm\*38mm、φ38mm、φ25mm、φ51mm）符合《金属材料 拉伸试验 第1部分：室温试验方法》、《金属维氏硬度试验 第1部分：试验方法》、《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、《金属材料弯曲试验方法》、《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬 、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》、《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》，**投标人每提供一份有效的检测报告得0.5分，满分4分。（注：投标文件中提供第三方检测机构出具完整的检测报告复印件加盖制造商公章）；**  2）投标人所投燃气炒炉、燃气大锅灶、燃气蒸饭（菜）箱（柜/车）的设备制造商具有CQC产品认证证书、CQC中国节能认证证书、CQC中国环保认证证书**，有一项得0.5分，最高得4分（注：提供证书复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）**  **2、所投产品制造商企业实力：**  1）投标人所投商用燃气灶、燃气蒸饭（菜）箱（柜/车）、消毒柜、不锈钢水池、不锈钢调理、冷柜的设备制造商具有食品接触产品安全认证CQC证书，**有一项得0.5分，最高得3分（注：提供证书复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）**  2）投标人所投产品五格保温菜台（智能型电保温台柜）通过食品接触产品安全认证且具有符合《家用和类似用途电器的安全 商用电水浴保温器的特殊要求》、《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》要求的第三方检测报告。**符合本要求的得2分，最高得2分，未提供或不符合的不得分；（注：提供有带CNAS或CMA标识有效检测报告的复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）**  3)投标人所投燃气灶具蒸箱、消毒柜、水池、保温台柜、不锈钢车类台柜货架烟罩等设备制造商具有《ISO9001质量管理体系认证证书》、《ISO14001环境管理体系认证证书》、《ISO45001职业健康安全管理体系认证证书》及《燃气燃烧器具安装维修服务认证证书》**有一个得0.5分，满分2分，不符合或缺少的此项不得分；（注：提供证书复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）**  4）投标人所投燃气灶具蒸箱、消毒柜、水池、保温台柜、不锈钢车类台柜货架烟罩等设备制造商具有相关产品责任保险投保证书，保险类型为产品责任险且**累积事故赔偿限额不低于1000万得3分**；保险类型为产品责任险且**累积事故赔偿限额800万的得2分**；保险类型为产品责任险且**累积事故赔偿限额500万的得1分**；保险类型为产品责任险且**累积事故赔偿限额低于300万及无保险的不得分**，**本项最高得3分，如没有不得分（需提供投保包含燃气灶具蒸箱、消毒柜、水池、保温台柜、不锈钢车类台柜货架烟罩的保险保单、保险缴款发票的复印件盖制造商公章，中标后原件核查）；**  5）投标人所投消毒柜的设备制造商具有《消毒产品生产企业卫生许可证》，且具有符合GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级消毒柜要求的大肠杆菌效果效果和消毒柜温度与保持时间测定的检测报告，符合本要求的得2分，最高得2分，未提供或不符合的不得分；**（注：提供证书和带有CNAS或CMA标识有效检测报告的复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）**  6）投标人所投燃气灶具蒸箱、消毒柜、水池、保温台柜、不锈钢车类台柜货架烟罩等设备制造商具有GB/T27922-2011商品售后服务体系认证五星级的**得2分，**具有GB/T27922-2011商品售后服务体系认证三星级的**得1分，缺少或无不得分；本项最高得2分，如没有不得分**；**（注：提供证书复印件加盖制造商公章，中标后原件核查。）** |
| **三、质保承诺（5分）** | | | |
| 3.1 | 质保期承诺、售后服务方案（5分） | | 1. 承诺满足招标文件要求免费保修及上门服务期为2年的**得基本分2分，每增加半年加0.5分，本项最高得3分；**   2、投标人在盐城范围内有售后服务机构的或委托盐城市范围内第三方进行售后的，**得2分**。（须提供营业执照复印件和第三方售后服务公司签订的合同复印件并加盖投标人公章，未提供的不得分） |
| **四、项目实施方案（20分）** | | | |
| 4.1 | 项目实施方案（20分） | 1.技术方案：对本项目目标、内容和范围把握准确，所投设备符合相关标准、指南且合理、完整、可行，并有明确的方案。评委从科学性、先进性、实用性、成熟性、创新性等方面进行评审，**内容完整得基本分为4分，加分区间为0-1分，以0.1分为一个计分单位，未提供本项内容的本项不得分。**  2. 安装、调试、验收方案及质量保证措施：评委从投标人提供方案的科学性、先进性、实用性、成熟性、创新性等方面进行评审，**内容完整得基本分为4分，加分区间为0-1分，以0.1分为一个计分单位，未提供本项内容的本项不得分。**  3. 对人员的培训方案及维护保养计划：**内容完整得基本分为4分，加分区间为0-1分，以0.1分为一个计分单位，未提供本项内容的本项不得分。**  4. 安全文明施工及环境保护措施：**内容完整得基本分为4分，加分区间为0-1分，以0.1分为一个计分单位，未提供本项内容的本项不得分。** | |
| **五、投标人业绩（3分）** | | | |
| 5.1 | 投标人业绩（3分） | 2019年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似项目业绩的**,每提供一份得1分,此项最高得3分。** （以提供的合同复印件加盖投标人公章为准，未提供的不得分） | |

