

鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心

询价通知书



项目名称：准格尔旗教育体育局采购三所学校厨房设备

项目编号：ESZCZQ-X-H-200025

2020年07月

第一章 询价邀请

鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心受准格尔旗教育体育局委托，采用询价方式组织采购三所学校厨房设备。欢迎符合资格条件的供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：三所学校厨房设备

批准文件编号：鄂财购备字(电子)[2020]ZQ00903号

询价通知书编号：ESZCZQ-X-H-200025

2.内容及分包情况（技术规格、参数及要求）

| 包号 | 货物名称 | 数量 | 采购需求 | 预算金额（元） |
|----|----------|-----|---------|--------------|
| 1 | 三所学校厨房设备 | 164 | 详见询价通知书 | 1,985,785.00 |

二.供应商的资格要求

1.供应商应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.到提交响应文件的截止时间，供应商未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。（以通过查询“信用中国”网站和“中国政府采购网”网站的信用记录内容为准。）

3.其他资质要求：

合同包1（三所学校厨房设备）：无

三.获取询价通知书的时间、地点、方式

获取询价通知书的期限：详见询价公告；

获取询价通知书的地点：详见询价公告；

获取询价通知书的方式：供应商可从内蒙古自治区政府采购网、鄂尔多斯市公共资源交易网、鄂尔多斯市公共资源交易网查阅采购信息、预览询价通知书。登录内蒙古自治区政府采购网获取询价通知书。

其他要求：

本项目采用“不见面开标”模式进行开标（供应商人无需到达开标现场，开标当日在投标截止时间前登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”参加远程开标）。请供应商使用投标客户端严格按照询价通知书的相关要求制作和上传电子响应文件，并按照相关要求参加开标。

四.询价通知书售价

本次询价通知书的售价为0.00元人民币。

五.递交投标（响应）文件截止时间、开标时间及地点

递交投标（响应）文件截止时间：详见询价公告

投标地点：详见询价公告

开标时间：详见询价公告

开标地点：详见询价公告

六.联系方式

采购代理机构名称：鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心

地址：内蒙古自治区鄂尔多斯市准格尔旗大路新区图书馆南楼

邮政编码：

联系人：乔先生

联系电话：0477-3864232

账户名称：无

开户行：详见供应商须知

账号：详见供应商须知

采购单位名称：准格尔旗教育体育局

地址：鄂尔多斯市准格尔旗

邮政编码：

联系人：祁永

联系电话：0477-3973288

鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心

第二章 供应商须知

一.前附表

| 序号 | 条款名称 | 内容及要求 |
|----|------|--------|
| 1 | 分包情况 | 共1包 |
| 2 | 采购方式 | 询价 |
| 3 | 评审办法 | 最低评标价法 |
| 4 | 开标方式 | 不见面开标 |

| | | |
|----|----------------------------|--|
| 5 | 评标方式 | 网上评标 |
| 6 | 获取询价通知书时间 (同询价通知书提供期限) | 详见采购公告 |
| 7 | 保证金缴纳截止时间 (同递交响应文件截止时间) | 详见采购公告 |
| 8 | 电子响应文件递交 | 电子响应文件在投标截止时间前递交至内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台 |
| 9 | 响应文件数量 | (1) 加密的电子响应文件 1 份（需在投标截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”） |
| 10 | 成交供应商确定 | 采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标人 |
| 11 | 备选方案 | 不允许 |
| 12 | 联合体投标 | 合同包1（三所学校厨房设备）：否 |
| 13 | 采购机构代理费用 | 不收取 |
| 14 | 代理费用收取方式 | 无 |
| 15 | 投标保证 | <p>本采购项目采用“虚拟子账户”方式收退投标保证金，请供应商按照本询价通知书的相关要求进行缴纳。</p> <p>同时，本项目允许供应商按照相关法律法规自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金。选择非“虚拟子账户”进行保证金缴纳的，供应商应当在响应文件中附相关证明材料，同时在开标现场提供证明材料原件。</p> <p>备注：若本项目采用远程不见面开标，请将相关证明材料原件扫描添加至响应文件中。</p> <p>三所学校厨房设备：保证金人民币：0.00元整。</p> <p>开户单位：无</p> <p>开户银行：供应商在内蒙古自治区政府采购网获取招标文件后，根据其提示自行选择要缴纳的投标保证金银行。</p> <p>银行账号：内蒙古自治区政府采购网根据供应商选择的投标保证金银行，以合同包为单位，自动生成供应商所投合同包的缴纳银行账号（即多个合同包将对应生成多个缴纳账号）。供应商应按照所投合同包的投标保证金要求，缴纳相应的投标保证金。</p> <p>特别提示：</p> <p>1、供应商应认真核对账户信息，将投标保证金足额汇入以上账户，并自行承担因汇错投标保证金而产生的一切后果。</p> <p>2、供应商在转账或电汇的凭证上应按照以下格式注明，以便核对：“（采购编号：***、合同包：***) 的投标保证金”。</p> <p>3、投标保证金缴纳、退还联系人：0477-3864230</p> <p>4、咨询电话：信用社中山分社：0477-3864221</p> |

| | | |
|----|---------------|---|
| 16 | 电子招投标 | <p>各供应商应当在投标截止时间前上传加密的电子响应文件至“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”，未在投标截止时间前上传电子响应文件的，视为自动放弃投标。供应商因系统或网络问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间及时拨打联系电话0477-8581669 0477-8398623。</p> <p>不见面开标（远程开标）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 项目采用不见面开标（网上开标），如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行电子开标时，将会由开标负责人视情况来决定是否允许供应商导入非加密电子响应文件继续开标。本项目采用电子评标（网上评标），只对通过开标环节验证的电子响应文件进行评审。 2. 电子响应文件是指通过投标客户端编制，在电子响应文件中，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。加密后，成功上传至内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台的最终版指定格式电子响应文件。 3. 使用投标客户端，经过编制、签章，在生成加密响应文件时，会同时生成非加密响应文件，供应商请自行留存。 4. 供应商的法定代表人或其授权代表应当按照本询价公告载明的时间和模式等要求参加开标，在开标时间前30分钟，应当提前登录开标系统进行签到，填写联系人姓名与联系号码。 5. 开标时供应商应当使用 CA 证书在开始解密后30分钟内完成响应文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。（请各供应商在参加开标以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及CA证书的有效性等进行检测，保证可以正常使用。具体环境要求详见操作手册（内蒙古自治区政府采购网--政采业务指南）） 6. 开标时出现下列情况的，将视为逾期送达或者未按照询价通知书要求密封的响应文件，采购人、采购代理机构应当视为投标无效处理。 <ul style="list-style-type: none"> (1) 供应商未按询价通知书要求参加远程开标会的； (2) 供应商未在规定时间内完成电子响应文件在线解密； (3) 经检查数字证书无效的响应文件； (4) 供应商自身原因造成电子响应文件未能解密的。 7. 供应商必须保证在规定时间内完成项目已投标标段的电子响应文件解密。 |
| 17 | 电子响应文件签字、盖章要求 | <p>应按照第七章“响应文件格式”要求，使用单位电子签章（CA）进行签字、盖章。</p> <p>说明：若涉及到委托代理人签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子响应文件或签字处使用电脑打字输入。</p> |
| 18 | 投标客户端 | 投标客户端需要自行登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”下载。 |

二. 投标须知

1. 投标方式

1.1 投标方式采用网上投标，流程如下：

供应商须在内蒙古自治区政府采购网（<http://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）供应商库填写相关信息后才可进行网上投标操作，在线办理ca证书手续（登录鄂尔多斯公共资源交易网在线办理）。所需资料及办理流程请登录“内蒙古自治区政府采购网”进行查询。

登录内蒙古自治区政府采购网门户网站（<http://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）页面，点击“政府采购云平台”输入登录“账号”、“密码”、“验证码”；登录完成点击右边“执行交易”进入网上投标页面，点击“应标”二级菜单“项目投标”从待投标列表中选择投标项目，点击“获取采购文件”按钮进入获取采购文件页面，要进行投标的包号填写“联系人”、“联系人联系号码”等信息点击“确认投标”按钮。

通过内蒙古自治区政府采购网（<http://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）获取所投项目询价通知书，并按照本询价通知书的要求制作、上传电子响应文件。

同时，满足本询价通知书关于投标的其他要求后，方可完成投标。

1.2 缴纳投标保证金（如有）。本采购项目采用“虚拟子账号”形式收退投标保证金，每一个供应商在所投的每一项目下合同包会对应每一家银行自动生成一个账号，称为“虚拟子账号”。在进行投标信息确认后，应通过应标管理-已投标的项目，选择缴纳银行并获取对应不同包的缴纳金额以及虚拟子账号信息，并在开标时间前，通过转账至上述账号中，付款人名称必须为投标单位全称且与投标信息一致。

若出现账号缴纳不一致、缴纳金额与供应商须知前附表规定的金额不一致或缴纳时间超过开标时间，将导致保证金缴纳失败。

1.3 查看投标状况。通过应标管理-已投标的项目可查看已投标项目信息。

2. 特别提示：

2.1 缴纳保证金时间以保证金到账时间为准，由于投标保证金到账需要一定时间，请供应商在投标截止前及早缴纳。

三. 说明

1. 总则

本询价通知书依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）及国家和自治区有关法律、法规、规章制度编制。

供应商应仔细阅读本项目信息公告及询价通知书的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为询价通知书的组成部分），按照询价通知书要求以及格式编制响应文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本采购项目，是以询价公告的方式邀请非特定的供应商参加投标。

2. 适用范围

本询价通知书仅适用于本次询价采购中所涉及的项目和内容。

3. 投标费用

供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

4. 当事人

4.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本询价通知书的采购人特指本项目采购单位。

4.2 “采购代理机构”是指本次采购项目活动组织方。本询价通知书的采购代理机构特指鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心。

4.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

4.4 “询价小组”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定成交供应商或者推荐成交候选人的临时组织。

4.5 “成交供应商”是指经询价小组评审确定的对询价通知书做出实质性响应，取得与采购人签订合同资格的供应商。

5. 合格的供应商

5.1 符合本询价通知书规定的资格要求，并按照要求提供相关证明材料。

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

5.3 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6. 以联合体形式投标的，应符合以下规定：

6.1 联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为响应文件组成部分部分。

6.2 联合体各方均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，并在响应文件中提供联合体各方的相关证明材料。

6.3 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。

6.4 联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的资格要求。由同一资质条件的供应商组成的联合体，应当按照资质等级较低的供应商确定联合体资质等级。

6.5 联合体各方不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

6.6 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。

6.7 投标时，应以联合体协议中确定的主体方名义投标，以主体方名义缴纳投标保证金，对联合体各方均具有约束力。

7. 语言文字以及度量衡单位

7.1 所有文件使用的语言文字为简体中文。专用术语使用外文的，应附有简体中文注释，否则视为无效。

7.2 所有计量均采用中国法定的计量单位。

7.3 所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

8. 现场踏勘

8.1 询价通知书规定组织踏勘现场的，采购人按询价通知书规定的时间、地点组织供应商踏勘项目现场。

8.2 供应商自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

8.3 采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，不构成对询价通知书的修改或不作为供应商编制响应文件的依据。

9. 其他条款

无论成交与否供应商递交的响应文件均不予退还。

四. 询价通知书的澄清或者修改

提交响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者询价小组可以对已发出的询价通知书进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为询价通知书的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者询价小组应当在提交响应文件截止之日起3个工作日前，以公告等形式通知所有接收询价通知书的供应商，不足3个工作日的，应当顺延提交响应文件截止之日。

同时在“内蒙古自治区政府采购网”、“内蒙古自治区公共资源交易网”和“鄂尔多斯市公共资源交易网”上发布澄清或者变更公告。澄清或者变更公告的内容为询价通知书的组成部分，供应商应自行上网查询，采购人或采购代理机构不承担供应商未及时关注相关信息的责任。

五. 响应文件

1. 响应文件的构成

响应文件应按照询价通知书第七章“响应文件格式”进行编写（可以增加附页），作为响应文件的组成部分。

2. 投标报价

2.1 供应商应按照“第四章采购内容与要求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“报价表”和“分项报价明细表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含询价通知书要求以外的内容，否则，在评审时不予以核减。

2.2 投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，如主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安

装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 投标报价不得有选择性报价和附有条件的报价。

2.4 对报价的计算错误按以下原则修正：

(1) 响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，并修改单价。

注：修正后的报价供应商应当加盖公章，或者由法定代表人或其授权代表签字确认后产生约束力，但不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容，供应商不确认的，其投标无效。

3.投标有效期

3.1 投标有效期从提交响应文件的截止之日起算。响应文件中承诺的投标有效期应当不少于询价通知书中载明的投标有效期。投标有效期内供应商撤销响应文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金。

3.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长投标有效期。供应商同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其投标失效，但供应商有权收回其投标保证金。

4.投标保证金

4.1 投标保证金的缴纳

供应商在提交响应文件的同时，应按供应商须知前附表规定的金额、开户银行、行号、开户单位、账号和询价通知书本章“投标须知”规定的投标保证金缴纳要求递交投标保证金，并作为其响应文件的组成部分。

4.2 投标保证金的退还：

(1) 供应商在投标截止时间前放弃投标的，自所投合同包结果公告发出后5个工作日内退还，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外；

(2) 未成交供应商投标保证金，自成交通知书发出之日起5个工作日内退还；

(3) 成交供应商投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

4.3 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

(1) 成交后，无正当理由放弃成交资格；

(2) 成交后，无正当理由不与采购人签订合同；

(3) 在签订合同时，向采购人提出附加条件；

(4) 不按照询价通知书要求提交履约保证金；

(5) 要求修改、补充和撤销响应文件的实质性内容；

(6) 要求更改询价通知书和成交结果公告的实质性内容；

(7) 法律法规和询价通知书规定的其他情形。

5.响应文件的修改和撤回

供应商在提交投标截止时间前，可以对所递交的响应文件进行补充、修改或者撤回。补充、修改的内容旁签署（法定代表人或其授权代表）、盖章和上传至系统后生效，并作为响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

