

克拉玛依市乌尔禾区采购中心 竞争性磋商采购文件

招标文件编号：WQZC-2024-JZC-07

招标项目：乌尔禾区食堂餐厅及后厨设备采购项目

招标人：乌尔禾区机关事务局



采购机构：乌尔禾区采购中心



2024年11月

第一篇 投标邀请书

乌尔禾区政府采购中心受乌尔禾区机关事务局的委托，对乌尔禾区食堂餐厅及后厨设备采购项目以竞争性谈判的方式采购，欢迎有资格的供应商参加投标。

一、招标项目内容

标项序号	标项名称	预算金额(万元)	备注
1	乌尔禾区食堂餐厅及后厨设备采购项目	115	合同签订后 20 日（日历日）含安装调试合格

二、资金来源

财政预算资金

三、投标人资格要求

（一）资格条件

- 具有独立承担民事责任的能力；
- 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（信用查询：按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据开标当日“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）等渠道的查询结果，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的供应商，拒绝其参与政府采购活动，同时对信用查询记录和证据打印存档。）
- 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 参加政府采购活动前三年内，未因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

（二）联合体投标

本项目不接受任何形式的联合体投标

（三）关联企业投标

为确保政府采购公平、公正，禁止关联企业参与同一项目投标。

四、投标、开标有关说明

（一）获取采购文件

时间：2024 年 11 月 22 日至 2024 年 12 月 2 日，每天上午 10:00 至 14:00，下午 15:30 至 19:30

地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

方式：线上获取，供应商登陆政采云账户，在线申请获取采购文件

（二）提交响应文件截止时间、开标时间和地点

时间：2024 年 12 月 2 日 11 点 00 分

地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

（三）本项目为电子招投标项目，供应商需要使用 CA 加密设备，凡参加本项目

供应商可通过新疆数字证书认证中心官网（<https://www.xjca.com.cn/>）或下载“新疆政务通”APP 自行进行线上申领，或前往新疆克拉玛依市克拉玛依区迎宾路 75 号（中国银行大厦 10 楼营业部）或新疆克拉玛依市独山子区大庆东路 34-3（美美影城四楼）进行线下办理。如有操作性问题可与政采云在线客服进行咨询，咨询电话：400-881-7190。

（四）本项目实行网上投标，采用电子响应文件，若供应商参与投标，应自行承担投标一切费用。

（五）供应商应在开标前应确保成为新疆政府采购网正式注册入库供应商，并完成 CA 数字证书申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。

（六）供应商应使用最新版本的 CA 驱动和政采云投标客户端，客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行响应文件制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用谷歌浏览器，电脑配置满足 win7+64 位以上操作系统（不能用 mac 或者 linux 系统）。客户端请至新疆政府采购网（www.ccgp-xinjiang.gov.cn）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线 400-881-7190 进行咨询。

（七）供应商应当在递交响应文件截止时间前，将生成的“电子加密响应文件”上传递交

至“政府采购云平台”，递交响应文件截止时间后上传递交的响应文件将被“政府采购云平台”拒收。

五、谈判有关规定

(一) 超过递交响应文件截止时间递交的响应文件，恕不接收。

(二) 为确保政府采购公平、公正，禁止关联企业参与同一项目投标。

(三) 本项目不接受联合体投标。

(四) 谈判费用：无论谈判结果如何，供应商参与本项目谈判的所有费用均应由供应商自行承担。

(五) 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。

六、采购项目需落实的政府采购政策

(一) 按照《财政部 关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)、《财政部 生态环境部关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕18号)和《财政部 发展改革委关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕19号)的规定，落实国家节能环保政策。若本次采购的产品属于节能产品、环境标志产品政府强制采购品目清单的，供应商须在响应文件中提供所投标产品由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书或相关截图等证明材料，未提供或提供不全的将视响应文件未作实质性响应。

(二) 按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定，落实促进中小企业发展政策。

(三) 按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)的规定，落实支持监狱企业发展政策。

(四) 按照《三部门联合发布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，落实支持残疾人福利性单位发展政策。

七、现场踏勘

本项目不组织集中踏勘，供应商可于公告之日起自行联系采购人前往项目现场进行踏勘。

八、联系方式

(一) 采购单位名称： 乌尔禾区机关事务局

联系人： 孔燕

电 话： 0990-6962529

(二) 采购代理机构： 乌尔禾区政府采购中心

联系人： 王一扬

电 话： 0990-6963528



质疑受理电话： 0990-6963528

报名咨询电话： 0990-6963528

地 址： 克拉玛依市乌尔禾区同兴路 12 号




第二篇 服务要求

食堂餐厅及后厨设备明细表

序号	设备设施名称	规格型号	数量	保修	图片
1	水池	1.尺寸参数；：800*600*800 2.304 不锈钢，不低于 18%的铬和 8%的镍，具有良好的耐腐蚀性、耐热性和加工性能，能够长期接触水、食物等物质而不易生锈，符合食品级安全标准。	15 个	质保三年	
2	★三门保鲜柜	<p>一、外观与尺寸</p> <p>1.尺寸：长 1800 - 2000mm、宽 700 - 800mm、高 1900 - 2000mm，具体尺寸可根据实际场地需求微调，确保在商业场所的合理放置。</p> <p>2.门体：三扇透明钢化玻璃门，厚度不低于 5mm，透明度高，耐冲击。门体边框为铝合金材质，厚度 3mm，坚固且美观，把手为不锈钢材质，设计符合人体工程学，方便抓握开关。</p> <p>二、容量与内部布局</p> <p>1.容量：总有效容积不低于 600L。</p> <p>2.内部结构：三个独立储存空间，每个空间内部有 3 - 4 层可调节不锈钢搁架，不锈钢材质为 304 型，厚度 1.2mm，搁架承重力强，可灵活调整高度以适应不同物品。底部设有排水孔和接水盘，排水孔直径 20mm，接水盘为塑料材质，容量不低于 2L，方便清理积水。</p> <p>三、温度控制与显示</p> <p>1.温度范围及精度：冷藏室温度范围 2℃ - 8℃，温度波动控制在 ±0.5℃；冷冻室温度可达 -18℃至 -24℃，温度波动控制在 ±1℃；变温室温度可在 -3℃ - 5℃调节，温度波动控制在 ±0.5℃。温度显示采用 LED 数码显示屏，显示精度为 ±0.1℃，并具备超温报警功能，报警声强不低于 70 分贝。</p> <p>四、制冷系统</p> <p>1.压缩机：功率 400W，COP（能效比）值不低于 2.5，具备高效节能、低噪音、耐磨损特点，可连续稳定运行。</p> <p>2.制冷剂：R600a 环保制冷剂，充注量根据压缩机和制冷系统匹配，符合环保要求。</p> <p>3.制冷方式：风冷无霜技术，蒸发器为翅片式铝管蒸发器，铝管壁厚不低于 0.8mm，翅片间距均匀，冷凝器为钢丝盘管式，钢丝直径- 1.2mm，盘管直径 - 10mm，确保高效热交换和温度均匀性。</p> <p>五、保温性能</p>	2 台	质保三年	


		<p>1.柜体材质：外壳采用优质冷轧钢板，厚度 - 1mm，经磷化、喷塑处理，防腐防锈，颜色可选。内胆全部为食品级 304 不锈钢材质，厚度 - 0.8mm，易清洁、卫生无毒。</p> <p>2.保温材料：高密度聚氨酯保温材料，保温层厚度不低于 80mm，密度不低于 40kg/m³，有效减少冷量散失。</p> <p>六、电气性能</p> <p>1.电压与频率：额定电压 220V（±10%），频率 50Hz（±1Hz），可适应一定范围的电压波动。</p> <p>2.功率消耗：正常运行功率不超过 500W，具备智能节能模式，可根据环境温度和内部温度自动调整运行功率</p> <p>七、安全性能</p> <p>1.保护措施：具备漏电保护、过载保护、高低压保护等功能。电气绝缘性能良好，接地可靠，通过 3C 认证，符合国家安全标准。</p> <p>2.其他安全设计：门封条采用磁性优质橡胶材质，密封良好，可有效防止冷气泄漏，且抗菌防霉；内部照明为 LED 冷光源，亮度适中，无频闪，不产生热量，照明开关与柜门联动。</p>			
3	★四门冰箱	<p>1. 尺寸：1220*850*1995mm。</p> <p>2. 容积（L）：不少于 1000L。</p> <p>3.环戊烷发泡厚度：不小于 58mm。</p> <p>4.板材厚度：内箱不小于 0.5mm、外箱不小于 0.8mm、其他面板不小于 0.6mm。门把手注塑门把手，搁物架材质/层数食品级浸塑钢网/3 层机舱后护网钣金组合件，脚轮/调节脚（可调换）脚轮</p> <p>5.可调温度范围（℃）：-20~-6℃，可适应工作环境温度（℃）：16℃~43℃。</p> <p>6.防触电保护类别 3C：I 类</p> <p>7.化霜排水方式：电热自动化霜（化霜水自动蒸发）。</p> <p>8.压缩机保证系统品质，维修率降低至 1% 以下。</p> <p>9.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度。</p> <p>10.内胆一次拉伸成型，转角采用圆弧转角，清洁卫生无死角。</p> <p>11.90° 自动回归门，可承受十万次以上开关门设计，可拆卸门封，清理更换方便。</p> <p>12.产品出具 CMA 或 CNAS 或 MRA 等认证机构联合认证的自携冷凝机组商用冷柜能源效率检测报告（CVC）</p>	8 台	质保三年	
4	★开水器	<p>1. 内胆材质：采用 304 加厚不锈钢材质，具有良好的抗腐蚀性，保证出水清洁卫生，可承压使用。</p> <p>2.外观尺寸：600×600×1350 毫米左右，但具体尺寸因产品设计而异。</p> <p>3.容积：如果是小型储水式的，可能在 100 - 200 升左右；大型的储水式热水器容积可能更大。</p> <p>额定电压：通常为 220V 或 380V，具体依据产品设计和应用场景而定。</p>	3 台	质保三年	

