

政府采购项目采购文件公平竞争自查表

项目名称	开化县北门小学厨房设备采购项目			
项目编号	ZZFSCG-K202538			
采购人	名称	开化县北门小学		
	联系人	汪培佑	联系电话	13567025569
采购代理机构	名称	浙江中正工程项目管理有限公司		
	联系人	方灵红	联系电话	15857093125
专家咨询意见				
序号	采购文件公平竞争影响性条款	主要内容	审查结果	
			(划√)	
1	是否存在排斥或者限制外地经营者参加本地采购活动。	包括但不限于：未依法及时、有效、完整地公开采购意向、发布采购公告；直接规定外地经营者不能参与本地特定的采购活动；对外地经营者设定歧视性的资质资格要求或者评标评审标准；将经营者在本地区的业绩、所获得的奖项荣誉作为投标条件、加分条件、中标条件或者用于评价企业信用等级，限制或者变相限制外地经营者参加本地的采购活动；没有法律、行政法规或者国务院规定依据，要求经营者在本地注册分支机构，在本地拥有一定办公面积，在本地缴纳社会保险等，限制或者变相限制外地经营者参加本地采购活动。	☐ 是	☒ 否
序号	采购文件公平竞争影响性条款	主要内容	审查结果	
			(划√)	

加盖骑缝章（采购人及采购代理机构）

2	是否存在以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇。	包括但不限于：设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商。	☐ 是 ☒ 否
3	是否限定供应商的所有制形式、组织形式或者股权结构。	包括但不限于：没有法律、行政法规或者国务院规定依据，对不同所有制、地区、组织形式的经营者实施不合理的差别化待遇，设置不平等的政府采购准入和退出条件；对民营企业设置不平等条款，对内资企业和外资企业在中国境内生产的产品、提供的服务区别对待。	☐ 是 ☒ 否
4	是否存在设置或变相设置供应商规模、成立年限等门槛。	包括但不限于：将供应商的注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件作为评审因素，将有规模要求的认证作为资格要求；要求达到与采购金额不匹配的国家行政主管部门规定的从业等级标准。	☐ 是 ☒ 否
5	是否合法合理设置资格条件和实质性条款。	包括但不限于：将国内非普遍性的认证或对企业规模作出限制的认证作为资格条件；将除进口货物外的生产厂家授权、承诺、证明、背书等作为资格条件；将已明令取消的资质、资格证书作为资格条件；将行业协会、商会颁发的无法律法规依据的资质、资格证书作为资格条件；非单一产品采购项目，未根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在采购文件中载明。	☒ 是 ☐ 否
6	是否合法合理设置评审因素。	包括但不限于：评审因素未细化和量化，未与相应的商务条件和采购需求对应；商务条件和采购需求指标有区间规定的，评审因素未量化到相应区间，并设置各区间对应的不同分值；将资格条件作为评审因素；将经营年限、特定金额、特定区域、特定行业的合同业绩作为评审因素；将信用等级、信用名单作为评审因素；将投标（响应）文件的规范性、完整性作为评审因素。	☒ 是 ☐ 否
序号	采购文件公平竞争影响性条款	主要内容	审查结果
			（划√）

7	是否在法律法规规定之外要求经营者提供或扣留经营者各类保证金。	包括但不限于：没有法律、行政法规依据或者经国务院批准，要求经营者交纳各类保证金；限定只能以现金形式交纳投标保证金或履约保证金；在经营者履行相关程序或完成相关事项后，不依法退还经营者交纳的保证金及银行同期存款利息。	☐ 是 ☒ 否
8	其他不合理限制和壁垒。	（具体情况可附说明）	☐ 是 ☒ 否
其他需要说明的情况			
审查结论 经审查，本项目采购（招标）文件不存在影响市场主体公平竞争条款，符合现行法律、法规等公平竞争审查相关规定。			
代理机构主要负责人意见 签字:  日期: 2025.7.9 单位盖章:			
采购人主要负责人意见 签字:  日期: 2025.7.9 单位盖章:			