在提交响应文件截止时间后到询价通知书规定的投标有效期终止之前，供应商不得补充、修改、替代或者撤回其响应文件。

6.响应文件的递交

在询价通知书要求提交响应文件的截止时间之后送达或上传的响应文件，为无效响应文件，采购单位或采购代理机构拒收。采购人、采购代理机构对误投或未按规定时间、地点进行投标的概不负责。

7.样品（演示）

7.1 询价通知书规定供应商提交样品的，样品属于响应文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由供应商自理。

7.2 开标前，供应商应将样品送达至指定地点，并按要求摆放并做好展示。若需要现场演示的，供应商应提前做好演示准备（包括演示设备）。

7.3 评审结束后，成交供应商与采购人共同清点、检查和密封样品，由成交供应商送至采购人指定地点封存。未成交供应商将样品自行带回。

六.开标、评审、结果公告、成交通知书发放

1.开标程序

1.1 主持人按下列程序进行开标：

(1) 宣布开标纪律；

(2) 宣布开标会议相关人员姓名；

(3) 供应商对已提交的加密文件进行解密，由采购人或者采购代理机构工作人员当众宣布供应商名称；

(4) 开标结束，响应文件移交询价小组。

1.2 开标异议

供应商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，应当当场提出询问或者回避申请，开标会议结束后不再接受相关询问、质疑或者回避申请。

1.3 备注说明：

1.3.1 若本项目采用不见面开标，开标时供应商使用 CA证书参与远程响应文件解密。供应商用于解密的 CA证书应为该响应文件生成加密、上传的同一把 CA证书。

1.3.2 若本项目采用不见面开标，供应商在开标时间前30分钟，应当提前登录开标系统进行签到，填写联系人姓名与联系号码；在系统约定时间内使用 CA证书签到以及解密，未成功签到或未成功解密的视为其无效投标。

1.3.3 供应商对不见面开标过程和开标记录有疑义，应在开标系统规定时间内在不见面开标室提出异议，采购代理机构在网上开标系统中进行查看及回复。开标会议结束后不再接受相关询问、质疑或者回避申请。

2.评审（详见第六章）

3.结果公告

成交供应商确定后，采购代理机构将在内蒙古自治区政府采购网、内蒙古自治区公共资源交易网和鄂尔多斯市公共资源交易网上发布成交结果公告，同时将成交结果以公告形式通知未成交的供应商，成交结果公告期为1个工作日。

项目废标后，采购代理机构将在内蒙古自治区政府采购网、内蒙古自治区公共资源交易网和鄂尔多斯市公共资源交易网上发布废标公告，废标结果公告期为1个工作日。

4.成交通知书发放

发布成交结果的同时，成交供应商可自行登录内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台打印成交通知书，成交通知书是合同的组成部分，成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。

成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，成交供应商无正当理由不得放弃成交。

七.询问、质疑与投诉

1.询问

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构应当在3个工作日内做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知其向采购人提出。

为了使提出的询问事项在规定时间内得到有效回复，询问采用实名制，询问内容以书面材料的形式亲自递交到采购代理机构，正式受理后方可生效，否则，为无效询问。

2.质疑

2.1 供应商认为询价通知书、采购过程和成交、成交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七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

供应商在法定质疑期内应当一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

潜在供应商已依法获取其可质疑的询价通知书的，可以对该文件提出质疑。对询价通知书提出质疑的，应当在获取询价通知书或者询价通知书公告期限届满之日起7个工作日内提出。

2.2 采购人应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2.3 询问或者质疑事项可能影响成交结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

2.4 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- (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。

注：对询价通知书质疑的，还需提供已依法获取其可质疑的询价通知书的证明材料（在供应商系统中自行截图）。

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。

供应商可以授权代表进行质疑，且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。

2.5 供应商在提出质疑时，请严格按照相关法律法规及质疑函范本要求提出和制作，否则，自行承担相关不利后果。

对捏造事实，提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行恶意质疑的，一经查实，将上报监督部门，并给予相应处罚。

2.6 接收质疑函的方式：为了使提出的质疑事项在规定时间内得到有效答复、处理，质疑采用实名制，且由法定代表人或授权代表亲自递交至采购人或采购代理机构，正式受理后方可生效。

联系部门：采购人、采购代理机构（详见第一章 询价邀请）。

联系电话：采购人、采购代理机构（详见第一章 询价邀请）。

通讯地址：采购人、采购代理机构（详见第一章 询价邀请）。

3.投诉

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书面答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向监督部门进行投诉。投诉程序按《政府采购法》及相关规定执行。

供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

第三章 合同与验收

一、合同要求

1. 一般要求

1.1 采购人应当自成交通知书发出之日起30日内，按照询价通知书和成交供应商响应文件的规定，与成交供应商签订书面合同。所签订的合同不得对询价通知书确定的事项和成交供应商响应文件作实质性修改。

合同签订双方不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

1.2 政府采购合同应当包括采购人与成交供应商的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

1.3 采购人与成交人应当根据合同的约定依法履行合同义务。

政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国合同法》。

政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

1.4 拒绝签订采购合同的按照相关规定处理，并承担相应法律责任。

1.5 采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

2. 合同格式及内容

2.1 具体格式见本询价通知书后附拟签订的《合同文本》（部分合同条款），响应文件中可以不提供《合同文本》。

2.2 《合同文本》的内容可以根据《合同法》和合同签订双方的实际要求进行修改，但不得改变范本中的实质性内容。

二、验收

成交供应商在供货、工程竣工或服务结束后，采购人应及时组织验收，并按照询价通知书、响应文件及合同约定填写验收单（下载地址：鄂尔多斯市公共资源交易网—办事指南—办事表格下载—政府采购相关范本）。

政府采购合同（合同文本）

甲方：***（填写采购单位）

地址（详细地址）：

乙方：***（填写成交供应商）

地址（详细地址）：

合同号：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》等相关法律法规，甲、乙双方就（填写项目名称）（政府采购项目编号、备案编号：），经平等自愿协商一致达成合同如下：

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- 1、合同格式以及合同条款
- 2、成交结果公告及成交通知书
- 3、询价通知书
- 4、响应文件
- 5、变更合同

二、本合同所提供的标的物、数量及规格等详见成交结果公告及后附清单。

三、合同金额

合同金额为人民币_____万元，大写：_____

四、付款方式及时间

***（见询价通知书第四章）

五、交货安装

交货时间：_____

交货地点：_____

六、质量

乙方提供的标的物应符合国家相关质量验收标准，且能够提供相关权威部门出具的产品质量检测报告；提供的相关服务符合国家（或行业）规定标准。

七、包装

标的物的包装应按照国家或者行业主管部门的技术规定执行，国家或业务主管部门无技术规定的，应当按双方约定采取足以保护标的物安全、完好的包装方式。

八、运输要求

(一) 运输方式及线路：_____

(二) 运输及相关费用由乙方承担。

九、知识产权

乙方应保证甲方在中国境内使用标的物或标的物的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其知识产权的诉讼。

十、验收

(一) 乙方将标的物送达至甲方指定的地点后，由甲乙双方及第三方（如有）一同验收并签字确认。

(二) 对标的物的质量问题，甲方应在发现后向乙方提出书面异议，乙方在接到书面异议后，应当在_____日内负责处理。甲方逾期提出的，对所交标的物视为符合合同的规定。如果乙方在响应文件及询价过程中做出的书面说明及承诺中，有明确质量保证期的，适用质量保证期。

(三) 经双方共同验收，标的物达不到质量或规格要求的，甲方可以拒收，并可解除合同且不承担任何法律责任。

十一、售后服务

(一) 乙方应按询价通知书、响应文件及乙方在询价过程中做出的书面说明或承诺提供及时、快速、优质的售后服务。

(二) 其他售后服务内容：（响应文件售后服务承诺等）

十二、违约条款

(一) 乙方逾期交付标的物、甲方逾期付款，按日承担违约部分合同金额的违约金。

(二) 其他违约责任以相关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

十三、不可抗力条款

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在____天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，双方协商解决。

十四、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成可以采用下列方式解决：

(一) 提交_____仲裁委员会仲裁。

(二) 向_____人民法院起诉。

十五、合同保存

合同文本一式五份，采购单位、供应商、政府采购监管部门、采购代理机构、国库支付执行机构各一份，自双方签订之日起生效。

十六、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

甲方：_____ (章)

采购方法人代表：_____ (签字)

开户银行：

帐号：

联系电话：

乙 方：_____ (章)

供应商法人代表：_____ (签字)

开户银行：

帐号：

联系电话：

签订时间 年 月 日

附表：标的物清单（主要技术指标需与响应文件相一致）

| 名称 | 品牌、规格、标准/主要服务内容 | 产地 | 数量 | 单位 | 单价 (元) | 金额 (元) |
|---------------|-----------------|----|----|----|-----------|-----------|
| ** | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 合计：人民币大写：**元整 | | | | | | ¥： ** |

第四章 采购内容与技术要求

一. 项目概况 :

三所新建学校

合同包1 (三所学校厨房设备)

1. 主要商务要求

| | |
|---------|--|
| 标的提供的时间 | 合同签订后30个日历日内交货 |
| 标的提供的地点 | 甲方指定地点 |
| 投标有效期 | 从提交投标文件的截止之日起90日历天 |
| 付款方式 | 1期：支付比例50%，货到安装完毕验收合格后付50%； 2期：支付比例40%，验收完毕后6-12个月期间付40%； 3期：支付比例10%，质保期满付10%； |
| 验收要求 | 1期：货到安装完毕且设备调试正常后验收 |
| 履约保证金 | |
| 其他 | 质保期两年，在质保期内出现质量问题投标人负责免费维修或更换 |

