

青岛市政府采购

2020 年市北区教育和体育局标准化食堂设备项目

第 2 包

采 购 人：青岛市市北区教育和体育局

代理机构：山东正方建设项目管理有限公司（公章）

项目编号：SBCG2020000040

日 期：2020 年 5 月 31 日



目 录

第一章 招标公告	4
第二章 投标人须知前附表	6
第三章 投标人应当提交的资格证明文件	11
资格证明文件目录	11
第四章 采购需求	12
1. 项目说明	12
2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等）	12
3. 商务条件	59
第五章 评标办法	61
1. 相关要求	61
2. 评分标准	62
第六章 投标人须知	66
1. 招标依据以及原则	66
2. 合格的投标人	66
3. 保密	67
4. 语言文字、计量单位、时间单位、投标有效期以及投标费用	67
5. 踏勘现场	68
6. 询问及答复	68
7. 偏离	68
8. 履约担保	68
9. 采购代理服务费	68
10. 招标文件	68
11. 投标文件的组成	69
12. 投标报价	71
13. 投标文件编制要求	72
14. 投标文件的修改、撤回与撤销	72
15. 投标文件加密、上传	72
16. 投标文件的递交	72
17. 投标保证金	72
18. 质疑	73
19. 投诉	74
20. 其他需补充的内容	75
第七章 开标、资格审查、评标、定标	76
1. 开标程序	76
2. 开标	76
3. 评标委员会	76
4. 资格审查、评标程序	78
5. 资格审查	78
6. 评标	79

7. 澄清有关问题.....	80
8. 定标.....	81
9. 中标公告以及中标通知书.....	81
10. 不合格投标人或投标无效.....	82
11. 废标.....	82
12. 特殊情况处置程序.....	83
13. 违法违规情形.....	83
14. 违规处理.....	84
第八章 纪律要求.....	85
1. 对采购人的纪律要求.....	85
2. 对投标人的纪律要求.....	85
3. 对评标委员会成员的纪律要求.....	85
4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求.....	85
第九章 签订合同、合同主要条款.....	86
1. 签订合同.....	86
2. 追加合同金额.....	86
3. 货物质量与验收.....	86
4. 合同主要条款.....	87
第十章 投标文件格式.....	98

第一章 招标公告

一、招标人：青岛市市北区教育和体育局

地址：市北区明霞路 37 号

联系方式：0532-66751166

采购代理机构：山东正方建设项目管理有限公司

地址：山东省青岛市市北区延安三路 114 号金环大厦二单元 1503 室

联系方式：0532-66995672

二、项目名称：2020 年市北区教育和体育局标准化食堂设备项目

采购项目编号：SBCG2020000040

预算金额与最高限价：本项目预算金额为 4980000.00 元，其中：第一包 1450000.00 元，第二包 1850000.00 元，第三包 1680000.00 元。

本项目最高限价为 4980000.00 元，其中：第一包 1450000.00 元，第二包 1850000.00 元，第三包 1680000.00 元。

投标人资格要求：

- 1、具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织。
- 2、所投产品在第四章技术要求中带“▲”标注的必须是最新发布的政府强制采购范围内的产品。
- 4、招标公告发布之日前三年内无行贿犯罪等重大违法记录。
- 5、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.creditsd.gov.cn）及信用青岛（credit.qingdao.gov.cn）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。
- 6、分包招标的项目，投标人可以选择多个包投标，但只能中 1 个包。
- 7、本项目不接受联合体投标。

三、采购需求：

2020 年市北区教育和体育局标准化食堂设备采购

四、公告媒介：

1. 招标公告在中国青岛政府采购网 (<http://zfcg.qingdao.gov.cn>) 上发布。预算金额在 500 万以上的项目, 同时在中国政府采购网上发布。

2. 招标公告在全国公共资源交易平台 (山东省青岛市) 青岛市公共资源交易电子服务系统 (<http://ggzy.qingdao.gov.cn>) 上发布。

五、获取招标文件:

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

六、公告期限

招标公告发出之日起 5 个工作日。

七、投标文件递交:

投标人应当在投标截止时间前, 通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传投标文件。

八、投标截止时间、开标时间及地点:

投标截止时间、开标时间: 2020-06-23 09:30

开标地点: 青岛市市南区香港中路 19 号公共资源交易中心 第一开标室

九、招标项目联系方式:

联系人 (招标人): 李老师

联系方式: 0532-66751166

联系人 (代理机构): 刘雪

联系方式: 0532-66995672

十、采购项目的名称、数量、简要规格描述或项目基本情况介绍:

参见招标文件。

十一、采购项目需要落实的政府采购政策:

参见招标文件。

第二章 投标人须知前附表

序号	条款名称	编列内容
1	采购人	青岛市市北区教育和体育局
2	采购代理机构	山东正方建设项目管理有限公司
3	项目名称	2020年市北区教育和体育局标准化食堂设备项目
4	分包及中标规定	本项目分为多个包，投标人可以选择多包投标，但投标人最多只能中标0个包。若同一投标人在2个及以上包的投标排名均第一的，按照以下规则确定中标供应商：评标委员会将按照预算金额大小（由大到小）的顺序确定其中标的包组；其他包的定标规则以此类推。
5	资金来源以及资金构成	预算金额为1850000元，其中财政资金为1850000元，其他资金为0元。
6	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
7	投标有效期	自投标截止之日起90个日历天。
8	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织，自行踏勘 <input type="checkbox"/> 组织
9	履约保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要
10	采购代理服务费支付	<input type="checkbox"/> 招标人支付 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人支付 代理费：24350元 <input type="checkbox"/> 无需支付
11	构成招标文件的其他材料	无
12	招标文件的澄清和修改	招标文件的澄清和修改内容详见青岛市政府采购网（ http://zfcg.qingdao.gov.cn ）及全国公共资源交易平台（山东省·青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统（ http://ggzy.qingdao.gov.cn ）本项目招标公告页面，投标人应密切关注上述公告页面的最新澄清信息。澄清和修改一经发布，视为投标人已收到。

13	投标截止时间	详见招标公告。
14	招标文件的质疑	招标公告公告期限届满之日起7个工作日内提出。
15	是否允许递交备选投标方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
16	投标报价的范围	含税全包价。
17	投标报价的次数	本次投标报价为一次不得更改报价，投标人只有一次报价的机会。投标报价（即开标报价）不得有选择性报价和附有条件的报价，且不得高于预算金额或最高限价。
18	投标报价的方式	投标总报价（元）
19	中小企业优惠标准	<p>1. 对小型和微型企业提供小型和微型企业制造的货物，给予小型和微型企业（包括相互之间组成的联合体）产品 <u>10%</u> 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>2. 大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成联合体投标，联合协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同金额 <u>30%</u> 以上的，可给予联合体 <u>3%</u> 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>
20	节能环保产品优先采购优惠标准	采用综合评分法的项目：对节能、环境标志产品加分幅度详见评分标准。
21	进口产品投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
22	样品	<input type="checkbox"/> 不需要 <input checked="" type="checkbox"/> 需要 样品要求如下： <p>1. 样品：招标文件中带“※”标注的货物为投标人开标时应提供的样品。投标人须按照招标文件第四章各包要求提供样品，所投的同品牌同型号产品，只需提供一份样品；招标文件中参数相同，规格不同的产品，若投标人所投为同一品牌，只需提供一份样品；投标人参与多包投标的，也按照本条规定提供样品。</p> <p>第二包样品有：四门冰柜、切菜机、和面机、商用电烤箱、喷雾醒发箱、商用蒸饭箱、带传式（长龙）商用洗碗碟机、食具消毒柜、不锈钢小勺、保温箱、不锈钢快餐盒、不锈钢碗、不锈钢筷子。</p> <p>2. 样品的生产、安装、运输费、保全费等一切费用由投标人自理。</p> <p>3. 送样截止时间：同开标时间。</p>

		<p>4. 送样送达地点：鞍山一路最南端黄金岁月东侧广场。逾期送达或未送达到指定地点的拒绝接收。</p> <p>5. 投标人应按照采购代理机构的要求摆放样品并做好展示，样品不能有投标人的标识及品牌，样品将进行统一编号。</p> <p>6. 若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括电源线等一切辅助设备），届时因投标人自身原因未能演示的，后果自负。</p> <p>7. 宣布评标结果前，投标人不得将样品整理、装箱或者撤离展示区；遇到特殊情况需要对样品进行整理、装箱或者移动样品的，投标人必须书面提出申请，采购代理机构同意后方可移动样品。评标委员会已经确定投标人投标无效或者废标的，投标人签字确认后可以进行样品整理、装箱或者撤离展示区，但不得影响或者损害其他投标人的样品，否则将承担相应的法律责任。</p> <p>8. 宣布评标结果后，对于未中标人提供的样品，应当及时退还或者经未中标人同意后自行处理；对于中标人提供的样品，中标人与采购人、采购代理机构共同清点、检查和密封样品，由中标人送至采购人指定地点进行保管、封存，并作为履约验收的参考。</p> <p>说明：投标人不按上述要求提交样品、不服从现场工作管理的，样品评分项将被扣分或按“0”分处理。</p>
23	投标保证金的交纳	<p>√ 不需要交纳</p> <p>1. 金额：人民币（¥0 元）</p>
24	投标文件编制	<p>投标人使用【青岛市公共资源投标文件制作工具】编制电子投标文件。</p>
25	投标文件签章	<p>在招标文件的第十章投标文件格式的附件中标示的“公章”“印章”处，分别签单位公章、个人印章。操作详见“青岛市公共资源交易电子服务系统> 首页> 下载中心> 系统使用指南> 电子签章操作说明 2019 年 7 月 10 日版”。</p>
26	投标文件加密、上传	<p>通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传时，系统通过投标人当前使用的 CA 数字证书自动加密电子投标文件。</p> <p>电子投标文件上传成功后，系统出具上传凭证，投标人可以下载保存。</p>

27	投标人签到及电子投标文件解密	<p>支持网上远程开标，投标人无需到现场参加开标会。若到现场开标，应携带上传投标文件的 CA 数字证书及可登陆互联网的电脑设备以确保网上开标。开标注意事项详见“青岛市公共资源交易电子服务系统>首页> 下载中心> 系统使用指南>电子投标开标注意事项”</p> <p>1. 投标人在线签到：在投标截止时间前 1 小时内通过 CA 数字证书进行在线签到，未在线签到的投标无效。</p> <p>2. 投标人接到解密提示后，应当在规定时限内通过 CA 数字证书对电子投标文件开始解密。</p>
28	开标时间及开标地点	详见招标公告。
29	评标委员会	评标委员会共5人，其中：采购人代表1人，评审专家4人
30	评标方法	综合评分办法
31	是否授权评标委员会确定中标人	是，评标委员会确定 1 名中标候选人，并按照授权确定 1 名中标人。
32	中标公告	<p>中标结果在青岛市政府采购网及全国公共资源交易平台（山东省 青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统公告，公告期限为 1 个工作日。</p> <p>中标结果公告中，同时对中标供应商是否中小微企业进行公告。</p>
33	其他需补充的内容	
33.1	书面形式的定义	数据电文形式与纸质形式的招标投标活动具有同等法律效力。数据电文形式包括文字的打印或复印件、传真、信函、电传、电报、电子邮件等可以有形表现所载内容的电子文档，青岛市公共资源交易电子服务系统及青岛市政府采购网发布的招标公告、招标文件及发出的澄清、答疑、变更等各类公告。
33.2	相关评标标准认可要求	潜在投标人的资质、业绩、荣誉（获奖）及相关附件须在青岛市公共资源交易电子服务系统上传并公示（上传后将无法删除），制作投标文件时上述材料只能通过系统选取，否则在电子评标时不予认可。
33.3	电子签名	可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。电子签章是电子签名的一种表现形式，利

		用图像处理技术将电子签名操作转化为与纸质文件盖章操作相同的可视效果。
33.4	分包和非主体、非关键性工作	<input type="checkbox"/> 属于单一产品采购项目 <input checked="" type="checkbox"/> 属于非单一产品采购项目 属于非单一产品采购项目，其中挂墙开水器、感应式酒精消毒器为核心产品。
33.5	监督和管理	本次招标投标活动以及相关当事人应当接受财政部门依法实施的监督和公共资源交易综合管理部门的管理。
33.6	关注	潜在投标人须开标前在青岛市政府采购网（ www.ccgp-qingdao.gov.cn ）上注册并关注该项目，否则无法上传电子投标文件。
33.7	其他需补充的内容	无

第三章 投标人应当提交的资格证明文件

资格证明文件目录

序号	证明材料名称	提供形式	备注	必须提交
1	营业执照、登记证书、执业许可证等	电子文档	具有独立承担民事责任能力的企业或组织合法经营权的凭证（如营业执照、登记证书、执业许可证等）	是
2	经审计的财务状况报告	电子文档	上年度经审计的财务状况报告或银行出具的有效期内的资信证明	是
3	缴纳税收和社会保障资金的相关材料	电子文档	缴纳税收和社会保障资金的相关材料	是
4	在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录的承诺	电子文档	在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录的承诺	是
5	政府采购诚信承诺书	电子文档	政府采购诚信承诺书	是
6	保证金缴纳凭证	电子文档	保证金缴纳凭证	否
7	(根据具体项目情况可添加资格证明材料)	电子文档	根据具体项目情况可添加资格证明材料	否

资格证明文件备注：

开标时，必须提交的证明材料未提交或提交不全的视为资格审查不合格。

(1) 缴纳税收的证明材料是指投标人税务登记证（或统一社会信用代码营业执照）和参加政府采购活动前一段时间内缴纳税收的凭据。缴纳社会保障资金的证明材料是指参加政府活动前一段时间内缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单），其他组织和自然人也需要提供缴纳税收的凭据和缴纳社会保险的凭据。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的投标人，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。

(2) 投标人的资格证明材料应当真实、有效、完整，字迹、印章要清晰。

第四章 采购需求

1. 项目说明

1.1 本章内容是根据采购项目的实际需求制定的。

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

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

1.4 进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

政府采购应当采购本国产品。采购人确需招标采购进口产品的，应在招投标活动开始前，按照财政部《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）文件规定办理审核手续，通过财政部门审核后，方可招标采购进口产品，否则采购人不得招标采购进口产品，投标人不得提供直接进口或者委托进口产品（包括已进入中国境内的进口产品）。

采购人或采购代理机构在采购进口产品时不得拒绝国产相同质量产品的制造商或代理商参与投标。

2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等）

详见附录。

采购明细详细内容附件：

青岛杭州路小学厨房设备需求明细

序号	货物名称	规格型号	数量	单位	产品技术参数要求
1	灭蝇灯	壁挂式或悬空吊挂式	5	个	1. 120W/220V，安全卫生，美观大方； 2. 框架采用原生料材质，无毒无异味； 3. 产品须配有电源适配器，电源适配器须具有 CCC 中国国家强制性产品认证证书，开标时提供以上材料原件的彩色扫描件。

2	洗手盆	500X500X800mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：500X500X800mm</p> <p>2. 用料：采用≥ 1.0mm厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带260mm高护边，水池深250mm；</p> <p>3. 每个水池须配有感应水龙头及不锈钢下水口；</p> <p>4. 四条支撑立柱采用≥ 0.8mm厚38mm*38mm不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
3	六开门更衣柜	900*520*2000mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：900*520*2000mm。</p> <p>2. 用料：0.8厚冷轧钢板，六门（上下各三门），柜内可调隔板一层，柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固，门框连接处的前部表面充分焊接，磨平，焊接精细，门内上方带有整理镜，配有门锁。</p>
4	食品安全多功能检测仪	6道	1	台	<p>1. 安卓系统可联网+6道，抑制率显示范围0%~100%，处理器ARM A7 4核处理器，显示方式7英寸液晶触摸屏显示，通道间差$\leq 1.0\%$，检测下限0.1~3.0mg/kg，透射比准确度$\pm 1.5\%$，内置热敏打印机串口5v打印，透射比重复性$\leq 0.5\%$，光源超高光发光二极管，抑制率示值误差$\leq 10\%$，抑制率重复性$\leq 0.5\%$，漂移≤ 0.005Abs/3min；</p> <p>2. 充电器 2A锂电池充电器；</p> <p>3. 产品须具有地市级及以上计量检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>
5	工作台	600X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：600X600X800mm</p> <p>2. 用料：采用304不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板≥ 1.0mm厚，台面及下层板带加强筋38\times25mm不锈钢≥ 1.0mm厚方管，四条立柱为38\times38mm不锈钢≥ 0.8mm厚方管，立柱与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料；</p> <p>4. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>
6	电子台秤	≥ 700 mm*400mm*300mm	1	台	<p>1. 电压220V，供电方式：交流/直流；</p> <p>2. 起称重量：400g，误差值：50-200g，称重范围：0.4-100kg，分度值：20g，适用范围：商用、家用，四角不锈钢秤盘防锈防腐，水平防滑脚垫，内置高精度传感器，可90度折叠运输方便，不锈钢仪表头，LCD高清大屏；</p> <p>3. 规格尺寸：≥ 700mm*400mm*300mm</p>

7	※四门冰柜	容积≥750L	1	台	<p>1. 适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜；</p> <p>2. 制冷范围：-5℃至-18℃，保鲜范围：0℃至5℃，双压缩机；</p> <p>3. 微电脑数显控制系统，整体聚氨酯发泡，内外材质为≥0.5mm厚304不锈钢制作，壁厚≥40mm，具有食品接触产品安全认证证书，内隔网层为Φ6mm烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页；</p> <p>4. 容积≥750L，配备4个不锈钢调节腿或移动脚轮。</p> <p>5. 电压：220V，功率：380W；</p> <p>6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>
8	四层货架	1200X500X1550mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1200X500X1550mm</p> <p>2. 用料：采用304不锈钢板材，隔层板厚≥0.8mm，层板下附≥1.2mm不锈钢受力筋，四根支撑立柱采用≥1.0mm厚38*38mm不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固；</p> <p>3. 横通采用≥1.0mm厚38mm*25mm不锈钢方管，层板承受力≥20KG/m²的平均载荷不变型，焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
9	平板车	900*600*900mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：900*600*900mm</p> <p>2. 采用≥1.5mm厚优质304不锈钢拉丝板，平面板需防滑；</p> <p>3. 三道≥1.2mm不锈钢受力筋，把手采用Φ25mm不锈钢≥1.2mm厚管制作；</p> <p>4. 带两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车。</p>
10	米面架	1200X600X300mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：1200X600X300mm</p> <p>2. 用料：采用≥1.5mm厚50mm*50mm不锈钢304方管加工制作焊接精细，承受≥150KG的平均载荷不变型。</p>
11	双星盆台	1500X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1500X600X800mm；</p> <p>2. 用料：采用≥1.0mm厚304不锈钢板材，池体前面及左右两侧带260mm高护边，水池深250mm，每个水池配有不锈钢下水口；</p> <p>3. 四条支撑立柱采用≥1.0mm厚38mm*38mm不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
12	土豆脱皮机	生产能力： ≥25kg/次	1	台	<p>1. 生产能力：≥25kg/次，带有≥φ40mm排污管，将污水排出；</p> <p>2. 电压：380V，功率：1.5KW，≥1.2mm厚304不锈钢去皮桶，外壳304不锈钢≥1.0mm厚，去皮桶内挂砂牢固均匀；</p> <p>3. 配有4个移动脚轮方便移动机器；</p> <p>4. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>