评分标准表

序号	评分项目	评分细则	分值类型	分值
1	业绩经验	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），承担过类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得3分。 提供合同和中标通知书复印件并加盖公章，不提供或不满足不得分。	客观分	0-3分
2	企业资质	1. 投标人具有有效的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书每个得0.5分，最高得2分； 2. 投标人具有属地政府部门颁发的安全生产标准化证书，得1分。 注：认证证书有效性以在国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）查询结果为准，提供相关证明材料扫描件编入技术商务文件中并加盖公章，未提供或不符合要求或超出有效期的不得分。	客观分	0-3分
3	项目服务团队	拟派团队人员： （1）具有热切割与焊接证、燃气工程师证书、高处作业证、电工证，每样证书只得0.5分，本项最多得2分。 （2）具有电气设备安装或电气工程师证书，每提供1人得1分，本项最多得2分。 注：一人多证按一人一证计算。 注：须提供有效的相关证书证明材料复印件并加盖公章和截至开标前3个月内投标人为该项目投入人员缴纳社会保障资金证明（缴纳凭证扫描件或人社部门出具的证明扫描件）并加盖投标人公章，否则不得分。	客观分	0-4分
4	产品技术参数	所投产品的技术参数全部满足招标文件要求的得基本分24分； 技术要求中标注“★”条款为重点技术参数，一项负偏离扣2分，对不带“★”的技术参数属负偏离或缺漏项的每小项扣1分，负偏离或缺漏项在15项及以上的属于重大偏离，按无效投标处理。 注：未按照要求提供相关证明材料的按负偏离。	客观分	0-24分
5	项目实	投标人提供的本项目的实施方案、质量管理控制措施、安全生产	客观分	0-6分

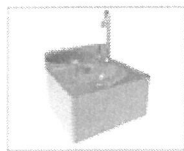
	施 方 案 、 质 量 管 理 控 制 措 施	和文明施工、突发、应急事件，根据投标方案的合理性、完备性、质量保证的有效性进行打分，方案科学、合理、符合采购需求内容的得6分，方案存在缺陷与采购需求有所偏差的每处扣1分，内容不符合或不提供的不得分。		
6	项 目 进 度 计 划 安 排	根据投标人各阶段工作进度安排是否合理，节点工期是否明确，是否能满足招标文件要求等进行打分，科学、合理、符合采购需求内容的得5分，内容存在缺陷与采购需求有所偏差的每处扣1分，内容不符合或不提供的不得分。	主观分	0-5分
7	整 体 深 化 设 计 方 案	投标人根据设备清单、图纸或自行实地勘察，在技术标中提供厨房整体设计方案，根据设计方案和设计图的科学性、合理性进行评审，方案科学、合理、符合采购需求内容的得5分，方案存在缺陷与采购需求有所偏差的每处扣1分，内容不符合或不提供的不得分。	主观分	0-5分
8	验 收 方 案 和 措 施	根据投标人的项目验收方案和措施，方案和措施科学合理、安全严密、条理清晰、完善、重点突出、专业性强等情况进行打分，方案科学、合理、符合采购需求内容的得5分，方案存在缺陷与采购需求有所偏差的每处扣1分，内容不符合或不提供的不得分。	主观分	0-5分
9	售 后 服 务 保 障	根据投标人提供的售后服务、售后服务响应时间保障、维保方案（包括保修部件范围，保修、服务标准，人员配备，故障响应修复时间方式及保障措施）、突发、应急事件等方面进行打分，方案合理明确、全面、可行性强的得5分，方案存在缺陷与采购需求有所偏差的每处扣1分，内容不符合或不提供的不得分。	主观分	0-5分
10	样 品	评委根据招标文件的技术要求，结合样品按下述内容进行打分： 样品一：大单星水池，1台 根据投标人提供样品的工艺水平、产品品质等相关技术要求由专家评定，样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果方面进行打分。分值（0,1,2,3,4,5）	主观分	0-5分
		样品二：四门碗柜，1台 根据投标人提供样品的工艺水平、产品品质等相关技术要求由专家评定，样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果方面进行打分。分值（0,1,2,3,4,5） 注：若投标人未按招标文件要求提供样品，或所提供样品未能满	主观分	0-5分