第六章投标文件格式

**投标文件**

**（正或副本）**

**项目编号：**

**项目名称：**

**投标人名称：**

**日 期：**

**评分索引表**

|  |  |
| --- | --- |
| **评分项目** | **在投标文件中的页码位置** |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |

**投标主要文件目录**

1. 资信证明文件要求

二、资格性审查响应对照表

三、符合性检查响应对照表

四、投标函

五、开标一览表

六、报价清单

七、技术参数响应及偏离表

八、商务条款响应及偏离表

九、项目实施方案

十、质保期承诺书

十一、盐城市盐都区政府采购事前信用承诺书

**一、资格信誉等证明文件要求**

**1、实质性资格证明文件目录**

**文件1法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明（复印件）**

**文件2上一年度财务状况报表（复印件，成立不满一年不需提供）**

**文件3依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（清晰可辨的复印件加盖企业公章）**

**文件4具备履行合同所必需的设备和专业技术能力证明材料（原件,格式见附表）**

**文件5参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（原件,格式见附表）**

**文件6 法人授权书（原件,格式见附表）（如有）**

**文件7盐城市盐都区政府采购事前信用承诺书**

**文件8招标文件中规定要求提供的证明材料和投标人认为需要提供的其他材料**

**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明**

我公司郑重声明：我公司具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，为履行本项采购合同我公司具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有：。

主要专业技术能力有：。

供应商名称（公章）：

日期： 年 月 日

### 参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中 没有重大违法记录的书面声明

**声明**

我公司郑重声明：参加本次政府采购活动前 3 年内，我公司在经营活动中没有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。

供应商名称（公章）：

授权代表签字：

日期： 年 月 日

### 法人授权书

本授权书声明：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（供应商名称）授权\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（被授权人姓名）为我方就YDZC- 号项目采购活动的合法代理人，以本公司名义全权处理一切与该项目采购有关的事务。

本授权书于\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日起生效，特此声明。

代理人（被授权人）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

单位名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

授权单位盖章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

单位名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

二、资格性审查响应对照表（格式）

投标人全称（加盖公章）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **资格性审查响应内容** | **是否响应**  **（填是或者否）** | **投标文件中的**  **页码位置** |
| **1** |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |

三、符合性检查响应对照表（格式）

投标人全称（加盖公章）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **符合性检查响应内容** | **是否响应**  **（填是或者否）** | **投标文件中的**  **页码位置** |
| **1** |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 | 招标文件中的其他实质性要求 |  |  |

**四、投标函（格式）**

致： （采购人名称）

根据贵方的号招标文件，正式授权下述签字人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(姓名)代表我方\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人的名称），全权处理本次项目投标的有关事宜。

据此函，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_签字人兹宣布同意如下：

1.按招标文件规定的各项要求，向买方提供所需货物与服务。

2.我们完全理解贵方不一定将合同授予最低报价的投标人。

3.我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

4.我们同意从规定的开标日期起遵循本投标文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。

5.如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标或中标后拒绝签订合同，则按照国家相关法律法规受到相应处罚。

6.同意向贵方提供贵方可能另外要求的与投标有关的任何证据或资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

7.一旦我方中标,我方将根据招标文件的规定，严格履行合同的责任和义务,并保证在招标文件规定的时间完成项目，交付买方验收、使用。

8.与本投标有关的正式通讯地址为：

地址：

邮编：

电话：

传真：

投标人开户行：

账户：

投标人授权代表姓名（签字）：

投标人名称（公章）：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 五、开标一览表

|  |  |
| --- | --- |
| **项目编号** | YDZC 2022-FS 号 |
| **项目名称** |  |
| **项目投标报价：人民币（大写） 元整（￥ 元）** | |
| **是否提供《企业类型声明函》： 是/否 见（ ）页** | |
| **项目负责人：** | |
| **项目实施时间（供期或工期）：** | |