		控制方式：多为智能控制，控制器采用单片机芯片控制电路，可显示当前工作状态和温度，具有开/关按钮和温度调节功能。			
5	双通工作台	1.尺寸参数；1800*800*800 2.食品级 304 不锈钢，适合用于接触食物的商用场合。其镍含量在 8%-10.5%、铬含量在 18%-20%左右	12 台	质保三年	
6	炉间拼台	1.尺寸参数；800*600*800 2.食品级 304 不锈钢其镍含量在 8%-10.5%、铬含量在 18%-20%左右	10 个	质保三年	
7	★电饼铛	1.304 不锈钢板制作，板材均采用食品级材质，高温环境下无重金属释放。 2.铝制锅面，双温双控，工作温度：120~250℃，设有超温保护装置，自动切断电源。 3.电源：380v，功率：5kw，电饼铛底部装配防滑调节脚，可上下调节高度	4 台	质保三年	
8	★电炸炉	1. 尺寸：1000*500*800mm1. 2. 先进的温控技术，省电 50%，自动控温，安全卫生。 3. 分区控温，有效分离劣质油，自动过滤残渣。 4. 采用油水混合技术，保证油的营养不被破坏。 5. 设有超温保护装置，操作安全，使用放心。 6. 整机采用优质 304 不锈钢材料制作。 7. 油槽尺寸：900*400mm(允许偏差±10)。 8.电源：8kw/380v。	3 个	质保三年	
9	双头餐余垃圾台	1.尺寸参数 1500*700； 食品级 304 不锈钢具有良好的耐腐蚀性、耐热性，对酸、碱等腐蚀性物质有较好的抵抗能力，适合用于接触食物的商用场合。其镍含量在 8%-10.5%、铬含量在 18%-20%左右，符合国家标准的 304 不锈钢在正常使用环境下不易生锈，可确保食品安全。	4 个	质保三年	
10	双层工作台	1.尺寸参数；1500*800*800 2.食品级 304 不锈钢具有良好的耐腐蚀性、耐热性，对酸、碱等腐蚀性物质有较好的抵抗能力，适合用于接触食物的商用场合。其镍含量在 8%-10.5%、铬含量在 18%-20%左右，符合国家标准的 304 不锈钢在正常使用环境下不易生锈，可确保食品安全。	6 个	质保三年	
11	★单门电蒸箱	1. 电加热单开门 12 层蒸饭车 2.功率：12 千瓦 3.水箱容量：10 升以上 4.安全保护装置：缺水报警、防干烧保护、超温保护等。 5.柜门密封性能：采用优质的密封圈，能够有效防止蒸汽泄漏，保持蒸饭车内的温度和压力，提	3 台	质保三年	

		高能源利用率，同时也能避免蒸汽泄漏对厨房环境造成影响。			
12	自助餐盒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品级 304 不锈钢 2. 尺寸：330*530*150 	20	质保三年	
13	★单层双盘烤箱	<ol style="list-style-type: none"> 1.电压：380v。 2.★温度范围：0℃-300℃。 3.设备参考尺寸：1320*1090*600mm。。 4.盘数：2 盘（每层 2 盘）。 5.适用烤盘尺寸：600*400mm(允许偏差±10)。 6.烤盘摆放方式：左右竖放。 7.电功率：16.5kw（每层 5.5kw），380V。 8.板材：前面 304 不锈钢，其他面镀锌板。 9.内腔尺寸：900*720mm*230mm(允许偏差±10)。 10.门：不锈钢隔热玻璃门，向下向外开启。 11.配件：每层配石板、每层配蒸汽加热包（外置安装）。 12.脚轮：4 个承重脚轮和调节支撑脚。 13.控制方式：数字显示，按钮操作，每层单独控制。 14.控制面板品牌：欧麦或同等档次，采用钢化面板，每层单独控制面板。 15.每层炉体隔热顶板厚度不小于 80mm。 16.设备电功率可以根据实际使用调节，节能省电。 	1 台	质保三年	
14	★单 80 电磁灶	<ol style="list-style-type: none"> 1.机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱达到拒绝导电效果。 2.具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。操作更加直观。 3.具有仿真模拟真火功能，高精度模拟真实火力。 4.采用防水等级大于 IPX4（IPX7）大显示屏。 5.用电度数累计功能，节能用电一目了然。 6.采用频繁使用率高达 10 万次或以上寿命 8 档 360 度旋转无级变速档位火力调节。 7.高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能。 8.移相铜条搭桥电路控制技术，可过载强电流。 	2 台	质保三年	











		<p>9.配备符合食品安全国家标准的 50cm 口径铁锅，使用安全放心。</p> <p>10.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的 304#不锈钢板材，面板 1.5mm,其它 1.2mm(允许偏差 ± 0.05)，坚固耐用不生锈。</p>			
15	★双 70 电磁灶	<p>1.机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱达到拒绝导电效果</p> <p>2.具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。</p> <p>3.具有仿真模拟真火功能，高精度模拟真实火力。</p> <p>4.采用防水等级大于 IPX4 (IPX7) 大显示屏，更智能化。</p> <p>5.用电度数累计功能，节能用电一目了然。</p> <p>6.采用频繁使用率高达 10 万次或以上寿命 8 档 360 度旋转无级变速档位火力调节，烹饪更细致。</p> <p>7.高频铜线聚能线圈节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能。</p> <p>8.移相铜条搭桥电路控制技术，可过载强电流，性能卓越运行稳定</p> <p>9.配备符合食品安全国家标准的 80cm 口径铁锅，使用安全放心。</p> <p>10.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的 304#不锈钢板材，面板 1.5mm,其它 1.2mm(允许偏差 ± 0.05)，坚固耐用不生锈。</p>	2 台	质保三年	
16	六格保温台	<p>1.尺寸：1500*700*800mm</p> <p>2.不锈钢材料选用 SUS304 拉丝板，要求拉丝处理,哑光釉面拉丝。</p> <p>3.设备台面材料厚度为 1.2mm 及以上。配置 12 个 1/2GN 份数盘。采用旋钮式加热开关控制。</p> <p>4.电功率：220V-3kw。</p> <p>5.加强筋为 201/1.2mm 材料加固。</p> <p>6.支撑腿采用 304/38*38*1.2mm 不锈钢管。</p> <p>7.横向支撑采用 304/38*25*1.2mm 不锈钢管，配 $\varnothing 38$ 的不锈钢子弹脚。</p>	2 个	质保三年	
17	★筷子消毒机	<p>紫外线消毒：通过紫外线照射破坏微生物的 DNA 或 RNA，使其失去活性。紫外线消毒具有杀菌效率高、无残留等优点，但紫外线的穿透能力较弱，对筷子的照射需要均匀才能保证消毒效果。像部分高端消毒筷子机采用多颗紫外线灯珠，从不同角度照射筷子，确保无消毒死角。</p>	6 台	质保三年	
18	温控汤桶	<p>1.内胆材质：食品级 304 不锈钢耐高温、耐腐蚀，。</p> <p>2.容量；10L</p> <p>3.外表不锈钢材质</p>	8 个	质保三年	






19	★双开热风消毒柜	1.设备整体采用优质不锈钢材料。2.左右双开门，双推车结构。3.推车装载不锈钢篮筐，推车推入柜内消毒，脚轮外置。4.柜体和柜门采用优质保温棉材料隔热，有效利用热量。5.采用热风循环和红外加热系统，彻底消毒。6.一体化控制，可以定时操作，设定温度操作。7.温度范围: 60-150℃。8.电功率: 5kw/220v。9.设备参考尺寸 1300*600*1800 (mm)。	4台	质保三年	
20	小钢勺	食品级 304 不锈钢材质	600个	质保三年	
21	冷面工作台	1.制冷方式: 风冷。 2.控温类型: 电子数字控温。 3.冰箱采用前置空气过滤网, 无需排水、自动蒸发自动化霜。 4.门板: 自动回归保温门。 5.温度范围: 0~+10℃。 6.环境温度: 38℃高温正常使用。 7.环戊烷发泡厚度不小于 58mm。 8.压缩机需满足全铜管蒸发器。 9.尺寸: 1800*700*800 (mm)。 10.电煮面锅采用 304 优质不锈钢板, 板材厚度 \geq 1.2mm, 柜式开门设计。	4台	整机(压缩机)质保三年	
22	★煮面炉	1.电煮面锅采用 304 优质不锈钢板, 板材厚度 \geq 1.2mm, 柜式开门设计。 2.电煮面锅设备电压: 380V, 功率: 6KW, 全部采用全铜电热管。 3.电煮面锅带有带智能温控系统, 定时定温, 配 304 不锈钢煮面框。 4.电煮面锅内胆一次拉伸成型无锈蚀无开裂无重金属元素, 配有自动进水, 缺水自动断电, 防止干烧。 5.电煮锅应耐潮湿, 潮湿处理 48h, 相对湿度(93 \pm 3)%, 防水等级不低于 IPX4, 液体溢出不影响电气绝缘, 以防电器安全隐患, 产品安全符合国标 GB4706.35-2008 标准, 设备须取得产品安全认证及以上数据检测报告	1个	质保三年	
23	木面工作台	1.木材种类: 橡木, 密度约为 0.75 - 0.94g/cm ³ , 质地坚硬, 纹理美观, 具有良好的抗压强度和耐磨性。其材质坚韧, 使用寿命长, 是制作高端实木工作台的优质选择。 2.尺寸参数; 1800*800*800	1个	质保三年	
24	双层工作台	1.尺寸参数; 1800*800*800 2.304 不锈钢具有良好的耐腐蚀性、耐热性和加工性能, 能够长期接触水、食物等物质而不易生锈, 符合食品级安全标准。	6个	质保三年	