13	※切菜机	产量：≥300-1000kg/HR	1	台	<p>1.用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状；</p> <p>2.★特性：本机为双刀头型切菜机，每个刀头可独立工作又可同时工作；</p> <p>3.根、茎入（出）料口为优质铝合金材质，其它部分采用 304 不锈钢制造，变频调速简单直接，通过更换刀盘和双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁；</p> <p>4.工艺处理：去毛刺、打磨边缘，能更好的清洁卫生并保证设备的美观性；</p> <p>5.叶菜剖切长度：1—60mm(可调)；</p> <p>6.产量：≥300-1000kg/HR；</p> <p>7.电压：220V~50HZ；功率：2kw；</p> <p>8.★设备须配有安全防护装置；</p> <p>9.产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>
14	工作台	1300X700X800mm	1	台	<p>1.规格尺寸：1300X700X800mm</p> <p>2.用料：304 不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板≥1.2mm 厚，台面及下层板带加强筋 38×25mm 不锈钢≥1.2mm 厚方管，四条立柱为≥1.5mm 厚 38×38mm 不锈钢方管，立柱与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3.配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
15	绞切两用机	尺寸： ≥500x500x700mm	1	台	<p>1.尺寸：≥500x500x770mm；</p> <p>2.电压：220V/380V，功率：0.55kw*2；</p> <p>3.切割厚度：2.5-20mm（不可调节，可换刀）入料口尺寸：150x90mm，产量：≥380KG/h；</p> <p>4.全不锈钢机身、刀具组及梳，经久耐用，刀具无外露，防水防锈，防护罩，带紧急开关；可将鲜肉一次性切丝二次切丁，拆掉一组刀后可一次性切片；机器带脚轮，方便移动。</p>
16	双星水池	1200X600X800mm	2	台	<p>1.规格尺寸：1200X700X800mm</p> <p>2.用料：整体采用≥1.0 mm 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用≥0.8mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固；</p> <p>3.配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>

17	单星宰杀台	1500X700X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1500X700X800mm。</p> <p>2. 用料：整体采用≥ 1.2mm厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带300mm高护边，水池深300mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用≥ 1.2mm厚38mm*38mm不锈钢方管与池体焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
18	工作台	1800X800X800mm	4	台	<p>1. 用料：采用优质304不锈钢板材；工作台台面采用≥ 0.8mm厚不锈钢板，面板下衬不低于25mmE1级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度≥ 0.8mm；</p> <p>2. 层板采用≥ 1.0mm不锈钢板；支架通脚采用$\Phi 50 \times \geq 0.8$mm厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用≥ 1.0mm厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料；</p> <p>5. 规格尺寸：1800X800X800mm。</p>
19	商用电磁灶	$\geq 1150*1100*800$ mm	3	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 1150*1100*800$mm；</p> <p>2. 整体304不锈钢≥ 1.2mm厚材料制作，脚踏式新型8挡位火力调节开关，180°旋转不锈钢水龙头，智能显示屏，无盲区电磁大锅，防误动作开关，电压380V，功率25KW，双滚珠直流轴承风机，风力大散热快，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，一体线盘PBT耐高温外壳耐高温度280-300°；</p> <p>3. 配四个承重可调炉脚调节平衡；</p> <p>4. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。</p>
20	拼台	400X1100X800mm	1	台	<p>1. 用料：采用304不锈钢板材，工作台台面采用≥ 0.8mm厚不锈钢板，面板下衬不低于25mmE1级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度≥ 0.8mm；</p> <p>2. 层板采用≥ 0.8mm厚不锈钢板；支架通脚采用$\Phi 50 \times \geq 0.8$mm厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用≥ 1.0mm厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
21	调料车	12缸	1	个	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板材，整体采用1.5mm厚不锈钢，层面底加强筋，材料为38*25mm厚≥ 1.2mm不锈钢方管；</p> <p>2. 带4个脚轮，两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车；</p> <p>3. 配12个调料缸；</p> <p>4. $\Phi 25 \times \geq 1.2$mm弯管扶手。</p>

22	多功能保温汤锅	80L	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 内外采用 304 不锈钢$\geq 1.0\text{mm}$ 厚材质，内部填充优质发泡材料； 2. 智能控温，自由调节温度（30℃至 110℃）； 3. 自动保温，断电后可持续保温； 4. 智能定时，自动断电； 5. 不粘发热盘； 6. 防烫把手，可挂式桶盖； 7. 功率：12kw 电压 380v。
23	电磁单眼低汤炉	$\geq 650*730*$ (500+700) mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：$\geq 650*730*$ (500+700) mm； 2. 电压 380V 功率 12KW, LED 高清平面微晶显示屏，纯铜高频双绕线盘圈，加热更均匀，发热效率更快，防爆裂、抗冲击、耐高温、耐腐蚀、磁感应强火力大； 3. 整体采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板材制作，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，强劲散热系统散热快，八档位火力调节磁控开关，180° 旋转不锈钢水龙头； 4. 四个可调节承重炉脚。
24	油网烟罩	规格尺寸： 6260*1300*500mm	1	个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接； 2. 隔油网$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3. 配优质防爆灯； 4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护； 5. 电压：220V，防爆灯：100W。 6. 规格尺寸：6260*1300*500mm
25	单星水池	规格尺寸： 700X700X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：700X700X800mm 2. 用料：整体采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用 38mm*38mm*$\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢方管与池体焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
26	※和面机	和面量：50KG/次	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 铜制电机，箱体$\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板材，外壳$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板材； 2. 电压 380V，功率 2.2KW，铜芯电机，和面量：50KG/次，自动回弹式注油口不易漏油； 3. ★凡接触面粉部位均为 304 不锈钢板材。 4. 产品具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，带揭盖自动停机功能，安全系数高； 5. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。

27	压面机	生产能力：350KG/H	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 机身外壳 304 不锈钢拉丝板材，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$，凡接触食品部位均用 304 不锈钢板加工； 2. 功率：2.2KW，电压：380V，生产能力：350KG/H； 3. ★面团输送、折叠和揉压自动连续完成，卫生安全，带安全防护装置； 4. 防水防潮铜制电机； 5. 产品具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图； 6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。
28	打蛋机	容积：20L	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 电压：220V，功率 1.1KW，$\geq 2.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢整体拉伸料桶； 2. 机身铸铁成型，容积：20L； 3. 三种规格搅拌抓手，具有打蛋、拌馅、和面三种搅拌方式； 4. 搅拌桶上方配有安全防护装置（未停机情况下打开防护装置设备立即停止工作），杜绝安全事故发生。
29	饼盘车	12 层	1	辆	<ol style="list-style-type: none"> 1. 车身全部采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢方管焊接制作，每层间距 $\geq 50\text{mm}$； 2. 两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮为尼龙材质。
30	面案工作台	1600X700X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：1600X700X800mm； 2. 用料：304 不锈钢。板材厚度：台面及下层板 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，台面及下层板带加强筋 $38 \times 25\text{mm}$ 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 方管，四条立柱为 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 $38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固； 3. 配四个不锈钢可调节脚调节平衡，台面及下层承重为 $\geq 100\text{KG}$。
31	面粉车	500X500X600mm	1	辆	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：500X500X600mm 2. 采用 304 不锈钢拉丝板，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，边框折成 $25 \times 25\text{mm}$ 方管状； 3. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $25 \times 25\text{mm}$ 不锈钢冷弯成型把手； 4. 配四个脚轮，其中两个脚轮带刹车，脚轮架采用镀锌铁板，脚轮为尼龙材质，带盖。
32	电饼铛	产量：45KG/h	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板材：电饼铛盖、面、腿采用 304 不锈钢板，其余部分为铸铁材质； 2. 上下饼锅采用铝材质； 3. 上下自动控温加热，带漏电保护； 4. 功率：5KW，电压：380V，产量：45KG/h； 5. 上盖配防烫手把手； 6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的全项检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件。

33	※商用电烤箱	≥1270*1080*1700mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微电脑数显控制烘烤系统，带有安全保护装置； 2. 功率：13kw，电压：380V；两层四盘，超温安全保护等； 3. 每层采用≥10根干烧电炉丝加热烘烤，使烘烤更均匀； 4. ★底部带有四个万向脚轮； 5. 生产能力：每层≥45kg/h，三项五线电源线，具有可视窗口、内带照明灯，外壳整体采用≥1.0mm厚不锈钢材料，环保耐高温材料，配四个可移动脚轮； 6. 因操作间门口尺寸限制，烤箱须为可拆分式，设备拆分进入操作间后又可组装为一体，要求组装后安全、牢固、完整； 7. 规格尺寸：≥1270*1080*1700mm； 8. 产品具有电源指示、照明指示、上火温度指示、上火加热指示、设置温度指示、下火温度指示、下火加热指示、烘烤时间指示、蒸汽时间指示及蒸汽开关功能； 9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、全国工业产品生产许可证、具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
34	※喷雾醒发箱	≥520X940X2000mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：≥520X940X2000mm； 2. 整体304不锈钢≥1.0mm厚板材制作，聚氨酯发泡，门带有双层钢化玻璃可视口，微电脑数显控制系统具有电源指示、定时设置、湿度设置、温度设置、照明指示、计时设置、温度显示、湿度显示、醒发指示； 3. 层数：18层不锈钢隔层； 4. ★配有喷雾系统功能，保证醒发食品的湿度； 5. 电压220V，功率800W。
35	※商用蒸饭箱	1100*720*1510mm±50mm	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：1100*720*1510mm±50mm； 2. 设备整体板材采用≥1.0mm厚304不锈钢，双门24层（每门12层），蒸车内含支撑为304圆钢，箱内四周可上蒸汽蒸饭更快，下配万向轮，便于移动；装有不锈钢自动供水功能，304不锈钢水箱，水箱清理方便不藏污渍； 3. 具有蒸汽过压自动释放系统，安全汽压0.02MPa； 4. 加热管采用防爆不锈钢制及阻热式门把手； 5. 箱体整体为环保隔热材料；箱体内部有加强支撑，使整体更坚固； 6. 自带米饭及馒头蒸饭盘各12个； 7. 为保证使用便捷及节约资源，每门每层可根据所蒸不同食品使用需求交替放置≥3款以上不同食品容器且容器放置牢固不掉落，样品演示≥3款不同食品容器交

				<p>替放置牢固功能；</p> <p>8. 功率/电压：24KW/380V；</p> <p>9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的安全检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。</p>	
36	油网烟罩	规格尺寸： 2700*1300*500mm	1	个	<p>1. 整体采用≥ 1.0mm 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网≥ 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压 220V，防爆灯 100W。</p> <p>6. 规格尺寸：2700*1300*500mm</p>
37	油网烟罩	4800*1300*500mm	1	个	<p>1. 整体采用≥ 1.0mm 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网≥ 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压 220V，防爆灯 100W；</p> <p>6. 规格尺寸：4800*1300*500mm</p>
38	紫外线消毒灯	悬挂式	10	个	<p>有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。</p>
39	留样柜	$\geq 590*695*1920$ mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 590*695*1920$mm，冷气 360 度循环，立体保鲜；</p> <p>2. 优质压缩机，高效节能；</p> <p>3. 箱体内外用≥ 0.8mm 厚铁板烤漆板制作，内隔层≥ 4层隔层；</p> <p>4. 容积：300L，可视门，电压：220V，功率：200W。</p>
40	留样盒	容量 550ml	10	个	<p>留样专用，优质不锈钢材料一次性冲压而成，带盖，容量 550ml。</p>

41	工作台	1800X800X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用优质 304 不锈钢拉丝板；工作台台面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$； 2. 层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢管； 3. 面板及层板下用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方管加固； 4. 配四个不锈钢可调节脚调节平衡； 5. 规格尺寸：1800X800X800mm。
42	紫外线杀菌消毒灯	悬挂式	3	个	有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。
43	单星输入台	1100X800X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：1100X800X800mm； 2. 用料：整体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用 1.0mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
44	※带传式（长龙）商用洗碗碟机	洗涤能力：700—1300 碟/小时	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗涤能力：700—1300 碟/小时； 2. 电压：380V，功率：43KW； 3. 加热方式：电加热，三相五线制； 4. 漂洗参数：耗水量 350—400L/H； 5. 具有热回收功能； 6. 进水压力：0.15—0.4mpa； 7. 进水温度：10—60℃； 8. 清洗温度：50—55℃； 9. 漂洗温度：80—85℃； 10. 网带宽度：550mm； 11. 最大清洗高度：420mm； 12. 不锈钢材料厚度：水箱厚度 1.0mm，机架厚度 2.0mm，外罩板 $\geq 1.0\text{mm}$；尺寸：进端箱 $\leq 860\text{mm}$，清洗箱 $\leq 800\text{mm}$，漂洗箱 $\leq 500\text{mm}$，出端箱 ≤ 1040； 13. 出口端无人收取时自动停机； 14. 产品须具有产品安全认证证书（证书内电压及功率须与技术参数要求电压及功率相对应）； 15. 产品须具有地市级及以上产品检验部门出具的检验报告（报告中的输入功率须与产品安全认证证书相对应），出具以上资料原件的彩色扫描件。
45	排气罩	1750X1200X500mm	1	个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢拉丝板材料制作焊接； 2. 隔油网 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3. 配优质防爆灯； 4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护； 5. 电压 220V，防爆灯 100W； 6. 规格尺寸：1750*1200*500mm

46	洁碟台	900X800X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：900X800X800mm</p> <p>2. 用料：304 不锈钢，板材厚度：台面及下层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，台面及下层板带加强筋 $38 \times 25\text{mm}$ 不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚方管，四条立柱为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个可调节不锈钢子弹脚。</p>
47	※食具消毒柜	1460*800*1900mm $\pm 50\text{mm}$	1	台	<p>1. ★容积 1000L，规格尺寸： 1460*800*1900mm $\pm 50\text{mm}$；</p> <p>2. 整体采用 304 不锈钢 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚板材；</p> <p>3. 双门：左右双开门，每门具有微电脑独立控制系统，每门采用热风循环消毒+紫外线臭氧二合一消毒功能，每门装有独立风机；</p> <p>4. 双温：左门或右门箱体温度设置为中温 65°C–85°C（消毒密胺/塑料餐具），右门或左门箱体温度设置为中高温：高温根据消毒餐具（消毒不锈钢餐具）数量分 $125^{\circ}\text{C}/15\text{min}$、$125^{\circ}\text{C}/20\text{min}$、$125^{\circ}\text{C}/30\text{min}$ 三个消毒时间段，中温为 65°C–85°C（消毒密胺/塑料餐具）；</p> <p>5. 设备具有语音功能，各项消毒功能语音提示，具有餐具消毒显示功能，消毒无死角，具有自选模式、风机运转指示、风机延时指示、温度显示、剩余时间显示、故障显示、紫外线臭氧时间（浓度）调节指示、紫外线独立工作指示、餐具保温功能指示，保障操作安全系数，可设定餐具保温功能，消毒完成可自动进入保温功能；聚氨酯保温发泡层；</p> <p>6. 电压 220V，功率 4200W；</p> <p>7. 产品须具有消毒产品生产企业卫生许可证、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，出具资料完整原件的彩色扫描件；</p> <p>8. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整的检测报告原件的彩色扫描件；</p> <p>9. 配不锈钢调节腿 4 个，每个腿内配有嵌入式移动脚轮方便移动设备，设备位置固定后将调节腿逆时针旋转至与地面接触牢固支撑以防移动，设备需要移动时调节腿顺时针方向旋转脱离地面由脚轮支撑方便移动。</p>
48	●挂墙开水器	尺寸： $\geq 310 \times 205 \times 65\text{mm}$	1	台	<p>电压 220V，加热功率 6000W，控制方式：微电脑式，电线截面要求：4 平方 mm，尺寸：$\geq 310 \times 205 \times 65\text{mm}$，即开即用、变频调温、全身防水、智能防电。</p>
49	刀具消毒柜	可放置 5-10 刀具	1	台	<p>1. 紫外线消毒杀菌，电源：220V，功率：10W，空间内置刀具挂架，可放置 5-10 刀具；</p> <p>2. 材料：304 不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚板材。</p>

50	地面烘干机	风速每秒 19.8/s	1	台	1. 电压 220V, 功率 1000W 纯铜电机。推拉移动式, 采用高压聚乙烯滚塑而成外壳, 耐用易清洗; 2. 出风口可承重 300 斤 (含) 以上, 抗暴、抗震、抗压、耐磨; 3. 三档调速, 有效风力可吹 20 米 (含) 以上远, 风速每秒 19.8/s。
51	两层餐车	规格尺寸: 900*600*900mm	1	辆	1. 采用 304 不锈钢拉丝板, 厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 层面底加强筋, 材料为 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 38*25mm 不锈钢方管; 3. 两个定向轮, 两个转向轮, 后转向轮带刹车; 4. 扶手 $\Phi 25 \times \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢弯管; 5. 规格尺寸: 900*600*900mm
52	不锈钢菜墩架	4 格	2	台	1. 采用 ≥ 1.2 厚 304 不锈钢制作, 4 层隔层, 隔层板厚 $\geq 1.2\text{mm}$, 三根支撑腿采用 38*38*1.5mm 不锈钢方管; 2. 横通采用 38mm*25mm 不锈钢 1.2mm 方管, 支撑腿配有不锈钢可调性子弹脚, 隔层板承受 $\geq 30\text{KG}$ 的载荷不变型, 可放置 $\Phi 400\text{mm}-450\text{mm}$ 菜墩。
53	保温餐台	$\geq 1490*680*780\text{mm}$	1	台	1. 整体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢 304 板材, 下层隔板为冲孔; 2. 规格尺寸 $\geq 1490*680*780\text{mm}$ 。电加热保温, 电压 220V, 功率 1.5KW, 配有自动控温控制系统及电源指示与工作指示, 四根支撑立柱为 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 38*38mm 不锈钢方管, 带四个不锈钢调节腿。
54	四人餐桌椅	$\geq 1200*600*770\text{mm}$	15	个	1. 餐桌台面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板材制作。 2. 规格 $\geq 1200*600*770\text{mm}$; 3. ★台面为一次性冲压台面, 无焊接点; 4. 台面四个角为半圆弧形, 下衬防火板, 四根主支腿为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管, 下横支管为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢管, 主支腿间支管为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢管, 配有 $\Phi 300\text{mm}$ 不锈钢圆形椅面 4 个及椅面配有防凉套垫, 椅子可收纳到桌面以下, 便于卫生清洁; 5. 座椅支管为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢管。
55	厨师刀	刃长 $\geq 160\text{mm}$	6	把	手感舒适, 持久耐用, 刃长 $\geq 160\text{mm}$ 。
56	面点刀	规格: 160mm*120mm	5	把	手感舒适, 持久耐用, 带有刻度, 规格: 160mm*120mm。
57	长把水勺	手柄长度 $\geq 350\text{mm}$	5	把	勺头 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成, 手柄长度 $\geq 350\text{mm}$, 手柄与勺头焊接牢固。
58	长把漏勺	手柄长度 $\geq 350\text{mm}$	3	把	勺头 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 $\Phi \geq 320\text{mm}$, 手柄长度 $\geq 350\text{mm}$, 手柄与勺头焊接牢固。
59	擀面杖	长度 $\geq 400\text{mm}$	3	把	不易发霉、耐用。

60	擀面杖	长度 \geq 300mm	2	把	不易发霉、耐用。
61	打饭勺	中号	10	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
62	打饭勺	小号	5	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
63	不锈钢筷子	长度 240mm	20	双	1. 食品级不锈钢材质制作，中空设计，长度 240mm； 2. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
64	打皮刀	不锈钢	5	把	整体采用 304 食品级不锈钢制作。
65	木擦成	28 号	5	把	木质，28 号。
66	木擦成	36 号	3	把	木质，36 号。
67	定制炒菜铲	把长 1200mm	5	把	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成，把长 1200mm。
68	夹子	长度 \geq 200mm	9	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，长度 \geq 200mm。
69	打蛋器	手拿	5	个	304 不锈钢材料制作。
70	水喷壶	塑料	5	个	塑料材料
71	刮水板	把长 150mm	5	个	环保塑料材质，把长 150mm，刮板长 300mm。
72	垃圾桶	78L/灰色	5	个	塑料材料，带盖
73	底盘轮	五个脚轮	5	个	塑料材料，四个脚轮。配垃圾桶使用。
74	刷子	竹制	5	个	竹子材料制作。
75	大水瓢	手柄长度 \geq 190mm	5	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
76	短把漏勺	手柄长度 \geq 190mm	5	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 ϕ \geq 320mm，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
77	漏油缸	规格尺寸： ϕ \geq 220mm	5	个	\geq 1.2mm 厚 304 不锈钢制作焊接而成，规格尺寸： ϕ \geq 220mm。
78	蓝色菜筐	62*42*36cm	5	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作
79	白色菜筐	62*42*36cm	5	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作
80	红色菜筐	62*42*36cm	5	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作
81	黄色菜筐	62*42*36cm	5	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作
82	带盖盒子	450*380*260mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 450*380*260mm。