2. 技术标准与要求

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单 位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|----|-----------------|-------|--------|--------|-------|---------------|---------------|--------|
| 1 | | 厨房操作台 | 四层货架 | 台 | 46.00 | 1,360.00 | 62,560.00 | 详见附表一 |
| 2 | | 厨房操作台 | 四门冰柜 | 台 | 16.00 | 5,650.00 | 90,400.00 | 详见附表二 |
| 3 | | 厨房操作台 | 平板车 | 台 | 10.00 | 750.00 | 7,500.00 | 详见附表三 |
| 4 | | 厨房操作台 | 双层工作台 | 台 | 7.00 | 1,650.00 | 11,550.00 | 详见附表四 |
| 5 | | 厨房操作台 | 土豆脱皮机 | 台 | 4.00 | 3,550.00 | 14,200.00 | 详见附表五 |
| 6 | | 厨房操作台 | 单星沥水台 | 台 | 5.00 | 1,150.00 | 5,750.00 | 详见附表六 |
| 7 | | 厨房操作台 | 水龙头 | 个 | 29.00 | 280.00 | 8,120.00 | 详见附表七 |
| 8 | △ | 厨房操作台 | 步进式开水器 | 台 | 8.00 | 6,200.00 | 49,600.00 | 详见附表八 |
| 9 | | 厨房操作台 | 大盆消毒柜 | 台 | 4.00 | 6,500.00 | 26,000.00 | 详见附表九 |
| 10 | | 厨房操作台 | 刀具消毒柜 | 台 | 4.00 | 5,580.00 | 22,320.00 | 详见附表十 |
| 11 | △ | 厨房操作台 | 食品检测仪 | 台 | 3.00 | 33,000.00 | 99,000.00 | 详见附表十一 |
| 12 | | 厨房操作台 | 洗手池 | 台 | 7.00 | 750.00 | 5,250.00 | 详见附表十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|----|-----------------|-------|-------|----|-------|---------------|---------------|---------|
| 13 | | 厨房操作台 | 工作台 | 台 | 1.00 | 1,300.00 | 1,300.00 | 详见附表一十三 |
| 14 | | 厨房操作台 | 留样柜 | 台 | 4.00 | 2,350.00 | 9,400.00 | 详见附表一十四 |
| 15 | | 厨房操作台 | 米面架 | 台 | 7.00 | 650.00 | 4,550.00 | 详见附表一十五 |
| 16 | | 厨房操作台 | 双星水池 | 台 | 10.00 | 1,500.00 | 15,000.00 | 详见附表一十六 |
| 17 | | 厨房操作台 | 和面机 | 台 | 4.00 | 5,700.00 | 22,800.00 | 详见附表一十七 |
| 18 | | 厨房操作台 | 面条机 | 台 | 5.00 | 3,860.00 | 19,300.00 | 详见附表一十八 |
| 19 | | 厨房操作台 | 馒头机 | 台 | 1.00 | 9,800.00 | 9,800.00 | 详见附表一十九 |
| 20 | | 厨房操作台 | 搅拌机 | 台 | 4.00 | 2,650.00 | 10,600.00 | 详见附表二十 |
| 21 | | 厨房操作台 | 多用切菜机 | 台 | 1.00 | 2,950.00 | 2,950.00 | 详见附表二十一 |
| 22 | | 厨房操作台 | 面案工作台 | 台 | 4.00 | 2,300.00 | 9,200.00 | 详见附表二十二 |
| 23 | | 厨房操作台 | 保鲜工作台 | 台 | 8.00 | 3,600.00 | 28,800.00 | 详见附表二十三 |
| 24 | | 厨房操作台 | 盘架车 | 台 | 3.00 | 850.00 | 2,550.00 | 详见附表二十四 |
| 25 | | 厨房操作台 | 醒发箱 | 台 | 1.00 | 3,680.00 | 3,680.00 | 详见附表二十五 |
| 26 | | 厨房操作台 | 电烤箱 | 台 | 3.00 | 7,860.00 | 23,580.00 | 详见附表二十六 |
| 27 | | 厨房操作台 | 电饼铛 | 台 | 6.00 | 1,650.00 | 9,900.00 | 详见附表二十七 |
| 28 | | 厨房操作台 | 双层工作台 | 台 | 1.00 | 1,750.00 | 1,750.00 | 详见附表二十八 |
| 29 | | 厨房操作台 | 排烟罩 | 平方 | 67.00 | 1,760.00 | 117,920.00 | 详见附表二十九 |
| 30 | | 厨房操作台 | 油烟净化器 | 台 | 2.00 | 14,500.00 | 29,000.00 | 详见附表三十 |
| 31 | | 厨房操作台 | 风柜 | 台 | 1.00 | 9,800.00 | 9,800.00 | 详见附表三十一 |
| 32 | | 厨房操作台 | 马槽 | 米 | 46.00 | 450.00 | 20,700.00 | 详见附表三十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|----|-----------------|-------|----------|----|-------|---------------|---------------|---------|
| 33 | | 厨房操作台 | 不锈钢烟罩装饰板 | 平方 | 87.00 | 350.00 | 30,450.00 | 详见附表三十三 |
| 34 | | 厨房操作台 | 弯头 | 个 | 27.00 | 350.00 | 9,450.00 | 详见附表三十四 |
| 35 | | 厨房操作台 | 变径 | 个 | 32.00 | 300.00 | 9,600.00 | 详见附表三十五 |
| 36 | | 厨房操作台 | 风柜 | 台 | 1.00 | 9,200.00 | 9,200.00 | 详见附表三十六 |
| 37 | | 厨房操作台 | 烟囱 | 米 | 18.00 | 450.00 | 8,100.00 | 详见附表三十七 |
| 38 | | 厨房操作台 | 风柜架子 | 个 | 4.00 | 300.00 | 1,200.00 | 详见附表三十八 |
| 39 | | 厨房操作台 | 单通工作台 | 台 | 5.00 | 1,250.00 | 6,250.00 | 详见附表三十九 |
| 40 | | 厨房操作台 | 不锈钢电热豆奶机 | 台 | 1.00 | 7,800.00 | 7,800.00 | 详见附表四十 |
| 41 | | 厨房操作台 | 双门蒸车 | 台 | 6.00 | 5,750.00 | 34,500.00 | 详见附表四十一 |
| 42 | | 厨房操作台 | 电磁低汤灶 | 台 | 1.00 | 6,800.00 | 6,800.00 | 详见附表四十二 |
| 43 | | 厨房操作台 | 油烟净化器 | 台 | 1.00 | 15,000.00 | 15,000.00 | 详见附表四十三 |
| 44 | | 厨房操作台 | 风柜 | 台 | 1.00 | 11,000.00 | 11,000.00 | 详见附表四十四 |
| 45 | | 厨房操作台 | 双通工作台 | 台 | 7.00 | 2,350.00 | 16,450.00 | 详见附表四十五 |
| 46 | | 厨房操作台 | 电磁大锅灶 | 台 | 10.00 | 9,300.00 | 93,000.00 | 详见附表四十六 |
| 47 | | 厨房操作台 | 拼台 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 详见附表四十七 |
| 48 | | 厨房操作台 | 单炒单温灶 | 台 | 1.00 | 9,000.00 | 9,000.00 | 详见附表四十八 |
| 49 | | 厨房操作台 | 拼台 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 详见附表四十九 |
| 50 | | 厨房操作台 | 储物柜 | 台 | 4.00 | 1,780.00 | 7,120.00 | 详见附表五十 |
| 51 | | 厨房操作台 | 绞切肉机 | 台 | 3.00 | 2,350.00 | 7,050.00 | 详见附表五十一 |
| 52 | | 厨房操作台 | 污碟台 | 台 | 1.00 | 1,650.00 | 1,650.00 | 详见附表五十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|----|-----------------|-------|-----------|----|--------|---------------|---------------|---------|
| 53 | | 厨房操作台 | 工作台 | 台 | 1.00 | 1,800.00 | 1,800.00 | 详见附表五十三 |
| 54 | | 厨房操作台 | 挂墙热水器 | 台 | 3.00 | 1,380.00 | 4,140.00 | 详见附表五十四 |
| 55 | | 厨房操作台 | 高温热风循环消毒柜 | 台 | 9.00 | 4,600.00 | 41,400.00 | 详见附表五十五 |
| 56 | | 厨房操作台 | 双层工作台 | 台 | 1.00 | 1,850.00 | 1,850.00 | 详见附表五十六 |
| 57 | | 厨房操作台 | 备餐台 | 台 | 3.00 | 1,390.00 | 4,170.00 | 详见附表五十七 |
| 58 | | 厨房操作台 | 保洁柜 | 台 | 10.00 | 2,150.00 | 21,500.00 | 详见附表五十八 |
| 59 | | 厨房操作台 | 五格保温台 | 台 | 10.00 | 2,180.00 | 21,800.00 | 详见附表五十九 |
| 60 | | 厨房操作台 | 售卖平台 | 台 | 6.00 | 1,130.00 | 6,780.00 | 详见附表六十 |
| 61 | | 厨房操作台 | 不锈钢折叠快餐桌 | 台 | 151.00 | 550.00 | 83,050.00 | 详见附表六十一 |
| 62 | | 厨房操作台 | 双孔残食台柜 | 台 | 2.00 | 2,300.00 | 4,600.00 | 详见附表六十二 |
| 63 | | 厨房操作台 | 收残车 | 台 | 5.00 | 1,150.00 | 5,750.00 | 详见附表六十三 |
| 64 | | 厨房操作台 | 污碟台 | 台 | 2.00 | 950.00 | 1,900.00 | 详见附表六十四 |
| 65 | | 厨房操作台 | 工作台 | 台 | 1.00 | 1,650.00 | 1,650.00 | 详见附表六十五 |
| 66 | | 厨房操作台 | 售卖平台 | 台 | 2.00 | 1,850.00 | 3,700.00 | 详见附表六十六 |
| 67 | | 厨房操作台 | 米面架 | 台 | 2.00 | 950.00 | 1,900.00 | 详见附表六十七 |
| 68 | | 厨房操作台 | 工作台 | 台 | 2.00 | 1,080.00 | 2,160.00 | 详见附表六十八 |
| 69 | | 厨房操作台 | 三星水池 | 台 | 2.00 | 1,850.00 | 3,700.00 | 详见附表六十九 |
| 70 | | 厨房操作台 | 醒发箱 | 台 | 2.00 | 2,350.00 | 4,700.00 | 详见附表七十 |
| 71 | | 厨房操作台 | 油烟净化器 | 台 | 5.00 | 9,800.00 | 49,000.00 | 详见附表七十一 |
| 72 | | 厨房操作台 | 风柜 | 台 | 5.00 | 6,800.00 | 34,000.00 | 详见附表七十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|----|-----------------|-------|-------|----|--------|---------------|---------------|---------|
| 73 | | 厨房操作台 | 低汤灶 | 台 | 1.00 | 6,800.00 | 6,800.00 | 详见附表七十三 |
| 74 | | 厨房操作台 | 拼台 | 台 | 2.00 | 950.00 | 1,900.00 | 详见附表七十四 |
| 75 | | 厨房操作台 | 双炒单温灶 | 台 | 2.00 | 9,800.00 | 19,600.00 | 详见附表七十五 |
| 76 | | 厨房操作台 | 单通工作台 | 台 | 3.00 | 1,750.00 | 5,250.00 | 详见附表七十六 |
| 77 | | 厨房操作台 | 售卖平台 | 台 | 1.00 | 1,250.00 | 1,250.00 | 详见附表七十七 |
| 78 | | 厨房操作台 | 餐桌 | 张 | 15.00 | 3,200.00 | 48,000.00 | 详见附表七十八 |
| 79 | | 厨房操作台 | 椅子 | 把 | 150.00 | 330.00 | 49,500.00 | 详见附表七十九 |
| 80 | | 厨房操作台 | 拉门工作台 | 台 | 1.00 | 1,800.00 | 1,800.00 | 详见附表八十 |
| 81 | | 厨房操作台 | 单星水池 | 台 | 1.00 | 850.00 | 850.00 | 详见附表八十一 |
| 82 | | 厨房操作台 | 大双星水池 | 台 | 1.00 | 1,850.00 | 1,850.00 | 详见附表八十二 |
| 83 | | 厨房操作台 | 双层工作台 | 台 | 1.00 | 1,850.00 | 1,850.00 | 详见附表八十三 |
| 84 | | 厨房操作台 | 单通工作台 | 台 | 1.00 | 1,750.00 | 1,750.00 | 详见附表八十四 |
| 85 | | 厨房操作台 | 调料车 | 台 | 2.00 | 1,260.00 | 2,520.00 | 详见附表八十五 |
| 86 | | 厨房操作台 | 单炒单温灶 | 台 | 2.00 | 9,200.00 | 18,400.00 | 详见附表八十六 |
| 87 | | 厨房操作台 | 拼台 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 详见附表八十七 |
| 88 | | 厨房操作台 | 五格保温台 | 台 | 3.00 | 2,150.00 | 6,450.00 | 详见附表八十八 |
| 89 | | 厨房操作台 | 售饭平台 | 台 | 2.00 | 1,250.00 | 2,500.00 | 详见附表八十九 |
| 90 | | 厨房操作台 | 单星浸泡池 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 详见附表九十 |
| 91 | | 厨房操作台 | 双星洗刷池 | 台 | 1.00 | 1,550.00 | 1,550.00 | 详见附表九十一 |
| 92 | | 厨房操作台 | 沥水台 | 台 | 1.00 | 1,550.00 | 1,550.00 | 详见附表九十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|-----|-----------------|-------|------------|----|------|---------------|---------------|-----------|
| 93 | | 厨房操作台 | 洗手池 | 台 | 2.00 | 1,150.00 | 2,300.00 | 详见附表九十三 |
| 94 | | 厨房操作台 | 残食台 | 台 | 1.00 | 2,300.00 | 2,300.00 | 详见附表九十四 |
| 95 | | 厨房操作台 | 低汤灶 | 台 | 2.00 | 7,800.00 | 15,600.00 | 详见附表九十五 |
| 96 | △ | 厨房操作台 | 电磁大锅灶 | 台 | 1.00 | 9,000.00 | 9,000.00 | 详见附表九十六 |
| 97 | | 厨房操作台 | 单门蒸车 | 台 | 1.00 | 3,850.00 | 3,850.00 | 详见附表九十七 |
| 98 | | 厨房操作台 | 面案工作台 | 台 | 1.00 | 2,200.00 | 2,200.00 | 详见附表九十八 |
| 99 | | 厨房操作台 | 和面机 | 台 | 1.00 | 6,300.00 | 6,300.00 | 详见附表九十九 |
| 100 | | 厨房操作台 | 残食台 | 台 | 1.00 | 1,260.00 | 1,260.00 | 详见附表一百 |
| 101 | | 厨房操作台 | 低物架 | 台 | 2.00 | 1,280.00 | 2,560.00 | 详见附表一百零一 |
| 102 | | 厨房操作台 | 双星沥水台 | 台 | 1.00 | 1,650.00 | 1,650.00 | 详见附表一百零二 |
| 103 | | 厨房操作台 | 残食台 | 台 | 1.00 | 1,050.00 | 1,050.00 | 详见附表一百零三 |
| 104 | | 厨房操作台 | 单星浸泡池 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 详见附表一百零四 |
| 105 | | 厨房操作台 | 双星洗刷池 | 台 | 1.00 | 1,350.00 | 1,350.00 | 详见附表一百零五 |
| 106 | | 厨房操作台 | 沥水台 | 台 | 1.00 | 1,100.00 | 1,100.00 | 详见附表一百零六 |
| 107 | | 厨房操作台 | 拼台 | 台 | 2.00 | 850.00 | 1,700.00 | 详见附表一百零七 |
| 108 | | 厨房操作台 | 双层备餐台 | 台 | 1.00 | 2,100.00 | 2,100.00 | 详见附表一百零八 |
| 109 | | 厨房操作台 | 恒温冷藏箱 | 台 | 3.00 | 550.00 | 1,650.00 | 详见附表一百零九 |
| 110 | | 厨房操作台 | 办公桌 | 台 | 1.00 | 1,800.00 | 1,800.00 | 详见附表一百一十 |
| 111 | | 厨房操作台 | 双层备餐台 | 台 | 1.00 | 2,200.00 | 2,200.00 | 详见附表一百一十一 |
| 112 | | 厨房操作台 | 5D智能管监督云平台 | 套 | 2.00 | 55,000.00 | 110,000.00 | 详见附表一百一十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|-----|-----------------|-------|----------|----|--------|---------------|---------------|-----------|
| 113 | | 厨房操作台 | 防油污摄像机 | 台 | 10.00 | 1,050.00 | 10,500.00 | 详见附表一百一十三 |
| 114 | | 厨房操作台 | 大屏 | 台 | 2.00 | 4,900.00 | 9,800.00 | 详见附表一百一十四 |
| 115 | | 厨房操作台 | 智能云视频网关 | 台 | 2.00 | 45,500.00 | 91,000.00 | 详见附表一百一十五 |
| 116 | | 厨房操作台 | 5D厨房标识标牌 | 批 | 2.00 | 29,000.00 | 58,000.00 | 详见附表一百一十六 |
| 117 | | 厨房操作台 | 安装费 | 项 | 1.00 | 39,000.00 | 39,000.00 | 详见附表一百一十七 |
| 118 | | 厨房操作台 | 辅材 | 批 | 1.00 | 16,000.00 | 16,000.00 | 详见附表一百一十八 |
| 119 | | 厨房操作台 | 不锈钢快餐盘 | 个 | 600.00 | 22.00 | 13,200.00 | 详见附表一百一十九 |
| 120 | | 厨房操作台 | 不锈钢碗 | 个 | 600.00 | 15.00 | 9,000.00 | 详见附表一百二十 |
| 121 | | 厨房操作台 | 筷子 | 双 | 600.00 | 2.00 | 1,200.00 | 详见附表一百二十一 |
| 122 | | 厨房操作台 | 不锈钢汤勺 | 个 | 600.00 | 6.00 | 3,600.00 | 详见附表一百二十二 |
| 123 | | 厨房操作台 | 不锈钢快餐盘 | 个 | 300.00 | 21.00 | 6,300.00 | 详见附表一百二十三 |
| 124 | | 厨房操作台 | 不锈钢碗 | 个 | 300.00 | 13.00 | 3,900.00 | 详见附表一百二十四 |
| 125 | | 厨房操作台 | 不锈钢汤勺 | 个 | 300.00 | 6.00 | 1,800.00 | 详见附表一百二十五 |
| 126 | | 厨房操作台 | 不锈钢水杯 | 个 | 300.00 | 11.00 | 3,300.00 | 详见附表一百二十六 |
| 127 | | 厨房操作台 | 提饭桶 | 个 | 10.00 | 120.00 | 1,200.00 | 详见附表一百二十七 |
| 128 | | 厨房操作台 | 手勺 | 个 | 12.00 | 55.00 | 660.00 | 详见附表一百二十八 |
| 129 | | 厨房操作台 | 大锅铲 | 个 | 7.00 | 55.00 | 385.00 | 详见附表一百二十九 |
| 130 | | 厨房操作台 | 不锈钢汤桶 | 个 | 18.00 | 380.00 | 6,840.00 | 详见附表一百三十 |
| 131 | | 厨房操作台 | 304不锈钢盆 | 个 | 9.00 | 180.00 | 1,620.00 | 详见附表一百三十一 |
| 132 | | 厨房操作台 | 304不锈钢盆 | 个 | 28.00 | 110.00 | 3,080.00 | 详见附表一百三十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|-----|-----------------|-------|---------|----|-------|---------------|---------------|-----------|
| 133 | | 厨房操作台 | 304不锈钢盆 | 个 | 30.00 | 65.00 | 1,950.00 | 详见附表一百三十三 |
| 134 | | 厨房操作台 | 304不锈钢盆 | 个 | 30.00 | 35.00 | 1,050.00 | 详见附表一百三十四 |
| 135 | | 厨房操作台 | 带扣保鲜盒大 | 个 | 10.00 | 85.00 | 850.00 | 详见附表一百三十五 |
| 136 | | 厨房操作台 | 带扣保鲜盒中 | 个 | 20.00 | 75.00 | 1,500.00 | 详见附表一百三十六 |
| 137 | | 厨房操作台 | 带扣保鲜盒小 | 个 | 10.00 | 70.00 | 700.00 | 详见附表一百三十七 |
| 138 | | 厨房操作台 | 圆油鼓 | 个 | 3.00 | 66.00 | 198.00 | 详见附表一百三十八 |
| 139 | | 厨房操作台 | 不锈钢长把水瓢 | 个 | 5.00 | 45.00 | 225.00 | 详见附表一百三十九 |
| 140 | | 厨房操作台 | 不锈钢箩 | 个 | 6.00 | 48.00 | 288.00 | 详见附表一百四十 |
| 141 | | 厨房操作台 | 电子秤(落地) | 台 | 3.00 | 300.00 | 900.00 | 详见附表一百四十一 |
| 142 | | 厨房操作台 | 菜墩 | 个 | 7.00 | 180.00 | 1,260.00 | 详见附表一百四十二 |
| 143 | | 厨房操作台 | 饼铲 | 个 | 7.00 | 30.00 | 210.00 | 详见附表一百四十三 |
| 144 | | 厨房操作台 | 鱼鳞刮 | 个 | 7.00 | 12.00 | 84.00 | 详见附表一百四十四 |
| 145 | | 厨房操作台 | 擀面杖(小) | 个 | 3.00 | 15.00 | 45.00 | 详见附表一百四十五 |
| 146 | | 厨房操作台 | 擀面杖(中) | 个 | 4.00 | 20.00 | 80.00 | 详见附表一百四十六 |
| 147 | | 厨房操作台 | 擀面杖(大) | 个 | 3.00 | 25.00 | 75.00 | 详见附表一百四十七 |
| 148 | | 厨房操作台 | 菜刀 | 把 | 7.00 | 85.00 | 595.00 | 详见附表一百四十八 |
| 149 | | 厨房操作台 | 砍刀 | 把 | 7.00 | 95.00 | 665.00 | 详见附表一百四十九 |
| 150 | | 厨房操作台 | 密漏勺 | 个 | 6.00 | 25.00 | 150.00 | 详见附表一百五十 |
| 151 | | 厨房操作台 | 长木筷 | 双 | 6.00 | 15.00 | 90.00 | 详见附表一百五十一 |
| 152 | | 厨房操作台 | 竹把钢丝笊篱 | 个 | 6.00 | 42.00 | 252.00 | 详见附表一百五十二 |