25	★压面机	<p>1.电压：220v。 2.功率：2.8-3kw。 3.产量：95-100kg/h。 4.设备参考尺寸：1300*610*1060mm。 5.压面厚度 8-25mm。 6.压面宽度 480-500mm。 7.不锈钢外壳，铸铁机体，纯铜芯电机： 涡轮蜗杆调节厚度，范围 8~25mm。 电功率 3kw/220v。 8.进面方式：下进上出上下各 1 组延压辊 轴，铜芯电机，动力大，使用寿命长。加 粗电源线，五芯电缆 4 平方，安全耐用， 有保障。</p>	1	质保三年	
26	★和面机 50L	<p>1.Y 型搅拌桨叶。 2.单次和面量不小于 25kg。 3.材料为 304 不锈钢缸体，304 不锈钢 Y 型搅拌桨。 4.全铜电机，304 不锈钢防护盖板。 5.机械按钮控制，具有正反转功能，点动 功能。 6.采用电机翻斗倒料并具备复位功能。 7.和面机在后厨高温潮湿环境中，应符合 GB/T2423.16-2022 国家标准，严酷等级 2， 长霉等级 0 级:黑曲霉、土曲霉、绿色木 霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长， 检验合格，提供满足以上数据检测报告。 8.和面机所用不锈钢板材抗菌标准符合 G B/T11170-2008、YB/T4171-2020 含 Cu 元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠 杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以 上数据检测报告。 9.和面机与食品接触板材部分均采用食 品级材质，符合国家标准 GB4806.9-2016 标准，检验合格，提供设备食品接触产品 安全认证证书。</p>	2 个	整机（电 机）质保 三年	
27	★打蛋器 25L	<p>1.容量：30L，能满足较大规模的搅拌需求，适用于商业厨房、面包房、蛋糕店等场所。 2.功率：1.25kW，功率较大，能够提供足够的动力，确保搅拌、打发等操作的高效进行。 3.电压：通常有 220V 和 380V 两种电压可供选择，以适应不同的用电环境。 4.重量：95kg 及以上，在工作时能够保持稳定，不易晃动。 5.尺寸： 580450840mm（长×宽×高），。 6.搅拌轴参数：轴转速：具有多种转速，常见的为 308/136/83rpm，可根据不同的食材和搅拌需求进行调整，满足搅拌、打蛋、和面等不同操作的要求。</p>	1 台	整机（电 机）质保 三年	

28	托盘架 24 盘	1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸：460*600*1640	1 个	质保三年	
29	★三层六盘烤箱	1.电压：380v。2.温度范围：0℃-300℃。3.设备参考尺寸：1320*1090*1710mm。4.层数：3 层。 5.盘数：6 盘（每层 2 盘）。6.适用烤盘尺寸：600*400mm(允许偏差±10)。7.烤盘摆放方式：左右竖放。8.电功率：16.5kw（每层 5.5kw），380V。9.板材：前面 304 不锈钢，其他面镀锌板。 10.内腔尺寸：900*720mm*230mm(允许偏差±10)。11.门：不锈钢隔热玻璃门，向下向外开启。 12.★配件：每层配石板、每层配蒸汽加热包（外置安装）。13.脚轮：4 个承重脚轮和调节支撑脚。14.控制方式：数字显示，按钮操作，每层单独控制。15.控制面板品牌：欧麦或同等档次，采用钢化面板，每层单独控制面板。16.每层炉体隔热顶板厚度不小于 80mm。17.设备电功率可以根据实际使用调节，节能	2 台	质保三年	
30	★双开电蒸箱	1.蒸饭车内胆采用食品级抗菌不锈钢制作，蒸车箱体为高密度、高压整体发泡。2.蒸饭车功率：380V/24KW/h，采用 304 不锈钢电热管，水箱配自动供水系统，冷热水分离，缺水自动断电，防止干烧，蒸车水箱无锈蚀无开裂无重金属元素。3.蒸车水箱所用板材经≥1000h 中性盐雾试验，符合 GB/T10125-2021 国家标准，符合 GB/T6461-2002 进行评级达到保护等级 10 级，检验面无锈蚀现象，检验合格，抗菌性符合 GB/T11170-2008、YB/T4171-2020 标准检测含 Cu 元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告。 4.蒸饭车配备 304 不锈钢蒸饭盘 24 个，食品级材质无重金属释放，符合国家食品接触标准。 5.蒸饭车采用控制面板控制操作方便，可多种模式选择，可选定一键启动。6.蒸饭车与食品接触板材部分均采用食品级材质，符合国家标准 GB4806.9-2016 标准，检验合格，提供设备食品接触产品安全认证证书。	2 台	质保三年	
31	双格水池	1.304 不锈钢符合食品级安全标准。 2.尺寸参数：1200*600*800	2 个	质保三年	
32	脚踩水池	1.304 不锈钢符合食品级安全标准。 2.尺寸参数；600*600*800	2 个	质保三年	

33	三眼水池	1.304 不锈钢符合食品级安全标准。 2.尺寸参数：1500*600*800	2 个	质保三年	
34	保洁柜	1.尺寸参数；1500*800 2.食品级 304 不锈钢符合食品级安全标准	4 台	质保三年	
35	★温控布菲炉	1.主体框架：采用 304 优质不锈钢材质，确保具有良好的耐腐蚀性和强度。框架厚度不小于 15mm，以保证结构的稳固性。 2.内胆：使用 304 不锈钢，厚度不小于 15mm，光滑易清洁，且能有效防止食物残留和细菌滋生。 3.炉盖：炉盖可采用钢化玻璃与不锈钢框架相结合的方式。玻璃应具有良好的透明度和耐热性，能够承受高温而不破裂，方便观察食物状态；不锈钢框架应坚固耐用，与主体框架连接紧密。 5.其他配件：如拉手、合页、螺丝等配件也需采用不锈钢材质，确保整体的一致性和耐用性。 6.外观尺寸 570*430*420 7.加热方式：采用电加热方式，加热元件应均匀分布在内胆底部，确保食物能够均匀受热。 8.功率：额定功率不低于 800 瓦，具有良好的加热效率，能够快速将食物加热至适宜的温度。 9.温度控制：配备精确的温度控制系统，可调节温度范围在 30℃至 80℃之间，以满足不同食物的保温需求。 10.保温材料：采用优质的保温材料填充在炉体内部，确保良好的保温效果，减少热量散失。保温材料应具有良好的隔热性能和阻燃性能，符合相关的安全标准。 11.炉盖开合：炉盖的开合应灵活顺畅，可采用液压阻尼式或其他可靠的开合方式，方便用户取放食物，且炉盖在打开和关闭时应具有良好的稳定性，不会意外掉落。 12.控制按钮：控制按钮应设置在便于操作的位置，标识清晰，操作简单易懂。按钮应具有良好的触感和反馈，能够准确控制加热和温度调节等功能。	20 台	质保三年	
36	★六头电陶炉	1. 尺寸：1200*800*800mm 2.配置 6 个电磁炉头，每个 2.5kw。 3..额定电压 380V，额定频率 50Hz，电网的适应范宽 290~450V。4.台面采用 304#1.2mm 不锈钢,柜体采用 1.0mm 不锈钢。	1 台	质保三年	

		<p>5.火力挡位数显示屏显示，可目视化管理及直观操作。</p> <p>6.中央处理器，启动进入自检模式，自动故障诊断功能。</p> <p>7.炉头采用 IPX7 防水级、静音、产品专用冷风通道设计，散热性强，高压直流风</p>			
37	布菲炉盒 1/2 带盖	<p>1. 食品级 304 不锈钢.加盖</p> <p>2. 尺寸：330*280*150</p>	60 个	质保三年	
38	自助餐盒深 带盖	<p>1. 食品级 304 不锈钢</p> <p>2. 尺寸参数：330*530*150</p>	50 个	质保三年	
39	自助餐炉浅	<p>1. 食品级 304 不锈钢</p> <p>2. 尺寸参数：330*530*50</p>	30 个	质保三年	
40	50 汤桶	<p>1. 食品级 304 不锈钢</p> <p>2. 尺寸：口径 40cm，高度 40cm</p>	4 个	质保三年	
41	40 汤桶	<p>1. 食品级 304 不锈钢</p> <p>2. 尺寸：口径 50cm 高度 50cm</p>	4 个	质保三年	
42	高压锅	<p>1. 尺寸：口径 44cm</p> <p>2. 容量 45 升</p>	2 个	质保三年	
43	荷台架	<p>1.尺寸参数；1800*400</p> <p>2.304 不锈钢符合食品级安全标准。</p>	2 个	质保三年	
44	吊柜双面	<p>1.304 不锈钢符合食品级安全标准。</p> <p>2.尺寸参数；1800*400</p>	3 个	质保三年	
45	吊柜单面		3 个	质保三年	