填写说明：

1. 开标一览表不得填报选择性报价，否则将作为无效投标；
2. 开标一览表中报价与投标报价清单中不符时时，以开标一览表为准；

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**六、报价清单（格式）**

投标人全称： （加盖公章）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数** | **单位** | **数量** | **单 价 （元）** | **合 价 （元）** | **投标品牌** |
| **小学部一楼** | | | | | | | |
| **更衣间** | | | | | | | |
| 1 | 9门更衣柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| **主/副食库** | | | | | | | |
| 2 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 3 | 地架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 4 | 平板推车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 辆 | 2 |  |  |  |
| **粗加工间** | | | | | | | |
| 5 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 6 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 7 | 拖把池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 8 | 电热开水器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 9 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 10 | 切菜机 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 11 | 去皮机 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 12 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 13 | 地架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 14 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| **切配/烹饪间** | | | | | | | |
| 15 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 16 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 17 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 10 |  |  |  |
| 18 | 砧板刀具消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 19 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 20 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 21 | 调料台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| 22 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 23 | 油网烟罩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 平方 | 21.71 |  |  |  |
| 24 | 饼盘架车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 辆 | 2 |  |  |  |
| 25 | 四门双温冰箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 26 | 洗地龙头 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 27 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **预进/售卖间** | | | | | | | |
| 28 | 单槽水池（脚踏龙头） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 29 | 食品留样柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 30 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 31 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 32 | 汤桶车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 33 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 34 | 紫外线消毒灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **洗消间** | | | | | | | |
| 35 | 收残台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 36 | 单槽大水池 （配高位去水器及插板式滤渣网） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 37 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 38 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 39 | 双门消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 40 | 保洁柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 41 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 42 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **学生餐厅** | | | | | | | |
| 43 | 四人餐桌 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 275 |  |  |  |
| **小学部二楼** | | | | | | | |
| **烹饪间** | | | | | | | |
| 44 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 45 | 四门双温冰箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 46 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 47 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 48 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 49 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 50 | 调料台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 51 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 52 | 油网烟罩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 平方 | 5.72 |  |  |  |
| 53 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| **预进/售卖间** | | | | | | | |
| 54 | 单槽水池（脚踏龙头） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 55 | 食品留样柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 56 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 57 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 58 | 汤桶车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 59 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 60 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 61 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 62 | 紫外线消毒灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **洗消间** | | | | | | | |
| 63 | 收残台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 64 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 65 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 66 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 67 | 双门消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 68 | 保洁柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 69 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 70 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| **排油烟系统** | | | | | | | |
| 71 | 低噪音高压风柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 72 | 低噪音高压风柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 73 | 低空油烟净化器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 74 | 低空油烟净化器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 75 | 风柜控制器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 76 | 风柜控制器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 77 | 排烟管道 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 50 |  |  |  |
| 78 | 排烟管道 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 80 |  |  |  |
| 79 | 弯头 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 8 |  |  |  |
| 80 | 弯头 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| 81 | 变径 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 6 |  |  |  |
| 82 | 支架、减震 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 组 | 2 |  |  |  |
| **厨房自动灭火装置** | | | | | | | |
| 83 | 厨房自动灭火装置 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 组 | 1 |  |  |  |
| **小学部厨房杂件** | | | | | | | |
| 84 | 炒锅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 85 | 炒锅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 86 | 不锈钢漏勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 87 | 网漏 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 88 | 油缸 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 15 |  |  |  |
| 89 | 漏勺垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 90 | 锅架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 91 | 锅垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 92 | 炒勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 5 |  |  |  |
| 93 | 调料托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 4 |  |  |  |
| 94 | 调料缸 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 95 | 菜墩(尼龙材质，分色) | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 9 |  |  |  |
| 96 | 菜刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 97 | 砍刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 98 | 磨刀石 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 块 | 4 |  |  |  |
| 99 | 保鲜盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 100 | 1/1\*150份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 101 | 1/1\*100份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 102 | 1/2\*150份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 103 | 大汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 104 | 调料勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 15 |  |  |  |
| 105 | 短汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 15 |  |  |  |