| 序号 | 核心产品要求 ("△") | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价 (元) | 分项预算总价 (元) | 招标技术要求 |
|-----|-----------------|-------|------|----|-------|---------------|---------------|-----------|
| 153 | | 厨房操作台 | 面案刷 | 把 | 6.00 | 8.00 | 48.00 | 详见附表一百五十三 |
| 154 | | 厨房操作台 | 油刷 | 把 | 6.00 | 8.00 | 48.00 | 详见附表一百五十四 |
| 155 | | 厨房操作台 | 腌咸菜桶 | 个 | 6.00 | 150.00 | 900.00 | 详见附表一百五十五 |
| 156 | | 厨房操作台 | 收餐筐 | 个 | 15.00 | 133.00 | 1,995.00 | 详见附表一百五十六 |
| 157 | | 厨房操作台 | 土豆擦子 | 个 | 7.00 | 20.00 | 140.00 | 详见附表一百五十七 |
| 158 | | 厨房操作台 | 土豆刀 | 把 | 8.00 | 12.00 | 96.00 | 详见附表一百五十八 |
| 159 | | 厨房操作台 | 米饭铲 | 把 | 7.00 | 14.00 | 98.00 | 详见附表一百五十九 |
| 160 | | 厨房操作台 | 保鲜纸 | 件 | 6.00 | 210.00 | 1,260.00 | 详见附表一百六十 |
| 161 | | 厨房操作台 | 垃圾桶 | 个 | 7.00 | 270.00 | 1,890.00 | 详见附表一百六十一 |
| 162 | | 厨房操作台 | 菜筐 | 个 | 15.00 | 65.00 | 975.00 | 详见附表一百六十二 |
| 163 | | 厨房操作台 | 锅刷 | 个 | 19.00 | 12.00 | 228.00 | 详见附表一百六十三 |
| 164 | | 厨房操作台 | 钢丝球 | 包 | 6.00 | 10.00 | 60.00 | 详见附表一百六十四 |

附表一：四层货架

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| | 1 | 规格: 1200×500×1550, 用料: 201不锈钢板, 板材: 立柱Φ38×2.0mm圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材1.5mm, 全不锈钢调节腿。用料: 304不锈钢板, 板材: 立柱Φ38×2.0mm圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材1.5mm, 全不锈钢调节腿。符合5D厨房标准使用 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二：四门冰柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 1200×700×1970, 风冷, 220v/1kw, 容积≥0.7m3, 微电脑温度显示, 双压缩机质量好, 全铜管制冷, 东贝压缩机, 全自动冲氟机更精准的抽控冲氟, 保障整机使用寿命, 铝型材天梯承重耐用, 不锈钢内胆, 整体聚氨酯高压发泡无死角强度高, 可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强锌合金铰链, 高强度承重10万次回弹, 加重带转轮重力脚平稳轻松移动, 加厚门板、保温兼实用, 全封后背使用更安全, 节能产品。可实现WIFI连接并与智能5D厨房平台对接; 提供检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三：平板车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 规格: L800×W500×H800 |
| | 2 | 用料: 201/2B不锈钢板材: 用作运送货物, 托板板材厚度为1.2mm, 下衬2.0cm高密度板, 内外4*4角钢主架, 推手为Φ50×1.2不锈钢圆管, 配两定向轮, 两转向轮。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四: 双层工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚. 台下配一层板及趟门。 |
| | 2 | 规格: 1800×800×800; |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五: 土豆脱皮机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 外形尺寸: 780*510*1000 (mm), 效率240, 功率: 0.75KW/380V。 |
| ★ | 2 | 提供食品接触产品安全认证证书,CQC产品认证证书, 五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六: 单星沥水台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 规格: 1200×700×800; 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿¢≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁¢≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。 (混水阀、软连接管、下水管) 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七: 水龙头

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 水龙头, 表面工艺: 镀铬材质: 全铜类别: 混水阀安装方式: 入墙式款式: 单把双孔阀芯: 陶瓷片阀芯 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八: 步进式开水器

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 820*560*1750MM; 产水量: 开水240L/h, 制热功率: 12KW, 电源: 380V 50Hz, 水压: 0.16MPA-0.6MPA, 龙头: 一开二温一直饮, 五级过滤, 可配置RO机, 机身不锈钢材质, 内胆304不锈钢, 微电脑液晶显示. 采用国际知名品牌的温度检测芯片和国际知名品牌的控制芯片; 进水电磁阀必须采用12V低压电磁阀控制; 排水漏斗下水口连接的排水管必须为PP-R环保健康给水管, 确保排水系统耐高温不漏水, 不易损坏; 泄压阀: 水胆带有泄压阀保护, 内胆体内的气体压力始终与大气压力一致, 当过气通道压力过大时, 调压机构工作, 泄气通道能够泄压。安全设计: 微电脑智能控制, 并带定时开关功能; 数码显示水温; 电压带高低压保护; 温度过高保护; 产品必须带有防干烧功能; 适用人数: 180人, 需提供2020年水质检验报告; 食品接触产品安全认证证书, 中国节能产品认证试验报告, 全国工业产品生产许可证; 产品检测报告 |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表九：大盆消毒柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 规格: 1300*1000*1920, 1.额定电压220/50HZ, 功率3.5KW, 板材实厚1.0,温控范围30-125摄氏度。消毒柜时60分钟。2、可调重力脚。坚固耐用，高效节能；工作进间和温度可调节，超温保护。3、安全、简便，高温+热风循环消毒，不锈钢发热管，消毒室内温度恒定如一。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表十：刀具消毒柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 容积, 330L, 电压: 220/50HZ,额定功率900W, 规格: 675*600*1525, 消毒方式臭氧+紫外线+热风, 温度大小等于50摄氏度, 装载数量: 10把+5块消毒时间75min,消毒卫生符合国家二星级标准, 符合5D厨房标准使用。食品接触安全认证证书。CQC产品认证证书。消毒产品生产企业卫生许可证。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表十一：食品检测仪

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | <p>一、仪器介绍仪器可快速检测农产品、食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留等项目。二、基本参数1、概述：便携式箱体化一体机，采用防水、抗压、防撞击、防腐蚀箱体设计，满足车载环境、无电源环境以及户外检测需求；2、主机：具备检测功能、辅助功能、管理系统软件、信息化管理功能，信息化实现数据双向传输，能直接接收管理中心下发任务，并实时上报检测结果至管理平台；3、指示灯：具有热敏打印机工作指示灯，用于提示打印机工作状态；具有电源充电指示灯，用于提示仪器充电状态；具有无线蓝牙对接状态提示灯，用于提示操作平台与仪器主机连接状态；具有通道异常指示，可对每个检测通道进行工作状态监控；4、操作屏材质：TFT液晶屏；5、输入方式：电容屏、触摸输入、支持多点触控；6、内置打印机：可实时打印检测结果，并可外接打印机；7、通用接口：2*USB-A接口，网线接口；8、内置比色皿识别传感器：可自动识别每个通道是否放入比色皿，并通过指示灯进行提示；9、设有通道异常指示：可指示当前通道光强状态、通道异常检测；10、辅助功能：内置温控系统，比色皿槽恒温至适用温度并以数字的形式显示度数，保证反应稳定性、准确度；11、通信方式：内置WiFi模块、RJ45有线上网，可实现联网功能；12、操作面板：≥ 11寸电容式触摸屏，高灵敏度、操作方便等特点；13、系统：Android5.1.1系统，四核ARM Cortex-A17，主频1.8GHz，2G/8G；14、内置蓝牙4.0无线通信模块，可实现外接蓝牙打印机及其他蓝牙设备等；15、打印：内置微型热敏打印机，可随时打印检测结果；16、电池：内置大容量可充电锂电池，可连续工作4小时以上；17、箱体：便携一体化手提箱，箱体能防水，抗压，整机重量$\leq 5\text{kg}$，携带方便；三、技术指标1、检测通道：≥ 24个检测通道；可自动识别每个通道是否放入比色皿，并同时启动检测模式；2、吸光度值范围：0.000 - 3.500A；3、光源：固态冷光源，高灵敏度硅光二极管；4、波长范围：340nm-900nm；5、抑制率测量范围：0—100%，检测下限：0.2mg/kg,6、透射比示值误差：$\pm 1\%$，透射比重复性：$\pm 0.5\%$7、光电流漂移：$\leq \pm 0.5\%/3\text{min}$8、抑制率示值误差：$\pm 5\%$，抑制率重复性：$1\%$四、其他要求1、能与拟建的监管平台系统软件实现检测数据无缝隙联网，检测数据可自动上传，达到实时监控；2、软件功能：包含检测管理、样品管理、限量标准库管理、记录管理、系统管理与智能管理平台对接等；3、判定标准：内建国家标准作为检测结果的判定的参考依据；4、检测结果：可按照检测时间、检测项目等条件查询，并生成报表导出至U盘；可自动上传数据至食品安全监管系统，实现数据查询、浏览、分析、统计、监管等功能；随机赠送5盒试剂，可检测食品添加剂和有害物质。 注：须提供省级以上（含省级）计量单位出具的检测报告</p> |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十二：洗手池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格：500×500×800，用料：304/2B不锈钢板，板材：用作运送货物，托板板材厚度为1.2mm，下衬2.0cm高密度板，内外4*5角钢主架，（混水阀、软连接管、下水管）提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十三：工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格：1200×700×800，活动式层板，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，其余 $\geq 1.0\text{mm}$ ，层板带双加强筋，厚 $\geq 1.5\text{mm}$,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表一十四：留样柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 额定电压 AC220V/制冷功率 100W，规格： 595×570×185mm/有效容积 198L/温控范围 2-48°C/ 立式玻璃门带锁，铝型材天梯承重耐用，锌合金铰链高强度承重，全封后背使用更安全。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十五：米面架