		足招标文件规定的标准与要求，涉及样品的评审分值均记为零分。		
11	报价分	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分统一按下列公式计算（按四舍五入取至小数点后两位）： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×30。	/	30分
合计			/	100分

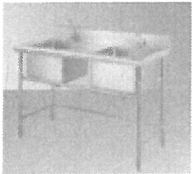
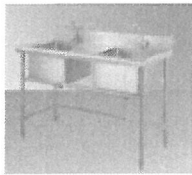
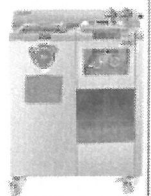
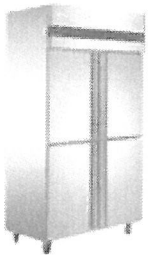
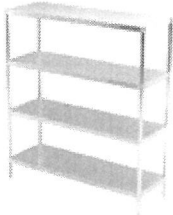
采购需求

一、采购内容及技术参数：（本项目为包工包料交钥匙工程，中标人需提供完成本项目所需的所有设备、材料、配件、附件、备品备件等（包括但不限于本章清单所列内容）并完成所有设备的安装调试等，如有需要各投标人可在联系采购人并征得同意后前往踏勘现场，报价时综合考虑。）

1. 采购清单及参数

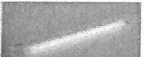
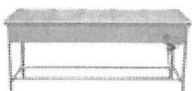
厨房设备清单					
序号	名称	规格参数	单位	数量	参考图片
一层厨房					
一次更衣室					
1	更衣柜	规格：1200*450*1800mm 采用SUS304-2B不锈钢板制造，拉丝抛光不锈钢，经过高温除油、酸碱防锈、高温防腐拉丝防腐等工艺处理，外表光滑整洁，内外为毛刺，柜体无缝可翘，每格配防盗锁具，不锈钢门拉手。	台	2	
2	挂墙洗手盆	规格：500*450*500mm 1、台面采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚≥1.2mm。 2、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 3、配优质落水器及拦渣片，带后挡板。	台	1	
3	感应水龙头	1. 外形尺寸：160×62×169(mm) 2. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电； 3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 4. 开孔径：25mm； 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为1/2"外螺纹。	台	1	
粗加工					
1	大单星水池	规格：1000*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚≥1.2mm。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚。	台	3	

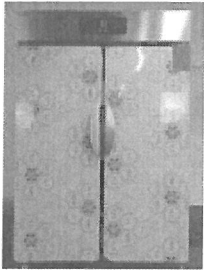
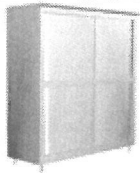
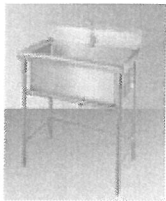
加盖骑缝章（采购人及采购代理机构）