		尺寸参数；1200*500304 304 不锈钢适合厨房等对卫生要求较高的场所。其含 18%的铬和 8%的镍，具有良好的耐腐蚀性、耐热性和加工性能，能够长期接触水、食物等物质而不易生锈，符合食品级安全标准。			
46	2 米四层货架	1.尺寸参数；2000*500 2.304 不锈钢符合食品级安全标准。	1	质保三年	
47	1.5 双层工作台	1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸参数；1500*800*800	6	质保三年	
48	平板车	1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸参数：700*500	4 个	质保三年	
49	三层收餐车	1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸参数；700*450*800	10 个	质保三年	
50	★双门保鲜柜	1. 制冷方式：直冷 2.控温类型：电子数字控温 3.冰箱采用前置空气过滤网，无需排水、自动蒸发自动化霜 3. 门板：自动回归玻璃门 5.温度范围：0~+10℃ 6.环境温度：38℃高温正常使用 7.环戊烷发泡厚度不小于 38mm 8.压缩机需满足全铜管蒸发器 9.设备尺寸：1200*600*1600（mm）	3 台	整机（压缩机）质保三年	
51	★大留样柜	1. 制冷方式：直冷 2.控温类型：电子数字控温 3.冰箱采用前置空气过滤网，无需排水、自动蒸发自动化霜 4.门板：自动回归玻璃门 5.温度范围：0~+10℃	3 台	整机（压缩机）质保三年	

		<p>6.环境温度：38℃高温正常使用</p> <p>7.环戊烷发泡厚度不小于 38mm</p> <p>8.压缩机需满足全铜管蒸发器</p> <p>9.设备参考尺寸：500*500*1600（mm）</p>			
52	★四合一消毒柜	<p>1.上下双门消毒保洁柜。</p> <p>2.采用石英管加热技术和紫外线臭氧保洁工艺。</p> <p>3.设备尺寸：550*400*1600mm。</p> <p>4.电功率：220v/900W。</p> <p>5.内外采用 201 不锈钢板材加工，厚度 1.0mm(允许偏差±0.05)。</p> <p>6.设备可调节温度和时间，采用旋钮式开关，操作方便。</p> <p>7.柜门采用玻璃门。</p>	1 台	质保三年	
53	单残食回收台车	<p>1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。</p> <p>2.尺寸参数：900*900*800</p>	6 个	质保三年	
54	布菲炉浅盒	<p>1. 食品级 304 不锈钢</p> <p>2. 尺寸：330*530*50</p>	20 个	质保三年	
55	★冷库设备	<p>1 冷库尺寸：长 4 米、宽 4 米、高 2.2 米，容积为 35.2 立方米。</p> <p>2.保温材料：聚氨酯保温板，厚度 100mm，导热系数较低，有效减少热量传递。</p> <p>3.制冷设备：采用 2 匹风冷式制冷机组，制冷量约 5.2kW，蒸发器为翅片式，冷凝器为风冷式。</p> <p>4、测试方法：在冷库内均匀放置温度传感器，分别在空库和装载货物（模拟常见保鲜货物，装载量约 70%）的情况下进行测试。记录不同初始温度下，达到设定温度（0℃ - 5℃）所需时间及稳定后的温度波动情况。</p> <p>5、测试结果：空库状态，当环境温度为 30℃，初始库内温度 25℃时，制冷机组运行约 45 分钟后，库内温度达到设定范围，温度波动在±1℃内；环境温度 35℃，初始温度 30℃时，达到设定温度耗时约 60 分钟，稳定后温度波动在±1.5℃。</p> <p>6.载货状态：环境温度 30℃，初始温度 25℃，装载货物后，达到设定温度约 70 分钟，温度波动在±2℃；环境温度 35℃，初始温度 30℃，耗时约 90 分钟达到设定温度，波动范围为±2.5℃。</p>	1 套	质保三年	
56	★保鲜库设备	<p>1. 保鲜库内部尺寸为长 4 米、宽 4 米、高 2.2 米，容积约 35.2 立方米。</p> <p>2.库体采用聚氨酯保温板，厚度 100 毫米。制冷设备选用 2.5 匹风冷式制冷机组，配备翅片式</p>	1 套	质保三年	

		<p>蒸发器和风冷式冷凝器。</p> <p>3.测试方案：在保鲜库内不同位置放置多个温度探头，测试不同工况下的温度变化。工况包括：空库、装载 50%模拟保鲜货物（如蔬果）、满载模拟保鲜货物。分别在环境温度 25℃和 30℃条件下启动制冷，记录达到设定温度范围（2℃ - 8℃）的时长和温度稳定性。</p> <p>4.测试结果：空库状态；环境温度 25℃，初始库温 20℃时，达到设定温度范围用时 40 分钟，稳定后温度波动在±0.8℃；环境温度 30℃，初始库温 25℃时，耗时 50 分钟，温度波动在±1℃。</p> <p>5.50%载货状态：环境温度 25℃，初始库温 20℃，达到设定温度需 55 分钟，稳定后温度波动在±1.2℃；环境温度 30℃，初始库温 25℃，耗时 70 分钟，温度波动在±1.5℃。</p> <p>6.满载状态：环境温度 25℃，初始库温 20℃，达到设定温度用 70 分钟，稳定后温度波动在±1.8℃；环境温度 30℃，初始库温 25℃，耗时 90 分钟，温度波动在±2℃。</p>			
57	更衣柜	1.材质；冷轧钢板。	4 个	质保三年	
58	拖把池带架	1.304 不锈钢符合食品级安全标准。 2.尺寸参数；1180*1030*450	3 个	质保三年	
59	米面台	1. 不锈钢，符合食品级安全标准。 2. 2.尺寸参数；1200*700	10 个	质保三年	
		<p>集烟罩</p> <p>1.类型：深罩型。</p> <p>2.材质：304 不锈钢，厚度 1.2mm，这种材质具有优良的耐腐蚀性和强度，便于清洁。</p> <p>3.尺寸：长 16000mm、宽 1200mm、高 1200mm，可有效覆盖烹饪区域，捕捉油烟。</p> <p>4.油烟管道：材质：镀锌钢板，厚度 1.0mm，其表面镀锌可有效防止生锈，保证管道使用寿命和密封性。</p> <p>5.管径与长度：管径 600mm，总长度 120m。管道布局依据厨房结构设计，尽量减少弯头，降低阻力。</p> <p>6.防火阀设置：在管道每隔 20m 及靠近集烟罩和净化器的位置安装防火阀，材质为碳钢，耐火温度 70℃，在火灾发生时能有效阻止火势蔓延。</p> <p>7.油烟净化器：净化技术：静电式，利用高压电场使油烟颗粒带电后吸附在极板上。</p> <p>8.数量及处理能力：共 3 台，单台处理风量 15000 立方米/小时，可满足厨房高峰时段油烟处</p>	共 26 米（主食堂 16 米、公安 4 米、百口泉 6 米）	质保三年	




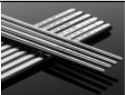
60	★节能排烟系统	<p>理需求。其外壳为碳钢喷塑材质，内部电极采用铝合金材质，经久耐用。</p> <p>9.风机： 类型：离心式，具有风量大、风压高的特点。 功率：30kW，为油烟输送提供充足动力。 风量与风压：风量 45000 立方米/小时，风压 1200Pa。风机外壳为铸铁材质，叶轮为优质铝合金材质，保证强度和动平衡。</p> <p>10.环保性能测试： (1) 油烟排放浓度检测 在正常烹饪及油烟系统满负荷运行时，对排放口油烟浓度进行检测。结果显示，油烟排放浓度平均值为 0.8mg/立方米，远低于当地环保排放标准 2.0mg/立方米。 (2) 异味处理效果评估 采用专业气味检测设备，对净化前后空气进行分析。结果表明异味去除率达 85%，明显改善了周边空气质量，减少了对周围环境的影响。辅料应包含：不锈钢炒灶墙面；侧墙不锈钢墙面；侧墙墙面龙骨；运水机上下水管阀门带装；烟罩外装饰板；室内炒菜区排烟管道；炒菜区外墙排烟管道；炒菜区楼顶抽机；箱式风机；变径弯头；蒸锅区排烟管道；偏弯。（所有辅材需为 304 不锈钢，厚度不低于 1.0）</p>			
61	★1米矮汤炉双头	<p>1.不锈钢部分采用材质为 304 不锈钢。 2.台面厚度不低于 1.2mm，前面板，侧板厚度不低于 1.0mm，设有来水摇摆龙头。 3.前部设有排水槽；炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢，炉架面及炉胆选用 2.0mm 国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台 一体式设计，静音节能燃烧器热效率不低于 40%，燃烧噪音 ≤70 分贝，配安全全自动点火系统，鼓风式风机功率不超过 550w，双风机。</p>	1 台	质保三年	
62	40 炉间平台	<p>1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸参数；800*400*800</p>	4 个	质保三年	
63	燃气单 80 大锅	<p>1.采用 304 不锈钢；台面厚度不低于 1.2mm， 2.前面板、侧板厚度 不低于 1.0mm，设有自来水摇摆龙头； 3.前部设有排水槽；炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢，炉架面及炉胆选用 2.0mm 国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计，静音节能燃烧器热效率不低于 40%，燃烧噪音 ≤70 分贝，配安全全自动点火系统，鼓风式风机功率不超过 550w，独立双风机。</p>	1 台	质保三年	
64	★燃气双头炒菜炉	<p>1.设备不锈钢部分采用材质为 304 不锈钢。 2.台面厚度不低于为 1.2mm，前面板，侧板厚度不低于 1.0mm，设有来水摇摆龙头。 3.前部设有排水槽；炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢，炉架面及炉胆选 用 2.0mm 国标冷轧钢</p>	2 台	质保三年	