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 规格： 1200*600*260，采用SUS201不锈钢板，板厚度≥1.5mm。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十六：双星水池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 规格： 1200×700×800，台面一次冲压成型水槽，SUS304厚≥1.5mm，支架腿 \$≥38*1.5mm\$ 不锈钢管，连梁 \$≥25*1.5mm\$ 不锈钢管，不锈钢子弹调整脚，带下水止臭，带加强板，带高级防泄漏水龙头。（混水阀、软连接管、下水管） |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十七：和面机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 外形尺寸： 1170*850*950 和面量： 50KG/次，效率： 400KG/h，功率： 3KW/380V。提供食品接触产品安全认证证书,五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十八：面条机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 电压： 220V,生力能力： 25-50Kg/h,功率： 1.1KW,外形尺寸： 850*440*1200。提供食品接触产品安全认证证书,CQC产品认证证书，五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一十九：馒头机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 功率： 3KW,电压380V,效率： 4000个 /H，面水比例： 1:0.4-1:0.45，形状球形，外形尺寸： 1300*500*960。提供食品接触产品安全认证证书,CQC产品认证证书，五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十：搅拌机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 容量： 20L搅拌转速360/166/100RPM，额定功率1.1KW,三档速度可打蛋、搅拌、和面，和面量5KG。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十一：多用切菜机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 电机功率： 1.1KW生产效率300KG/h ,外形尺寸775*715*950。提供食品接触产品安全认证证书,五星级售后服务单位证书。 |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表二十二：面案工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 规格: 1800×800×800, 板材采用SUS304不锈钢板厚度为1.2mm, 板材: 面1.2mm, 门板1.2mm, 侧板、底板、层板1.5mm, 配吊式移门, 双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗), 台面木质, 下用20mm密度板起加强减震作用, 通脚Φ50×2.0mm不锈钢, 可调不锈钢子弹脚。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十三：保鲜工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 1800×800×800 (mm), 容量: 0.5 (立方米), 制温范围: -5~+5 (°C), 功率: 0.165 (kw), 电压: 220V/50HZ, 整机功率: 165W, 内/外箱材料: 不锈钢控温类型: 电子温控, 制冷方式: 直冷, 1.门衬板整体吸塑成型、密封性好、美观大方。2.全新一代温控器, 数字显示、控温精准。可实现WIFI连接并与智能5D厨房平台对接。提供产品检验报告 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十四：盘架车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--------------|
| | 1 | 选用SUS304不锈钢. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十五：醒发箱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 额定电压/频率220V/50HZ, 额定功率2400W, 产品净尺寸490*700*2015, 层数32层。不锈钢材质, 整体发泡, 微电脑控制, 操作简单, 控温准确, 全钢化玻璃大视窗, 即时掌控发酵状况, 出厂检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十六：电烤箱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 额定电压220V/50HZ, 额定功率300w, 温控范围30~400°C, 生力能力75-150KG/H。尺寸: 1355*900*1820, 外壳采用优质全不锈钢材料, 大视窗钢化玻璃设计, 配备照明灯, 烘烤一目了然, 数码显示温控精准。可实现WIFI连接并与智能5D厨房平台对接。出厂检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十七：电饼铛

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 定型, 精铝铛面, 产量≥45KG饼/H, 380V/5KW, 自动调控温安全保护, 双面加热节能产品, 改性硅镁粉电加热元件。提供检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十八：双层工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1200×700×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚. 台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表二十九: 排烟罩

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格, 现场实量订制, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 烟罩1.2mm不锈钢, 挡板1.2mm不锈钢。带智能感应探头与智能配电柜联动, 提供304不锈检测报告。全国工业生产许可证, 产品检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十: 油烟净化器

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 电压: 220V 功率550W, 阻力大于150, 处理风量: 20000 (m3/h) 灶眼: 14-16, 双门, 进风口: 800*700, 出进风口900*800, 外形尺寸: 1100*1010*980, 油净化率达到90%以上。烟净化类别: 除味一体机, 体积小, 重量轻, 结构简化, 便于维修, 厨房无油烟, 低噪音, 安全可靠, 节能高效. 提供中国环境保护产品认证证书。产品检验报告 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十一: 风柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 电压: 380V, 功率: 7.5kw, 转速722min, 阻力±150, 外机静压550-500pa, 进风口1110*870, 出风口645*590, 箱体尺寸: 1270*950*950, 外形尺寸1400*1000*1350, 风量: 21500立方 气流方向: 离心风机 材质: 铁壳风机 低压风机, 带安全保护配电柜, 提供产品检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十二: 马槽

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---------------------------|
| | 1 | 规格: 500*500, 不锈钢板壁厚1.0MM. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十三: 不锈钢烟罩装饰板

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 现场实量制作, 不锈钢采用SUS 304不锈钢板制作; 罩体采用304#≥0.8CM不锈钢板。全国工业生产许可证, 质量管理体系认证证书, 环境管理体系认证证书, 职业健康管理体系认证证书, 产品检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十四: 弯头

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|-------------------------|
| | 1 | 规格: 500*500, 不锈钢壁厚1.0MM |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十五: 变径

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|-----------------|
| | 1 | 订制, 不锈钢板壁厚1.0MM |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表三十六：风柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 电压: 380V, 功率: 7kw, 转速722min, 阻力±150, 外机静压550-500pa, 进风口1110*870, 出风口645*590, 箱体尺寸: 1270*950*950, 外形尺寸1400*1000*1350, 风量: 21500立方 气流方向: 离心风机 材质: 铁壳风机 低压风机, 带安全保护配电柜, 提供产品检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十七：烟囱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-------------------|
| | 1 | 现场订制, 不锈钢板壁厚1.0MM |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十八：风柜架子

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---------------|
| | 1 | 现场订制, 40*40角钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表三十九：单通工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 规格: 1800×800×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.2mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.2mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚, 台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十：不锈钢电热豆奶机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 功率: 11KW, 电压: 220V, 产量: 80KG/H, 容量: 40L, 规格: 1060*640*1300mm, 电加热, 1、蒸汽包设弹簧式自动安全阀, 当机器任何一部分超压时安全阀自动开启泄压, 确保操作安全。2、防干烧保护, 防止使用过程中水量不足时烧坏蒸汽包。3、优质温度控制元件, 当煮浆温度达到设定温度时自动停机、节能、环保。此款豆浆机操作系统方便, 安全可靠, 出奶快, 容量大, 外型豪华等优点, 产品各主要零件均用不锈钢制作, 符合食品卫生标准。制作出的豆奶营养丰富, 味道鲜美, 符合食品卫生标准。提供测试报告, 全国工业产品生产许可证。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十一：双门蒸车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 24盘。 1、380V/24KW2、智能电脑版控制, 可与智能平台无线Wifi对接, 电、汽两用, 独门单控, 箱体采用整体冲压, 耐热聚胺脂发泡层设计, 新式耐高温硅胶门封, 密封牢固。3、自动补水装置, 安全指示保护, 全钢密封高效简易渐进门锁, 方便实用。4、自动浮球进水功能, 缺水报警, 防止干烧。安全泄气阀, 保障机体安全实用。一次冲压成型的蒸盘和层架, 便于清洁卫生, 经久耐用。最大烹饪能力(kg/min), 大米96/45, 面制品72/45, 排骨120/8, 全鱼120/10, 全鸡120/40。提供检测报告 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十二：电磁低汤灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 650*750*550+700, 1.选用SUS304不锈钢拉丝板, 厚度1.2MM, 功率: 15KW, 2.机芯外壳采不锈钢, 针对厨房油类潮湿, 防止主机老化腐蚀;3.采用点阵LED显示屏, 能够清晰显示档位, 系统故障自动检测诊断, 采用变频送风技术, 根据不同工作点温度采用不同的送风量, 大大延长散热系统的寿命, 可实现WIFI连接并与智能5D厨房平台对接, 定时定温远程操控。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十三: 油烟净化器

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 电压: 220V 功率650W, 阻力大于150, 处理风量: 25000 (m3/h) 灶眼: 16-18, 出进风口900*800, 油净化率达到70%以上。烟净化类别: 除味一体机, 体积小, 重量轻, 结构简化, 便于维修, 厨房无油烟, 低噪音, 安全可靠, 节能高效, 提供中国环境保护产品认证证书。产品检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十四: 风柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 电压: 380V, 功率: 11.5KW, 转速684min, 外机静压: 660-600pa, 进风口1160*970, 出风口: 730*670, 箱体尺寸: 1350*1010*1050, 外形尺寸: 1500*1060*1550, 风量: 31500立方 气流方向: 离心风机 材质: 铁壳风机 风机压力: 低压风机。提供产品检验报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十五: 双通工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1800×800×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.2mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.2mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚. 台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十六: 电磁大锅灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格尺寸: 1100*1200*800, 锅直径800mm, 采用SUS304-2B优质不锈钢板厚度为1.5mm, 电压: 380V, 功率20KW, 前置下水槽, 位于灶台右侧, 数字芯核心技术GE高速传感器, 60MHZ高速数字处理器, 其速度超过486电脑的CPU电压节能50%, 安全30重保护, 革命性的数字化技术对电磁炉运行的各项参数进行实时监控并动态监控, 有二级保护体系, 使用更智能, 保护更加充分, 寿命更长久. 具有缺水, 超高温断电功能, 电磁炉机芯采用韩国韩特微晶板、德国IGBT高速模版, 不锈钢外壳防辐射设计, 重安全保护设置, 超静音设计, 耐用金属火力调节. 电磁大锅灶可加装电子芯片, 可实现WIFI连接并与智能5D厨房平台对接, 定时定温远程操控。提供产品检验报告, 全国工业产品生产许可证, 食品接触产品安全认证证书 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表四十七: 拼台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|---|---|
| | 1 | 规格: 400×1150×800, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 面1.2mm, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 层板为1.2mm厚不锈钢板, 支架、通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 下带四个Φ50mm可调子弹脚不锈钢, 支架横通Φ25×1.2mm, |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表四十八: 单炒单温灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 规格: 1100×900×800, 1.选用SUS304不锈钢拉丝板, 厚度1.2MM,WMJ SRC 1.0炉面一体成形;2.机芯外壳采不锈钢, 针对厨房油类潮湿, 防止主机老化腐蚀;3.采用进口凹形微晶板, 能承受800度温, 坚固耐用。4.采用点阵LED显示屏, 能够清晰显示档位, 系统故障自动检测诊断, 采用变频送风技术, 根据不同工作点温度采用不同的送风量, 大大延长散热系统的寿命, 包含专用配套锅具, 功率: 15KW, 锅直径500CM, 微晶玻璃直径400CM, 提供食品接触认证证书 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表四十九: 拼台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 规格: 400×900×800, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 面1.2mm, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 层板为1.2mm厚不锈钢板, 支架、通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 下带四个Φ50mm可调子弹脚不锈钢, 支架横通Φ25×1.2mm, |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表五十: 储物柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1200×500×1800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚, 台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表五十一: 绞切肉机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 电机功率: 1.1KW, 电压: 220V, 生产效率绞肉100KG/h, 规格: 560*480*810, 提供食品接触产品安全认证证书, 五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表五十二: 污碟台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 1200×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(含2套水头龙、混水阀、软连接管、下水管) 必须提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表五十三: 工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1300×700×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm, 层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚, 台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表五十四：挂墙热水器

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 容量50L,能效等级2级，款式：横式，产品功率：1000-2000w，操作方式：旋钮式，额定电压：220伏特，内胆材质：蓝晶硅，免除水垢，支持水温调节。CCC中国国家强制性产品认证证书. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五十五：高温热风循环消毒柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 额定电压220/50HZ，容量700L/双门,功率2200W, 1160*520*1850，整体发泡，不锈钢门板，全无磁箱体，全无磁工程款导轨、层架。可调重力脚。坚固耐用，高效节能；工作进间和温度可调节，超温保护。安全、简便，高温+热风循环消毒，不锈钢发热管，消毒室内温度恒定如一，消毒卫生符合国家二星级标准，提供全国工业生品生产许可证。食品接触安全认证证书，CQC产品认证证书，消毒产品生产企业卫生许可证，检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五十六：双层工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格：1800×700×800，活动式层板，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm，其余≥1.0mm，层板带双加强筋，厚≥1.5mm,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五十七：备餐台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格：1500×700×800，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm，其余≥1.0mm，层板带双加强筋，厚≥1.5mm,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304I不锈钢钢板检测报告. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五十八：保洁柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 规格：1200×500×1800，材料：加厚304不锈钢，玻璃门 红外线消毒 电源电压:220。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表五十九：五格保温台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格1800×700×800，食品级304不锈钢饭曹，厚度1.0，电压：220V 功率：5.5KW,1800X700X800用料：板材采用SUS304-2B不锈钢板，板材：台面1.2mm不锈钢，外围1.2mm不锈钢，内池1.2mm不锈钢，有加强筋1.2mm，配一次拉伸标准成形盆，通脚Φ38mmX1.2mm不锈钢。提供304不锈钢板材检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十：售卖平台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格:1400×700×800,板材采用SUS304-2B不锈钢板厚度为1.2mm, 板材: 面1.2mm, 门板1.2mm, 侧板、底板、层板1.2mm, 配吊式移门, 双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗), 台面下用20mm密度板起加强减震作用, 通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 可调不锈钢子弹脚。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十一: 不锈钢折叠快餐桌

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 不锈钢4人餐桌, 规格1200/1400/740, 桌面规格尺寸1200/600/25/要求一次拉伸成型, 四个角圆弧减免学生的磕碰, 桌面正面加一圈加强筋, 以达到既美观又实用等功能, 钢板厚度0.8材质304, 桌架主架48圆不锈钢管, 座位可随意折叠, 拉撑用25乘50扁管壁厚1.2, 圆凳面要求30不锈钢!, 架主架48圆管, 壁厚1.2, 折叠小管25方, 壁厚1.0, 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十二: 双孔残食台柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1500×700×800, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm 1500×700×800, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十三: 收残车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 定型, 层板SUS304不锈钢4#拉丝板, 层板厚度≥1.5mm, 每层2加强筋, 厚度≥1.2mm。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十四: 污碟台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 900×700×800, 活动式层板规格: 900×700×800, 活动式层板规格: 900×700×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 卫生结构板, 不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十五: 工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1100×700×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表六十六: 售卖平台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|---|--|
| ★ | 1 | 规格: 1800×700×800, 板材采用SUS304-2B不锈钢板厚度为1.2mm, 板材: 面1.2mm, 门板1.2mm, 侧板、底板、层板1.2mm, 配吊式移门, 双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗), 台面下用20mm密度板起加强减震作用, 通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 可调不锈钢子弹脚。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表六十七: 米面架