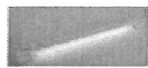
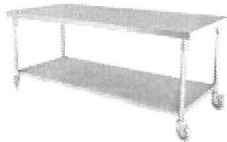
2	双星水池	规格：1500*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚。	台	2	
3	组合消毒柜	规格：1200*600*1000mm 柜身：SUS304-2B不锈钢板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 门板：采用 $\geq 6.0\text{mm}$ 深色亚克力板； 消毒技术、清洁卫生、可消毒砧板、刀具	台	1	
4	双星水池	规格：1500*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚。	台	1	
5	绞切肉机	生产能力：180kg/h 电机功率：2200W 电源电压：220 外形尺寸：420*590*815mm	台	1	
6	四门双温冰箱	规格： $\geq 1210*750*2005\text{mm}$ 容量：925L 功率：220V/428W 箱内温度：R2~8/F-12~-18℃ 采用内外201，门铰链304不锈钢产品 箱内拼接采用倒圆弧设计，干净清爽更易清洁。橡胶轮带刹车，可换不锈钢调节脚。 ★ 1. 产品符合CQC食品接触安全认证并获得认证证书。（证书带有国家认监委查询网址） ★2. 具有国家强制性产品认证试验报告并依据GB 4706.1-2005/GB 4706.13-2014/GB 4343.1-2018/GB 17625.1-2012试验结论全部合格。 ★3. 具有一级能效标识及检测报告。	台	1	
调料仓库					
1	四层平板货架	规格：1200*500*1800mm 1、采用SUS304-2B不锈钢板制造，造型美观，坚固耐用，符合卫生要求。 2、骨架 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，平板制作，平板 $\delta \geq 0.8\text{mm}$ 。 3、脚柱采用直径38mm不锈钢圆钢管，采用不锈钢可调节重力子弹脚。	台	2	

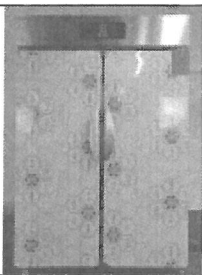
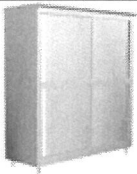
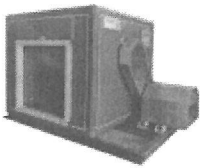
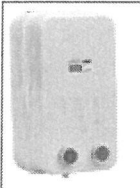
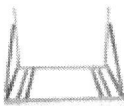
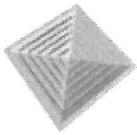
副食加工间					
1	洗地龙头	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色） 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体 3、10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹	台	1	
2	双层工作台	规格：1800*800*800mm 1、台面采用SUS304-2B不锈钢板，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、双层结构，下层为格栅型，均采用优质不锈钢。 3、配置不锈钢圆管 $\Phi 38\text{mm}$ 及可调重力子弹脚。	台	1	
3	调料台	规格：500*1200*800mm 1、面板采用SUS304-2B不锈钢板，面板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2、背、侧板、底板：采用 $d=0.8\text{mm}$ 不锈钢板机制成型； 3、脚柱为不锈钢圆管 $\Phi 38\text{mm}$ ； 4、四脚采用不锈钢子弹式调节脚。	台	3	
4	双眼大锅灶	规格：2200*1200*(800+400)mm 1、炉面板采用优质SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，面板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，侧板及炉背板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 2、每个炒炉配有1个鼓风机，采用电机和中压风机；叶片经过严格静平衡校正，低噪音环保型。 3、炉台骨架采用40*40*4mm角铁以及4mm厚铁板焊接而成，所有角铁架必须涂上防锈漆。 4、炉头燃烧器采用节能型炉头，可节约燃气40%；减少尾气CO排放90%。 5、水龙头采用摇摆开关水龙头 6、炉内胆采用炉内胆 $\delta 2\text{mm}$ A3铁板，耐火材料采用优质耐火材料 7、采用电子打火。 8、火种控制开关、自动点火、安全阀、气掣均采用国产名优精铸铜件。 9、带熄火保护装置符合 10、符合3C国家标准产品。 11、口径 > 800	台	3	