		板制造，炉膛与炮台一体式设计，静音节能燃烧器热效率不低于 40%，燃烧噪音≤70 分贝,配安全全自动点火系统,鼓风机功率不超过 550w，双风机。			
65	冰箱专用不锈钢盒带盖	1.食品级 304 不锈钢 2.尺寸 400*300	40 个	质保三年	
66	★多功能绞肉机	1.尺寸：604*620*1030mm。 2.电源电压：380V/50HZ 。 3.电机功率：1.1KW*2 。 4.机器产量：800-1000KG/H 。 5.投料口尺寸：不小于 100*180mm。 6.切割可选厚度：3-10mm。 7.采用减噪音的高强度尼龙齿轮，机身钢板厚度≥3mm(加厚不锈钢喷砂工艺)，刀组为悬臂式设计，可快速拆卸，清洗，更换。设有紧急开关和安全开关，可有效保护使用者安全。底部设有万向轮方便移动，可将 100*180mm 尺寸范围内的肉块一次成型切成 2-15mm 肉片，一次成型切 2-15mm 粗细肉丝（条），2 次成型切成 2-15mm 肉丁。刀组可拆卸，易清洗，机身水洗无卫生死角。8.产品已通过 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分:通用要求》和 GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求》等 18 项安全检验合格。(需提供经国家认可的检测机构出具的在其“认可的检测能力范围”内带“CMA 或 CNAS 或 MRA”标识的检测报告复印件加盖投标人公章)。9.切肉机刀片，符合 GB4806.9-2016 食品接触安全检测标准，检验合格。(需提供经国家认可的检测机构出具的在其“认可的检测能力范围”内带“CMA 或 CNAS 或 MRA”标识的检测报告	2 台	质保三年	
67	不锈钢调料盒带盖	1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。 2.尺寸参数 800*800	4 个	定制	
68	★双层四盘烤箱	1.设备尺寸: 1320*1090*1180mm。 2.电压: 380v。 3.温度范围: 0℃-300℃。 4.层数: 2 层。 5.盘数: 4 盘 (每层 2 盘)。	1 台	质保三年	




		<p>6.适用烤盘尺寸：600*400mm(允许偏差±10)。</p> <p>7.烤盘摆放方式：左右竖放。</p> <p>8.电功率：16.5kw（每层 5.5kw），380V。</p> <p>9.板材：前面 304 不锈钢，其他面镀锌板。</p> <p>10.内腔尺寸：900*720mm*230mm(允许偏差±10)。</p> <p>11.门：不锈钢隔热玻璃门，向下向外开启。</p> <p>12.配件：每层配石板、每层配蒸汽加热包（外置安装）。</p> <p>13.脚轮：4 个承重脚轮和调节支撑脚。</p> <p>14.控制方式：数字显示，按钮操作，每层单独控制。</p> <p>15.控制面板品牌：欧麦或同等档次，采用钢化面板，每层单独控制面板。</p> <p>16.每层炉体隔热顶板厚度不小于 80mm。</p> <p>17.设备电功率可以根据实际使用调节，节能省电。</p>			
69	调料车	<p>1.304 不锈钢，符合食品级安全标准。</p> <p>2.尺寸参数：640*800</p>	2 个		
70	★卧式冰柜	<p>1.尺寸参数：1200*700*800</p> <p>2 变频压缩机，节能且噪音小。</p> <p>3.温度范围：冷冻室温度一般能达到-18℃ - -24℃左右，可以有效快速冷冻食物。有变温区，温度范围可能在-7℃ - 10℃之间，用于存放短期保鲜的食物。</p>	4 台	整机（压缩机）质保三年	
	★温控布菲	<p>材质：</p> <p>1.主体框架：采用 304 优质不锈钢材质，确保具有良好的耐腐蚀性和强度。框架厚度不小于 15mm，以保证结构的稳固性。</p> <p>2.内胆：内胆同样使用 304 不锈钢，厚度不小于 15mm，光滑易清洁，带陶瓷双格。</p> <p>3.炉盖：炉盖可采用透明钢化玻璃与不锈钢框架相结合的方式。玻璃应具有良好的透明度和耐热性，能够承受高温而不破裂，方便观察食物状态；不锈钢框架应坚固耐用，与主体框架连接紧密。</p> <p>4.其他配件：如拉手、合页、螺丝等配件也需采用不锈钢材质，确保整体的一致性和耐用性。</p> <p>5.外观尺寸：450*540*370</p> <p>6.加热系统：</p>	16 个	质保三年	



71	炉	<p>7.加热方式：采用电加热方式，加热元件应均匀分布在内胆底部，确保食物能够均匀受热。</p> <p>8.功率：额定功率不低于 800 瓦，具有良好的加热效率，能够快速将食物加热至适宜的温度。</p> <p>9.温度控制：配备精确的温度控制系统，可调节温度范围在 30℃至 80℃之间，以满足不同食物的保温需求。</p> <p>10.保温性能：</p> <p>11.保温材料：采用优质的保温材料填充在炉体内部，确保良好的保温效果，减少热量散失。保温材料应具有良好的隔热性能和阻燃性能，符合相关的安全标准。</p> <p>12.操作便利性：炉盖开合：炉盖的开合应灵活顺畅，可采用液压阻尼式或其他可靠的开合方式，方便用户取放食物，且炉盖在打开和关闭时应具有良好的稳定性，不会意外掉落。</p>			
72	★备餐柜	<p>1.整体采用 304 不锈钢制作而成，1.0mm 板材(允许偏差±0.05mm)。</p> <p>2.自动烘干、臭氧、灭菌。</p> <p>3.尺寸：700*150*800mm。</p> <p>4.液压撑杆，智能温控，304 不锈钢内框。</p> <p>5.配备风机，额定电压 220V；底部采用 2 个万向轮和 2 个定向轮。</p>	3 台	质保三年	
73	★净水器	<p>1.800G 高效的净水设备。</p> <p>2.RO 反渗透技术 采用先进的 RO 反渗透膜，其孔径极小，可有效截留水中的溶解性盐类、胶体、微生物、有机物等杂质。在压力驱动下，只有水分子能够通过 RO 膜，而其他污染物则被阻挡在膜的一侧，从而实现对水的深度净化。</p> <p>3.多级过滤系统 PP 棉滤芯：作为第一道防线，PP 棉滤芯由聚丙烯材料制成，可有效拦截水中的大颗粒杂质，如泥沙、铁锈、悬浮物等，保护后续滤芯并延长其使用寿命。</p> <p>4.活性炭滤芯：采用优质活性炭，具有丰富的孔隙结构。它能吸附水中的余氯、异味、有机物和部分重金属离子，改善水的口感。</p> <p>5.RO 反渗透膜滤芯：这是整个过滤系统的核心，800G 的大通量设计，使得在单位时间内有更多的纯水通过。该滤芯对水中污染物的去除率极高，例如对细菌、病毒的去除率可达 99.9%以上，对溶解性总固体（TDS）的去除率也能达到 90% - 98%。</p> <p>6.后置活性炭滤芯：进一步提升水质口感，使净化后的水更加清甜，同时还能去除水中可能残留的异味，确保用户饮用的水纯净且口感良好。</p> <p>7、产品参数 7.1. 通量：800 加仑/天（约 3028L/天），大流量设计可满足家庭多人同时用水需求，无论是饮用、烹饪还是洗菜等，都能快速提供充足的净化水。</p>	2 台	质保三年	

		<p>7.2. 废水比：达到[X]：1（[X]≥2），相比传统净水器，大大减少了水资源的浪费，提高了水的利用率。</p> <p>7.3. 滤芯寿命：PP 棉滤芯建议 3 - 6 个月更换一次，活性炭滤芯 6 - 12 个月更换一次，RO 反渗透膜滤芯 2 - 3 年更换一次，后置活性炭滤芯 6 - 12 个月更换一次。具体更换周期会根据当地水质和使用频率有所波动。</p> <p>7.4. 过滤精度：RO 反渗透膜的过滤精度可达 0.0001 微米，能够有效去除水中几乎所有的有害物质。尺寸参数；650*500*800mm</p>			
74	双牛奶鼎	<p>1.罐体材质：采用陶瓷材质，表面采用釉面处理</p> <p>2.底座材质：不锈钢底座。</p> <p>3.尺寸：440*260*400</p>	2 台	质保三年	
75	★热水器	<p>1. 水箱容量：净水箱容量为 50 升，尺寸参数；550*550*1600mm</p> <p>2.滤芯配置：.PP 棉滤芯：前置 PP 棉滤芯，材质为聚丙烯纤维，孔径 - 10 微米，可有效拦截泥沙、铁锈、悬浮物等大颗粒杂质。 活性炭滤芯：采用优质椰壳活性炭，使用寿命不少于 2 个月。</p> <p>3.RO 反渗透膜滤芯：核心 RO 反渗透膜滤芯，过滤精度高达 0.0001 微米使用寿命不少于 3 年。</p> <p>4.后置活性炭滤芯：后置活性炭滤芯进一步提升口感，采用载银活性炭，可抑制细菌滋生，滤芯尺寸[具体尺寸]，使用寿命约不少于 4 个月。</p> <p>5.过滤级数：至少具备四级过滤，确保水质达到直饮标准。</p> <p>6.加热方式：采用步进式加热技术或即热式加热技术（可根据技术优势阐述）。步进式加热功率不低于 3000W，可快速将水加热至沸腾；即热式加热功率根据瞬间加热需求合理配置，能在数秒内提供开水。</p> <p>7.温度控制：开水温度可稳定在 95℃ - 100℃，具备精准的温度传感器和控温系统，确保出水温度准确。同时可提供常温水（水温在 5℃ - 25℃ 范围内可调节）和温水（水温在 30℃ - 50℃ 范围内可调节）功能。</p> <p>8.外壳：整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质，厚度不低于 1.0mm，表面经拉丝处理，美观大方、坚固耐用且易于清洁，具有良好的抗腐蚀性能，适应商业环境使用。</p> <p>9.内胆：内胆为食品级 304 不锈钢材质，厚度 - 1.5mm，无缝焊接工艺，确保内胆的强度和卫生性，防止漏水和滋生细菌。操作面板：采用触摸式液晶显示屏操作面板，操作简单直观，可实时显示水温、水位、滤芯寿命等信息。面板具有防水、防潮、防漏电功能，防护等级不低于 IPX4。</p> <p>10.智能控制：具备智能补水功能，当水箱水位低于设定值时自动补水；可根据不同时段的用水需求设置定时开关机功能；具有故障自动检测和报警功能，如缺水报警、漏电报警、滤芯更换</p>	3 台	质保三年	