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 规格: 1800*700*800, 板材采用SU304-2B不锈钢板, 厚度为1.2MM |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表六十八: 工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1500×600×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚. 台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表六十九: 三星水池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 1800×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头, (混水阀、软连接管、下水管) 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表七十: 醒发箱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| | 1 | 单门, 额定电压/频率220V/50HZ, 额定功率2400W, 产品净尺寸490*700*2015, 层数16层。不锈钢材质, 整体发泡, 微电脑控制, 操作简单, 控温准确, 全钢化玻璃大视窗, 即时掌控发酵状况。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表七十一: 油烟净化器

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 电压: 220V 功率450W, 阻力大于150, 处理风量: 16000 (m3/h) 灶眼: 8个, 进风口700*600, 外形尺寸: 1050*910*780, 双门。油净化率达到90%以上。烟净化类别: 除味一体机, 体积小, 重量轻, 结构简化, 便于维修, 厨房无油烟, 低噪音, 安全可靠, 节能高效。提供检测报告, 中国环境保护产品认证证书 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表七十二: 风柜

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 电压380V, 功率:5.5kw, 转速: 755min, 外机静压: 460-380pa, 风量17620m3/h ,出风口: 980*790, 出风口: 590*525, 箱体尺寸: 1140*870*870, 外形尺寸: 1400*1000*1350, 风量: 17620立方, 气流方向:离心风机 材质:铁壳风机 风机压力:高压风机.带安全保护配电柜, 提供检测报告 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表七十三：低汤灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| | 1 | 规格: 650*750*550+700, 功率: 15KW。1.选用SUS304不锈钢拉丝板, 厚度1.2MM,2.机芯外壳采不锈钢, 针对厨房油类潮湿, 防止主机老化腐蚀;4.采用点阵LED显示屏, 能够清晰显示档位, 系统故障自动检测诊断, 采用变频送风技术, 根据不同工作点温度采用不同的送风量, 大大延长散热系统的寿命。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十四：拼台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| | 1 | 规格: 400×100×800, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 面1.2mm, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 层板为1.2mm厚不锈钢板, 支架、通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 下带四个Φ50mm可调子弹脚不锈钢, 支架横通Φ25×1.2mm.提供304不锈钢板材检测报告. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十五：双炒单温灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1800×1000×800, 1.选用SUS304不锈钢拉丝板, 厚度1.2MM,WMJ SRC 1.0炉面一体成形;2.机芯外壳采不锈钢, 针对厨房油类潮湿, 防止主机老化腐蚀;3.采用进口凹形微晶板, 能承受800度温, 坚固耐用。4.采用点阵LED显示屏, 能够清晰显示档位, 系统故障自动检测诊断, 采用变频送风技术, 根据不同工作点温度采用不同的送风量, 大大延长散热系统的寿命, 包含专用配套锅具, 功率: 15KW, 锅直径500CM, 微晶玻璃直径400CM, 提供食品接触认证证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十六：单通工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.2mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.2mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢板材检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十七：售卖平台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 1300×700×800, 板材采用SUS304-2B不锈钢板厚度为1.2mm, 板材: 面1.2mm, 门板1.2mm, 侧板、底板、层板1.2mm, 配吊式移门, 双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗), 台面下用20mm密度板起加强减震作用, 通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 可调不锈钢子弹脚。提供304不锈检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十八：餐桌

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| | 1 | 桌子直径: 1.8M,桌面带转盘, 木皮,密度板贴皮, 采用国家A级环保漆, 为使桌面有细腻光感, 三遍喷漆。无声滑道直径60, 木转1米直径, 滚珠式。桌底四面围板4块拼接, 桌腿三面树脂防开裂。围板围底1米面方。桌面漆面颜色为橡木色, 使桌椅搭配在一起, 高档大气。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表七十九：椅子

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 单人木质椅子，采用橡木色喷漆，椅子总高1.05米，从地面到椅面背上方椅子背最宽点左右50公分，高60公分，椅背有扣，椅子坐宽50CM,净深42CM.四腿5*5方形木质，采用国家环保皮，不起皮，不褪色，防阻燃。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十：拉门工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 活动式层板，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，其余 $\geq 1.0\text{mm}$ ，层板带双加强筋，厚 $\geq 1.5\text{mm}$,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十一：单星水池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: $600\times 600\times 800$ ，台面一次冲压成型水槽，SUS304厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，支架腿 $\geq 38\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，连梁 $\geq 25\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，不锈钢子弹调整脚，带下水止臭，带加强板，带高级防泄漏水龙头。（混水阀、软连接管、下水管）提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十二：大双星水池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: $1500\times 700\times 800$ ，台面一次冲压成型水槽，SUS304厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，支架腿 $\geq 38\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，连梁 $\geq 25\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，不锈钢子弹调整脚，带下水止臭，带加强板，带高级防泄漏水龙头。（含2套水头龙、混水阀、软连接管、下水管）提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十三：双层工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: $1800\times 800\times 800$ ，活动式层板，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，其余 $\geq 1.0\text{mm}$ ，层板带双加强筋，厚 $\geq 1.5\text{mm}$,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十四：单通工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: $1800\times 800\times 800$ ，活动式层板，不锈钢4#拉丝板SUS304，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，其余 $\geq 1.0\text{mm}$ ，层板带双加强筋，厚 $\geq 1.2\text{mm}$,吊门卫生结构板,不锈钢子弹脚.台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十五：调料车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 12缸，用料: 304不锈钢板，板材: 板材厚度为1.2mm，带盖,内外4*4角钢主架，推手为Φ50×1.2不锈钢圆管，配两定向轮，两转向轮。提供304不锈钢板材检测报告。 |

| | |
|----|---------------------------------|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 |
|----|---------------------------------|

附表八十六：单炒单温灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 1.选用SUS304不锈钢拉丝板，厚度1.2MM,WMJ SRC 1.0炉面一体成形;2.机芯外壳采不锈钢，针对厨房油类潮湿，防止主机老化腐蚀;3.采用进口凹形微晶板，能承受800度温，坚固耐用。4.采用点阵LED显示屏，能够清晰显示档位，系统故障自动检测诊断，采用变频送风技术，根据不同工作点温度采用不同的送风量，大大延长散热系统的寿命，包含专用配套锅具，功率：15KW,锅直径500CM,微晶玻璃直径400CM,提供食品接触认证证书。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十七：拼台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格：300×1000×800，用料：304/2B不锈钢板，板材：面1.2mm，台面下垫衬木板，并有加强筋，层板为1.2mm厚不锈钢板，支架、通脚Φ50×1.2mm不锈钢，下带四个Φ50mm可调子弹脚不锈钢，支架横通Φ25×1.2mm。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十八：五格保温台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 规格：1500×700×800，食品级304饭曹，厚度1.0，电压：220V 功率：5.5KW,1800X700X800用料：板材采用SUS304-2B不锈钢板，板材：台面1.2mm不锈钢，外围1.2mm不锈钢，内池1.2mm不锈钢，有加强筋1.2mm，配一次拉伸标准成形盆，通脚Φ38mmX1.2mm不锈钢。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表八十九：售饭平台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格：1500×700×800，板材采用SUS304-2B不锈钢板厚度为1.2mm，板材：面1.2mm，门板1.2mm，侧板、底板、层板1.2mm，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用20mm密度板起加强减震作用，通脚Φ50×1.2mm不锈钢，可调不锈钢子弹脚。提供304不锈检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表九十：单星浸泡池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格：1200×700×800，台面一次冲压成型水槽，SUS304厚≥1.5mm，支架腿 $\delta \geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，连梁 $\delta \geq 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，不锈钢子弹调整脚，带下水止臭，带加强板，带高级防泄漏水龙头。（混水阀、软连接管、下水管）必须提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表九十一：双星洗刷池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|---|--|
| ★ | 1 | 规格: 1500×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿 Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水 止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(含2套水头龙、混水阀、软连接管、下水 管) 签合同时必须提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十二: 沥水台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 900×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿 Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水 止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(含2套水头龙、混水阀、软连接管、下水 管) 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十三: 洗手池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 600×600×800, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 用作运送货物, 托板板材 厚度为1.2mm, 下衬2.0cm高密度板, 内外4*5角钢主架, (含水头龙、混水阀、软 连接管、下水管) 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十四: 残食台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 规格: 1500×700×800, 不锈钢304#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚 ≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子 弹脚.台下配一层板及趟门。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十五: 低汤灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 700×700×500, 选用SUS304不锈钢拉丝板, 厚度1.2MM, 机芯外壳采不 锈钢, 功率: 15KW, 针对厨房油类潮湿, 防止主机老化腐蚀; 4. 采用点阵LED显示屏, 能够清晰显示档位, 系统故障自动检测诊断, 采用变频送风技术, 根据不同工作点温度 采用不同的送风量, 大大延长散热系统的寿命。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十六: 电磁大锅灶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格尺寸: 900*1000*800, 锅直径800mm, 采用SUS304-2B优质不锈钢板厚度为 1.5mm, 电压: 380V, 功率20KW, 前置下水槽, 位于灶台右侧, 数字芯核心技术GE 高速传感器, 60MHZ高速数字处理器, 其速度超过486电脑的CPU电压节能50%, 安全 30重保护, 革命性的数字化技术对电磁炉运行的各项参数进行实时监控并动态监控, 有 二级保护体系, 使用更智能, 保护更加充分, 寿命更长久, 具有缺水, 超高温断电功能, 电磁 炉机芯采用韩国韩特微晶板、德国IGBT高速模组, 不锈钢外壳防辐射设计, 重安全保护 设置, 超静音设计, 耐用金属火力调节. 电磁大锅灶可加装电子芯片, 可实现WIFI连接并 与智能5D厨房平台对接。定时定温远程操控。提供产品检验报告, 全国工业产品生产 许可证, 食品接触产品安全认证证书。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十七：单门蒸车

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 1、380V/12KW, 12盘 2、智能电脑版控制, 可与智能平台无线Wifi对接, 电、汽两用, 独门单控, 箱体采用整体冲压, 耐热聚胺脂发泡层设计, 新式耐高温硅胶门封, 密封牢固。 3、自动补水装置, 安全指示保护, 全钢密封高效简易渐进门锁, 方便实用。 4、自动浮球进水功能, 缺水报警, 防止干烧。安全泄气阀, 保障机体安全实用。 一次冲压成型的蒸盘和层架, 便于清洁卫生, 经久耐用。最大烹饪能力(kg/min), 大米96/45, 面制品72/45, 排骨120/8, 全鱼120/10, 全鸡120/40。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十八：面案工作台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1600×800×800, 板材采用SUS304不锈钢板厚度为1.2mm, 板材: 面1.2mm, 门板1.2mm, 侧板、底板、层板1.5mm, 配吊式移门, 双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗), 台面木质, 下用20mm密度板起加强减震作用, 通脚Φ50×2.0mm不锈钢, 可调不锈钢子弹脚。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表九十九：和面机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| ★ | 1 | 外形尺寸: 900*600*950 和面量: 25KG/次, 效率: 250KG/h, 功率: 2.2KW/380V. 提供食品接触产品安全认证证书,CQC产品认证证书, 五星级售后服务单位证书。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百：残食台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1200×600×800, 层板SUS304不锈钢4#拉丝板, 层板厚度≥1.5mm, 每层2加强筋, 厚度≥1.2mm。提供304不锈检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百零一：低物架

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 用料: 304不锈钢板, 板材: 立柱Φ38×2.0mm圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材1.5mm, 全不锈钢调节腿。符合5D厨房标准使用。提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百零二：双星沥水台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1500×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(混水阀、软连接管、下水管) 提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百零三：残食台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1200×600×800, 层板SUS304不锈钢4#拉丝板, 层板厚度≥1.5mm, 每层2加强筋, 厚度≥1.2mm。提供304不锈检测报告。 |

| | | |
|----|---------------------------------|--|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |
|----|---------------------------------|--|

附表一百零四：单星浸泡池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1000×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿 Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水 止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(混水阀、软连接管、下水管)必须提供 304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百零五：双星洗刷池

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| ★ | 1 | 规格: 1200×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿 Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水 止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(混水阀、软连接管、下水管)提供304不 锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百零六：沥水台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 800×700×800, 台面一次冲压成型水槽, SUS304厚≥1.5mm, 支架腿 Φ≥38*1.5mm不锈钢管, 连梁Φ≥25*1.5mm不锈钢管, 不锈钢子弹调整脚, 带下水 止臭, 带加强板, 带高级防泄漏水龙头。(混水阀、软连接管、下水管)提供304不 锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百零七：拼台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 300×1000×800, 用料: 304/2B不锈钢板, 板材: 面1.2mm, 台面下垫衬 木板, 并有加强筋, 层板为1.2mm厚不锈钢板, 支架、通脚Φ50×1.2mm不锈钢, 下带四个Φ50mm可调子弹脚不锈钢, 支架横通Φ25×1.2mm。提供304不锈钢检测 报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百零八：双层备餐台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 规格: 1200×600×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚 ≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫 生结构板, 不锈钢子弹脚, 台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告. |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百零九：恒温冷藏箱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------------------------------|
| | 1 | 容量: 20L, 电压220V/50hz, 保温材料, 食品PP内胆 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十：办公桌