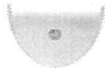
5	灭火系统	工作原理：机械感温，机械启动； 喷嘴：喷射时间为$>19s$，喷射延迟为$\leq 1.5s$ 最小喷洒速率$1060ml/33s$； 通常情况下，（单瓶组）可以覆盖5米的厨房灶台，（双瓶组）可以覆盖10米的厨房灶台。 喷嘴数量 （单瓶组）：10只； （双瓶组）：18只； ★提供厨房设备灭火装置核心部“水流联动阀”符合GB480.9-2016国家食品安全标准要求，食品接触级试验提并由国家认可的第三方检验、检测机构出具带有CMA章的检测（检验）报告；	台	1	
6	油烟净化一体机	规格：2200*1300*775mm 电源：三相五线制 2.2KW 排风量：≥ 4000 说明：油烟净化一体机选用静电加UV复合式，必要求（油烟浓度$<1mg/m^3$ 颗粒物浓度$<5mg/m^3$ 非甲烷总烃浓度$<10mg/m^3$），除油烟效率98%以上，能达到目测无烟效果；有CMA检验报告，油烟净化一体机厂家第三方产品责任保险。 机身选用优质201不锈钢（$T=1.0mm$）制作； 电场主体为全201不锈钢阴极（直径为4mm）、全201阳极（直径为52mm，长度为325mm），蜂巢圆筒结构，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护保养。	台	4	
二次更衣					
1	挂墙洗手盆	规格：500*450*500mm 1、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚$\geq 1.2mm$。 2、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 3、配优质落水器及拦渣片，带后挡板。	台	1	
2	感应水龙头	1. 外形尺寸：160×62×169(mm) 2. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电； 3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 4. 开孔径：25mm； 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为1/2"外螺纹。	台	1	
备餐间					

1	留样冰箱	规格: 525*530*1775mm 温度范围: 0~10℃ 制冷方式: 直冷	台	1	
2	活动双层格栅架 (三面围边)	规格: 1800*700*(900+200)mm 1、台面采用SUS304-2B不锈钢板, 面板厚度 ≥ 1.2 mm; 2、双层结构, 双层内空500mm, 下层为平板型, 均采用优质不锈钢。 3、配置不锈钢圆管及可调重力子弹脚, 脚高200mm。	台	5	定制产品
3	紫外线杀菌消毒灯	1、电压: 220V, 功率: 30W, 尺寸: $\geq 1050*96*53$ mm 2、灯管: 30w紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积20m ² —25m ² 4、可以设置30分钟, 60分钟, 90分钟自动关闭功能 5、机器开启可以设置10秒延时功能 6、灯管外有防护网罩。	台	2	
4	五格保温台	规格: 1800*700*800mm 采用SUS304-2B不锈钢板制造, 配温控220瓦的电热丝指示灯, 骨架由38*38mm不锈钢加厚管制作。台面 $\delta \geq 1.0$ mm, 脚38*38*1.0mm (配有可调子弹脚); 横通25*38*1.0; 配3KW/220V电热管, 配温控器。	台	1	
洗碗间					
1	大单星水池	规格: 1000*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板, 板厚 ≥ 1.2 mm。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片, 带后挡板, 配可调重力子弹脚。	台	8	
2	收残台带推车	规格: 800*700*800mm 1、采用SUS304-2B不锈钢板制作, 面板厚为 ≥ 1.2 mm。 2、管材为优质 $\Phi 38$ 不锈钢管, 再加上调节脚, 能最大限度的承受压力。	台	2	
3	活动双层平板工作台	规格: 1800*800*800mm 1、台面采用SUS304-2B不锈钢板, 面板厚为 ≥ 1.2 mm; 2、双层结构, 下层为平板型, 均采用优质不锈钢。 3、配置四只脚轮。	台	2	

消毒保洁间					
1	双温双控 热风循环 消毒柜	规格：≥1130*580*1880mm 1、用电功率：3.3KW/220V； 2、容积：600L； 3、采用双触摸屏微电脑程序控制器； 4、消毒完后风机自动冷却至60度； 5、超高温消毒至120度； 6、配10个全不锈钢消毒筐； 7、左右两柜可以分别控制温度和时间，专为同时消毒两种不同材质餐具而设计，双显示器同时显示两柜消毒温度和消毒时间； ★8、要求投标人提供由省级及以上认证检测机构出具的《食品接触产品卫生认证证书》复印件，符合GB4806.1-2016，GB4806.9-2023标准；	台	4	
2	四门碗柜	规格：1200*500*1800mm 采用SUS304-2B不锈钢板制造，侧板 δ 1.0mm；门面 δ 1.0mm；底板、层板 δ 1.0mm；后板 δ 1.0mm；配可调重力子弹脚。	台	4	
主食加工间					
1	大单星水池	规格：1000*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板，板厚≥1.2mm。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚。	台	2	
2	洗地龙头	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色） 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3、10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套 水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹	台	1	
3	不锈钢集气罩	规格：4800*1200*500mm SUS304-2B不锈钢板制造，前板、侧板、δ=1.0mm后板 δ=0.8mm。	平方	5.76	