83	白塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 600*400*230mm。
84	黄塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 600*400*230mm。
85	蓝塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 600*400*230mm。
86	塑料菜墩	大圆绿色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
87	塑料菜墩	大圆红色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
88	塑料菜墩	大圆蓝色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
89	铝烤盘	400*600*50mm	5	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚铝制材料一次性冲压而成。
90	不锈钢盘	400*600*50mm	5	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 50mm。
91	漏眼盘	400*600*50mm	5	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 50mm。
92	打餐盘	400*600*50mm	5	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 10mm。
93	菜盆	$\Phi 65\text{cm}$	2	个	1. $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成； 2. ★所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
94	菜盆	$\Phi 55\text{cm}$	3	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
95	菜盆	$\Phi 50\text{cm}$	3	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
96	菜盆	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
97	菜盆	$\Phi 35\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
98	汤桶	$\Phi 50\text{cm}$	2	个	1、 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。 2、 ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
99	汤桶	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。
100	汤桶	$\Phi 30\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。

青岛洛阳路第一小学食堂设备需求明细

序号	产品名称	规格型号	数量	单位	产品技术参数要求
1	洗手盆	500X500X800mm	2	台	1. 规格尺寸：500X500X800mm； 2. 用料：采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带260mm高护边，水池深250mm； 3. 每个水池须配有感应水龙头及不锈钢下水口； 4. 四条支撑立柱采用 ≥ 0.8 mm厚38mm*38mm不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
2	六开门更衣柜	900*520*2000mm	2	台	1. 规格尺寸：900*520*2000mm。 2. 用料：0.8厚冷轧钢板，六门（上下各三门），柜内可调搁板一层，柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固，门框连接处的前部表面充分焊接，磨平，焊接精细，门内上方带有整理镜，配有门锁。
3	灭蝇灯	壁挂式或悬空吊挂式	4	个	1. 功率120W电压220V，安全卫生，美观大方； 2. 框架采用原素材质，无毒无异味； 3. 产品须配有电源适配器，电源适配器须具有CCC中国国家强制性产品认证证书，开标时提供原件的彩色扫描件。
4	食品安全多功能检测仪	安卓系统可联网+6道	1	台	1. 安卓系统可联网+6道，抑制率显示范围0%~100%，处理器ARM A7 4核处理器，抑制率显示范围0%~100%，显示方式7英寸液晶触摸屏显示，透射比准确度 $\pm 1.5\%$ ，内置打印机串口5v打印，透射比重复性 $\leq 0.5\%$ ，光源超高亮发光二极管，抑制率示值误差 $\leq 10\%$ ，抑制率重复性 $\leq 0.5\%$ ，漂移 ≤ 0.005 Abs/3min； 2. 充电器2A锂电池充电器； 3. 产品须具有地市级及以上计量检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。
5	电子台秤	≥ 700 mm*400mm*300mm	1	台	1. 电压220V，供电方式：交流/直流； 2. 起称重量：400g，误差值：50-200g，称重范围：0.4-100kg，分度值：20g，适用范围：商用、家用，四角不锈钢秤盘防锈防腐，水平防滑脚垫，内置高精密度传感器，可90度折叠运输方便，不锈钢仪表头，LCD高清大屏；

					3. 规格尺寸： $\geq 700\text{mm} \times 400\text{mm} \times 300\text{mm}$ 。
6	工作台	600X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：600X600X800mm</p> <p>2. 用料：采用 304 不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板$\geq 1.0\text{mm}$ 厚，台面及下层板带加强筋 $38 \times 25\text{mm}$ 不锈钢$\geq 1.0\text{mm}$ 厚方管，四条立柱为$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 $38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，立柱与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
7	四门冰柜	容积 $\geq 750\text{L}$	2	台	<p>1. 适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。</p> <p>2. 制冷范围：-5°C至-18°C，保鲜范围：0°C至5°C，双压缩机；</p> <p>3. 微电脑数显控制系统，整体聚氨酯发泡，内外材质为$\geq 0.5\text{mm}$ 厚 304 不锈钢制作，壁厚$\geq 40\text{mm}$，具有食品接触产品安全认证证书，内隔网层为 $\Phi 6\text{mm}$ 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页；</p> <p>4. 容积$\geq 750\text{L}$，配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮；</p> <p>5. 电压：220V，功率：380W；</p> <p>6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
8	四层货架	1200X500X1550mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：1200X500X1550mm；</p> <p>2. 用料：采用 304 不锈钢板材，隔层板厚$\geq 0.8\text{mm}$，层板下附$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢受力筋，四根支撑立柱采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 38×38 不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固；</p> <p>3. 横通采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $38\text{mm} \times 25\text{mm}$ 不锈钢方管，层板承受力$\geq 20\text{KG}/\text{m}^2$ 的平均载荷不变型，焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
9	米面架	1200X600X300mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1200X600X300mm；</p> <p>2. 用料：采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚 $50\text{mm} \times 50\text{mm}$ 不锈钢 304 方管加工制作焊接精细，承受$\geq 150\text{KG}$ 的平均载荷不变型。</p>
10	四层货架	1000X500X1550mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1000X500X1550mm</p> <p>2. 用料：采用 304 不锈钢板材，隔层板厚</p>

					<p>≥0.8mm, 层板下附≥1.2mm 不锈钢受力筋, 四根支撑立柱采用≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢方管, 立柱与层板焊接牢固;</p> <p>3. 横通采用≥1.0mm 厚 38mm*25mm 不锈钢方管, 层板承受力≥20KG/m²的平均载荷不变型, 焊接牢固, 配有四个调节脚调节平衡, 调节脚外包不锈钢材料。</p>
11	三星水池	1800X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸: 1800X600X800mm;</p> <p>2. 用料: 采用≥1.0 mm 厚 304 不锈钢板材, 池体前面及左右两侧带 260mm 高护边, 水池深 250mm, 每个水池配有不锈钢下水口;</p> <p>3. 四条支撑立柱采用≥1.0mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管, 立柱与池体焊接牢固, 配有四个调节脚调节平衡, 调节脚外包不锈钢材料。</p>
12	土豆脱皮机	生产能力: ≥25kg/次	1	台	<p>1. 生产能力: ≥25kg/次, 带有≥φ40mm 排污管, 将污水排出;</p> <p>2. 电压: 380V, 功率: 1.5KW, ≥1.2mm 厚 304 不锈钢去皮桶, 外壳 304 不锈钢 ≥1.0mm 厚, 去皮桶内挂砂牢固均匀; ;</p> <p>3. 配有 4 个移动脚轮方便移动机器;</p> <p>4. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告, 出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
13	切菜机	产量: ≥300- 1000kg/HR	1	台	<p>1. 用途: 将根茎类蔬菜: 马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜: 芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状;</p> <p>2. ★特性: 双刀头型切菜机, 每个刀头可独立工作又可同时工作;</p> <p>3. 根、茎入(出)料口为优质铝合金材质, 其它部分采用 304 不锈钢制造, 变频调速简单直接, 通过更换刀盘和双变频调节输送带与斩刀速度, 可切出各种规格的片、丝、丁;</p> <p>4. 工艺处理: 去毛刺、打磨边缘, 能更好的清理卫生并保证设备的美观性;</p> <p>5. 叶菜剖切长度: 1-60mm(可调)</p> <p>6. 产量: ≥300-1000kg/HR;</p> <p>7. 电压: 220V~50HZ; 功率: 2kw;</p> <p>8. ★设备须配有安全防护装置;</p> <p>9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具</p>

					的检测报告, 出具完整报告原件的彩色扫描件。
14	工作台	1450X700X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸: 1450X700X800mm;</p> <p>2. 用料: 304 不锈钢板材, 板材厚度: 台面及下层板≥ 1.0mm 厚, 台面及下层板带加强筋 38\times25mm 不锈钢≥ 1.2mm 厚方管, 四条立柱为≥ 1.0mm 厚 38\times38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固;</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡, 调节脚外包不锈钢材料。</p>
15	绞切两用机	$\geq 500 \times 500 \times 700$ mm	1	台	<p>1. 尺寸: $\geq 500 \times 500 \times 700$mm;</p> <p>2. 电压: 220V/380V, 功率: 0.55kw*2;</p> <p>3. 切割厚度: 2.5-20mm (不可调节, 可换刀) 入料口尺寸: 150x90mm, 产量: ≥ 380KG/h;</p> <p>4. 全不锈钢机身、刀具组及梳, 经久耐用, 刀具无外露, 防水防锈, 防护罩, 带紧急开关; 可将鲜肉一次性切丝二次切丁, 拆掉一组刀后可一次性切片; 机器带脚轮, 方便移动。</p>
16	双星盆台	规格尺寸: 1500X600X800mm	2	台	<p>1. 规格尺寸: 1500X600X800mm</p> <p>2. 用料: 整体采用≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢材料, 池体前面及左右两侧带 260mm 高护边, 水池深 250mm, 每个水池配有不锈钢下水口, 四条支撑立柱采用≥ 0.8mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固;</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡, 调节脚外包不锈钢材料。</p>

17	储物柜	1200X500X1800mm	3	台	<p>1. 规格尺寸：1200X500X1800mm</p> <p>2. 用料：304 不锈钢板柜外壳≥ 1.0mm，门采用≥ 0.8mm 厚 304 不锈钢板加工而成，推拉门，门轨道为一次冲压而成，中层为≥ 1.0mm 厚不锈钢层板。</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
18	双星水池	1200X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1200X600X800mm</p> <p>2. 用料：整体采用≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用≥ 0.8mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
19	工作台	1800X800X800mm	1	台	<p>1. 用料：采用优质 304 不锈钢板材；工作台台面采用≥ 1.0mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级中密度纤维板并下覆不锈钢板厚度≥ 1.0mm；</p> <p>2. 层板采用≥ 1.0mm 不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 1.0$mm 厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用≥ 1.0mm 厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料；</p> <p>5. 规格尺寸：1800X800X800mm。</p>
20	商用电磁灶	$\geq 1200 \times 1200 \times 800$ mm	3	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 1200 \times 1200 \times 800$mm；</p> <p>2. 整体 304 不锈钢$\geq 1.2$mm 厚材料制作，脚拨式新型 8 挡位火力调节开关，180° 旋转不锈钢水龙头，智能显示屏，无盲区电磁大锅，防误动作开关，电压 380V，功率 25KW，双滚珠直流轴承风机，风力大散热快，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，一体线盘 PBT 耐高温外壳耐高温度 280-300° ；</p> <p>3. 配四个承重可调炉脚调节平衡；</p> <p>4. 产品具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>

21	拼台	400X1100X800mm	2	台	<p>规格尺寸：400X1100X800mm</p> <p>1. 用料：采用 304 不锈钢板材，工作台台面采用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2. 层板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
22	油网烟罩	2800*1300*500mm	1	个	<p>1. 整体采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压 220V，防爆灯 100W；</p> <p>6、规格尺寸：2800*1300*500mm</p>
23	电磁单眼低汤炉	$\geq 650 \times 730 \times (500+700)$ mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 650 \times 730 \times (500+700)$ mm；</p> <p>2. 电压 380V 功率 12KW, LED 高清平面微晶显示屏，纯铜高频双绕线盘圈，加热更均匀，发热效率更快，防爆裂、抗冲击、耐高温、耐腐蚀、磁感应强火力大；</p> <p>3. 整体采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304 不锈钢板材制作，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，强劲散热系统散热快，八档位火力调节磁控开关，180° 旋转不锈钢水龙头；</p> <p>4. 四个可调节承重炉脚。</p>
24	油网烟罩	4210X1300X500mm	2	个	<p>1. 整体采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压：220V，防爆灯：100W；</p> <p>6、规格尺寸：4210*1300*500mm</p>
25	单星水池	700X700X800mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：700X700X800mm</p> <p>2. 用料：整体采用≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢</p>

					下水口，四条支撑立柱采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 $38\text{mm}\times 38\text{mm}$ 不锈钢方管与池体焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
26	和面机	和面量：50KG/次	1	台	1. 铜制电机，箱体 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板材，外壳 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板材； 2. 电压380V，功率2.2KW，铜芯电机，和面量：50KG/次，自动回弹式注油口不易漏油； 3. ★凡接触面粉部位均为304不锈钢板材。 4. 产品具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，带揭盖自动停机功能，安全系数高。 5. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。
27	压面机	生产能力： 350KG/H	1	台	1. 机身外壳304不锈钢拉丝板材，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，凡接触食品部位均用304不锈钢板加工； 2. 功率：2.2KW，电压：380V，生产能力：350KG/H； 3. ★面团输送、折叠和揉压自动连续完成，卫生安全，带安全防护装置； 4. 防水防潮铜制电机； 5. 产品具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图； 6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。
28	打蛋机	容积：20L	1	台	1. 电压：220V，功率1.1KW， $\geq 2.0\text{mm}$ 厚304不锈钢整体拉伸料桶； 2. 机身是铸铁成型，容积：20L； 3. 三种规格搅拌抓手，具有打蛋、拌馅、和面三种搅拌方式； 4. 搅拌桶上方配有安全防护装置（未停机情况下打开防护装置设备立即停止工作），杜绝安全事故发生。

29	喷雾醒发箱	≥520X940X2000mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：≥520X940X2000mm 整体 304 不锈钢≥1.0mm 厚板材制作，聚氨酯发泡，门带有双层钢化玻璃可视口，微电脑数显控制系统具有电源指示、定时设置、湿度设置、温度设置、照明指示、计时设置、温度显示、湿度显示、醒发指示； 层数：18 层不锈钢隔层； ★配有喷雾系统功能，保证醒发食品的湿度； 电压 220V，功率 800W。
30	面案工作台	1600X700X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：1600X800X800mm 用料：304 不锈钢。板材厚度：台面及下层板≥1.5mm 厚，台面及下层板带加强筋 38×25mm 不锈钢≥1.5mm 厚方管，四条立柱为≥1.5mm 厚 38×38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固； 配四个不锈钢可调节脚调节平衡，台面及下层承重为≥100KG。
31	面粉车	500X500X600mm	1	辆	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：500X500X600mm 采用 304 不锈钢拉丝板，层板≥1.2mm 厚不锈钢板，边框折成 25*25mm 方管状； 采用≥1.0mm 厚 25*25mm 不锈钢冷弯成型把手； 配四个脚轮，其中两个脚轮带刹车，脚轮架采用镀锌铁板，脚轮为尼龙材质，带盖。
32	工作台	1300X700X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 用料：采用优质 304 不锈钢板材；工作台台面采用≥1.0mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度≥1.0mm； 层板采用≥1.0mm 不锈钢板；支架通脚采用 Φ50×≥1.0mm 厚不锈钢管； 面板及层板下用≥1.0mm 厚不锈钢方管加固； 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料； 规格尺寸：1300X700X800mm。
33	饼盘车	12 层	1	辆	<ol style="list-style-type: none"> 车身全部采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢方管焊接制作，每层间距≥50mm； 两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮为尼龙材质。

34	电饼铛	产量：45KG/h	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板材：电饼铛盖、面、腿采用 304 不锈钢板，其余部分为铸铁材质； 2. 上下饼锅采用铝材质； 3. 上下自动控温加热，带漏电保护； 4. 功率：5KW，电压：380V，产量：45KG/h； 5. 上盖配防烫手把手； 6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告原件的彩色扫描件。
35	商用电烤箱	$\geq 1270*1080*1700$ mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微电脑数显控制烘烤系统，带有安全保护装置； 2. 功率：13kw，电压：380V；两层四盘，超温安全保护等； 3. 每层采用≥ 10根干烧电炉丝加热烘烤，使烘烤更均匀； 4. ★底部带有四个万向脚轮，移动方便； 5. 生产能力：每层≥ 45kg/h，三项五线电源线，具有可视窗口、内带照明灯，外壳整体采用≥ 1.0mm厚不锈钢材料，环保耐高温材料，配四个可移动脚轮； 6. 因操作间门口尺寸限制，烤箱须为可拆分式，设备拆分进入操作间后又可组装为一体，要求组装后安全、牢固、完整； 7. 规格尺寸：$\geq 1270*1080*1700$mm； 8. 产品具有电源指示、照明指示、上火温度指示、上火加热指示、设置温度指示、下火温度指示、下火加热指示、烘烤时间指示、蒸汽时间指示及蒸汽开关功能； 9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的安全检测报告、具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
36	商用蒸饭箱	$1100*720*1510$ mm ± 50 mm	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：$1100*720*1510$mm± 50mm； 2. 设备整体板材采用≥ 1.0mm厚 304 不锈钢，双门 24 层（每门 12 层），蒸车内含支撑为 304 圆钢，箱内四周可上蒸汽蒸饭更快，下配万向轮，便于移动；装有不锈钢自动供水功能，304 不锈钢水箱，水箱清理方便不藏污渍； 3. 具有蒸汽过压自动释放系统，安全汽压 0.02MPa； 4. 加热管采用防爆不锈钢制及阻热式门把手； 5. 箱体整体为环

					<p>保隔热材料；箱体内部有加强支撑，使整体更坚固；</p> <p>6. 自带米饭及馒头蒸饭盘各 12 个；</p> <p>7. 为保证使用便捷及节约资源，每门每层可根据所蒸不同食品使用需求交替放置 ≥ 3 款以上不同食品容器且容器放置牢固不掉落，样品演示 ≥ 3 款不同食品容器交替放置牢固功能；</p> <p>8. 功率/电压：24KW/380V；</p> <p>9. 产品须具有地市级及以上产品检验部门出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。</p>
37	留样柜	$\geq 590*695*1920$ m	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 590*695*1920$mm, 冷气 360 度循环，立体保鲜；</p> <p>2. 优质压缩机，高效节能；</p> <p>3. 箱体内外用 ≥ 0.8mm 厚铁板烤漆板制作，内隔层 ≥ 4 层隔层；</p> <p>4. 容积：300L，可视门，带锁，电压：220V，功率：200W。</p>
38	留样盒	容量 550ml	10	个	留样专用优质不锈钢材料一次性冲压而成，带盖，容量 550ml。
39	紫外线消毒灯	悬挂式	10	个	有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。
40	工作台	1800X800X800mm	1	台	<p>1. 用料：采用优质 304 不锈钢板材；工作台台面采用 ≥ 1.0mm 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度 ≥ 1.0mm；</p> <p>2. 层板采用 ≥ 1.0mm 不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 1.0$mm 厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用 ≥ 1.0mm 厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料；</p> <p>5. 规格尺寸：1800X800X800mm。</p>
41	紫外线杀菌消毒灯	悬挂式	3	个	有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。
42	两层餐车	900*600*900mm	2	辆	<p>规格尺寸：900*600*900mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢拉丝板，厚 ≥ 1.2mm；</p> <p>2. 层面底加强筋，材料为 ≥ 1.2mm 厚 38*25mm 不锈钢方管；</p>