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|---|--|
| | 1 | 规格: 1600×800×760, 材质: 采用优质高密度纤维板, 经烤房高温烘干消毒, 再经防虫、防腐等化学处理, 游离甲醛含量达E1标准。各项环保技术指标均达国家标准。面料: 优质胡桃木树皮贴面.油漆: 环保油漆, 达国标。五金件: 采用优质消声自滑导轨, 无声, 表面电镀层耐磨损, 抽拉顺畅。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百一十一: 双层备餐台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| ★ | 1 | 规格: 1800×700×800, 活动式层板, 不锈钢4#拉丝板SUS304, 台面厚≥1.5mm层板厚≥1.5mm, 其余≥1.0mm, 层板带双加强筋, 厚≥1.5mm, 吊门卫生结构板, 不锈钢子弹脚. 台下配一层板及趟门。提供304不锈钢检测报告. |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百一十二: 5D智能管监督云平台

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
|------|----|------------|

| | | |
|----|----------------------------------|--|
| ★ | 1 | <p>管辖城区内所有学校,进行监管监控,线上线下执法,数据分析汇总; 学校管理系统(PC+APP) : 学校领导监管,学校管理员管理多个厨房。食堂管理系统(PC+APP): 厨房管理员,食堂安全员,食堂工作人员使用; 家长版(可实现多端APP+公众号+小程序): 家长可监督孩子所在学校食堂:提供(演示账户)管辖城区内所有学校,进行监管监控,线上线下执法,数据分析汇总,附演示截图。学校管理系统: 1.移动监管: 手机与监管平台同步, 实时监管。2.待办任务: 业务待办任务以及到期、超期任务的提醒。3.证照过期提醒: 对学校食堂的从业人员、食堂证照过期提醒。4.食堂工作监管: 监管食堂工作流程。5.食谱计划监管: 查看食谱, 可管理食材信息。6.厨房台账监管: 查看厨房台账信息, 供应商资质查看7.通知公告: 直接传达的各类政策通知、警示信息。8.投诉统计: 查看各方的投诉事件及整改处理情况。9.统计分析: 界面内展示食安投诉率、食安等级升级分析、商家资质查看、食堂各项数据汇总等。10.规范经营: 实现政府查询企业报送规范经营台帐信息, 包括原料索证、每日晨检、清洗消毒、五病调离、厨余废弃物记录、食品留样和添加剂备案台帐。11. 实时查看食堂视频。12.可与厨房智能设备无缝对接, 实时监控设备运行状态, 并实现远程操控。食堂管理系统: 1.个人中心: 实现个人信息查询, 版本号和密码管理。2.待办事项: 实现个人工作环节任务提醒, 点击代办事项显示相关信息。3.企业信息: 实现本企业信息查询、详细查询和快速视频查询。4.信息报送: 实现查询企业/学校食堂报送原料索证、原料出库、菜单留洋、添加剂备案、废弃物记录、清洗消毒、紫外线灯信息。5.上传学校食堂信息, 包括简介信息、菜谱信息6.上传员工健康证包括、员工健康证的ID信息、姓名信息、显示健康证的过期时间、显示员工健康证备注的手机号、岗位名称显示、员工健康证是否过期等、员工健康证的照片、点击查看详情; 7.展示学校食堂的资质证书以及营业资质, 点击可放大图片信息, 8.校园食堂的进出货台帐信息上传, 图片信息、文字信息、废物处理信息等; 9.每日晨检餐饮人员晨检记录信息、五病调离记录信息、清洗消毒信息上传、食品菜品留样记录上传、食品添加剂信息10.学校食堂生成唯一的二维码, 公众、及其他用户可通过二维码查看食堂相关信息, 包括营业执照、从业人员健康证、开放视频数据等信息家长版: 餐饮机构拥有唯一二维码, 扫描二维码, 可查询餐饮服机构动态等级信息(企业资质证明, 营业执照, 许可证和健康证明)、查看关键岗位视频监控、企业政府部门传达的各类政策公告、警示信息, 同时还可对企业进行点评。提供智慧厨房管理系统计算机软件著作权登记证书, 智慧校园管理系统计算机软件著作权登记证书, 智慧厨房OA办公系统计算机软件著作权登记证书, 质量管理体系认证证书</p> |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十三: 防油污摄像机

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------|---|
| ★ | 1 | 200万星光级1/2.7"CMOS ICR红外阵列筒型网络摄像机:【防油污摄像机】400万1/2.7"CMOS ICR红外阵列防油污筒型网络摄像机可拆卸镜头护罩方便清洗和更换视频压缩标准 H.265 /H.264/ MJPEG镜头: 4mm帧率: 50Hz: 25fps(2560 x 1440,1920 x 1080,1280 x 720)宽动态范围: 120dB感兴趣区域: ROI支持三码流分别设置1个固定区域电源供应: DC12V±25% / PoE(802.3af), 支持POE供电功耗: 5.5W MAX红外照射距离: 30米支持智能后检索: 配合NVR支持事件的二次检索分析存储功能: NAS(NFSSMB/CIFS均支持)快门: 1/3秒至1/100000秒工作温度和湿度: -30°C~60°C湿度小于95%(无凝结)IP67防护等级支持1路音频输入输出 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十四：大屏

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 液晶平板电视 58英寸大屏显示器：产品尺寸（mm）：1302×809×238壁挂规格：300×200mm (M6*4),支持壁挂,电源：内置电源,产品净重（kg）：18.6KG,底座：普通,接口,HDMI：3个,USB扩展/充电：2个 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十五：智能云视频网关

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | (智能云视频网关)CPU：Intel J1900四核四线程2.0GHz内存：4G/DDR3L内存(可升级至8G)系统硬盘：32G/固盘工业用SLC SSD固态硬盘(可升级)存储硬盘：4T硬盘3.5寸一个(可升级至6T)网卡：4*Intel211全千兆电源： 输入：100-240V 输出：12V5A (明伟电源)主板：知名网安工控主板 防雷静音涡轮风扇机箱：19寸1U工控标准机箱长*宽*高=440*250*45mm显示接口：1*VGA接口 USB接口：2*USB接口网络接口：4XRJ45接口软件：LINUX含2年服务费。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十六：5D厨房标识标牌

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 现场制作、安装、培训 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十七：安装费

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 所供设备全部安装，调试正常运行。 |
| ★ | 2 | 1.凡三相用电电器均需单独配一个漏电保护器和配电盒；2.厨房所有电器设备线路必须接地可靠，按防雷标准施工，符合防雷装置安全检测标准；3.排烟系统按实际尺寸为准，超出部分不予补偿；4.根据厨房实际情况，合理布局，出据设备摆方陈列布局图。5.综合单价构成包括设备费、包装费、税金、装卸费、运输费、保险费、线材费、安装调试费、其它风险费用在内的全部费用；6.所供产品必须具有5D厨房验收标准。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十八：辅材

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 配电箱，电缆，钢管，水管等，根据设备功率使用需求，配备符合国标的配电箱、电缆、线管，线管采用钢管，水管采用PPR管材。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百一十九：不锈钢快餐盘

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 1、材质：优质食品级304不锈钢，2、尺寸：长28.5CM宽24CM4.00深，规格：5格；3、用料：选用优质加厚食品级304不锈钢精制，质地厚实，坚硬无比，不弯曲、不变形；表面采用先进电解抛光技术处理，光洁亮丽，无毒无异味。做工：采用一体冲压成形，无焊接、不开裂，更耐用；内滑弧形内角，不使食物因直角卡住，清洗更方便；圆弧形底部，手感舒适；边缘采用卷边设计，光滑细腻，无毛刺，不伤手，小孩使用更安全。提304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十：不锈钢碗

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 1、加厚食品级304不锈钢中空双层碗：尺寸：直径14CM，深7CM、碗底座5MM；材质：优质304不锈钢；质地厚实，坚硬无比，不弯曲、经高温消毒后不变形；2、做工：双层防烫碗身、防摔；防烫碗底，内外镜面抛光处理；重量：碗身净重不少于90克。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十一：筷子

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 木质，标准 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十二：不锈钢汤勺

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|----------------------------------|
| | 1 | 304食品级不锈钢，柄长16CM,勺口径：4*3.8CM,圆形。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十三：不锈钢快餐盘

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--|
| | 1 | 1、材质：优质食品级304不锈钢，2、尺寸：24CM深3CM，规格：3格；3、用料：选用优质加厚食品级304不锈钢精制，质地厚实，坚硬无比，不弯曲、不变形；表面采用先进电解抛光技术处理，光洁亮丽，无毒无异味。做工：采用一体冲压成形，无焊接、不开裂，更耐用；内滑弧形内角，不使食物因直角卡住，清洗更方便；圆弧形底部，手感舒适；边缘采用卷边设计，光滑细腻，无毛刺，不伤手，小孩使用更安全。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十四：不锈钢碗

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| ★ | 1 | 1、加厚食品级304不锈钢中空双层碗：尺寸：直径11.5CM，深6.5CM、碗底座5MM；材质：优质304不锈钢；质地厚实，坚硬无比，不弯曲、经高温消毒后不变形；2、做工：双层防烫碗身、防摔；防烫碗底，内外镜面抛光处理；重量：碗身净重不少于90克。3、签合同时必须提供304不锈钢检测报告。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十五：不锈钢汤勺

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|----------------------------------|
| | 1 | 304食品级不锈钢，柄长16CM,勺口径：4*3.8CM,圆形。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十六：不锈钢水杯

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---------------|
| | 1 | 食品级不锈钢.口径7CM。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十七：提饭桶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|-------------------|
| | 1 | 食品级不锈钢.口径30CM,带盖。 |

| | | |
|----|---------------------------------|--|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |
|----|---------------------------------|--|

附表一百二十八：手勺

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--------------------|
| | 1 | 手柄长80CM, 304食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百二十九：大锅铲

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|--------------------|
| | 1 | 手柄长80CM, 304食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十：不锈钢汤桶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| | 1 | 容量: 40L 材质: 304食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十一：304不锈钢盆

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| | 1 | Φ800mm ≥壁厚1.2mm食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十二：304不锈钢盆

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| | 1 | Φ600mm ≥壁厚1.2mm食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十三：304不锈钢盆

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| | 1 | Φ400mm ≥壁厚1.2mm食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十四：304不锈钢盆

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| | 1 | Φ300mm ≥壁厚1.2mm食品级不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十五：带扣保鲜盒大

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 001# 方形，塑料 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十六：带扣保鲜盒中

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|-------------|
| | 1 | 0002# 方形，塑料 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十七：带扣保鲜盒小

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 003# 方形，塑料 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百三十八：圆油鼓

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 定型 符合食品行业标准 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百三十九：不锈钢长把水瓢

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 14CM符合食品行业标准 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十：不锈钢箩

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 30CM食品级不锈钢加厚, 60目 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十一：电子秤(落地)

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 150KG电子显示屏, 载重300斤。 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十二：菜墩

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 45*7木质 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十三：饼铲

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 2# 符合食品行业标准 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十四：鱼鳞刮

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 符合食品行业标准 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十五：擀面杖（小）

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 30CM 木质 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十六：擀面杖（中）

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 60CM 木质 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十七：擀面杖（大）

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|----------------------------------|
| | 1 | 80CM 木质 |
| 说明 | | 对于不允许偏离的实质性要求和条件, 在上表中以“★”的方式标明。 |

附表一百四十八：菜刀

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| | 1 | 主体材质: 4CR13食品级不锈钢 手握舒适 安全适用 特殊开刃 开刃持久锋利 |

| | | |
|----|---------------------------------|--|
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |
|----|---------------------------------|--|

附表一百四十九：砍刀

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---|
| | 1 | 主体材质：4CR13食品级不锈钢，手握舒适，安全适用，特殊开刃，开刃持久锋利。用于砍剁家禽排骨，或较大的骨头。 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十：密漏勺

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 28CM 不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十一：长木筷

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 42cm 木质 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十二：竹把钢丝笊篱

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 9寸不锈钢 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十三：面案刷

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 6寸标准 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十四：油刷

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 4.寸标准 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十五：腌咸菜桶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 230L PP塑料 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十六：收餐筐

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---------------------|
| | 1 | 50*60*80 PP塑料，带滑轮加厚 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十七：土豆擦子

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---------------|
| | 1 | 木质外框，不锈钢刀芯 定型 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十八：土豆刀

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 铁皮 定型 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百五十九：米饭铲

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 003# 食品级 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百六十：保鲜纸

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 50CM PE食品级 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百六十一：垃圾桶

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 60L 脚踏式,带盖 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百六十二：菜筐

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 50*40塑料 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百六十三：锅刷

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|------------|
| | 1 | 商用厨房专用 竹子 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

附表一百六十四：钢丝球

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---------------------------------|---------------|
| | 1 | 商用厨房专用 不锈钢加大型 |
| 说明 | 对于不允许偏离的实质性要求和条件，在上表中以“★”的方式标明。 | |

第五章 供应商应当提交的资格、资信证明文件

供应商应提交证明其有资格参加投标和成交后有能力履行合同的相关文件，并作为其响应文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

1. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法通则》（以下简称《民法通则》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如供应商是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如供应商是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如供应商是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如供应商是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

2. 财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明。

4. 供应商参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

5. 信用记录查询

(1) 查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)进行查询；

(2) 查询截止时点：本项目资格审查时查询；

(3) 查询记录：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、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示供应商被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商作无效投标处理。

6. 按照询价通知书要求，供应商应当提交的资格、资信证明文件。

第六章 评审

一、评审要求

1.评审方法

最低价评标价法。

2.评审原则

2.1 评审活动遵循公平、公正、科学和择优的原则，以询价通知书和响应文件为评审的基本依据，并按照询价通知书规定的评审方法和评审标准进行评审。

2.2 具体评审事项由询价小组负责，并按询价通知书的规定办法进行评审。

3.询价小组

3.1 询价小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于询价小组成员总数的2/3。

3.2 询价小组成员有下列情形之一的，应当回避：

(1) 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；

(2) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(3) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