4	不锈钢集气罩	规格: 4800*1200*500mm SUS304-2B不锈钢板制造, 前板、侧板、 $\delta=1.0\text{mm}$ 后板 $\delta=0.8\text{mm}$ 。	平方	5.76	
二层厨房					
二次更衣					
1	挂墙洗手星盆	规格: 500*450*500mm 1、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 2、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 3、配优质落水器及拦渣片, 带后挡板。	台	1	
2	感应水龙头	1. 外形尺寸: 160 $\times$ 62 $\times$ 169(mm) 2. 工作电压: 1.5V $\times$ 4 (四节五号干电池) 或者220V 50/60HZ交流电; 3. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调; 4. 开孔径: 25mm; 5. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理; 6. 接水口口径为1/2"外螺纹。	台	1	
备餐间					
1	紫外线杀菌消毒灯	1、电压: 220V, 功率: 30W, 尺寸: $\geq 1050*96*53\text{mm}$ 2、灯管: 30w紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积20m ² —25m ² 4、可以设置30分钟, 60分钟, 90分钟自动关闭功能 5、机器开启可以设置10秒延时功能 6、灯管外有防护网罩。	台	1	
洗碗间					
1	大单星水池	规格: 1000*700*800mm 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用SUS304-2B不锈钢磨砂贴塑板, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片, 带后挡板, 配可调重力子弹脚。	台	6	
2	活动双层工作台	规格: 1800*700*800mm 1、台面采用SUS304-2B不锈钢板, 面板厚为 $\geq 1.2\text{mm}$; 2、双层结构, 下层为格栅型, 均采用优质不锈钢。 3、配置不锈钢圆管 $\Phi 38\text{mm}$ 及可调重力子弹脚。	台	2	
消毒保洁间					

1	双温双控 热风循环 消毒柜	规格: $\geq 1130 \times 580 \times 1880 \text{mm}$ 1、用电功率: 3.3KW/220V; 2、容积: 600L; 3、采用双触摸屏微电脑程序控制器; 4、消毒完后风机自动冷却至60度; 5、超高温消毒至120度; 6、配10个全不锈钢消毒筐;	台	3	
2	四门碗柜	规格: $1200 \times 500 \times 1800 \text{mm}$ 采用SUS304-2B不锈钢板制造, 侧板 $\delta 1.0 \text{mm}$; 门面 $\delta 1.0 \text{mm}$; 底板、层板 $\delta 1.0 \text{mm}$; 后板 $\delta 1.0 \text{mm}$; 配可调重力子弹脚。	台	4	
排烟系统					
1	排烟风柜 (蒸煮间)	转速 (r/min): 800 流量 (m^3/h): 8500- 14900 全压 (Pa): 530-590 电机功率: 4KW	台	1	
2	不锈钢排 烟风管	201不锈钢板制造, $\delta = 0.8 \text{mm}$ 。配A3钢法兰。数量按 实结算	平方	98	
3	风机启动 开关	功能说明: 具有失压、过载、断相保护功能 功率: 4KW 降压电控箱的适用范围: 厨房排烟风机、离心风机, 排 烟通风设备, 低噪音离心排风柜等	台	1	
4	风机吊架	优质槽钢制造	套	1	
5	减震器	说明: ZTG系列阻尼弹簧;	个	4	
6	软接头	防漏雨	个	2	
7	防雨百叶 出风口	规格: $700 \times 500 \text{mm}$ 用途: 出风口 材质: 铝合金	个	2	