		提醒等			
76	★消毒柜	<ol style="list-style-type: none"> 1.设备整体采用优质不锈钢材料，左右双开门，双推车结构。 2.推车装载不锈钢篮筐，推车推入柜内消毒，脚轮外置。 3.柜体和柜门采用优质保温棉材料隔热，有效利用热量。 4.采用热风循环和红外加热系统，彻底消毒。 5.一体化控制，可以定时操作，设定温度操作。 6.温度范围：60-150℃。 7.电功率：5kw/220v。 8.设备参考尺寸 1300*600*1800（mm）。 	3台	质保三年	
77	304 不锈钢餐盘	<ol style="list-style-type: none"> 1.304 不锈钢符合食品级安全标准 2.尺寸参数：5 格餐盘 	750 个	质保三年	
78	304 不锈钢汤碗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品级 304 不锈钢符合食品级安全标准。 2. 尺寸参数；直径 12cm 	750 个	质保三年	
79	304 不锈钢筷子	<ol style="list-style-type: none"> 1.304 不锈钢，符合食品级安全标准 2.尺寸参数：27cm 	750 双	质保三年	
80	★22L 全自动豆浆机	<ol style="list-style-type: none"> 1.容量：有效制作容量为 22 升。 2.全自动操作：具备一键启动功能，可自动完成加水、磨豆、煮浆、过滤等豆浆制作的全部工序，无需人工干预。 3.外壳：采用食品级 304 不锈钢材质，厚度不低于 1.2mm，表面经磨砂处理，美观且易于清洁，具有良好的耐腐蚀性，可长期在商业环境中使用。 	2台	质保三年	

		<p>4.内胆：食品级 304 不锈钢内胆，厚度 1.5 - 2mm，保证豆浆制作过程中的卫生和安全，同时具有良好的导热性能磨盘：优质合金钢磨盘，硬度高，耐磨性强，确保能将豆子充分研磨，磨盘的齿形设计合理，以提高研磨效率和豆浆的细腻度。</p> <p>5.滤网：食品级不锈钢滤网，孔径在[具体孔径范围]微米之间，能有效过滤豆渣，保证豆浆口感细腻，同时滤网易于拆卸和清洗。</p> <p>6.加热方式：采用大功率环形加热管，功率不低于 3000W，使豆浆在短时间内快速升温并煮熟，减少制作时间，同时保证豆浆受热均匀，避免局部过热烧焦现象。</p> <p>7.尺寸参数；口径 30cm 高度 700cm</p>			
81	破壁机	<p>1.容量：主杯容量不小于 5 升。</p> <p>2.电机转速：不低于 40000 转/分，高转速能使食材被充分搅拌、粉碎，达到细腻的口感。</p> <p>3.刀头材质：采用不锈钢材质，具有良好的耐磨性和锋利度。</p>	3 台	质保三年	
82	榨汁机	<p>1.基本功能 具备高效榨汁功能，能对各类常见水果出汁率不低于 80%（不同食材不一样）。可实现果肉和果汁的有效分离。</p> <p>具备多档转速调节功能，至少提供 5 档不同转速选择，能够根据不同食材的质地、硬度等特性灵活调节榨汁速度，保护电机的同时确保最佳榨汁效果。</p> <p>2.材质要求 外壳：选用高品质 304 不锈钢外壳具有良好的抗冲击性、坚固耐用，表面易于清洁，无尖锐边角刀网及刀具：刀网采用 304 食品级不锈钢材质，细密且坚固，耐腐蚀，有助于提升榨汁效率和出汁质量；刀具应为锋利的食品级不锈钢材质，刀刃硬度高、耐磨，形状设计合理，确保能充分切割食材。</p> <p>果汁杯与果渣杯：果汁杯容量为 5 升，采用透明、食品级 Tritan 材质，方便观察果汁量且易于清洗、抗摔；果渣杯容量应与榨汁量相匹配，材质同样为食品级易清洁材质，便于及时清理果渣。</p> <p>3.性能参数 功率：额定功率在 800w，功率需能保障榨汁效率，同时兼顾节能要求，电机运转稳定，具备良好的过载保护能力，防止因长时间使用或食材过多等情况损坏电机。</p> <p>转速范围：不低于 13000 转/分钟，能满足从软质水果到硬质果蔬的榨汁需求</p> <p>4.尺寸：388*422*256mm</p>	1 台	质保三年	

83	双头分配器	<p>1.性能参数、分配精度: 分配比例误差在±3%以内, 确保精准分配。流量范围: 每个出口在 0.5 - 5L/min (可根据实际使用场景微调)。 2、材质详情: 外壳: 采用高强度工程塑料 ABS, 具有良好的机械性能和耐腐蚀性, 重量轻且坚固, 外壳厚度 3 - 5mm。内部通道: 食品级 POM (聚甲醛) 材质, 表面光滑, 耐磨擦, 保障物料顺畅通过且卫生安全。 密封件: 硅橡胶材质, 耐高温范围-40℃至 150℃, 密封性好, 防止泄漏。</p> <p>3、接口参数: 输入接口: G1/2 英寸内螺纹接口。输出接口: 两个 G3/8 英寸内螺纹接口。</p> <p>4、尺寸规格: 长×宽×高: 340mm×220mm×640mm。</p>	2 台	质保三年	
84	收纳架	<p>1. 功能要求: 一次性杯架: 能容纳 30 - 50 个常见规格一次性咖啡杯, 有合适的间隔和卡槽, 保证杯子稳定放置且方便取用。 吧台收纳: 具备多个大小不同的分区, 可分类存放搅拌棒、糖包、奶精等吧台用品, 分区布局合理, 便于快速找到所需物品。 吸管纸巾收纳架: 吸管收纳区可容纳至少 80 根吸管, 有专门的卡槽设计防止吸管散落; 纸巾收纳区可放置标准尺寸纸巾盒 2 - 3 个, 抽取方便。</p> <p>2. 材质要求 整体: 采用天然竹材, 竹材应经过干燥、防虫、防腐处理, 确保结构稳定, 无裂缝、无虫蛀。 一次性杯架: 杯架的卡槽部位可适当打磨光滑, 使用多层竹片拼接或雕刻成型, 增加强度和稳定性。 吧台收纳: 收纳的隔板使用厚实的竹板, 厚度不低于 5mm, 保证能承受一定重量; 外层框架用整竹或宽竹片制作, 增加美观度和牢固性。 吸管纸巾收纳架: 吸管收纳部分可利用细竹条编织成合适的网格或卡槽; 纸巾收纳区可使用竹制框架搭配简易的抽取口设计, 与纸巾接触部分打磨光滑。</p> <p>3. 尺寸参数 356*360*386</p> <p>4. 外观要求 保留竹子的天然纹理和色泽, 可适当进行清漆处理, 增强光泽和保护竹材; 整体造型简洁大方, 有一定的艺术感, 与咖啡店的温馨氛围相匹配; 边角部分进行圆润处理, 避免划伤。</p>	4 个	质保三年	
85	咖啡机	<p>1.重量不低于 16kg, 咖啡豆仓容量不低于 500g, 水箱容量 2L, 酿造器克数 14/20g, 日出杯量不少于 60 杯, 具有全自动奶咖功能, 奶泡绵密, 轻松做出多种醇香奶咖。 外壳: 采用优质 ABS 工程塑料等材质, 坚固耐用, 表面光滑, 易于清洁, 内部冲泡组件: 主要部件采用 304 食品级不锈钢材质, 确保与咖啡接触部分安全卫生, 符合相关食品安全标准。</p>	2 台	质保三年	