3.3 询价小组负责具体评审事务，并独立履行下列职责：

(1) 确认或者制定询价通知书；

(2) 从符合相应资格条件的供应商名单中确定不少于3家的供应商参加询价；

(3) 审查供应商的响应文件并作出评价；

(4) 要求供应商解释或者澄清其响应文件；

(5) 编写评审报告；

(6) 确定成交候选人名单，以及根据采购人委托直接确定成交供应商；

(7) 告知采购人、采购代理机构在评审过程中发现的供应商的违法违规行为。；

(8) 法律法规规定的其他职责。

4.澄清

询价小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

询价小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证件证明。

询价小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或更正。

询价小组对供应商提交的澄清、说明或更正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或更正。

5.有下列情形之一的，视为供应商串通投标：

(1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；(不同供应商响应文件上传的项目内部识别码一致)；

(2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

(4) 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同供应商的响应文件相互混装；

(6) 不同供应商的投标保证金为从同一单位或个人的账户转出；

说明：在项目评审时被认定为串通投标的供应商不得参加该合同项下的采购活动

6.有下列情形之一的，属于恶意串通投标：

(1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；

(2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

(5) 供应商之间事先约定由某一特定供应商成交；

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；

(7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

7.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和询价通知书其他投标无效条款。

8.废标（终止）的情形

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止询价采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

(1) 因情况变化，不再符合规定的询价采购方式适用情形的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的，但经财政部门批准的情形除外；

(4) 法律、法规以及询价通知书规定其他情形。

9.定标

询价小组从质量和服务均能满足询价通知书实质性响应要求的供应商中，进行政府采购政策落实的价格扣除后，对报价进行由低到高排序，并按照相关规定确定成交供应商候选人。

二、政府采购政策落实

1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本询价通知书相关要求执行。

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展暂行办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）

三所学校厨房设备

| 序号 | 情形 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
|----|------------------|--------|--|
| 1 | 小型、微型企业，监狱企业，残疾人 | 6.0% | 本项目对属于小型和微型企业的投标人的投标报价给予相应百分比的扣除，用扣除后的价格参与评审。残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，但同时属于残疾人福利性单位和小微企业的，不重复价格扣除。 |

注：

- (1) 上述评标价仅用于计算价格评分，中标金额以实际投标价为准。
- (2) 小型、微型企业是指投标人及其所投核心产品的制造商均为小型、微型企业
- (3) 组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

价格扣除相关要求。

(1) 所称小型和微型企业应当同时符合以下条件：

①符合中小企业划分标准；

②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。

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。

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。

(2) 供应商属于小微企业的应填写《中小企业声明函》；监狱企业须供应商提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：供应商应当认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。供应商可通过“国家企业信用信息公示系统”(<http://www.gsxt.gov.cn/index.html>)，点击“小微企业名录”(<http://xwqy.gsxt.gov.cn/>)对供应商和核心设备制造商进行搜索、查询，自行核实是否属于小微企业。

(3) 提供供应商的《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》（格式后附，不可修改），未提供、未盖章或填写内容与相关材料不符的不予价格扣除。

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

资格性审查。依据法律法规和询价通知书的规定，对响应文件中的资格证明文件等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。依据询价通知书的规定，从响应文件的有效性、完整性和对询价通知书的响应程度进行审查，以确定是否对询价通知书实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标单位按无效投标处理。

2.询价

(1) 询价小组在询价过程中，不得改变询价通知书所确定的技术和服务等要求、评审程序、评定成交的标准和合同文本等事项。

(2) 参加询价采购活动的供应商，应当按照询价通知书的规定一次报出不得更改的价格（报价以响应文件“报价表”中所报价格为准）。询价小组进行价格比较。

3.政府采购政策功能落实

对于小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除。

4.汇总、排序

询价小组从质量和服务均能满足询价通知书实质性响应要求的供应商中，进行政府采购政策落实的价格扣除后，对报价进行由低到高排序，并按照相关规定确定成交供应商候选人。价格相同的，按技术指标或售后服务条款或业绩的优劣顺序排列确定。上述相同的，按照提供优先采购产品证明材料的数量进行排序；以上均相同的属于保护环境、不发达地区和少数民族地区企业的优先。

表一资格性审查表：

合同包1（三所学校厨房设备）

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 具有独立承担民事责任的能力 | 审查投标人有效的营业执照或事业单位法人证书或执业许可证或自然人的身份证明。 |
|---------------|---------------------------------------|

| | |
|---------------------------|--|
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 审查投标人2018或2019年度经会计师事务所出具的财务审计报告或其基本开户银行出具的近一年内的银行资信证明。 |
| 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 1.提供递交投标文件截止之日前一年内（至少一个月）的良好缴纳税收的相关凭据。（以税务机关提供的纳税凭据或银行入账单为准） 2.提供递交投标文件截止之日前一年内（至少一个月）缴纳社会保险的凭证。（以专用收据或社会保险缴纳清单为准）注：其他组织和自然人也需要提供缴纳税收的凭据金额缴纳社保的凭据。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。 |
| 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力 | 1.审查投标人出具的“具有履行合同所必须的设备和专业技术能力”声明。 2.投标产品未超出其经营范围的。 |
| 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 审查“参加本采购活动前3年内”投标人书面声明函； |
| 信用记录 | 到提交投标文件的截止时间，投标人未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。 |
| 落实政府采购政策需满足的资格要求 | 无 |

表二符合性审查表：

合同包1（三所学校厨房设备）

| | |
|-------------|--|
| 投标及保证金缴纳情况 | 按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证） |
| 投标报价 | 投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。 |
| 投标文件规范性、符合性 | 投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。 |
| 主要商务条款 | 审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行签署、盖章。 |
| 联合体投标 | 符合关于联合体投标的相关规定 |
| 技术部分实质性内容 | 1.明确所投标的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。 |
| 其他要求 | 招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。 |

第七章 响应文件格式与要求

供应商提供响应文件应按照以下格式及要求进行编制，且不少于以下内容。

格式一：

响应文件封面

(项目名称)
响应文件

(正本/副本)

项目编号：
包号：第包 (若项目分包时使用)

(供应商名称)

年 月 日

格式二：

响应文件目录

- 一、投标承诺书
- 二、报价表
- 三、授权委托书
- 四、投标保证金
- 五、供应商基本情况表
- 六、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 七、提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明材料
- 八、提供依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录
- 九、具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明
- 十、参加政府采购前三年内在经营活动中无重大违法记录书面声明
- 十一、联合体协议书
- 十二、中小企业声明函
- 十三、监狱企业
- 十四、残疾人福利性单位声明函
- 十五、分项报价明细表分项报价明细表
- 十六、主要商务要求承诺书
- 十七、技术偏离表
- 十八、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 十九、项目组成人员一览表
- 二十、供应商业绩情况表
- 二十一、各类证明材料

格式三：

投标承诺书

采购单位、鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心：

1. 按照已收到的_____项目（项目编号：_____）询价通知书要求，经我方（供应商名称）认真研究投标须知、合同条款、技术规范、资质要求和其它有关要求后，我方愿按上述合同条款、技术规范、资质要求进行投标。我方完全接受本次询价通知书规定的所有要求，并承诺在成交后执行询价通知书、响应文件和合同的全部要求，并履行我方的全部义务。我方的最终报价为总承包价，保证不以任何理由增加报价。

2. 我方同意询价通知书关于投标有效期的所有规定。

3. 我方郑重声明：所提供的响应文件内容全部真实有效。如经查实提供的内容、进行承诺的事项存在虚假，我方自愿接受有关处罚，及由此带来的法律后果。

4. 我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》等有关法律、法规规定，如有违反，无条件接受相关部门的处罚。

5. 我方同意提供贵方另外要求的与其投标有关的任何数据或资料。

6. 我方将按照询价通知书、响应文件及相关要求、规定进行合同签订，并严格执行和承担协议和合同规定的责任和义务。

7. 我单位如果存在下列情形的，愿意承担取消成交资格、投标保证金不予退还、赔偿超过投标保证金金额的损失部分、接受有关监督部门处罚等后果：

(1) 成交后，无正当理由放弃成交资格；

(2) 成交后，无正当理由不与采购人签订合同；

(3) 在签订合同时，向采购人提出附加条件或不按照相关要求签订合同；

(4) 不按照询价通知书要求提交履约保证金；

(5) 要求修改、补充和撤销响应文件的实质性内容；

(6) 要求更改询价通知书和成交结果公告的实质性内容；

(7) 法律法规和询价通知书规定的其他情形。

详细地址：

邮政编码：

电 话：

电子函件：

供应商开户银行：

账号/行号：

法定代表人签字：（加盖公章）

年 月 日

格式四：

报价表

供应商名称：

项目名称、包号：

项目编号：

| |
|----------|
| 响应总报价（元） |
|----------|

| |
|-----|
| 大写： |
|-----|

| |
|-----|
| 小写： |
|-----|

说明：1. 所有价格均系用人民币表示，单位为元。

2. 价格应按照“供应商须知”的要求报价。

3. 格式、内容和签署、盖章必须完整。

4. 《报价表》中所填写内容与响应文件中内容不一致的，以报价表为准。

法定代表人或授权代表（签字）：

加盖公章：

年 月 日

格式五：

授权委托书

本人_____(姓名)系_____(供应商名称)的法定代表人,现委托_____(姓名)为我方授权代表。授权代表根据授权,以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改采购项目响应文件、签订合同和处理有关事宜,其法律后果由我方承担。委托期限:_____。
授权代表无转委托权。

投标人:_____ (加盖公章)
法定代表人:_____ (签字)
授权代表:_____ (签字)

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| 法定代表人身份证扫描件 正面 | 法定代表人身份证扫描件 反面 |
| 授权代表身份证扫描件 正面 | 授权代表身份证扫描件 反面 |

____年____月____日

格式六：

投标保证金

供应商应在此提供缴纳保证金的凭证的复印件。

格式七：

供应商基本情况表

| | | | |
|--------|--|------|--|
| 供应商名称 | | 注册资金 | |
| 注册地 | | 注册时间 | |
| 法定代表人 | | 联系电话 | |
| 技术负责人 | | 联系电话 | |
| 开户银行 | | | |
| 开户银行账号 | | | |
| 主营范围： | | | |
| 企业资质： | | | |

格式八：

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

格式九：

提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明材料

格式十：

提供依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录

格式十一：

具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明

我公司具备履行本次投标项目合同所必须的设备和专业技术能力。

特此声明。

供应商名称：（加盖公章）

年 月 日

格式十二：

参加政府采购前三年内在经营活动中无重大违法记录书面声明

鄂尔多斯市准格尔旗公共资源交易中心：

我公司自愿参加本次政府采购活动（本次投标项目），严格遵守《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购法实施条例》及所有相关法律、法规和规定，同时声明：在参加此次政府采购活动前三年内，本公司在经营活动中无重大违法记录。

特此声明。

供应商名称：（加盖公章）

年 月 日

格式十三：（不属于可不填写内容或不提供）

联合体协议书

加 _____ (所有成员单位名称) 自愿组成 _____ (联合体名称) 联合体, 共同参
加 _____ (项目名称) 采购项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. (某成员单位名称) 为 (联合体名称) 牵头人。

2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动, 签署文件, 提交和接收相关的资料、信息及指示, 进行合同询价活动, 负责合同实施阶段的组织和协调工作, 以及处理与本采购项目有关的一切事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署的一切文件和处理的一切事宜, 联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照询价通知书、响应文件和合同的要求全面履行义务, 并向采购人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下: _____。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或其授权代表签字或盖单位章之日起生效, 合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式 _____ 份, 联合体成员和采购人各执一份。

协议书由法定代表人签字的, 应附法定代表人身份证明; 由授权代表签字的, 应附授权委托书。

联合体牵头人名称: _____ (加盖公章)

法定代表人或其授权代表: _____ (签字)

联合体成员名称: _____ (加盖公章)

法定代表人或其授权代表: _____ (签字)

_____ 年 _____ 月 _____ 日

格式十四：（不属于可不填写内容或不提供）

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_____单位的_____项目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。

企业名称（加盖公章）：

日期：

格式十五：（不属于可不填写内容或不提供）

监狱企业

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

格式十六：（不属于可不填写内容或不提供）

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。

单位名称（加盖公章）：

日期：

格式十七：

分项报价明细表

格式十八：

主要商务要求承诺书

我公司承诺可以完全满足本次采购项目的所有主要商务条款要求（如标的提供的时间、标的提供的地点、投标有效期、采购资金支付、验收要求、履约保证金等）。若有不符合或未按承诺履行的，后果和责任自负。

如有优于询价通知书主要商务要求的请在此承诺书中说明。

具体优于内容（如标的提供的时间、地点，质保期等）。

特此承诺。

供应商名称：（加盖公章）

年 月 日

格式十九：
技术偏离表

| 序号 | 标的名称 | 招标技术要求 | | 供应商提供响应内容 | 偏离程度 | 备注 |
|-------|------|--------|-------|-----------|------|----|
| 1 | | ★ | 1.1 | | | |
| | | | 1.2 | | | |
| | | | | | | |
| 2 | | ★ | 2.1 | | | |
| | | | 2.2 | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

说明：

1.供应商应当如实填写上表“供应商提供响应内容”处内容，对询价通知书提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足询价通知书要求。

2.“偏离程度”处可填写满足、响应或正偏离、负偏离。

3.“备注”处可填写偏离情况的具体说明。

格式二十：

项目组成人员一览表

| 序号 | 姓名 | 本项目拟任职务 | 学历 | 职称或执业资格 | 身份证号 | 联系电话 |
|-------|----|---------|----|---------|------|------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| | | | | | | |

按询价通知书要求在本表后附相关人员证书。

注：

- 1.本项目拟任职务处应包括：项目负责人、项目联系人、项目服务人员或技术人员等。
- 2.如供应商成交，须按本表承诺人员操作，不得随意更换。

格式二十一：

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等

内容和格式自拟。

格式二十二：

供应商商业绩情况表

| 序号 | 使用单位 | 业绩名称 | 合同总价 | 签订时间 |
|-----|------|------|------|------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| ... | | | | |

供应商根据上述业绩情况后附销售或服务合同复印件。

格式二十三：

各类证明材料

- 1.询价通知书要求提供的其他资料。
- 2.供应商认为需提供的其他资料。