8	止回阀	规格：400*400*200mm	个	4	
配件选配清单及报价					
1	冷热水龙头	1. 座台式安装，单孔双温，鹅颈水嘴。 2. 美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 陶瓷阀芯一字开形手柄 4. 开孔尺寸为35mm，配两根进水软管，进水接口为1/2"内螺纹。	个	26	
2	三角阀	规格：4分	个	79	
3	软管	规格：80公分	根	79	
4	灭蝇灯	1、电压：220V 2、功率：8W/T5 BL 3、灯管：单8W紫外线灯管 4、覆盖面积：25m2-40m2 5、描述：外观采用半圆弧式设计，更加美观。内置有托盘放置粘捕纸，静音捕虫，无声灭蝇。材料中添加ABS阻燃材料。	台	12	
合计					

▲1. 本次采购冷热水龙头、感应水龙头产品属于政府强制采购节能产品，须提供参与实施政府采购节能产品认证机构出具的认证证书或证书发布平台的投标产品认证证书查询截图（请在投标文件“投标人提供节能产品的相关证明材料及采购需求中其它检测报告等证明材料”中体现）。

注：1. ▲核心产品：油烟净化一体机，多家投标人提供的核心产品品牌相同的按一家投标人计算。

2. ▲数量按照招标文件提供的数量报价，不得增减。

3. 所有产品尺寸允许±2%，技术参数中有规定的，按技术参数中的要求执行。

4. 采购人可根据实际情况增减工程量，中标人须无条件服从，并按实际工程量结算。工程量不论增减多少，单价不变，中标人不得拒绝。结算时中标人必须根据实际工程量供货及安装，最终结算金额按实际工程量进行结算。

5. 投标人所投产品的技术参数不应低于本项目的技术要求和档次。上述技术要求如出现某类品牌型号特有的技术指标或性能，则供投标人参考，不作为实质性响应条款。

二、供货时间

自合同签订之日起20日历天内供货至采购人指定的地点并完成组装、安装、调试、检测等，直

至验收合格交付采购人使用。

三、付款方式

合同签订生效以及具备实施条件后7个工作日内支付合同总价的40%，验收合格并收到发票后7个工作日内支付合同总价的60%。

四、项目实施要求

1. 质保期

(1) 质量保证期至少3年。

(2) 质保期内因货物本身缺陷造成各种故障应由中标供应商免费技术服务和维修。

2. 质量要求

(1) 投标产品必须是符合国家技术规范和质量标准的合格产品，满足招标单位的使用需求，并具有可靠的售后服务体系，质量可靠、使用安全；

(2) 投标供应商须保证所提供硬件产品包括相关附件为相应硬件厂家原装正品，符合国家有关规定，供应商须保证所提供产品具有合法的版权或使用权，本项目采购的产品，如在使用过程中出现版权或使用权纠纷，应由投标供应商负责，采购人不承担责任。

(3) 投标供应商在质保期内安装的任何产品，必须是其投标产品制造厂商原产的或是经其认可的。

3. 产品的防护、包装及运输要求

(1) 产品内、外表面应洁净。

(2) 所有产品应合理、有效地包装，以使其有效防止各种损坏。

(3) 供货方应对产品的整个交货过程负责，包括运输、装卸及安全措施。

(4) 随包装箱带的文件、资料应防潮密封，并放置在包装箱内明显的地方。

4. 售后服务要求

中标单位必须有可靠的售后服务保障，能提供正常的技术、备品备件服务。

5. 验收

(1) 中标单位应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向采购人提供未经使用的全新产品。

(2) 中标单位已按合同规定提供了符合招标文件规定的要求的货物，并经使用单位检验合格，所有的技术资料 and 清单已向采购人提交并被接受，验收视为合格；如有不符者给予退货。

(3) 验收方式、时间由采购人提前通知供应商，由供应商做好准备。