| 106 | 大汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 107 | 小号汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 108 | 中号汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 109 | 刷锅把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 110 | 扫把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 111 | 拖把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 112 | 剥皮刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 113 | 塑料筐 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 114 | 防裂塑胶水管 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 100 |  |  |  |
| 115 | 锈钢盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 15 |  |  |  |
| 116 | 大盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 117 | 锅铲 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 6 |  |  |  |
| 118 | 胡椒粉桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 12 |  |  |  |
| 119 | 钢盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 6 |  |  |  |
| 120 | 剪刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 121 | 烧锅挂钩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 5 |  |  |  |
| 122 | 米饭盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 123 | 馒头盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 124 | 木菜墩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 2 |  |  |  |
| 125 | 大水勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 2 |  |  |  |
| 126 | 不锈钢托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 127 | 不锈钢托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 128 | 刀盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 129 | 水果刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 2 |  |  |  |
| 130 | 周转箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 131 | 筷子 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 双 | 1200 |  |  |  |
| 132 | 不锈钢汤碗 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1200 |  |  |  |
| 133 | 不锈钢餐盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1200 |  |  |  |
| 134 | 不锈钢汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 1200 |  |  |  |
| 135 | 菜筐 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 50 |  |  |  |
| 136 | 带轮垃圾桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 137 | 榨水车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 138 | 防滑地垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 卷 | 3 |  |  |  |
| 139 | 餐盘回收箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 140 | 留样盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 141 | 硅胶屉布 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 块 | 20 |  |  |  |
| 142 | 电子秤 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 143 | 棉麻布 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 条 | 100 |  |  |  |
| 144 | 地刮板 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 145 | 钢丝球 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 包 | 2 |  |  |  |
| 146 | 包厢圆桌带转盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 张 | 1 |  |  |  |
| 147 | 餐椅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 20 |  |  |  |
| 148 | 大包厢餐具 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 1 |  |  |  |
| 149 | 小方桌 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 张 | 1 |  |  |  |
| 150 | 备餐柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 151 | 工作服 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 20 |  |  |  |
| **节能饮水机** | | | | | | | |
| 152 | 节能饮水机（饮水平台） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 11 |  |  |  |
| **初中部一楼** | | | | | | | |
| **更衣间** | | | | | | | |
| 153 | 9门更衣柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| **主/副食库** | | | | | | | |
| 154 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 155 | 地架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 156 | 平板推车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 辆 | 2 |  |  |  |
| **冷藏间** | | | | | | | |
| 157 | 四门双温冰箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| **粗加工间** | | | | | | | |
| 158 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 159 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 160 | 拖把池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 161 | 电热开水器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 162 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 163 | 切菜机 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 164 | 去皮机 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 165 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 166 | 地架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 167 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| **切配/烹饪间** | | | | | | | |
| 168 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 169 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 170 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 171 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| 172 | 砧板刀具消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 173 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 174 | 单头双尾炒灶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 175 | 调料台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 176 | 调料台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 177 | 三层餐车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 178 | 油网烟罩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 平方 | 12.35 |  |  |  |
| 179 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **蒸煮间** | | | | | | | |
| 180 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 181 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 182 | 地架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 183 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 184 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 185 | 油网烟罩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 平方 | 7.8 |  |  |  |
| 186 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 2 |  |  |  |
| **预进/售卖间** | | | | | | | |
| 187 | 单槽水池（脚踏龙头） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 188 | 食品留样柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 189 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 190 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| 191 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 6 |  |  |  |
| 192 | 紫外线消毒灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 5 |  |  |  |
| **洗消间** | | | | | | | |
| 193 | 收残台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 194 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 195 | 三槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 196 | 电热开水器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 197 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 198 | 双门消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 199 | 保洁柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 200 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 201 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| **学生餐厅** | | | | | | | |
| 202 | 四人餐桌 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 275 |  |  |  |
| **初中部二楼** | | | | | | | |
| **烹饪间** | | | | | | | |
| 203 | 双槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 204 | 四门双温冰箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 205 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 206 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 207 | 单眼燃气大锅灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 208 | 双头双尾燃气炒灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 209 | 调料台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 210 | 燃气单门蒸饭车（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 211 | 燃气煲仔炉（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 212 | 燃气低汤灶（带熄火保护） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 213 | 油网烟罩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 平方 | 7.44 |  |  |  |