					<p>3. 两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车；</p> <p>4. 扶手 $\Phi 25 \times \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢弯管。</p>
43	保温箱	698*537*372mm	5	个	<p>1. 规格尺寸：698*537*372mm, EPP 材质，带盖；</p> <p>2. ★箱体内可摆放 ≥ 22 个不锈钢五格带盖餐盒（餐盒平放），提供样品演示餐盒的摆放功能。</p>
44	不锈钢快餐盒	五格	300	个	<p>1. 五格带盖，食品级 $\geq 0.5\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次性冲压而成；</p> <p>2. 不锈钢餐盒与餐盒保温箱配套使用，提供样品演示餐盒在保温箱内摆放功能；</p> <p>3. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。</p>
45	不锈钢碗	$\Phi 11.5\text{cm}$	300	个	<p>1. 食品级 $\geq 0.5\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材质，双层隔热；</p> <p>2. 规格/尺寸：$\Phi 11.5\text{cm}$；</p> <p>3. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。</p>
46	单星输入台	1100X800X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1100X800X800mm；</p> <p>2. 用料：整体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
47	带传式（长龙）商用洗碗碟机	洗涤能力：700--1300 碟/小时	1	台	<p>1. 洗涤能力：700--1300 碟/小时；</p> <p>2. 电压：380V，功率：43KW；</p> <p>3. 加热方式：电加热，三相五线制；</p> <p>4. 漂洗参数：耗水量 350--400L/H；</p> <p>5. 具有热回收功能。</p> <p>6. 进水压力：0.15--0.4mpa；</p> <p>7. 进水温度：10--60℃；</p> <p>8. 清洗温度：50--55℃；</p> <p>9. 漂洗温度：80--85℃；</p>

					<p>10. 网带宽度：550mm；</p> <p>11. 最大清洗高度：420mm；</p> <p>12. 不锈钢材料厚度：水箱厚度 1.0mm，机架厚度 2.0mm，外罩板\geq1.0mm；尺寸：进端箱\leq860mm，清洗箱\leq800mm，漂洗箱\leq500mm，出端箱\leq1040；</p> <p>13. 出口端无人收取时自动停机；</p> <p>14. 产品须具有产品安全认证证书（证书内电压及功率须与技术参数要求电压及功率相对应）；</p> <p>15. 产品须具有地市级及以上产品检验部门出具的检验报告（报告中的输入功率须与产品安全认证证书相对应）、全国工业产品生产许可证，出具以上资料原件的彩色扫描件。</p>
48	排气罩	1750X1200X500mm	1	个	<p>1. 整体采用\geq1.0mm 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网\geq1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压 220V，防爆灯 100W；</p> <p>6、规格尺寸：1750*1200*500mm</p>
49	洁碟台	1500X800X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1500X800X800mm；</p> <p>2. 用料：304 不锈钢，板材厚度：台面及下层板\geq1.0mm 厚，台面及下层板带加强筋 38\times25mm 不锈钢\geq0.8mm 厚方管，四条立柱为\geq0.8mm 厚 38\times38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
50	工作台	1200X700X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1200X700X800mm；</p> <p>2. 用料：304 不锈钢，板材厚度：台面及下层板\geq1.0mm 厚，台面及下层板带加强筋 38\times25mm 不锈钢\geq1.0mm 厚方管，四条立柱为\geq1.0mm 厚 38\times38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>

51	食具消毒柜	1460*800*1900mm ±50mm。	1	台 <ol style="list-style-type: none"> 1. ★容积 1000L，规格尺寸： 1460*800*1900mm±50mm； 2. 整体采用 304 不锈钢≥0.8mm 厚板材； 3. 双门：左右双开门，每门具有微电脑独立控制系统，每门采用热风循环消毒+紫外线臭氧二合一消毒功能，每门装有独立风机； 4. 双温：左门或右门箱体温度设置为中温 65℃-85℃（消毒密胺/塑料餐具），右门或左门箱体温度设置为中高温：高温根据消毒餐具（消毒不锈钢餐具）数量分 125℃/15min、125℃/20min、125℃/30min 三个消毒时间段，中温为 65℃-85℃（消毒密胺/塑料餐具）； 5. 设备具有语音功能，各项消毒功能语音提示，具有餐具消毒显示功能，消毒无死角，具有自选模式、风机运转指示、风机延时指示、温度显示、剩余时间显示、故障显示、紫外线臭氧时间（浓度）调节指示、紫外线独立工作指示、餐具保温功能指示，保障操作安全系数，可设定餐具保温功能，消毒完成可自动进入保温功能；聚氨酯保温发泡层； 6. 电压 220V，功率 4200W； 7. 产品须具有消毒产品生产企业卫生许可证、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，出具资料完整原件的彩色扫描件； 8. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件； 9. 配不锈钢调节腿 4 个，每个腿内配有嵌入式移动脚轮方便移动设备，设备位置固定后将调节腿逆时针旋转至与地面接触牢固支撑以防移动，设备需要移动时调节腿顺时针方向旋转脱离地面由脚轮支撑方便移动。
----	-------	---------------------------	---	---

52	收污台（带垃圾桶）	2600*800*800+100mm	1	台	<p>1. 用料：整体采用 304 不锈钢\geq1.2mm 厚板材；</p> <p>2. ★台面具 有：餐食、餐盘（五格或六格）、筷勺、汤碗（Φ120mm）独立投放口及明显标识，底层平板可放置回收箱置于餐盘、筷勺、汤碗投放口下方，餐食投放口下方需放置 78L 垃圾桶带推车，餐食投放口前方带门；</p> <p>3. 配不锈钢调节腿 4 个，每个腿内配有嵌入式移动脚轮方便移动设备，设备位置固定后将调节腿逆时针旋转至与地面接触牢固支撑以防移动，设备需要移动时调节腿顺时针方向旋转脱离地面由脚轮支撑方便移动；</p> <p>4. 规格 2600*800*800+100mm。</p>
53	不锈钢菜墩架	4 格	2	台	<p>1. 采用\geq1.2 厚 304 不锈钢制作，4 层隔层，隔层板厚\geq1.2mm，三根支撑腿采用 38*38*1.5mm 不锈钢方管。</p> <p>2. 横通采用 38mm*25mm 不锈钢 1.2mm 方管，支撑腿配有不锈钢可调性子弹脚，隔层板承受\geq30KG 的载荷不变型，可放置 Φ400mm-450mm 菜墩。</p>
54	厨师刀	刃长 \geq 160mm	6	把	刀柄手感舒适，持久耐用，刃长 \geq 160mm。
55	面点刀	规格： 160mm*120mm	5	把	手感舒适，持久耐用，带有刻度，规格：160mm*120mm。
56	长把水勺	手柄长度 \geq 350mm	5	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，手柄长度 \geq 350mm，手柄与勺头焊接牢固。
57	长把漏勺	手柄长度 \geq 350mm	3	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 Φ \geq 320mm，手柄长度 \geq 350mm，手柄与勺头焊接牢固。
58	擀面杖	长度 \geq 400mm	3	把	不易发霉、耐用。
59	擀面杖	长度 \geq 300mm	2	把	不易发霉、耐用。
60	打饭勺	中号	10	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
61	打饭勺	小号	5	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
62	不锈钢筷子	长度 240mm	20	双	<p>1. 食品级不锈钢材质制作，中空设计，长度 240mm；</p> <p>2. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证</p>

					证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
63	打皮刀	不锈钢	5	把	整体采用 304 食品级不锈钢制作。
64	木擦成	28 号	5	把	木质，28 号。
65	木擦成	36 号	3	把	木质，36 号。
66	定制炒菜铲	把长 1200mm	5	把	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成，把长 1200mm。
67	夹子	长度 \geq 200mm	10	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，长度 \geq 200mm。
68	打蛋器	手拿	5	个	304 不锈钢材料制作。
69	水喷壶	塑料	5	个	塑料材料
70	刮水板	把长 150mm	5	个	环保塑料材质，把长 150mm，刮板长 300mm。
71	垃圾桶	78L/灰色	4	个	塑料材料，带盖
72	底盘轮	五个脚轮	5	个	塑料材料，四个脚轮。配垃圾桶使用。
73	刷子	竹制	5	个	竹子材料制作。
74	大水瓢	手柄长度 \geq 190mm	3	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
75	短把漏勺	手柄长度 \geq 190mm	2	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 $\phi \geq$ 320mm，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
76	漏油缸	规格尺寸： $\phi \geq$ 220mm	3	个	\geq 1.2mm 厚 304 不锈钢制作焊接而成，规格尺寸： $\phi \geq$ 220mm。
77	蓝色菜筐	62*42*36cm	3	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
78	白色菜筐	62*42*36cm	3	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
79	红色菜筐	62*42*36cm	3	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
80	带盖盒子	450*380*260mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 450*380*260mm。
81	白塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 600*400*230mm。
82	塑料菜墩	大圆绿色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq$ 400mm
83	塑料菜墩	大圆红色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq$ 400mm

84	塑料菜墩	大圆蓝色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
85	不锈钢盘	规格尺寸： 400*600*50mm	6	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 50mm。
86	打餐盘	规格尺寸： 400*600*50mm	7	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，深度 10mm。
87	菜盆	$\Phi 65\text{cm}$	2	个	1. $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。 2. ★所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
88	菜盆	$\Phi 55\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
89	菜盆	$\Phi 50\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
90	菜盆	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
91	菜盆	$\Phi 35\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
92	汤桶	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	1. $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖； 2. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。
93	汤桶	$\Phi 30\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。

青岛洛阳路第二小学食堂设备需求明细

序号	货物名称	规格型号	数量	单位	产品技术参数要求
1	洗手盆	500X500X800mm	2	台	1. 规格尺寸：500X500X800mm 2. 用料：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm； 3. 每个水池须配有感应水龙头及不锈钢下水口； 4. 四条支撑立柱采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 38mm*38mm 不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。

2	六开门更衣柜	900*520*2000mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：900*520*2000mm。</p> <p>2. 用料：0.8厚冷轧钢板，六门（上下各三门），柜内可调搁板一层，柜身的顶面、层面及底面均用加强撑加固，门框连接处的前部表面充分焊接，磨平，焊接精细，门内上方带有整理镜，配有门锁。</p>
3	灭蝇灯	壁挂式或悬空吊挂式	8	个	<p>1. 120W/220V，安全卫生，美观大方；</p> <p>2. 框架采用原材料材质，无毒无异味。</p> <p>3. 产品须配有电源适配器，电源适配器须具有CCC中国国家强制性产品认证证书，开标时提供以上材料原件的彩色扫描件。</p>
4	食品安全多功能检测仪	安卓系统可联网+6道	1	台	<p>1. 安卓系统可联网+6道，抑制率显示范围0%~100%，处理器ARM A7 4核处理器，抑制率显示范围0%~100%，显示方式7英寸液晶触摸屏显示，透射比准确度±1.5%，内置打印机 串口5v打印，透射比重复性≤0.5%，光源 超高亮发光二极管，抑制率示值误差≤10%，抑制率重复性≤0.5%，漂移≤0.005Abs/3min；</p> <p>2. 充电器 2A 锂电池充电器；</p> <p>3. 产品须具有地市级及以上计量检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
5	电子台秤	≥700mm*400mm*300mm	1	台	<p>1. 电压220V，供电方式：交流/直流。</p> <p>2. 起称重量：400g，误差值：50-200g，称重范围：0.4-100kg，分度值：20g，适用范围：商用、家用，四角不锈钢秤盘防锈防腐，水平防滑脚垫，内置高精度传感器，可90度折叠运输方便，不锈钢仪表头，LCD高清大屏。</p> <p>3. 规格尺寸：≥700mm*400mm*300mm</p>
6	工作台	600X600X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：600X600X800mm</p> <p>2. 用料：采用304不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板≥1.0mm厚，台面及下层板带加强筋38×25mm不锈钢≥1.0mm厚方管，四条立柱为38×38mm不锈钢≥1.0mm厚方管，立柱与台面及下层板焊接牢固。</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>

7	四门冰柜	容积≥750L	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 适用于肉类、海鲜等类冷冻/保鲜。 2. 制冷范围：-5℃至-18℃, 保鲜范围：0℃至 5℃, 双压缩机。 3. 微电脑数显控制系统, 整体聚氨酯发泡, 内外材质为≥0.5mm 厚 304 不锈钢制作, 壁厚≥40mm, 具有食品接触产品安全认证证书, 内隔网层为 Φ6mm 烤漆钢丝制作可任意调节使用空间, 门合页采用缓冲式合页。 4. 容积≥750L, 配备 4 个不锈钢调节腿或移动脚轮。 5. 电压: 220V, 功率: 380W。 6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告, 出具完整报告原件的彩色扫描件。
8	四层货架	1200X500X1550mm	4	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸: 1200X500X1550mm 2. 用料: 采用 304 不锈钢板材, 隔层板厚 ≥0.8mm, 层板下附 ≥1.2mm 不锈钢受力筋, 四根支撑立柱采用 ≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢方管, 立柱与层板焊接牢固; 3. 横通采用 ≥1.0mm 厚 38mm*25mm 不锈钢方管, 层板承受力 ≥20KG/m² 的平均载荷不变型, 焊接牢固, 配有四个调节脚调节平衡, 调节脚外包不锈钢材料。
9	平板车	900*600*900mm	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸: 900*600*900mm 2. 采用 ≥1.2mm 厚优质 304 不锈钢拉丝板, 平板板需防滑; 3. 三道 ≥1.2mm 不锈钢受力筋, 把手采用 Φ25mm 不锈钢 ≥1.2mm 厚管制作; 4. 带两个定向轮, 两个转向轮, 后转向轮带刹车。
10	米面架	1200X600X300mm	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸: 1200X600X300mm 2. 用料: 采用 ≥1.2mm 厚 50mm*50mm 不锈钢 304 方管加工制作焊接精细, 承受 ≥150KG 的平均载荷不变型。
11	四层货架	1000X500X1550mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸: 1000X500X1550mm; 2. 用料: 采用 304 不锈钢板材, 隔层板厚 ≥0.8mm, 层板下附 ≥1.2mm 不锈钢受力筋, 四根支撑立柱采用 ≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢方管, 立柱与层板焊接牢

					固； 3. 横通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $38\text{mm}\times 25\text{mm}$ 不锈钢方管，层板承受力 $\geq 20\text{KG}/\text{m}^2$ 的平均载荷不变型，焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
12	土豆脱皮机	生产能力： $\geq 25\text{kg}/\text{次}$	1	台	1. 生产能力： $\geq 25\text{kg}/\text{次}$ ，带有 $\geq \phi 40\text{mm}$ 排污管，将污水排出； 2. 电压：380V，功率：1.5KW， $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304不锈钢去皮桶，外壳304不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，去皮桶内挂砂牢固均匀； 3. 配有4个移动脚轮方便移动机器； 4. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。
13	单星大水池	1000X700X800mm	2	台	1. 规格尺寸：1000X700X800mm 2. 用料：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带300mm高护边，水池深300mm，每个水池配有不锈钢下水口； 3. 四条支撑立柱采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 $38\text{mm}\times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
14	工作台	1800X800X800mm	3	台	1. 规格尺寸：1800X800X800mm 2. 用料：304不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，台面及下层板带加强筋 $38\times 25\text{mm}$ 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚方管，四条立柱为 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 $38\times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，立柱与台面及下层板焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
15	切菜机	产量： $\geq 300-1000\text{kg}/\text{HR}$	1	台	1. 用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 2. ★特性：本机为双刀头型切菜机，每个刀头可独立工作又可同时工作； 3. 根、茎入（出）料口为优质铝合金材质，其它部分采用304不锈钢制造，变频调速简单直接，通过更换刀盘和双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 4. 工艺处理：去毛刺、打磨边缘，能更好的清洁卫生并保证设备的美观性；

					<p>5. 叶菜剖切长度：1—60mm(可调)；</p> <p>6. 产量：≥300-1000kg/HR；</p> <p>7. 电压：220V~50HZ；功率：2kw；</p> <p>8. ★设备须配有安全防护装置；</p> <p>9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
16	双星盆台	1500X700X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1500X700X800mm</p> <p>2. 用料：采用≥1.0 mm厚 304 不锈钢板材，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口；</p> <p>3. 四条支撑立柱采用≥1.0mm 厚 38mm*38mm 不锈钢方管，立柱与池体焊接牢固，配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
17	工作台	1500X700X800mm	3	台	<p>1. 规格尺寸：1500X700X800mm</p> <p>2. 用料：304 不锈钢板材，板材厚度：台面及下层板≥1.0mm 厚，台面及下层板带加强筋 38×25mm 不锈钢≥1.2mm 厚方管，四条立柱为≥1.0mm 厚 38×38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
18	绞切两用机	≥500x500x700mm	1	台	<p>1. 尺寸：≥500x500x700mm；</p> <p>2. 电压：220V/380V，功率：0.55kw*2；</p> <p>3. 切割厚度：2.5-20mm（不可调节，可换刀）入料口尺寸：150x90mm，产量：≥380KG/h；</p> <p>4. 全不锈钢机身、刀具组及梳，经久耐用，刀具无外露，防水防锈，防护罩，带紧急开关；可将鲜肉一次性切丝二次切丁，拆掉一组刀后可一次性切片；机器带脚轮，方便移动。</p>

19	单星宰杀台	1500X700X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：1500X700X800mm； 用料：整体采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带300mm高护边，水池深300mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用$\geq 1.2\text{mm}$厚38mm*38mm不锈钢方管与池体焊接牢固； 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
20	●挂墙开水器	$\geq 310*205*65\text{mm}$	1	台	<p>电压220V，加热功率6000W，控制方式：微电脑式，电线截面要求：4平方mm，尺寸：$\geq 310*205*65\text{mm}$，即开即用、变频调温、全身防水、智能防电。</p>
21	单星水池	700X700X800mm	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：700X700X800mm 用料：整体采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304不锈钢材料，池体前面及左右两侧带260mm高护边，水池深250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用$\geq 0.8\text{mm}$厚38mm*38mm不锈钢方管与池体焊接牢固； 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
22	保鲜工作台	1800X800X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 采用304不锈钢板材； 数字温控器/控制器； 整体聚氨酯发泡，内外材质为$\geq 0.8\text{mm}$厚304不锈钢制作，内隔网层为$\Phi 6\text{mm}$烤漆钢丝制作可任意调节使用空间，门合页采用缓冲式合页。容积$\geq 420\text{L}$，配备4个调节腿或移动脚轮； 电压220V 功率400W； 保鲜范围：0°C至5°C。 规格尺寸：1800X800X800mm
23	商用电磁灶	$\geq 1150*1100*800\text{mm}$	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 规格尺寸：$\geq 1150*1100*800\text{mm}$； 整体304不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$厚材料制作，脚拨式新型8挡位火力调节开关，$180^{\circ}$旋转不锈钢水龙头，智能显示屏，无盲区电磁大锅，防误动作开关，电压380V，功率25KW，双滚珠直流轴承风机，风力大散热快，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，一体线盘PBT耐高温外壳耐高温$280-300^{\circ}$； 配四个承重可调炉脚调节平衡； 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。

24	拼台	400X1100X800mm	2	台	<p>规格尺寸：400X1100X800mm</p> <p>1. 用料：采用 304 不锈钢板材，工作台台面采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度$\geq 0.8\text{mm}$；</p> <p>2. 层板采用$\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>
25	电磁单眼低汤炉	$\geq 650*730*$ (500+700) mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 650*730*(500+700)$ mm；</p> <p>2. 电压 380V 功率 12KW, LED 高清平面微晶显示屏，纯铜高频双绕线盘圈，加热更均匀，发热效率更快，防爆裂、抗冲击、耐高温、耐腐蚀、磁感应强火力大；</p> <p>3. 整体采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板材制作，一次性冲压防水防污垢不锈钢台面，强劲散热系统散热快，八档位火力调节磁控开关，180° 旋转不锈钢水龙头；</p> <p>4. 配四个可调节承重炉脚。</p>
26	油网烟罩	4500X1300X500mm	2	个	<p>1. 整体采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压：220V，防爆灯：100W；</p> <p>6. 规格尺寸：4500*1300*500mm ；</p> <p>7. 产品制作所用 304 不锈钢材料材质须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
27	双星水池	1200X700X800mm	1	台	<p>1. 规格尺寸：1200X700X800mm；</p> <p>2. 用料：整体采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用 38mm*38mm 不锈钢$\geq 0.8\text{mm}$ 厚方管与池体焊接牢固；</p> <p>3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。</p>