86	双门发酵箱	<p>一、参数</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 温度范围：可在 5℃ - 50℃ 范围内精准调节。 2. 湿度范围：湿度能在 50% - 95% 之间调节。 <p>二、材质</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外壳：采用优质不锈钢材质，厚度不低于 0.8mm，具备良好的防锈、耐腐蚀性能。 2. 内胆：食品级 304 不锈钢，厚度不低于 0.6mm，易清洁。 3. 保温层：采用高密度聚氨酯发泡保温材料，厚度不低于 50mm，以减少热量散失。 <p>三、尺寸要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外形尺寸（长×宽×高）： 1200mm×700mm×1900mm。 2. 内腔尺寸（长×宽×高）： 1000mm×500mm×1500mm <p>四、其他要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 控制方式：微电脑智能控制，具有温度、湿度实时显示功能，可设置定时发酵。 2. 搁架：配备不少于 10 层可调节间距的不锈钢搁架。 3. 照明：箱内设有节能 LED 照明设备，保证内部光线充足，便于观察。 4. 门体：双层中空玻璃门，有效隔热且便于观察内部发酵情况，门体密封良好。 5. 安全防护：具备漏电保护、超温保护等安全功能。 	1 台	质保三年	
87	大号保鲜盒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 耐温范围：一般可以耐受 -20℃ 至 120℃ 的温度范围，这使得它既适合在冰箱中冷藏食物，也可在微波炉中进行短时间的低温加热，但加热时应注意不要完全密封。 2. 密度：密度为 0.90 - 0.91g/cm³，是所有塑料中较轻的品种之一，方便携带和使用。 3. 成型性：成型性好，易于加工成各种形状和尺寸的保鲜盒，但收缩率较大（为 1% - 2.5%），在生产过程中需要注意控制尺寸精度，厚壁制品易出现凹陷等问题。 4. 安全性：无毒、无臭、无味，对人体无害，是食品级塑料的常见材质，可放心用于食物的储存。 5. 尺寸参数；400*300 	100 个		
88	中号保鲜盒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 耐温范围：一般可以耐受 -20℃ 至 120℃ 的温度范围，这使得它既适合在冰箱中冷藏食物，也可在微波炉中进行短时间的低温加热，但加热时应注意不要完全密封。 2. 密度：密度为 0.90 - 0.91g/cm³，是所有塑料中较轻的品种之一，方便携带和使用。 3. 成型性：成型性好，易于加工成各种形状和尺寸的保鲜盒，但收缩率较大（为 1% - 2.5%），在生产过程中需要注意控制尺寸精度，厚壁制品易出现凹陷等问题。 4. 安全性：无毒、无臭、无味，对人体无害，是食品级塑料的常见材质，可放心用于食物的储存。 2. 尺寸参数；300*250 	80 个		

89	周转箱	<p>聚丙烯 (PP) 周转箱</p> <p>密度: 约 0.9 - 0.91 g/cm³, 同样是较轻的材料, 易于操作。</p> <p>耐受范围: 可以耐受 - 20℃ - 120℃ 的温度, 能够适应冷藏、常温以及短时间的微波加热等环境, 使用范围更广。</p> <p>硬度: 邵氏硬度 (D) 大致在 60 - 80 之间, 比 PE 周转箱硬度高, 具有更好的刚性, 表面更耐磨。</p> <p>化学稳定性: 在化学稳定性方面表现优异, 对酸、碱等化学物质有良好的耐受性, 适用于多种货物的周转。</p> <p>拉伸强度: 拉伸强度通常在 20 - 40 MPa 之间, 强度较高, 能够承载较重的物品, 不易损坏。</p> <p>2. 尺寸 530*330</p>	40 个		
90	菜筐	<p>聚丙烯 (PP)</p> <p>密度: 约为 0.9 - 0.91g/cm³, 质量较轻, 方便搬运和操作。</p> <p>耐受范围: 可以耐受 - 20℃ - 120℃ 的温度, 能够适应冷藏、常温以及短时间的微波加热等环境, 适合蔬菜的储存和运输。</p> <p>硬度: 邵氏硬度 (D) 大致在 60 - 80 之间, 具有较好的刚性, 表面更耐磨, 能承受一定的摩擦和碰撞, 在周转过程中可以保护蔬菜。</p> <p>化学稳定性: 对酸、碱等化学物质有良好的耐受性, 在接触蔬菜汁液等物质时不会轻易发生化学反应, 确保食品安全。2. 尺寸参数; 420*330</p>	45 个		
91	面包机	<p>烘烤温度: 面包机的烘烤温度一般在 180℃-200℃ 左右, 能够满足面包烘烤的需求。</p> <p>温度传感器: 分为单管烘焙和双管烘焙。单管烘焙的面包皮厚, 受热不均匀, 底部容易烤糊; 双管烘焙受热面积更大, 使面包在烘烤的时候上下受热均匀, 口感更好。</p> <p>2 菜单功能:</p> <p>基础功能: 包括标准面包、快速面包、全麦面包等各种面包模式, 以及和面、发酵、烘烤等单独功能, 方便用户根据自己的需求进行操作。2. 尺寸参数; 136.8*37.8</p>	1 个		
92	养生壶	<ol style="list-style-type: none"> 容量: 1.5 升。 材质: 高硼硅玻璃, 耐热性好, 不易破裂。 功率: 通常在 1200w, 加热速度快。 功能: 有多种养生功能, 比如煮茶、煮汤、煮粥、煮燕窝等。 温度控制: 可以调节温度, 满足不同的需求。 保温时间: 一般在几个小时到十几个小时不等。 操作方式: 有触摸式和旋钮式等。 	6 个		

		8. 安全性：有防干烧、自动断电等功能，保证使用安全。			
93	保温壶	1.材质 304 不锈钢内胆 2.容量；2L	16 个		

注意：

- 1、采购清单凡有品牌描述或指向某品牌的指标描述均为参考指标，同时作为衡量同类产品的依据，供应商可投同档次产品或更优产品。
- 2、本采购文件涉及的所有采购内容均采购国内产品。
- 3、投标人所投产品的技术参数为所投产品的真实技术参数，但必须保证所投产品参数要求不低于招标文件要求，并提供技术偏离表，否则作废。

第三篇 项目商务要求

一、 报价要求、验收方式

（一）报价要求

本次报价须为人民币报价，包含货物、现场安装服务等项目交付使用前的所有费用。具体包含：货物、布局设计、运输、吊装、安装、调试、土建（含水电气改造、拆除、恢复等）、施工现场应对原有设施采取基本保护、施工现场保洁、垃圾清运、材料二次倒运、验收时的耗材样品、税费、人工、保险、质保、售后服务、人员培训等为完成本项目发生的所有费用。

（二）验收方式

1、货物到达现场后，中标人应在使用单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认。

2、中标人应保证货物到达采购人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责调换、补齐或赔偿。

3、中标人应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

3.1 设备技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

3.2 货物技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。

3.3 在系统试运行期间所出现的问题得到解决，并运行正常。

3.4 在规定时间内交货和验收，并经采购人确认。

4、产品在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。

5、供应商提供的货物未达到招标文件规定要求，且对采购人造成损失的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

6、大型或者复杂的政府采购项目，采购人应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。

7、采购人需要制造商对中标人交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，制造

商应予以配合，并出具书面意见。

二、质量保证及售后服务

(一) 产品质量保证期：质保期三年。

1、投标产品质保期满足国家标准要求，且属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

2、投标人的质量保证期承诺优于国家“三包”规定的，按投标人实际承诺执行。

3、投标产品由制造商（指产品生产制造商，或其负责销售、售后服务机构，下同）负责标准售后服务的，应当在投标文件中予以明确说明，并附制造商售后服务承诺。

(二) 售后服务内容

1、投标人和制造商在质量保证期内应当为采购人提供以下技术支持和服务：

1.1 电话咨询

中标人和制造商应当为采购人提供技术援助电话，解答采购人在使用中遇到的问题，及时为采购人提出解决问题的建议。

1.2 现场响应

采购人遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人和制造商应在 60 分钟内到达现场进行处理，确保产品正常工作。

2、质保期外服务要求

2.1 质量保证期过后，供应商和制造商应同样提供免费电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

2.2 质量保证期过后，采购人需要继续由原供应商和制造商提供售后服务的，该供应商和制造商应以优惠价格提供售后服务。

3、备品备件及易损件

中标人和制造商售后服务中，维修使用的备品备件及易损件应为原厂配件，未经采购人同意不得使用非原厂配件，常用的、容易损坏的备品备件及易损件的价格清单须在投标文件中列出。

三、付款方式

由中标方和采购方共同商定

四、其他

(一) 投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及招标文件其他条款的要求。

(二) 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

(三) 节能环保要求: 施行优先采购的产品按照优先采购执行。如是节能产品、环境标志产品，应列入《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》中公布的清单，响应文件需提供该产品所在的环保或节能产品政府采购清单页，并加盖供应商公章；施行强制采购的产品按照强制采购执行。

注：（1）政府强制采购节能产品以最新一期节能品目清单中标识“★”的产品为准；

上述最新一期节能产品政府采购品目清单指采购公告发布最新一期清单或投标截止日期前最新一期的清单。

第四篇 评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款

一、评标方法

(一) 评标方法定义

本项目采用综合评分法进行评标。综合评分法是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。投标人总得分为价格、商务、技术等评定因素分别按照相应权重值计算分项得分后相加。

(二) 评标程序

评标工作由采购机构负责组织，具体评标事务由采购机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会成员到位后，推举其中一位评审专家担任评审组长，并由评审组长牵头组织该项目评审工作。

1、资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。资格性检查不合格的，将失去投标人资格。资格性检查资料表如下：

序号	检查因素	检查内容
1	供应商应符合本资格条件的本资格条件	(1) 具有独立承担民事责任的能力 投标人法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明复印件； 投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。
		(2) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 供应商提供书面声明或相关证明材料（见格式文件）
		(3) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（注②） 1. 供应商提供书面声明（见格式文件）； 2. 采购人或采购代理机构将通过信用中国网站等渠道查询供应商信用记录，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的供应商将拒绝其参与政府采购活动。
		(4) 法律、行政法规规定的其他条件 本项目面向中小微企业

注：

① 供应商提供有效的三证合一营业执照（副本）复印件。

② 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”中“重大违法记录”，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。行政处罚中“较大数额”的认定标准，由被执行人所在的省、自治区、直辖市人民政府制定，国务院有关部门规定了较大数额标准的，从其规定。