| 214 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| **预进/售卖间** | | | | | | | |
| 215 | 单槽水池（脚踏龙头） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 216 | 单槽水池） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 217 | 食品留样柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 218 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 219 | 五格保温菜台（智能型电保温台柜） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 220 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 8 |  |  |  |
| 221 | 紫外线消毒灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| **洗消间** | | | | | | | |
| 222 | 收残台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 223 | 单槽大水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 4 |  |  |  |
| 224 | 三槽水池 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 225 | 电热开水器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 226 | 双层工作台 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 227 | 双门消毒柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 228 | 保洁柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 3 |  |  |  |
| 229 | 四层货架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 230 | 灭蝇灯 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1 |  |  |  |
| **排油烟系统** | | | | | | | |
| 231 | 低噪音高压风柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 232 | 低噪音高压风柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 233 | 低噪音高压风柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 234 | 低空油烟净化器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 235 | 低空油烟净化器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 236 | 风柜控制器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 237 | 风柜控制器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 238 | 风柜控制器 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 239 | 排烟管道 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 16 |  |  |  |
| 240 | 排烟管道 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 28 |  |  |  |
| 241 | 弯头 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 4 |  |  |  |
| 242 | 弯头 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 6 |  |  |  |
| 243 | 变径 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 10 |  |  |  |
| 244 | 支架、减震 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 组 | 5 |  |  |  |
| **厨房自动灭火装置** | | | | | | | |
| 245 | 厨房自动灭火装置 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 组 | 1 |  |  |  |
| **初中部厨房杂件** | | | | | | | |
| 246 | 炒锅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 247 | 炒锅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 248 | 不锈钢漏勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 249 | 网漏 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 250 | 油缸 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 15 |  |  |  |
| 251 | 漏勺垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 252 | 锅架 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 253 | 锅垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 254 | 炒勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 5 |  |  |  |
| 255 | 调料托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 4 |  |  |  |
| 256 | 调料缸 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 257 | 菜墩(尼龙材质，分色) | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 9 |  |  |  |
| 258 | 菜刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 259 | 砍刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 260 | 磨刀石 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 块 | 4 |  |  |  |
| 261 | 保鲜盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 262 | 1/1\*150份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 263 | 1/1\*100份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 264 | 1/2\*150份数盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 265 | 大汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 266 | 调料勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 15 |  |  |  |
| 267 | 短汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 15 |  |  |  |
| 268 | 大汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 269 | 小号汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 270 | 中号汤桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 271 | 刷锅把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 30 |  |  |  |
| 272 | 扫把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 273 | 拖把 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 274 | 剥皮刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 4 |  |  |  |
| 275 | 塑料筐 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 276 | 防裂塑胶水管 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 米 | 100 |  |  |  |
| 277 | 锈钢盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 15 |  |  |  |
| 278 | 大盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 279 | 锅铲 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 6 |  |  |  |
| 280 | 胡椒粉桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 12 |  |  |  |
| 281 | 钢盆 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 6 |  |  |  |
| 282 | 剪刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 10 |  |  |  |
| 283 | 烧锅挂钩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 5 |  |  |  |
| 284 | 米饭盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 285 | 馒头盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 286 | 木菜墩 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 2 |  |  |  |
| 287 | 大水勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 2 |  |  |  |
| 288 | 不锈钢托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 289 | 不锈钢托盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 20 |  |  |  |
| 290 | 刀盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 291 | 水果刀 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 2 |  |  |  |
| 292 | 周转箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 293 | 筷子 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 双 | 1200 |  |  |  |
| 294 | 不锈钢汤碗 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1200 |  |  |  |
| 295 | 不锈钢餐盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 只 | 1200 |  |  |  |
| 296 | 不锈钢汤勺 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 1200 |  |  |  |
| 297 | 菜筐 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 50 |  |  |  |
| 298 | 带轮垃圾桶 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 5 |  |  |  |
| 299 | 榨水车 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 2 |  |  |  |
| 300 | 防滑地垫 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 卷 | 3 |  |  |  |
| 301 | 餐盘回收箱 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 10 |  |  |  |
| 302 | 留样盒 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 60 |  |  |  |
| 303 | 硅胶屉布 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 块 | 20 |  |  |  |
| 304 | 电子秤 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 305 | 棉麻布 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 条 | 100 |  |  |  |
| 306 | 地刮板 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 个 | 5 |  |  |  |
| 307 | 钢丝球 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 包 | 2 |  |  |  |
| 308 | 包厢圆桌带转盘 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 张 | 1 |  |  |  |
| 309 | 餐椅 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 把 | 20 |  |  |  |
| 310 | 大包厢餐具 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 1 |  |  |  |
| 311 | 小方桌 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 张 | 1 |  |  |  |
| 312 | 备餐柜 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 1 |  |  |  |
| 313 | 工作服 | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 套 | 20 |  |  |  |
| **节能饮水机** | | | | | | | |
| 314 | 节能饮水机（饮水平台） | 该部分完全响应招标文件第四章采购需求中技术参数所有条款 | 台 | 14 |  |  |  |
| 合计 | | **人民币（大写） 元整（￥ 元）** | | | | | |