28	和面机	和面量：50KG/次	1	台	<p>1. 铜制电机，箱体$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板材，外壳$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板材；</p> <p>2. 电压 380V，功率 2.2KW，铜芯电机，和面量：50KG/次，自动回弹式注油口不易漏油；</p> <p>3. ★凡接触面粉部位均为 304 不锈钢板材；</p> <p>4. 产品具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，带揭盖自动停机功能，安全系数高；</p> <p>5. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
29	压面机	生产能力： 350KG/H	1	台	<p>1. 机身外壳 304 不锈钢拉丝板材，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，凡接触食品部位均用 304 不锈钢板加工；</p> <p>2. 功率：2.2KW，电压：380V，生产能力：350KG/H；</p> <p>3. ★面团输送、折叠和揉压自动连续完成，卫生安全，带安全防护装置；</p> <p>4. 防水防潮铜制电机；</p> <p>5. 提供产品食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图；</p> <p>6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>
30	打蛋机	容积：20L	1	台	<p>1. 电压：220V，功率 1.1KW，$\geq 2.0\text{mm}$厚 304 不锈钢整体拉伸料桶；</p> <p>2. 机身为铸铁成型，容积：20L；</p> <p>3. 三种规格搅拌抓手，具有打蛋、拌馅、和面三种搅拌方式；</p> <p>4. 搅拌桶上方配有安全防护装置（未停机情况下打开防护装置设备立即停止工作），杜绝安全事故发生。</p>
31	喷雾醒发箱	规格尺寸： $\geq 520 \times 940 \times 2000\text{mm}$	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 520 \times 940 \times 2000\text{mm}$；</p> <p>2. 整体 304 不锈钢$\geq 1.0\text{mm}$厚板材制作，聚氨酯发泡，门带有双层钢化玻璃可视口，微电脑数显控制系统具有电源指示、定时设置、湿度设置、温度设置、照明指示、计时设置、温度显示、湿度显示、醒发指示；</p> <p>3. 层数：18 层不锈钢隔层；</p>

					<p>4. ★配有喷雾系统功能，保证醒发食品的湿度；</p> <p>5. 电压 220V，功率 800W。</p>
32	饼盘车	12 层	1	辆	<p>1. 车身全部采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢方管焊接制作，每层间距$\geq 50\text{mm}$；</p> <p>2. 两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车，脚轮为尼龙材质。</p>
33	面案工作台	1400X700X800mm	2	台	<p>1. 规格尺寸：1400X800X800mm；</p> <p>2. 用料：304 不锈钢。板材厚度：台面及下层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚，台面及下层板带加强筋 38\times25mm 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 方管，四条立柱为$\geq 1.2\text{mm}$ 厚 38\times38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固；</p> <p>3. 配四个不锈钢可调节脚调节平衡，台面及下层承重为$\geq 100\text{KG}$。</p>
34	面粉车	500X500X600mm	1	辆	<p>1. 规格尺寸：500X500X600mm；</p> <p>2. 采用 304 不锈钢拉丝板，层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，边框折成 25*25mm 方管状；</p> <p>3. 采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 25*25mm 不锈钢冷弯成型把手；</p> <p>4. 配四个脚轮，其中两个脚轮带刹车，脚轮架采用镀锌铁板，脚轮为尼龙材质，带盖。</p>
35	工作台	1800X800X800mm	1	台	<p>1. 用料：采用优质 304 不锈钢板材；工作台台面采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板，面板下衬不低于 25mmE1 级三聚氰胺饰面板并下覆不锈钢板厚度$\geq 0.8\text{mm}$；</p> <p>2. 层板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 50 \times \geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢管；</p> <p>3. 面板及层板下用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方管加固；</p> <p>4. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料；</p> <p>5. 规格尺寸：1800X800X800mm。</p>
36	电饼铛	产量：45KG/h	1	台	<p>1. 板材：电饼铛盖、面、腿采用 304 不锈钢板，其余部分为铸铁材质；</p> <p>2. 上下饼锅采用铝材质；</p> <p>3. 上下自动控温加热，带漏电保护；</p> <p>4. 功率：5KW，电压：380V，产量：45KG/h。</p> <p>5. 上盖配防烫手把手；</p> <p>6. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件。</p>

37	商用电烤箱	$\geq 1270*1080*1700$ mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微电脑数显控制烘烤系统，带有安全保护装置； 2. 功率：13kw，电压：380V；两层四盘，超温安全保护等； 3. 每层采用≥ 10根干烧电炉丝加热烘烤，使烘烤更均匀； 4. ★底部带有四个万向脚轮； 5. 生产能力：每层≥ 45kg/h，三项五线电源线，具有可视窗口、内带照明灯，外壳整体采用≥ 1.0mm厚不锈钢材料，环保耐高温材料，配四个可移动脚轮； 6. 因操作间门口尺寸限制，烤箱须为可拆分式，设备拆分进入操作间后又可组装为一体，要求组装后安全、牢固、完整； 7. 规格尺寸：$\geq 1270*1080*1700$mm； 8. 产品具有电源指示、照明指示、上火温度指示、上火加热指示、设置温度指示、下火温度指示、下火加热指示、烘烤时间指示、蒸汽时间指示及蒸汽开关功能； 9. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、全国工业产品生产许可证、具有食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
38	油网烟罩	2700*1300*500mm	1	套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用≥ 1.0mm厚304不锈钢拉丝板材制作焊接； 2. 隔油网≥ 1.0mm厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3. 配优质防爆灯； 4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护； 5. 电压：220V，防爆灯：100W； 6. 规格尺寸：2700*1300*500mm
39	商用蒸饭箱	1100*720*1510mm ± 50 mm	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：1100*720*1510mm± 50mm。 2. 设备整体板材采用≥ 1.0mm厚304不锈钢，双门24层（每门12层），蒸车内含支撑为304圆钢，箱内四周可上蒸汽蒸饭更快，下配万向轮，便于移动；装有不锈钢自动供水功能，304不锈钢水箱，水箱清理方便不藏污渍。 3. 具有蒸汽过压自动释放系统，安全汽压0.02MPa； 4. 加热管采用防爆不锈钢制及阻热式门把

					<p>手；</p> <p>5. 箱体整体为环保隔热材料；箱体内部有加强支撑，使整体更坚固；</p> <p>6. 自带米饭及馒头蒸饭盘各 12 个；</p> <p>7. 为保证使用便捷及节约资源，每门每层可根据所蒸不同食品使用需求交替放置 ≥ 3 款以上不同食品容器且容器放置牢固不掉落，样品演示 ≥ 3 款不同食品容器交替放置牢固功能；</p> <p>8. 功率/电压：24KW/380V；</p> <p>9. 产品须具有地市级及以上产品检验部门出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。</p>
40	油网烟罩	4500X1300X500mm	1	套	<p>1. 整体采用 ≥ 1.0mm 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接；</p> <p>2. 隔油网 ≥ 1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽；</p> <p>3. 配优质防爆灯；</p> <p>4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护；</p> <p>5. 电压：220V，防爆灯：100W。</p> <p>6. 规格尺寸：4500*1300*500mm</p>
41	留样柜	$\geq 590*695*1920$ m	1	台	<p>1. 规格尺寸：$\geq 590*695*1920$mm，冷气 360 度循环，立体保鲜；</p> <p>2. 优质压缩机，高效节能；</p> <p>3. 箱体内外用 ≥ 0.8mm 厚铁板烤漆板制作，内隔层 ≥ 4 层隔层；</p> <p>4. 容积：300L，可视门，带锁，电压：220V，功率：200W。</p>
42	留样盒	容量 550ml	10	个	留样专用，优质不锈钢材料一次性冲压而成，带盖，容量 550ml。
43	商用电开水器	容积：90 升	1	台	<p>1. 304 不锈钢外壳，容积：90 升；</p> <p>2. 故障即时自动保护，LED 显示报警；</p> <p>3. 步进式加热技术，速度 1:3，增容 1:3；程控恒温出水，100%纯开水；</p> <p>4. 防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计；</p> <p>5. 带不锈钢底座；</p> <p>6. 电压：380V，功率 12KW；</p> <p>7. 须配有二级净水过滤设施；</p> <p>8. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书</p>

					及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。
44	紫外线消毒灯	悬挂式	10	个	有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。
45	两层餐车	900*600*900mm	4	辆	1. 采用 304 不锈钢拉丝板，厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 层面底加强筋，材料为 38*25mm* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方管； 3. 两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车； 4. 扶手 $\Phi 25 * \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢弯管； 5. 规格尺寸：900*600*900mm。
46	储物柜	1200X500X1800mm	1	台	1. 规格尺寸：1200X500X1800mm； 2. 用料：304 不锈钢板柜外壳 $\geq 1.0\text{mm}$ ，门采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板加工而成，推拉门，门轨道为一次冲压而成，中层为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢层板。3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
47	紫外线杀菌消毒灯	悬挂式	3	个	有效寿命达 8000 小时；功率：55W，电压 220V，带支架，悬挂式，灯管长度 1200mm。
48	单星输入台	900X800X800mm	1	台	1. 规格尺寸：900X800X800mm； 2. 用料：整体采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料，池体前面及左右两侧带 260mm 高护边，水池深 250mm，每个水池配有不锈钢下水口，四条支撑立柱采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 38mm*38mm 不锈钢方管与池体焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。

49	带传式（长龙） 商用洗碗碟机	洗涤能力：700— 1300 碟/小时	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗涤能力：700—1300 碟/小时； 2. 电压：380V，功率：43KW。 3. 加热方式：电加热，三相五线制； 4. 漂洗参数：耗水量 350—400L/H； 5. 具有热回收功能； 6. 进水压力：0.15—0.4mpa； 7. 进水温度：10—60℃； 8. 清洗温度：50—55℃； 9. 漂洗温度：80—85℃； 10. 网带宽度：550mm； 11. 最大清洗高度：420mm； 12. 不锈钢材料厚度：水箱厚度 1.0mm，机架厚度 2.0mm，外罩板≥1.0mm；尺寸：进端箱≤860mm，清洗箱≤800mm，漂洗箱≤500mm，出端箱≤1040； 13. 出口端无人收取时自动停机； 14. 产品须具有产品安全认证证书（证书内电压及功率须与技术参数要求电压及功率相对应）； 15. 产品须具有地市级及以上产品检验部门出具的检验报告（报告中的输入功率须与产品安全认证证书相对应），出具以上资料原件的彩色扫描件。
50	排气罩	1750X1200X500mm	1	个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢拉丝板材制作焊接； 2. 隔油网≥1.0mm 厚不锈钢双层冲孔隔油网板，配接油槽； 3. 配优质防爆灯； 4. 产品制作焊接牢固，便于安装、保养、维护； 5. 电压 220V，防爆灯 100W； 6. 规格尺寸：1750*1200*500mm 。
51	洁碟台	1500X800X800mm	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格尺寸：1500X800X800mm； 2. 用料：304 不锈钢，板材厚度：台面及下层板≥1.0mm 厚，台面及下层板带加强筋 38×25mm 不锈钢≥1.0mm 厚方管，四条立柱为≥1.0mm 厚 38×38mm 不锈钢方管与台面及下层板焊接牢固； 3. 配有四个调节脚调节平衡，调节脚外包不锈钢材料。
52	刀具消毒柜	可放置 5-10 刀具	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紫外线消毒杀菌，电源：220V，功率：10W，空间内置刀具挂架，可放置 5-10 刀具； 2. 材料：304 不锈钢≥1.0mm 厚板材。

53	地面烘干机	风速每秒 19.8/s	1	台	<p>1. 电压 220V，功率 1000W 纯铜电机。推拉移动式，采用高压聚乙烯滚塑而成外壳，耐用易清洗。</p> <p>2. 出风口可承重 300 斤（含）以上，抗暴、抗震、抗压、耐磨；</p> <p>3. 三档调速，有效风力可吹 20 米（含）以上远，风速每秒 19.8/s。</p>
54	地台架	1000*500*300mm	2	台	规格尺寸 1000*500*300mm, 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 25*25mm 不锈钢方管焊接。
55	●感应式酒精消毒器	尺寸： $\geq 107*140*235$ (mm)	3	台	<p>1. 采用数码电路控制，红外线感应，抗干扰能力强；</p> <p>2. 伸手自动喷出雾状液体；</p> <p>3. 手不移开，每隔三秒喷雾一次，连续喷雾 10 次停止喷雾；</p> <p>4. 设计独特，适合于各种酒精，消毒液，药水使用。</p> <p>5. 供电方式：4 节 2 号电池+DC 电源；</p> <p>6. 容量：1100ml；</p> <p>7. 每次滴液：1ml；</p> <p>8. 尺寸：107*140*235 (mm)</p>
56	食具消毒柜	1460*800*1900mm $\pm 50\text{mm}$ 。	1	台	<p>1. ★容积 1000L，规格尺寸： 1460*800*1900mm$\pm 50\text{mm}$；</p> <p>2. 整体采用 304 不锈钢$\geq 0.8\text{mm}$ 厚板材。</p> <p>3. 双门：左右双开门，每门具有微电脑独立控制系统，每门采用热风循环消毒+紫外线臭氧二合一消毒功能，每门装有独立风机。</p> <p>4. 双温：左门或右门箱体温度设置为中温 65℃-85℃（消毒密胺/塑料餐具），右门或左门箱体温度设置为中高温：高温根据消毒餐具（消毒不锈钢餐具）数量分 125℃/15min、125℃/20min、125℃/30min 三个消毒时间段，中温为 65℃-85℃（消毒密胺/塑料餐具）。</p> <p>5. 设备具有语音功能，各项消毒功能语音提示，具有餐具消毒显示功能，消毒无死角，具有自选模式、风机运转指示、风机延时指示、温度显示、剩余时间显示、故障显示、紫外线臭氧时间（浓度）调节指示、紫外线独立工作指示、餐具保温功能指示，保障操作安全系数，可设定餐具保温功能，消毒完成可自动进入保温功能；聚氨酯保温发泡层；</p> <p>6. 电压 220V，功率 4200W；</p>

					<p>7. 产品须具有消毒产品生产企业卫生许可证、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，出具资料完整原件的彩色扫描件；</p> <p>8. 产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告，出具完整报告原件的彩色扫描件；</p> <p>9. 配不锈钢调节腿 4 个，每个腿内配有嵌入式移动脚轮方便移动设备，设备位置固定后将调节腿逆时针旋转至与地面接触牢固支撑以防移动，设备需要移动时调节腿顺时针方向旋转脱离地面由脚轮支撑方便移动。</p>
57	收污台（带垃圾桶）	规格 2600*800*800+10 0mm	1	台	<p>1. 用料：整体采用 304 不锈钢\geq1.2mm 厚板材。</p> <p>2. ★台面具有：餐食、餐盘（五格或六格）、筷勺、汤碗（Φ120mm）独立投放口及明显标识，底层平板可放置回收箱置于餐盘、筷勺、汤碗投放口下方，餐食投放口下方需放置 78L 垃圾桶带推车，餐食投放口前方带门；</p> <p>3. 配不锈钢调节腿 4 个，每个腿内配有嵌入式移动脚轮方便移动设备，设备位置固定后将调节腿逆时针旋转至与地面接触牢固支撑以防移动，设备需要移动时调节腿顺时针方向旋转脱离地面由脚轮支撑方便移动。</p> <p>4. 规格 2600*800*800+100mm。</p>
58	※不锈钢小勺	耐摔、耐磨、耐腐蚀型、耐热性	100	把	<p>1. \geq1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次性冲压而成；</p> <p>2. 要求整体圆润光滑，耐摔、耐磨、耐腐蚀型、耐热性，不伤人；</p> <p>3. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。</p>
59	※保温箱	698*537*372mm	60	个	<p>1. 规格尺寸：698*537*372mm, EPP 材质，带盖；</p> <p>2. ★箱体内可摆放\geq20 个不锈钢五格带盖餐盒（餐盒平放），提供样品演示餐盒的摆放功能。</p>

60	※不锈钢快餐盒	五格	100	个	<p>1. 五格带盖，食品级$\geq 0.5\text{mm}$厚 304 不锈钢材料一次性冲压而成；</p> <p>2. 不锈钢餐盒与餐盒保温箱配套使用，提供样品演示餐盒在保温箱内摆放功能。</p> <p>3. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。</p>
61	※不锈钢碗	规格/尺寸： $\Phi 11.5\text{cm}$	100	个	<p>1. 食品级$\geq 0.5\text{mm}$厚 304 不锈钢材质，双层隔热。</p> <p>2. 规格/尺寸：$\Phi 11.5\text{cm}$。</p> <p>3. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具原件的彩色扫描件。</p>
62	不锈钢菜墩架	4 格	2	台	<p>1. 采用≥ 1.2厚 304 不锈钢制作，4 层隔层，隔层板厚$\geq 1.2\text{mm}$，三根支撑腿采用$38*38*1.5\text{mm}$不锈钢方管；</p> <p>2. 横通采用$38\text{mm}*25\text{mm}$不锈钢1.2mm方管，支撑腿配有不锈钢可调性子弹脚，隔层板承受$\geq 30\text{KG}$的载荷不变型，可放置$\Phi 400\text{mm}-450\text{mm}$菜墩。</p>
63	厨师刀	刃长 $\geq 160\text{mm}$	6	把	刀柄手感舒适，持久耐用，刃长 $\geq 160\text{mm}$ 。
64	面点刀	规格： $160\text{mm}*120\text{mm}$	5	把	手感舒适，持久耐用，带有刻度，规格： $160\text{mm}*120\text{mm}$ 。
65	长把水勺	手柄长度 $\geq 350\text{mm}$	5	把	勺头 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，手柄长度 $\geq 350\text{mm}$ ，手柄与勺头焊接牢固。
66	长把漏勺	手柄长度 $\geq 350\text{mm}$	3	把	勺头 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 $\Phi \geq 320\text{mm}$ ，手柄长度 $\geq 350\text{mm}$ ，手柄与勺头焊接牢固。
67	擀面杖	长度 $\geq 400\text{mm}$	3	把	木质，长度 $\geq 400\text{mm}$ 。
68	擀面杖	长度 $\geq 300\text{mm}$	2	把	木质，长度 $\geq 300\text{mm}$ 。
69	打饭勺	中号	10	把	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
70	打饭勺	小号	5	把	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成。
71	※不锈钢筷子	长度 240mm	20	双	1. 食品级不锈钢材质制作，中空设计，长

					度 240mm。 2. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
72	打皮刀	不锈钢	5	把	整体采用 304 食品级不锈钢制作。
73	木擦成	28 号	5	把	木质，28 号。
74	木擦成	36 号	3	把	木质，36 号。
75	定制炒菜铲	把长 1200mm	5	把	2.0mm 厚 304 不锈钢焊接而成，把长 1200mm。
76	夹子	长度 \geq 200mm	10	把	\geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，长度 \geq 200mm。
77	打蛋器	手拿	5	个	304 不锈钢材料制作。
78	水喷壶	塑料	5	个	塑料材料
79	刮水板	把长 150mm	5	个	环保塑料材质，把长 150mm，刮板长 300mm。
80	垃圾桶	78L/灰色	5	个	塑料材料，带盖
81	底盘轮	五个脚轮	5	个	塑料材料，四个脚轮。配垃圾桶使用。
82	刷子	竹制	5	个	竹子材料制作。
83	大水瓢	手柄长度 \geq 190mm	5	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
84	短把漏勺	手柄长度 \geq 190mm	5	把	勺头 \geq 1.0mm 厚 304 不锈钢材料焊接而成勺头 ϕ \geq 320mm，手柄长度 \geq 190mm，手柄与勺头焊接牢固。
85	漏油缸	规格尺寸： ϕ \geq 220mm	5	个	\geq 1.2mm 厚 304 不锈钢制作焊接而成，规格尺寸： ϕ \geq 220mm。
86	蓝色菜筐	62*42*36cm	7	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
87	白色菜筐	62*42*36cm	7	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
88	红色菜筐	62*42*36cm	7	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
89	黄色菜筐	62*42*36cm	7	个	62*42*36cm 加厚带孔塑料制作。
90	带盖盒子	450*380*260mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 450*380*260mm。
91	白塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格 600*400*230mm。

92	黄塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格600*400*230mm。
93	蓝塑料盒	600*400*230mm	5	个	加厚塑料制作，带盖。规格600*400*230mm。
94	塑料菜墩	大圆绿色	3	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
95	塑料菜墩	大圆红色	2	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
96	塑料菜墩	大圆蓝色	3	个	食品级塑料材质制作， $\Phi \geq 400\text{mm}$
97	铝烤盘	规格尺寸： 400*600*50mm	6	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚铝制材料一次性冲压而成。
98	不锈钢盘	规格尺寸： 400*600*50mm	6	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成，深度50mm。
99	漏眼盘	400*600*50mm	6	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成，深度50mm。
100	打餐盘	400*600*50mm	6	个	$\geq 0.8\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成，深度10mm。
101	菜盆	$\Phi 65\text{cm}$	2	个	1. $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成； 2. ★所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
102	菜盆	$\Phi 55\text{cm}$	3	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成。
103	菜盆	$\Phi 50\text{cm}$	3	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成。
104	菜盆	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成。
105	菜盆	$\Phi 35\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成。
106	汤桶	$\Phi 50\text{cm}$	2	个	1. $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖； 2. ★为保证就餐师生使用安全，所投产品须具有地市级及以上检测机构出具的检测报告、食品接触产品安全认证证书及认证证书在中国国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，以上材料出具完整的原件彩色扫描件。
107	汤桶	$\Phi 40\text{cm}$	2	个	$\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。

108	汤桶	φ 30cm	2	个	1、≥1.0mm 厚 304 不锈钢材料一次冲压而成，带把手及盖。
-----	----	--------	---	---	-----------------------------------

采购人允许偏离范围或者幅度：

序号	技术指标	允许偏离范围或者幅度	备注
1	/	/	
2	/	/	
...			

3. 商务条件

3.1 交货期

签订完合同，中标供应商接到采购人的供货通知后，须在 15 日内交货并安装调试完毕。

3.2 交货地点

采购人指定地点

3.3 付款方式

在合同规定的交货期内，货到安装、调试、双方验收合格且财政资金到位后后，采购人向中标人支付合同金额的 50%，第二年支付合同金额的 40%，质保期满后无质量问题一次性无息付清剩余合同金额的 10%。

3.4 验收

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

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

3.4.3 国家对安装单位或人员有资格资质要求的，安装单位须按照要求持证上岗，并严格执行国家的安全作业规定。

3.5 质量保证期

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

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

★3.6 售后服务

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

3.6.2 中标人在接采购人通知半小时做出响应，1小时内到达现场，3小时内维修完毕，不能在规定时间内修好的要免费提供备品（机）备件。

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

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照招标文件的要求做出实质性响应。

带“▲”标注的产品为政府强制采购节能产品。

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

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

第五章 评标办法

1. 相关要求

1.1 技术汇总得分的计算方法：评标委员会成员技术评分的算术平均值。

1.2 “同类项目”是指投标人已经完成的与本次采购要求相同或者类同的货物，并且签订合同一方必须是投标人，以相同或者类同部分的合同金额为准。

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

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

1.4.1 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

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

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

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

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

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

1.5 对于非专门面向中小企业或小型、微型企业采购的项目，中型、小型、微型企业应当同时符合以下条件：

1.5.1 依据财政部、工业和信息化部《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）规定，中型、小型和微型企业投标的须提供《中小企业声明函》（格式见附件）并对声明函的真实性负责；

1.5.2 按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定，投标人应符合中小企业划分标准；所称中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准。

1.5.3 提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

1.6 小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

1.7 小型和微型企业提供的货物中含有中型及以上企业的产品或者大中型企业提供货物中含有小型、微型企业产品的，均不给予价格扣除。

1.8 评分得分非整数的保留小数点后两位（小数点后第三位四舍五入）。

1.9 监狱企业参与政府采购活动，均视同小型、微型企业，享受国家优惠政策。

2. 评分标准

评分项目		分数	评分标准
商务部分	投标报价	30	满足招标文件要求且投标价格（或者最终价格）最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其它报价得分=评标基准价÷（投标报价或者最终价格）×30。
	投标人业绩	5	自2017年1月1日至今（近三年）已完成同类项目，每份得1分，满分得5分。投标人须同时提供同一项目的中标通知书原件、合同原件和验收报告原件，三项原件缺一项不得分。同类项目完成时间以验收报告签署时间为准。
	企业认证	4	生产厂商通过GB/T 28001职业健康安全管理体系得1分；其他国家行业主管部门颁发的权威认证，每项得1分，最高得3分。投标人须提供认证证书原件，否则不予计分。
	质保期	3	在满足招标文件质保期要求的基础上，每增加一年得1分，满分3分（以商务响应表中的质保期为准）。

	节能、环保产品加分	5	<p>产品具有市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书。</p> <p>加分计算方法是：</p> <p>“节能、环保产品”优采加分：加分=5×[所投“节能、环保产品”（政府强制采购节能产品除外）中的产品价格 in 投标报价中所占比例]，总计最高加5分。</p> <p>若所投产品同时具有节能产品认证证书和环境标志产品认证证书的，则应当优先于只具有一种认证证书的进行优采加分，不能重复加分。</p> <p>开标时，须同时提供市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告（附认证机构名录）和市场监管总局确定的节能产品、环境标志产品认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书电子文档，否则不得分。</p>	
技术部分	响应情况	基本分	8	全部满足实质性条款要求的得8分；实质性条款有1项不满足的，为无效投标。
		正偏离	4	每出现1条正偏离，加1分，最高加4分。
		负偏离	0	非实质性条款每出现一条负偏离扣除基础分2分，扣完基础分为止，出现3条及以上负偏离的，响应情况项不得分。
	质量与性能	市场占有率、品牌信誉度	4	产品的市场占有率高、品牌信誉度好，得4-1分；
		产品性能、技术	4	产品的性能先进、技术成熟，得4-1分；
	产品备件和配	2	产品的配备备件和备选配件价格低，得2-1分。	

	件价格		
技术措施	供货组织方案、技术保证措施	3	有完善的供货组织方案、产品安装和调试的主要技术保证措施，得 3-1 分；
	培训计划和应用技术支持	3	有完善的人员培训计划和应用技术支持，得 3-1 分。
样品		20	评审时专家根据投标人提供样品进行对比打分。 外观造型美观大方的，得 3-1 分； 功能齐全、设计人性化、操作简单便捷的，得 5-1 分； 产品设计充分考虑安全性，为用户操作提供安全保护的，得 5-1 分； 产品质量性能先进、具备专利技术、能耗低的 4-1 分；材质优劣及厚度对比打分，得 3-1 分。
售后服务方案	技术人员配置、服务响应时间	2	技术人员配置、服务响应时间，得 2-1 分（提供常驻地行政部门出具的社保证明原件或社保网站打印的社保证明原件，未提供或者提供不全的不得分）；
	售后服务方案、产品维护措施	3	有详细的售后服务方案、质量保证期内产品维护措施，得 3-1 分。

3. 政策加分以及计算方法

3.1 说明：

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

3.1.2 联合体投标的企业业绩等商务评分项，按照联合体协议约定的各成员所占合同工作量的比例，进行加权折算。

3.2 对于非专门面向中小企业或小型、微型企业采购的项目，给予价格扣除。

3.2.1. 对小型和微型企业提供小型和微型企业制造的货物，给予小型和微型企业（包括相互之间组成的联合体）产品一定幅度的价格扣除，用扣除后的价格参与评审（详见投标人须知前附表）。

3.2.2. 大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成联合体投标，联合协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同金额 30%以上的，可给予联合体一定幅度的价格扣除，用扣除后的价格参与评审（详见投标人须知前附表）。

残疾人福利性单位和其他单位组成联合体投标，联合协议中约定，残疾人福利性单位的协议合同金额占到联合体协议合同金额 30%以上的，同样按以上规定给予价格扣除。

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

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

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

3.3.3 投标人必须提供市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》、《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》电子文档和所投节能产品、环境标志产品经市场监管总局公布的认证机构出具的有效节能产品、环境标志产品认证证书电子文档。

第六章 投标人须知

1. 招标依据以及原则

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

2. 合格的投标人

- 2.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；
- 2.2 符合本招标文件规定的资格要求，且按照要求提供相关证明材料；
- 2.3 单位负责人为同一个人的两个以及两个以上法人，母公司、全资子公司以及其控股公司或者存在管理关系的不同单位，都不得在同一包或者未划分包的同一招标项目同时投标；
- 2.4 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，应符合以下规定：
 - 2.4.1 联合体各方应按照招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；
 - 2.4.2 联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件；
 - 2.4.3 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。
 - 2.4.4 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。
 - 2.4.5 联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任；
 - 2.4.6 鼓励大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成联合体投标，但联合体各方均应符合上述规定。
- 2.5 除采购人拟采购进口产品通过财政部门审核外，投标人不得提供直接进口或者委托进口产品（包括已进入中国境内的进口产品）。
- 2.6 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，

不得再参加本项目的招标活动。

2.7 采购代理机构及其分支机构不得在所代理的采购项目中投标或者代理投标，不得为所代理的采购项目的投标人参加本项目提供投标咨询。

2.8 投标人提供的证明材料内容必须真实可靠。

符合上述条件的投标人即为合格投标人，具有参与公开招标的资格。

3. 保密

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

4. 语言文字、计量单位、时间单位、投标有效期以及投标费用

4.1 语言文字

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

4.2 计量单位

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

4.3 时间单位

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

4.4 投标有效期

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

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

4.4.3 投标有效期内投标人撤销投标文件的或开标时因投标人原因操作投标文件未解密的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金。

4.5 投标费用

投标人应自行承担其准备和参加投标活动发生的所有费用。

5. 踏勘现场

5.1 踏勘现场：详见第二章投标人须知。

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

5.3 投标人可自行踏勘现场，但不得因此使采购人承担有关责任和蒙受损失。除采购人原因外，投标人应对踏勘现场而造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及其它任何损失、损害和引起的费用和开支承担责任。

6. 询问及答复

6.1 投标人对招标投标活动事项有疑问的，可以向采购代理机构提出询问；采购代理机构应当及时作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

6.2 询问及答复既可以采取书面形式，也可以采取电话、面谈等口头方式。

7. 偏离

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

8. 履约担保

8.1 在签订合同前，中标人应按照有关规定或者事先经过采购人书面认可的履约担保要求向采购人提交履约担保。除另有规定外，履约担保金额不超过中标合同金额的10%。

8.2 中标人未按照要求提交履约担保的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还，给采购人造成的损失超过投标保证金的，中标人应当对超过部分予以赔偿。

9. 采购代理服务费用

见投标人须知前附表

10. 招标文件

10.1 招标文件的组成

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

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知前附表；
- (3) 投标人应当提交的资格、资信等证明文件；
- (4) 采购需求；

- (5) 评标办法；
- (6) 投标人须知；
- (7) 开标、资格审查、评标、定标；
- (8) 纪律和监督；
- (9) 签订合同、合同主要条款；
- (10) 投标文件格式；
- (11) 投标人须知前附表规定的其他材料。

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

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

10.2 招标文件的澄清和修改

招标文件的澄清和修改及投标人确认，详见投标人须知前附表。

招标文件的澄清或者修改在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的公告为准。

11. 投标文件的组成

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

11.2 投标文件由商务文件、技术文件组成：

11.3 商务文件

11.3.1 投标函；

11.3.2 必须提交的资格资信证明材料；

11.3.3 法定代表人身份证明；

11.3.4 法定代表人授权委托书；

11.3.5 投标报价：

(1) 报价一览表。是分项报价明细表的汇总表，投标报价（即投标报价总计金额）为各个分项报价金额之和。报价项不得空缺、删除或修改，也不可用“……”“—”“免费”“无”及“已包含在总价中”等表示。

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

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

11.3.6 投标人同类项目实施情况一览表（若有）；

11.3.7 资格、资信证明文件；

11.3.8 商务响应表；

11.3.9 联合投标协议书（若有）；

11.3.10 联合投标授权委托书（若有）；

11.3.11 残疾人福利性单位声明函（若有）；

11.3.12 中小企业声明函（若有）；

11.3.13 节能、环保等的资质证书或者文件（若有）；

11.3.14 招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料（若有）；

11.3.15 投标人认为应介绍或者提交的资料 and 文件（若有）。

11.4 技术文件

11.4.1 货物清单（包括产品彩页）；

11.4.2 技术响应表；

11.4.3 选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）；

11.4.4 项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表；

11.4.5 符合招标文件规定的技术资料：

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

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

(2.1) 技术方案；

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

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

(2.4) 对照招标文件技术规格、参数以及要求，逐条说明所提供货物与服务是否做出了实质性响应，并按照招标文件中技术响应表和资信以及商务响应表如实填写具

体响应的参数以及要求。采购人只接受相同或者优于技术条款中所规定的技术要求以及制造标准。

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

(3) 投标人在详细阐述货物的主要技术指标和性能说明时，应注意招标文件第四章“采购需求”中的工艺、材料、货物标准和参照品牌以及文字说明，并无任何限制性，投标人可选用替代标准、品牌或者文字叙述，但这些替代要实质上满足技术规格、参数以及要求。

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

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

11.4.6 招标文件技术评标办法中要求提交的相关证明材料；

11.4.7 投标人认为应介绍或者提交的资料 and 文件。

12. 投标报价

12.1 投标报价的范围：见投标人须知前附表。

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

12.3 投标报价的次数：见投标人须知前附表。

12.4 投标人不得以任何方式或者方法提供投标以外的任何附赠条款。

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

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

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

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

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(四) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

12.8 唱标时，采购代理机构只对按照招标文件要求编制的投标报价进行唱标。

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

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

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

13. 投标文件编制要求

13.1 投标文件应按所投包分别进行编制。

13.2 投标文件编制：见投标人须知前附表。

13.3 投标文件签章：见投标人须知前附表。

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

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

14. 投标文件的修改、撤回与撤销

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

14.2 在提交投标文件截止时间后到招标文件规定的投标有效期终止之前，投标人不得补充、修改或者撤销其投标文件。投标人撤销投标文件的，采购人可以不退还投标保证金。

15. 投标文件加密、上传

见投标人须知前附表。

16. 投标文件的递交

16.1 投标人应在投标截止时间前递交投标文件。

16.2 投标人递交投标文件的要求：投标人完成电子投标文件制作后，通过【青岛市公共资源投标文件制作工具】上传投标文件，系统即时向投标人发出上传回执通知。上传时间以上传回执通知载明的传输完成时间为准；逾期上传的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

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

17. 投标保证金

17.1 投标保证金的交纳

17.1.1 投标保证金的交纳金额和形式：见投标人须知前附表。

17.1.2 投标保证金缴纳截止时间，同投标截止时间。

17.1.3 投标人为联合体的，联合体牵头人交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。

17.2 投标保证金的退还

17.2.1 投标人在招标文件要求提交投标文件截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购人或者采购代理机构自收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

17.2.2 采购代理机构应当自中标通知书发出之日起2个工作日内退还未中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起5个工作日内退还中标人的投标保证金或者转为中标人的履约保证金。

17.3 投标保证金的不予退还

17.3.1 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 提供的有关资料不真实或者提供虚假材料的；
- (2) 投标有效期内投标人撤销投标文件的；
- (3) 损害采购人或者采购代理机构合法权益的；
- (4) 投标人向采购代理机构、采购人、专家提供不正当利益的；
- (5) 经评标委员会认定有故意哄抬报价、串标或者其它违法行为的；
- (6) 中标人未按照招标文件规定签订合同或者未按照招标文件规定提供履约保证金的；
- (7) 法律、行政法规以及有关规定的其它情形。

17.3.2 不予退还的投标保证金应在规定时间内上缴国库。

18. 质疑

18.1 参加本次政府采购活动的供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，将书面质疑送交代理机构并将电子版发送至 sdzf.jsxmqd@163.com，未按规定提交质疑的，质疑无效。

潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以依法对该文件提出质疑。

18.2 供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- (一) 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公

告期限届满之日；

(二) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(三) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

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

18.4 质疑函内容应包括以下主要内容：

(一) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(二) 质疑项目的名称、编号；

(三) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(四) 事实依据；

(五) 必要的法律依据；

(六) 提出质疑的日期。

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

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

18.6 采购人或者采购代理机构在收到质疑书后7个工作日内做出书面答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关投标人，但答复不得涉及商业秘密。

19. 投诉

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

19.2 投诉人提起投诉应符合下列条件：

(一) 提起投诉前已依法进行质疑；

(二) 投诉书内容符合本办法的规定；

(三) 在投诉有效期限内提起投诉；

(四) 同一投诉事项未经财政部门投诉处理；

(五) 财政部规定的其他条件。

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

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

19.4 投诉书应当包括以下主要内容：

- (一) 投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- (二) 质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- (三) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- (四) 事实依据；
- (五) 法律依据；
- (六) 提起投诉的日期。

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

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

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

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

- (一) 捏造事实；
- (二) 提供虚假材料；
- (三) 以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

20. 其他需补充的内容

其他需补充的内容：见投标人须知前附表。

第七章 开标、资格审查、评标、定标

1. 开标程序

1.1 宣布开标纪律；

1.2 宣布主持人、唱标人、记录人等有关人员姓名；

1.3 查看在线签到家数，少于三家开标会结束；不少于三家开标会继续进行；

1.4 投标人根据要求在限定时间内通过电子招标投标交易平台对已上传的电子投标文件开始解密；因投标人原因造成投标文件未解密的，视为撤销其投标文件，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金。

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

1.6 开标结束。

2. 开标

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

2.2 开标由采购代理机构指定专人负责，开标记录由投标人线上确认。

2.3 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场(在线)提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

2.4 投标人不足3家的，不得开标。

2.5 在评审结束前，投标单位请保持在线登录状态。评标过程中，如果评审委员会要求投标人对投标文件进行澄清，投标单位需要通过电子平台【专家问题澄清】功能，限时在线发送澄清。

2.6 各投标人的评审得分与排序将在电子招标投标交易平台告知。

3. 评标委员会

3.1 评标委员会的组成

采购人按照《中华人民共和国政府采购法》以及有关规定组建评标委员会。评标由依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评标专家组成，成员人数为5人以上单数，其中采购人代表只限一人，技术、经济等方面的评审专家不得少于成员总数的三分之二。

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

3.2 评审专家的抽取

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

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

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

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

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

3.6 评标委员会的职责：

3.6.1 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

3.6.2 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

3.6.3 对投标文件进行比较和评价；

3.6.4 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

3.6.5 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

3.7 评标委员会的义务：

3.7.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

3.7.2 提出真实、可靠的评审意见；

3.7.3 严格遵守评标纪律，不得向外界泄露评标情况；

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

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

3.7.6 编写评标报告；

3.7.7 配合采购人或者采购代理机构答复投标人提出的质疑；

3.7.8 对评标过程和结果，以及采购人、投标人的商业秘密保密；

3.7.9 配合监管部门处理投诉；

3.8 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

3.8.1 投标人或者投标人主要负责人的近亲属；

3.8.2 各级财政部门政府采购监督管理在职工作人员；

3.8.3 参加过采购项目前期咨询论证的；

3.8.4 与自身存在利害关系的政府采购项目；

3.8.5 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关系活动中从事违法行为而受到行政处罚或者刑事处罚的；

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

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

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

4. 资格审查、评标程序

4.1 资格审查

4.2 宣布评标纪律以及回避提示；

4.3 组织推荐评标委员会组长；

4.4 符合性审查；

4.5 技术和商务评审；

4.6 澄清有关问题；

4.7 比较与评价；

4.8 确定中标人或者推荐中标候选人名单；

4.9 编写评标报告；

4.10 宣布评标结果。

5. 资格审查

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

5.2 采购人、采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、信用山东（www.creditsd.gov.cn）及信用青岛（credit.qingdao.gov.cn）查询投标人信用记录，查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，以作证据留存，截图或拍照内容要完整清晰，应包括网站网址、查询内容、电脑截屏时