**法定代表人或授权代表签字：**

注：招标报价采用总承包方式，投标人根据现场实际情况、采购人提供的采购清单、自身实力、结合市场行情报价，此报价应包括为完成招标文件、采购清单中确定的所有内容。投标人应充分考虑为完成上述内容所必须的全部设备并进行相关服务所需的所有费用，即主要包括（但不限于）：设备价格【含全套设备（包括主设备、配套设备、配套软件、配套耗材、附件、配件等）、备品备件、专用工具、技术资料等】、直接和间接成本费、材料损耗费、劳务费、垃圾清运费、包装费、运杂费（含运输费）、装卸费、安装调试费、保修费、保险费、配合费、安装费、测试验收费、检测费、技术（含操作、维护等）培训、运行维护及售后服务费、管理费、税金、利润、风险费、成品保护费、不可预见费及其他一切相关费用等所需的全部费用，凡漏项或少计均视为优惠，采购人不另行增加费用。各类风险和政策性调整等风险已包括在投标报价中，最终结算时除合同约定调整外一律不予调整。

投标报价不得高于预算价。

**附1**

**中小企业声明函（货物）**

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

1.*（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*行业；制造商为*（企业名称）*，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

1. *（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*行业；制造商为*（企业名称）*，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

……

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：

**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。**

**中小企业声明函（工程、服务）**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.*（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*行业；制造商为*（企业名称）*，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

1. *（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*行业；制造商为*（企业名称）*，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

……

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：

**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。**

**附件：2残疾人福利性单位声明函**

**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。

残疾人福利性单位名称（盖章）：

日  期：

七、技术参数响应及偏离表（如有）

投标人全称（加盖公章）：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标要求 | 投标响应 | 超出、符合或偏离 | 原因 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

法定代表人或授权代表签字：

注：1、按照基本技术要求详细填列。

1. 行数不够，可自行添加。
2. 技术偏离表应针对项目需求逐条应答。

八、商务条款响应及偏离表（如有）

投标人全称（加盖公章）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 招标文件要求 | 是否响应 | 投标人的承诺或说明 |
| 质保期 |  |  |  |
| 售后技术服务要求 |  |  |  |
| 交货时间 | 合同签订后 天内 |  |  |
| 交货方式 |  |  |  |
| 交货地点 |  |  |  |
| 付款方式 |  |  |  |
| 投标货币 |  |  |  |
| 备品备件及耗材等要求 |  |  |  |
| 其他 |  |  |  |

法定代表人或授权代表签字：

**九、项目实施方案**

(项目实施方案按评标方法中的要求编制)

十、**质保期承诺书**

致：　　　　　　　　　（采购人名称）：

我单位郑重承诺：如我单位中标，在满足招标文件要求免费保修为 二 年的基础上，再免费延长质保期 年。

投标人（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**十一、**盐都区政府采购事前信用承诺书

为营造我区公开、公平、公正、诚实守信的政府采购交易环境，树立诚信守法的投标人形象，本人代表本单位作出以下承诺：

（一）本单位对所提交的企（事）业单位基本信息、企（事）业负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的真实性负责；

（二）本单位无涉及政府采购活动的违法、违规不良记录，我公司及相关负责人无因存在重大隐患整改不力、发生有重大社会影响生产安全事故或其他严重违法违规行为而被列入失信联合惩戒的不良记录；

  （三）严格依照国家和省、市、区关于政府采购的法律、法规、规章、规范性文件，参加政府采购投标活动；积极履行社会责任，促进廉政建设；

  （四）自我约束、自我管理，守合同、重信用，自觉维护政府采购交易的良好秩序，与参与本次政府采购活动的其他供应商不存在直接控股或管理关系，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、违约毁约等行为；

  （五）自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督；

（六）本单位自愿接受政府采购监督管理机构和有关行政监督部门的依法检查。如发生违法违规或不良失信行为，自愿接受政府采购监督管理机构和有关行政监督部门依法给予的行政处罚（处理），并依法承担相应责任；

  （七）本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

法定代表人签名：

单位名称（盖章）：

年 月 日