间。采购人或者采购代理机构应当对投标人信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，应当拒绝其参加政府采购活动，其投标无效；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录，其投标无效。

信用信息查询记录及相关证据应当与其他采购文件一并保存。

5.3 在资格性审查时，采购人、采购代理机构按照投标人提供的《在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录的承诺》审查投标人及其法定代表人和项目负责人行贿犯罪情况。

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

6. 评标

6.1 采购人或者采购代理机构负责组织评标工作，并履行下列职责：

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

6.1.2 宣布评标纪律；

6.1.3 公布投标人名单，告知评审专家应当回避的情形；

6.1.4 组织评标委员会推选评标组长，采购人代表不得担任组长；

6.1.5 在评标期间采取必要的通讯管理措施，保证评标活动不受外界干扰；

6.1.6 根据评标委员会的要求介绍政府采购相关政策法规、招标文件；

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

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

6.1.8.1 分值汇总计算错误的；

6.1.8.2 分项评分超出评分标准范围的；

6.1.8.3 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

6.1.8.4 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

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

6.1.10 处理与评标有关的其他事项。

采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，

不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

6.2 符合性审查

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

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

6.3 技术和商务评审

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

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

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

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

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

7. 澄清有关问题

7.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应以书面形式要求投标人做出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应采取书面形式，由法定代表人或者授权代表签字或盖章。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

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

7.3 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当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。

8. 定标

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

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

8.2 本次招标评标办法：见投标人须知前附表。

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

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

8.5 按照有关规定中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，报经同级财政部门同意后，可顺延排序第二的投标人中标；或者报同级财政部门同意后，做废标处理，由采购人依法重新组织招标。

8.6 以入围方式确定多个中标人的，入围中标人数量应当根据招标需要并在招标活动开始前确定，由评标委员会按照招标文件规定的评标办法确定各投标人排列顺序，依照顺序确定入围中标人。

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

8.8 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，

应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

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

9. 中标公告以及中标通知书

9.1 评标结束后，不再现场宣布评标结果。采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，发出中标通知书，并在全国公共资源交易平台（山东省·青岛市）青岛市公共资源交易电子服务系统和青岛市政府采购网公告中标结果（公告期限为1个工作日），招标文件随中标结果同时公告；采用综合评分法评审的，还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

9.2 采购人或采购代理机构不按照规定发布中标公告或者发布中标公告后不签发中标通知书的，应当承担法律责任，给中标人造成经济损失的应承担赔偿责任。

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

10. 不合格投标人或投标无效

出现下列情形之一的，为不合格投标人或投标无效：

10.1 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

10.2 对“★”条款未做出实质性响应或者发生负偏离的；

10.3 应提供而未提供带“▲”标注的政府强制采购节能、环保产品的；

10.4 对于不允许偏离的实质性要求和条件发生偏离的；

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

10.6 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

10.7 投标有效期不满足招标文件要求的；

10.8 投标超出营业执照经营范围的；

10.9 评标委员会判定投标人涂改证明材料或者提供虚假材料和承诺的；

10.10 投标文件未按招标文件要求编制、签署、盖章的；

10.11 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

10.12 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

对投标无效的认定，必须经评标委员会集体做出决定并出具投标无效的事实依据。

11. 废标

11.1 出现下列情形之一的，应予废标：

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

投标人不足 3 家的；

11.1.2 出现影响采购公正的违法违规行为的；

11.1.3 投标人的报价均超过预算金额或者最高限价的；

11.1.4 因重大变故，采购任务取消的；

11.1.5 法律、法规以及招标文件规定的其他废标情形。

11.2 废标后，采购人或者采购代理机构应当将废标理由通知所有投标人。

12. 特殊情况处置程序

12.1 评标委员会成员的更换

12.1.1 评标委员会应当执行连续评标的原则，按照招标文件规定的程序、内容、方法、标准完成全部评标工作。出现评审专家临时缺席、回避等情形导致评审现场专家数量不符合法定标准的，采购人或者采购代理机构要按照有关程序及时补抽专家，继续组织评审。如无法及时补齐专家，则要立即停止评审工作，封存招标文件和所有投标文件，择期重新组建评标委员会进行评审。

12.1.2 退出评标委员会的成员，其已完成的评审行为无效。由采购人向监督人员提出更换评标委员会成员意见并获准后，根据本招标文件规定的评标委员会成员产生方式另行确定替代者进行评标。

12.2 记名投票

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

13. 违法违规情形

13.1 有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

13.1.1 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

13.1.2 投标人之间约定中标人；

13.1.3 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

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

13.1.5 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

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

13.2.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

13.2.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

13.2.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

13.2.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

13.2.5 不同投标人的投标文件相互混装；

13.2.6 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

13.3 有下列情形之一的，属于采购人与投标人串通投标：

13.3.1 采购人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；

13.3.2 采购人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；

13.3.3 采购人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；

13.3.4 采购人授意投标人撤换、修改投标文件；

13.3.5 采购人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；

13.3.6 采购人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

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

14. 违规处理

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

14.1 提供虚假投标材料谋取中标、成交的；

14.2 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；

14.3 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；

14.4 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

14.5 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；

14.6 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

14.7 一年内累计三次以上投诉均查无实据，并带有明显故意行为的；

14.8 捏造事实或者提供虚假投诉材料的；

14.9 不按照规定程序以及正常途径质疑、投诉，采用匿名信、匿名电话、发短信息等手段，威胁、恫吓、辱骂、恶意中伤其他相关当事人的；

14.10 法律、法规和招标文件中规定的其他情形。

第八章 纪律要求

1. 对采购人的纪律要求

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

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

2. 对投标人的纪律要求

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

3. 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会及其成员不得有下列行为：

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

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

4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

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

第九章 签订合同、合同主要条款

1. 签订合同

1.1 采购人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

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

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

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

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

1.5 采购人应当自采购合同签订之日起7个工作日内，将采购合同副本报同级财政部门 and 有关部门备案。

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

2. 追加合同金额

政府采购合同履行中，采购人需要追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下并且在签订合同后1年内，经采购人报同级财政部门批准后，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的10%，否则采购人应重新组织招标。

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

3. 货物质量与验收

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

3.2 货物制造完毕经出厂检验合格后方能发货，并提供货物合格证书。

3.3 货物的表面涂漆颜色：由采购人和中标人商定。

3.4 货物包装按照国标、部标以及有关标准执行。

4. 合同主要条款

政府采购合同

(通用设备类)

项目名称： _____

采购编号： _____

合同编号： _____

买方（采购单位）： _____

卖方（供货单位）： _____

签约日期： _____

政府采购流程，卖方作为买方采购的_____的供应商，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》及有关法律、法规，遵照公正、平等、自愿、诚实信用的原则，双方同意按照以下条款和条件签署本合同。

一、设备的名称、数量、单价、规格和标准概述（详细清单见附件）

二、合同金额

合同总金额（含税）：

人民币（小写）_____

人民币（大写）_____

三、交货

交货时限：_____

交货地点：_____

交货方式：

自提 送货

采用送货方式的，卖方负责运输和保险，将设备运到买方指定的交货地点，运输费用及完成交货前的风险由卖方负担。

四、包装

设备包装由卖方负责，卖方应对设备安排采取适当的、完好的包装方式，以满足设备运输安全所需。

包装特别要求：

五、货款支付

1. 付款途径：

国库集中支付 财政授权支付

2. 付款方式：

一次性付款

一次性付款：买方对设备验收合格后____个工作日内，向卖方支付合同总价款的 100%。

分期付款 共分_____次进行付款

首付款金额_____（大写_____元）占合同总金额_____%；

首付款时间或付款节点要求_____

第二次付款金额_____（大写_____元）占合同总金额_____%

第二次付款时间或付款节点要求_____

第三次付款金额_____（大写_____元）占合同总金额_____%

第三次付款时间或付款节点要求_____

尾款金额_____（大写_____元）占合同总金额_____%

尾款付款时间或付款节点要求_____

3. 双方结算相关信息如下：

(1) 买方

户 名：_____

开 户 行：_____

帐 号：_____

地 址：_____

联 系 人：_____

联系电话及邮箱：_____

(2) 卖方

户 名：_____

开 户 行：_____

帐 号： _____

地 址： _____

联 系 人： _____

联系电话及邮箱： _____

纳税人识别号： _____

4. 卖方的帐户名称、开户银行、银行帐号以本合同提供的为准，如有变更，卖方应在合同规定的相关付款期限之前不少于3个工作日，以加盖财务专用章的书面文件通知买方。

5. 发票

买方凭卖方出具的税务发票支付本合同项下的货款。卖方应在每一期约定的付款日前将发票送交买方，用以办理相应财政请款手续。

卖方在买方支付首付款前先将全额发票送交买方，用以办理相应财政请款手续；并在买方实际支付每一期约定的付款时，提供与本期付款金额相符的收款收据。

六、质量要求和质量保证

基本质量要求： _____

设备的质量应符合招标文件、投标文件及卖方在评标过程中做出的书面澄清及承诺。

设备的质量保证期为 _____，自设备交付并验收合格之日起算。

七、设备验收

设备交付后 _____ 日内，买卖双方授权代表应按照合同约定的质量要求进行验收，包括外观、数量、包装完好等，验收合格的，双方共同在《设备验收单》上签字确认合格；设备达不到质量要求的，买方可以拒收设备。

八、合同生效

本合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章之日起生效。

九、其他

本合同一式_____份，其中买方执有____份，卖方执有____份，均具有同等法律效力。

买方（盖章）：

卖方（盖章）：

法定代表人（负责人）或
授权代表（签字）：

法定代表人（负责人）或
授权代表（签字）：

合同通用条款

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》的规定，合同双方经协商达成一致，自愿订立本合同，遵循公平原则明确双方的权利、义务，确保双方诚实守信地履行合同。

1. 定义

本合同中的下列术语应解释为：

1.1 “合同”指买卖双方签署的、载明买卖双方权利义务的协议，包括所有的附件以及上述文件所提到的构成合同的所有文件。

下列文件构成本合同的组成部分，彼此相互解释，相互补充。

- a. 本合同书及附件
- b. 招标文件
- c. 中标人投标文件
- d. 中标通知书
- e. 投标书面澄清或承诺

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分。

上述各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所作出的补充和修改，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。

上述文件存在含义或解释不一致的地方，一般而言，其优先适用顺序如上述所列。

1.2 “合同价”指根据合同规定，卖方在正确地完全履行合同义务后买方应支付给卖方的价款。

1.3 “合同条款”指本合同下所有条款。

1.4 “设备”指卖方根据合同约定向买方提供的一切商品、设备等，包括配件、辅助工具、使用手册等相关资料。

1.5 “服务”指根据本合同规定卖方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保险及安装、调试、提供技术援助、培训和合同中规定卖方应承担的其它义务。

1.6 “买方”指购买设备和相关辅助服务的单位。

1.7 “卖方”指提供本合同条款下设备和服务的公司或其他实体。

2. 技术规格要求

2.1 本合同项下提交设备的技术规格要求应不低于招投标文件技术规格要

求。若技术规格要求中无相应规定，则应符合相应的国家标准或满足买方招标要求。

2.2 卖方应向买方提供有关标准的中文文本。

2.3 除非技术规范中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

3. 知识产权

3.1 卖方应保证买方在使用该设备或其任何一部分时不会侵犯第三方的专利权、著作权、商标权和工业设计权等。

3.2 任何第三方提出侵权指控，卖方须与第三方交涉并承担由此产生的一切责任、费用和经济赔偿。

3.3 在本合同生效时已经存在并为各方合法拥有或使用的所有技术、资料和信息知识产权，仍应属于其各自的原权利人所有或享有，另有约定的除外。

4. 保密

4.1 在本合同履行期间及履行完毕后的任何时候，任何一方均应对因履行本合同从对方获取或知悉的信息承担保密责任，未经对方书面同意不得向第三方透露，否则应赔偿由此给对方造成的全部损失。

4.2 保密信息指任何一方因履行本合同所知悉的任何以口头、书面、图表或电子形式存在的对方信息，具体包括：

4.2.1 任何涉及对方过去、现在或将来的商业计划、规章制度、操作规程、处理手段、财务信息等；

4.2.2 任何对方的技术措施、技术方案、软件应用及开发，硬件设备的品种、质量、数量、品牌等；

4.2.3 任何对方的技术秘密或专有知识、文件、报告、数据、客户软件、流程图、数据库、发明、知识、贸易秘密等。

4.3 如买方特别要求，卖方应根据买方的要求签署单独的保密协议，保密协议与本合同条款存在不一致的，以保密协议为准。

5. 价格成本

5.1 本合同价格为固定价格，包括了卖方履行合同全过程产生的所有成本和费用以及卖方应承担的一切税费。除合同价款外，卖方不得再向买方额外收取任何费用。

5.2 验收费用

5.2.1 卖方必须负担本条款下属于卖方负责的检验、测试、调试、试运行和验收的所有费用，并负责卖方派往交货场所进行检验、测试和验收人员的所有费用。

5.2.2 如买方决定参加交货前在卖方工厂所在地检验、测试和验收，则相应的费用由买方自负。

6. 税费

双方依据法律规定相应承担各自应负担的税费。

7. 迟延交货

7.1 卖方应严格按照本合同约定的时间交货。除不可抗力因素外，卖方迟延交货的，应向买方支付违约金。违约金按合同总价款的千分之五每日计收。逾期交货超过 30 日的，买方有权解除合同。

7.2 在履行合同过程中，卖方遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时交货的理由、预期延误时间通知买方。买方收到卖方通知后，认为其理由正当的，可酌情延后交货时间。

8. 质量保证及保修

8.1 卖方所提供产品必须符合国家规定的质量标准、符合合同所规定的性能和技术规格，并应附产品质量合格证；卖方提供的设备应不存在危及人身、财产安全的不合理危险，符合约定的或国家规定的安全标准。

8.2 本合同标的物的配套设备、配件等，卖方应于交付合同主标的物时一并提供。同时，如设备需要安装，卖方应提供免费安装服务。

8.3 卖方负责提供终身售后服务，质量实行“三包”。质保期内，对于非因

买方原因导致的产品故障，卖方负责在收到买方通知之日起3日内进行调换或修理。如卖方不依照本条约定的期限、方式提供售后服务的，买方有权自行请第三方进行修理，因此产生的费用均由卖方承担。同时，买方有权依照本合同关于索赔的约定向卖方索赔。

8.4 质量保修期满后设备出现故障，如需卖方维修的，可收取适当的维修成本费用；如需要更换零件，价格需按最优惠成本价格提供给买方，卖方不得增加其他费用。

9. 索赔

9.1 设备的质量、规格、数量、性能等与合同约定不符，或在质量保证期内证实设备存有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，即使买方已经出具设备交接验收合格证明，仍有权根据有资质的质检机构出具的检验结果向卖方提出索赔。

9.2 在质量保证期内，如卖方对买方提出的索赔负有责任，应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

9.2.1 卖方为买方办理退货，卖方负责承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为退回设备所需的其它必要费用。

9.2.2 根据买方所遭受损失的数额，经双方商定降低设备的价格，或由有资质的中介机构评估，以降低后的价格或评估价格为准。

9.2.3 用符合规格、质量和性能要求的新零件、部件或设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，卖方应承担一切费用和 risk，并负担买方所发生的一切直接费用。同时，卖方应相应延长修补或更换件的质量保证期。

10. 不可抗力

10.1 本合同中不可抗力是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，包括但不限于自然灾害、战争、武装冲突、社会动乱、暴乱或按照本条的定义构成不可抗力的其他事件。

10.2 双方中任何一方遭遇不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间。

10.3 受事故影响的一方应在不可抗力事件发生后以书面形式通知另一方。

10.4 不可抗力使合同的某些内容有变更必要的，双方应通过协商达成进一步履行合同的补充协议，因不可抗力致使合同不能履行的，合同终止。

11. 廉洁条款

11.1 双方在任何情况下，均不得向对方以及对方关联公司人员直接或间接支付现金（包括回扣、礼金、有价证券）、财物（包括贵重礼品）、或采取其他变相手段为其谋取个人私利，否则，视为行贿方根本性地违反合同。如查证属实，行贿方应向对方支付相当于所涉合同总金额 20%的惩罚性违约金。如造成对方损失的，行贿方还应赔偿对方的全部直接和间接损失，且对方还有权单方面解除本合同，同时保留追究行贿方法律责任的权利。

11.2 任何一方或其关联公司人员如向对方索贿或提出此类暗示，受到索贿要求或暗示一方有义务向对方反映。

12. 违约解除合同

12.1 出现下列情形之一的，视为卖方违约。买方可向卖方发出书面通知，部分或全部终止合同，同时保留向卖方索赔的权利。

12.1.1 卖方未能在合同规定的限期或买方同意延长的限期内，提供全部或部分设备的；

12.1.2 卖方未能履行合同主要义务的；

12.1.3 卖方在本合同履行过程中有欺诈行为的。

12.2 买方全部或部分解除合同之后，如需购买类似的设备，应当遵循诚实信用原则，卖方应承担买方购买类似设备而产生的额外支出。部分解除合同的，卖方应继续履行未解除的部分。

13. 破产终止合同

卖方破产而无法完全履行本合同义务时，买方可以书面方式通知卖方终止

合同而不给予卖方补偿。该合同的终止将不损害或不影响买方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

14. 争议解决方式

14.1 买方和卖方由于本合同的履行而发生任何争议时，可先通过协商解决。

14.2 任何一方不愿通过协商或通过协商仍不能解决争议时，均有权向买方所在地人民法院起诉。

15. 合同修改

买方和卖方都不得擅自变更本合同，但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。如必须对合同条款进行改动时，双方须共同签署书面文件，作为合同的补充。

16. 通知

本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面形式发送，而另一方也应以书面形式确认并发送到对方明确的地址，书面形式是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

17. 适用法律

本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

18. 其他

除本合同另有约定外，“以上”、“以下”、“以内”、“×日内”、“届满”，均包括本数；“不满”、“以外”，不包括本数；“×日前”、“×日后”不包括当日。按照日、月、年计算期间的，开始的当天不算入，从下一天开始计算。期间的最后一天不是工作日的，该期间应于下一个工作日终止。

第十章 投标文件格式

67743004-5166-426C-BFAC-023DDED65EBD

投标文件

包：第 包

商务部分

项目名称：

项目编号：

投标单位名称（公章）：

二〇 年 月 日

商务文件目录

- 1、投标函(见附件1)；
- 2、在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录的承诺(见附件2)；
- 3、法定代表人身份证明(见附件3)；
- 4、法定代表人授权委托书(见附件4)；
- 5、报价一览表(见附件5)；
- 6、分项报价明细表(见附件6)；
- 7、资格、资信证明材料；
- 8、投标人情况介绍(主要产品、技术力量、生产规模、经营业绩等)；
- 9、投标人同类项目实施情况一览表(见附件7)(若有)；
- 10、类似成功案例业绩证明(投标人同类项目中标通知书、合同、验收报告)(若有)；
- 11、商务响应表(见附件8)；
- 12、联合投标协议书(若有)(见附件9)；
- 13、联合投标授权委托书(若有)(见附件10)；
- 14、残疾人福利性单位声明函(若有)(见附件11)；
- 15、中小企业声明函(若有)(见附件12)；
- 16、节能、环保等的资质证书或者文件(若有)；
- 17、招标文件商务评标办法中要求提交的相关证明材料(若有)；
- 18、招标文件其它规定或者投标人认为应介绍或者提交的资料、文件和说明(若有)。

附件1:

投标函

（采购代理机构）：

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址_____。

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

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

投标人名称（公章）：

投标人法定代表人或者授权代表（印章）：

日 期：_____年__月__日

备注：本投标函由授权代表印章的，应附法定代表人印章的授权委托书。

附件 2:

在经营活动中无重大违法记录和行贿犯罪记录的承诺

我方在参加_____（项目名称）政府采购活动前 3 年内，我方被公开披露或查处的违法违规行为有：_____，但在经营活动中：

1、没有重大违法记录（重大违法记录指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）。

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

以上承诺若与实际情况不符，我方自愿承担一切法律后果。

投 标 人：_____（公章）

日 期：_____年__月__日

备注：1. 投标人没有被公开披露或查处违法违规行为的，注明“无”即可。

2. 采购文件未要求项目负责人的，项目负责人一栏可删除。

附件3:

法定代表人身份证明

投标人名称: _____

单位性质: _____

地址: _____

成立时间: _____年_____月_____日

经营期限: _____

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

系_____ (投标人名称) 的法定代表人。

特此证明。

附: 法定代表人身份证复印件。

附件4:

法定代表人授权委托书

_____(采购代理机构)_____:

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

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

授权代表无权转让委托权。特此授权。

本授权委托书于_____年_____月_____日签字生效,特此声明。

(附法人代表身份证以及授权代表身份证复印件)

授权代表姓名:

性别:

年龄:

单位:

部门:

职务:

投标人名称(公章):

法定代表人(印章):

日期: 年 月 日

附件5:

报价一览表

投标包: 第____包

包名称: _____

序号	产品名称	含税总报价
1		
总计		小写:
		大写:

注: 采购代理服务费由采购人支付的, 投标人报价中无需考虑此费用。

时间: _____年____月____日

附件 6:

分项报价明细表

投标包: 第 _____ 包

包名称: _____

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

时间: _____ 年 _____ 月 _____ 日

附件7:

投标人同类项目实施情况一览表

投标包: 第____包

包名称: _____

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

附件8:

商务响应表

投标包：第_____包

包名称：_____

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

附件9:

联合投标协议书

甲方:

乙方:

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

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

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

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

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

四、本次联合投标中,联合体各方承担的工作和义务:

甲方承担的工作和义务为:

乙方承担的工作和义务为:

五、有关本次联合投标的其他事宜:

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

七、本协议共份,联合体各方各持一份,并作为投标文件的一部分。

甲方名称: (公章)
法定代表人: (印章)

乙方名称: (公章)
法定代表人: (印章)

日期: 年月日

日期: 年月日

附件10:

联合投标授权委托书

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

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

特此委托。

主办人的法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

联合投标代理人: _____ (印章):

日期: 年月日

甲方名称: _____ (公章)

法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

乙方名称 _____ (公章)

法定代表人: _____ (印章)

日期: 年月日

附件11:

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称:

日期:

附件12:

中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为 （请填写：中型、小型、微型） 企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，本公司为 （请填写：中型、小型、微型） 企业。

2. 本公司参加 （采购人） 的 （项目名称） 采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他 （请填写：中型、小型、微型） 企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称：

日期：

投标文件

包：第 包

技术部分

项目名称：

项目编号：

投标单位名称（公章）：

二〇 年 月 日

技术文件目录

- 1、项目总体架构以及技术解决方案；
- 2、货物清单（见附件13）；
- 3、原厂出厂配置表以及原厂中文使用说明书；
- 4、技术响应表（见附件14）以及产品彩页等图片介绍资料；
- 5、选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）（见附件15）；
- 6、项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表（若有）（见附件16）；
- 7、保证供货周期的组织方案以及人力资源安排；
- 8、投标人在青岛市的售后服务维修机构数量以及分布情况；
- 9、技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施；
- 10、招标文件技术评标办法中要求提交的相关证明材料；
- 11、投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。

附件13：

货物清单

投标包：第____包

包名称：_____

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

附件14:

技术响应表

投标包: 第____包

包名称: _____

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

注:

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

附件15:

选配件、专用耗材、售后服务优惠表（若有）

投标包：第_____包

包名称：_____

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

附件16:

项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表

投标包：第____包

包名称：_____

姓名	职务	专业技术资格	身份证号码	参加本单位工作时间

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

附件17:

政府采购履约验收书参考样本(货物类)

		项目名称			合同名称		
		项目及合同编号			合同金额		
		验收地点			验收组织形式	<input type="checkbox"/> 自行简 <input type="checkbox"/> 验收小	
是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		分期情况	共分		期, 此为第	期验收	
货物清单	品牌、型号、规格、数量及外观质量	技术、性能指标	运行状况及安装调试	质量证明文件	售后服务承诺	安全标准	合
合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合
合格 <input type="checkbox"/>			不合格 <input type="checkbox"/>				
代理机构意见				采购单位意见			
负责人: (采购代理机构公章)				经办人: 负责人: (采购单			
(单位公章或授权代表签字)							

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

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

附录1

采购明细表

第1页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
1	灭蝇灯	详见附件	个	5	否	
2	洗手盆	详见附件	台	2	否	
3	六开门更衣柜	详见附件	台	2	否	
4	食品安全多功能检测仪	详见附件	台	1	否	
5	工作台	详见附件	台	1	否	
6	电子台秤	详见附件	台	1	否	
7	※四门冰柜	详见附件	台	1	否	
8	四层货架	详见附件	台	1	否	
9	平板车	详见附件	台	2	否	
10	米面架	详见附件	台	2	否	
11	双星盆台	详见附件	台	1	否	
12	土豆脱皮机	详见附件	台	1	否	
13	※切菜机	详见附件	台	1	否	
14	工作台	详见附件	台	1	否	
15	绞切两用机	详见附件	台	1	否	
16	双星水池	详见附件	台	2	否	
17	单星宰杀台	详见附件	台	1	否	
18	工作台	详见附件	台	4	否	
19	商用电磁灶	详见附件	台	3	否	
20	拼台	详见附件	台	1	否	
21	调料车	详见附件	个	1	否	
22	多功能保温汤锅	详见附件	台	1	否	
23	电磁单眼低汤炉	详见附件	台	1	否	
24	油网烟罩	详见附件	个	1	否	
25	单星水池	详见附件	台	1	否	
26	※和面机	详见附件	台	1	否	
27	压面机	详见附件	台	1	否	
28	打蛋机	详见附件	台	1	否	
29	饼盘车	详见附件	辆	1	否	
30	面案工作台	详见附件	台	1	否	
31	面粉车	详见附件	辆	1	否	
32	电饼铛	详见附件	台	1	否	

采购明细表

第2页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
33	※商用电烤箱	详见附件	台	1	否	
34	※喷雾醒发箱	详见附件	台	1	否	
35	※商用蒸饭箱	详见附件	台	2	否	
36	油网烟罩	详见附件	个	1	否	
37	油网烟罩	详见附件	个	1	否	
38	紫外线消毒灯	详见附件	个	10	否	
39	留样柜	详见附件	台	1	否	
40	留样盒	详见附件	个	10	否	
41	工作台	详见附件	台	1	否	
42	紫外线杀菌消毒灯	详见附件	个	3	否	
43	单星输入台	详见附件	台	1	否	
44	※带传式（长龙）商用洗碗碟机	详见附件	台	1	否	
45	排气罩	详见附件	个	1	否	
46	洁碟台	详见附件	台	1	否	
47	※食具消毒柜	详见附件	台	1	否	
48	●挂墙开水器	详见附件	台	1	否	
49	刀具消毒柜	详见附件	台	1	否	
50	地面烘干机	详见附件	台	1	否	
51	两层餐车	详见附件	辆	1	否	
52	不锈钢菜墩架	详见附件	台	2	否	
53	保温餐台	详见附件	台	1	否	
54	四人餐桌椅	详见附件	个	15	否	
55	厨师刀	详见附件	把	6	否	
56	面点刀	详见附件	把	5	否	
57	长把水勺	详见附件	把	5	否	
58	长把漏勺	详见附件	把	3	否	
59	擀面杖	详见附件	把	3	否	
60	擀面杖	详见附件	把	2	否	
61	打饭勺	详见附件	把	10	否	
62	打饭勺	详见附件	把	5	否	
63	不锈钢筷子	详见附件	双	20	否	
64	打皮刀	详见附件	把	5	否	

采购明细表

第3页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
65	木擦成	详见附件	把	5	否	
66	木擦成	详见附件	把	3	否	
67	定制炒菜铲	详见附件	把	5	否	
68	夹子	详见附件	把	9	否	
69	打蛋器	详见附件	个	5	否	
70	水喷壶	详见附件	个	5	否	
71	刮水板	详见附件	个	5	否	
72	垃圾桶	详见附件	个	5	否	
73	底盘轮	详见附件	个	5	否	
74	刷子	详见附件	个	5	否	
75	大水瓢	详见附件	把	5	否	
76	短把漏勺	详见附件	把	5	否	
77	漏油缸	详见附件	个	5	否	
78	蓝色菜筐	详见附件	个	5	否	
79	白色菜筐	详见附件	个	5	否	
80	红色菜筐	详见附件	个	5	否	
81	黄色菜筐	详见附件	个	5	否	
82	带盖盒子	详见附件	个	5	否	
83	白塑料盒	详见附件	个	5	否	
84	黄塑料盒	详见附件	个	5	否	
85	蓝塑料盒	详见附件	个	5	否	
86	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
87	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
88	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
89	铝烤盘	详见附件	个	5	否	
90	不锈钢盘	详见附件	个	5	否	
91	漏眼盘	详见附件	个	5	否	
92	打餐盘	详见附件	个	5	否	
93	菜盆	详见附件	个	2	否	
94	菜盆	详见附件	个	3	否	
95	菜盆	详见附件	个	3	否	
96	菜盆	详见附件	个	2	否	

采购明细表

第4页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
97	菜盆	详见附件	个	2	否	
98	汤桶	详见附件	个	2	否	
99	汤桶	详见附件	个	2	否	
100	汤桶	详见附件	个	2	否	
101	洗手盆	详见附件	台	2	否	
102	六开门更衣柜	详见附件	台	2	否	
103	灭蝇灯	详见附件	个	4	否	
104	食品安全多功能检测仪	详见附件	台	1	否	
105	电子台秤	详见附件	台	1	否	
106	工作台	详见附件	台	1	否	
107	四门冰柜	详见附件	台	2	否	
108	四层货架	详见附件	台	2	否	
109	米面架	详见附件	台	1	否	
110	四层货架	详见附件	台	1	否	
111	三星水池	详见附件	台	1	否	
112	土豆脱皮机	详见附件	台	1	否	
113	切菜机	详见附件	台	1	否	
114	工作台	详见附件	台	1	否	
115	绞切两用机	详见附件	台	1	否	
116	双星盆台	详见附件	台	2	否	
117	储物柜	详见附件	台	3	否	
118	双星水池	详见附件	台	1	否	
119	工作台	详见附件	台	1	否	
120	商用电磁灶	详见附件	台	3	否	
121	拼台	详见附件	台	2	否	
122	油网烟罩	详见附件	个	1	否	
123	电磁单眼低汤炉	详见附件	台	1	否	
124	油网烟罩	详见附件	个	2	否	
125	单星水池	详见附件	台	2	否	
126	和面机	详见附件	台	1	否	
127	压面机	详见附件	台	1	否	
128	打蛋机	详见附件	台	1	否	

采购明细表

第5页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
129	喷雾醒发箱	详见附件	台	1	否	
130	面案工作台	详见附件	台	1	否	
131	面粉车	详见附件	辆	1	否	
132	工作台	详见附件	台	1	否	
133	饼盘车	详见附件	辆	1	否	
134	电饼铛	详见附件	台	1	否	
135	商用电烤箱	详见附件	台	1	否	
136	商用蒸饭箱	详见附件	台	2	否	
137	留样柜	详见附件	台	1	否	
138	留样盒	详见附件	个	10	否	
139	紫外线消毒灯	详见附件	个	10	否	
140	工作台	详见附件	台	1	否	
141	紫外线杀菌消毒灯	详见附件	个	3	否	
142	两层餐车	详见附件	辆	2	否	
143	保温箱	详见附件	个	5	否	
144	不锈钢快餐盒	详见附件	个	300	否	
145	不锈钢碗	详见附件	个	300	否	
146	单星输入台	详见附件	台	1	否	
147	带传式（长龙）商用洗碗碟机	详见附件	台	1	否	
148	排气罩	详见附件	个	1	否	
149	洁碟台	详见附件	台	1	否	
150	工作台	详见附件	台	1	否	
151	食具消毒柜	详见附件	台	1	否	
152	收污台（带垃圾桶）	详见附件	台	1	否	
153	不锈钢菜墩架	详见附件	台	2	否	
154	厨师刀	详见附件	把	6	否	
155	面点刀	详见附件	把	5	否	
156	长把水勺	详见附件	把	5	否	
157	长把漏勺	详见附件	把	3	否	
158	擀面杖	详见附件	把	3	否	
159	擀面杖	详见附件	把	2	否	
160	打饭勺	详见附件	把	10	否	

采购明细表

第6页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
161	打饭勺	详见附件	把	5	否	
162	不锈钢筷子	详见附件	双	20	否	
163	打皮刀	详见附件	把	5	否	
164	木擦成	详见附件	把	5	否	
165	木擦成	详见附件	把	3	否	
166	定制炒菜铲	详见附件	把	5	否	
167	夹子	详见附件	把	10	否	
168	打蛋器	详见附件	个	5	否	
169	水喷壶	详见附件	个	5	否	
170	刮水板	详见附件	个	5	否	
171	垃圾桶	详见附件	个	4	否	
172	底盘轮	详见附件	个	5	否	
173	刷子	详见附件	个	5	否	
174	大水瓢	详见附件	把	3	否	
175	短把漏勺	详见附件	把	2	否	
176	漏油缸	详见附件	个	3	否	
177	蓝色菜筐	详见附件	个	3	否	
178	白色菜筐	详见附件	个	3	否	
179	红色菜筐	详见附件	个	3	否	
180	带盖盒子	详见附件	个	5	否	
181	白塑料盒	详见附件	个	5	否	
182	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
183	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
184	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	
185	不锈钢盘	详见附件	个	6	否	
186	打餐盘	详见附件	个	7	否	
187	菜盆	详见附件	个	2	否	
188	菜盆	详见附件	个	2	否	
189	菜盆	详见附件	个	2	否	
190	菜盆	详见附件	个	2	否	
191	菜盆	详见附件	个	2	否	
192	汤桶	详见附件	个	2	否	

采购明细表

第7页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
193	汤桶	详见附件	个	2	否	
194	洗手盆	详见附件	台	2	否	
195	六开门更衣柜	详见附件	台	2	否	
196	灭蝇灯	详见附件	个	8	否	
197	食品安全多功能检测仪	详见附件	台	1	否	
198	电子台秤	详见附件	台	1	否	
199	工作台	详见附件	台	1	否	
200	四门冰柜	详见附件	台	1	否	
201	四层货架	详见附件	台	4	否	
202	平板车	详见附件	台	2	否	
203	米面架	详见附件	台	2	否	
204	四层货架	详见附件	台	1	否	
205	土豆脱皮机	详见附件	台	1	否	
206	单星大水池	详见附件	台	2	否	
207	工作台	详见附件	台	3	否	
208	切菜机	详见附件	台	1	否	
209	双星盆台	详见附件	台	1	否	
210	工作台	详见附件	台	3	否	
211	绞切两用机	详见附件	台	1	否	
212	单星宰杀台	详见附件	台	1	否	
213	●挂墙开水器	详见附件	台	1	否	
214	单星水池	详见附件	台	3	否	
215	保鲜工作台	详见附件	台	1	否	
216	商用电磁灶	详见附件	台	3	否	
217	拼台	详见附件	台	2	否	
218	电磁单眼低汤炉	详见附件	台	1	否	
219	油网烟罩	详见附件	个	2	否	
220	双星水池	详见附件	台	1	否	
221	和面机	详见附件	台	1	否	
222	压面机	详见附件	台	1	否	
223	打蛋机	详见附件	台	1	否	
224	喷雾醒发箱	详见附件	台	1	否	

采购明细表

第8页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
225	饼盘车	详见附件	辆	1	否	
226	面案工作台	详见附件	台	2	否	
227	面粉车	详见附件	辆	1	否	
228	工作台	详见附件	台	1	否	
229	电饼铛	详见附件	台	1	否	
230	商用电烤箱	详见附件	台	1	否	
231	油网烟罩	详见附件	套	1	否	
232	商用蒸饭箱	详见附件	台	2	否	
233	油网烟罩	详见附件	套	1	否	
234	留样柜	详见附件	台	1	否	
235	留样盒	详见附件	个	10	否	
236	商用电开水器	详见附件	台	1	否	
237	紫外线消毒灯	详见附件	个	10	否	
238	两层餐车	详见附件	辆	4	否	
239	储物柜	详见附件	台	1	否	
240	紫外线杀菌消毒灯	详见附件	个	3	否	
241	单星输入台	详见附件	台	1	否	
242	带传式(长龙)商用洗碗碟机	详见附件	台	1	否	
243	排气罩	详见附件	个	1	否	
244	洁碟台	详见附件	台	1	否	
245	刀具消毒柜	详见附件	台	3	否	
246	地面烘干机	详见附件	台	1	否	
247	地台架	详见附件	台	2	否	
248	●感应式酒精消毒器	详见附件	台	3	否	
249	食具消毒柜	详见附件	台	1	否	
250	收污台(带垃圾桶)	详见附件	台	1	否	
251	※不锈钢小勺	详见附件	把	100	否	
252	※保温箱	详见附件	个	60	否	
253	※不锈钢快餐盒	详见附件	个	100	否	
254	※不锈钢碗	详见附件	个	100	否	
255	不锈钢菜墩架	详见附件	台	2	否	
256	厨师刀	详见附件	把	6	否	

采购明细表

第9页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
257	面点刀	详见附件	把	5	否	
258	长把水勺	详见附件	把	5	否	
259	长把漏勺	详见附件	把	3	否	
260	擀面杖	详见附件	把	3	否	
261	擀面杖	详见附件	把	2	否	
262	打饭勺	详见附件	把	10	否	
263	打饭勺	详见附件	把	5	否	
264	※不锈钢筷子	详见附件	双	20	否	
265	打皮刀	详见附件	把	5	否	
266	木擦成	详见附件	把	5	否	
267	木擦成	详见附件	把	3	否	
268	定制炒菜铲	详见附件	把	5	否	
269	夹子	详见附件	把	10	否	
270	打蛋器	详见附件	个	5	否	
271	水喷壶	详见附件	个	5	否	
272	刮水板	详见附件	个	5	否	
273	垃圾桶	详见附件	个	5	否	
274	底盘轮	详见附件	个	5	否	
275	刷子	详见附件	个	5	否	
276	大水瓢	详见附件	把	5	否	
277	短把漏勺	详见附件	把	5	否	
278	漏油缸	详见附件	个	5	否	
279	蓝色菜筐	详见附件	个	7	否	
280	白色菜筐	详见附件	个	7	否	
281	红色菜筐	详见附件	个	7	否	
282	黄色菜筐	详见附件	个	7	否	
283	带盖盒子	详见附件	个	5	否	
284	白塑料盒	详见附件	个	5	否	
285	黄塑料盒	详见附件	个	5	否	
286	蓝塑料盒	详见附件	个	5	否	
287	塑料菜墩	详见附件	个	3	否	
288	塑料菜墩	详见附件	个	2	否	

采购明细表

第10页 共10页

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	是否为政 府强制采 购产品	备注
289	塑料菜墩	详见附件	个	3	否	
290	铝烤盘	详见附件	个	6	否	
291	不锈钢盘	详见附件	个	6	否	
292	漏眼盘	详见附件	个	6	否	
293	打餐盘	详见附件	个	6	否	
294	菜盆	详见附件	个	2	否	
295	菜盆	详见附件	个	3	否	
296	菜盆	详见附件	个	3	否	
297	菜盆	详见附件	个	2	否	
298	菜盆	详见附件	个	2	否	
299	汤桶	详见附件	个	2	否	
300	汤桶	详见附件	个	2	否	
301	汤桶	详见附件	个	2	否	