2、符合性检查。依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。符合性检查不合格的，将按无效投标处理。符合性检查资料表如下：

序号	评审因素		评审标准
1	有效性审查	响应文件签署	响应文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。
		法定代表人授权委托书及被授权人身份证明	法定代表人授权委托书及被授权人身份证明有效，符合采购文件规定的格式，签字或盖章齐全。
		响应方案	只能有一个响应方案。
		报价唯一	只能在采购预算范围内报价，只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。如谈判过程中，采购需求发生实质性变化造成最终报价高于上次报价为有效报价；否则，报价为无效报价。
2	完整性审查	响应文件内容	响应文件内容齐全、无遗漏。
3	响应文件的响应程度审查	响应文件内容	对采购文件第二篇规定的谈判内容作出响应。
		谈判有效期	满足采购文件规定。

3、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会以书面形式（应当由评标委员会成员签字）要求投标人作出必要澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人授权代表签字，其澄清的内容不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4、比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估。评标委员会各成员独立对每个有效投标人的投标文件进行评价、

打分，然后由评审组长组织评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

5、推荐中标候选人名单。按评审后得分由高到低的排列顺序推荐 1 名中标候选人。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

二、评标标准

（一）评审因素

详见评分表

说明：评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

（二）关于小微企业：

1. 在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法（《财政部 工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46 号））规定的中小企业扶持政策：

1.1 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

1.2 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

1.3 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

2. 按照<财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知>（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业应当符合以下条件：

2.1 监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

2.2 监狱企业参加政府采购活动时，视同小型、微型企业，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3. 残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

三、无效投标条款

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）投标人未通过资格性检查或投标文件未通过符合性检查的；

（二）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动，上述投标人的投标均无效；

（三）为招标项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，再参加该招标项目的其他采购活动的；

（四）投标文件未按照招标文件第七篇投标文件格式中所规定签字、盖章的；

（五）投标文件出现多个投标方案或投标报价的；

（六）投标报价超出招标文件规定的采购预算的；

（七）投标文件含有违反国家法律、法规的内容，或附有招标人不能接受的条件的；

（八）投标文件未按照规定加密的。

（九）因投标人自身原因造成投标文件无法解密的。

四、废标条款

评标委员会评审时出现以下情况之一的，应予废标：

- （一）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
- （二）投标人的报价均超过了采购预算，招标人不能支付的；
- （三）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （四）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

第五篇 投标人须知

一、投标人

（一）合格投标人条件

合格投标人应完全符合招标文件第一篇中规定的投标人资格条件，并对招标文件作出实质性响应。

（二）投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

二、招标文件

招标文件是投标人编制投标文件的依据，是评标委员会评判依据和标准。招标文件也是招标人与中标人签订合同的基础。

（一）招标文件由投标邀请书；项目技术规格、数量及质量要求；商务条款；投标人须知；评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款；合同主要条款、合同范本；投标文件格式等七部分组成。

（二）采购机构对招标文件所作的一切有效通知、修改、补充及澄清，都是招标文件的组成部分。修改和/或补充文件应在提交投标文件截止时间三日前发至新疆政府采购网，所有获取招标文件的投标人自行登录网站查阅，修改和/或补充文件将作为招标文件的组成部分，对所有投标人具有约束力。

（三）本项目的招标文件、补遗文件（如果有）一律在新疆政府采购网上发布，请各投标人注意浏览、下载。

三、投标文件

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件，并对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，投标文件应编制完整的页码、目录。（编制上传投标文件与相应模块对应）

（一）投标文件组成

投标文件由第七篇“投标文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承

诺等文件组成，投标人应按照第七篇“投标文件格式”规定的目录顺序组织编写，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

（二）投标有效期

投标有效期为投标截止日期后九十天。

（三）投标文件的签署

1、投标文件采用电子文档。投标文件中应按照招标文件第七篇投标文件格式中规定签字、盖章的地方必须按其规定签字、盖章。

2、若投标人对投标文件做必要修改或澄清，则应在修改或澄清处加盖投标人公章或由法定代表人或法定代表人授权代表签字确认。

（四）投标报价

1、投标人应严格按照“投标文件格式”中“开标一览表”和“分项报价明细表”的格式填写报价。

2、投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期内投标价格固定不变。

3、本项目只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

（五）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1、开标一览表总价与投标报价明细表汇总数不一致的，以开标一览表为准；

2、投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

4、单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；

5、对不同文字投标文件的解释发生异议的，以中文为准。

评标委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，投标人同意并签字确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

（六）投标文件的递交

- 1、投标文件须在投标截止时间前递交至指定地点。
- 2、投标人递交投标文件的地点：见投标邀请书。
- 3、逾期递交或未递交到指定地点的投标文件恕不接受。

四、开标

(一) 开标应当在招标文件中“投标邀请书”确定的时间和地点公开进行。

(二) 开标由采购机构主持，邀请招标人、投标人参加，财政部门及有关监督部门可视情况派员现场监督。

(三) 本次采用网上开标，投标人在线参加开标（不需到现场参加开标）。开标前投标人完成设备测试，保证摄像头及麦克风正常使用。自开标时间起至评标结束，投标人须登录新疆政府采购平台并保持网络畅通，随时答复评标委员会的疑问。若投标人未在规定时间内答复的，由此产生的后果将由投标人自行承担。

(四) 投标人登录政采云平台，在开标时间后 30 分钟内（2024 年 12 月 2 日上午 10:30-11:00）用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若投标人在规定时间内（2024 年 12 月 2 日上午 10:30-11:00）未按时解密的，视为无效投标。解密与加密投标文件须使用同一个 CA。

(五) 投标人应在开启报价 20 分钟内进行签字确认。

五、评标

见第四篇“评标”内容。

六、定标

(一) 招标人或其授权的评标委员会应按照评标报告中推荐的中标候选人排名顺序确定中标人。

(二) 如有投标人对评标结果提出质疑的，在质疑处理完毕后发出中标通知书。

七、中标通知书

(一) 招标人依法确定中标人后，采购机构以电子形式发出中标通知书。

(二) 中标通知书发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的

法律责任。

八、关于质疑和投诉

（一）质疑内容、时限、质疑书数量

1、招标文件公告期限为招标公告发出之日起五个工作日，投标人对招标文件如有异议，应在招标文件公告期限届满之日起七个工作日内以书面形式向招标人、采购机构提出质疑，并附相关证明材料。

2、投标人对中标结果有异议的，应当在中标公告发布之日起七个工作日内以书面形式向招标人、采购机构提出质疑，并附相关证明材料。

3、投标人对招标文件中投标人特定资格条件、技术质量和商务要求、评审标准及评审细则有异议的，应主要向招标人提出质疑，其他问题可向采购机构提出质疑。

4、质疑函应当包括下列内容：

4.1 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

4.2 质疑项目的名称、编号；

4.3 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

4.4 事实依据；

4.5 必要的法律依据；

4.6 提出质疑的日期。

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

5、质疑书数量：一式四份。

（质疑函范本可在财政部门门户网站和中国政府采购网下载）

（二）质疑答复时限

招标人、采购机构在收到投标人书面质疑后七个工作日内，对质疑内容作出答复。

（三）不予受理或暂缓受理

1、质疑有下列情形之一的，不予受理：

1.1 质疑投标人参与了投标活动后，再对招标文件内容提出质疑的；

1.2 质疑超过有效期的；

1.3 对同一事项重复质疑时，未提供新的事实证据或法律依据；

1.4 质疑人未参与所质疑的政府采购活动的。

2、质疑有下列情形之一的，应暂不受理并告知投标人补充材料。投标人及时补充材料的，应予受理；逾期未补充的，不予受理：

2.1 质疑书内容不符合规定的；

2.2 质疑书提供的依据或证明材料不全的；

2.3 质疑书数量不足的。

（四）投诉

1、投标人对招标人、采购机构的答复不满意或者招标人、采购机构未在规定时间内答复的，可在答复期满后十五个工作日内按有关规定，向同级财政部门投诉。

2、在提出投诉时，应附送相关证明材料。投诉书及证明材料为外文的，应同时提供其中文译本；中文与外文意思不一致的，以中文为准。

3、在确定受理投诉后，财政部门自受理投诉之日起三十个工作日内对投诉事项做出处理决定，并将投诉处理决定书送达投诉人、被投诉人和其他与投诉处理决定有利害关系的政府采购相关当事人。

九、签订合同

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

（二）招标人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在新疆政府采购网上公告，7 个工作日内送至市政府采购管理办公室备案，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

（三）招标文件、中标人的投标文件及澄清文件等，均为签订政府采购合同的依据。

（四）合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后

生效的合同，依照其规定。

第六篇 合同主要条款和格式合同

一、合同主要条款

1、定义

1.1 甲方（需方）即招标人，是指通过招标采购，接受合同货物及服务的各级国家机关、事业单位和团体组织。

1.2 乙方（供方）即中标人，是指中标后提供合同货物和服务的自然人、法人及其他组织。

1.3 合同是指由甲乙双方按照招标文件和投标文件的实质性内容，通过协商一致达成的书面协议。

1.4 合同价格指以中标价格为依据，在供方全面履行合同义务后，需方（或财政部门）应支付给供方的金额。

2、服务内容

合同包括以下内容：服务项目名称、服务提供地点、服务期限、服务标准等内容。

3、合同价格

3.1 合同价格即合同总价。

3.2 合同价格包括人员工资、各类社保费用、税费、为保证服务质量所购买或租赁设备的费用等。

4、转包或分包

4.1 本合同范围的服务内容，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

4.2 非经甲方书面同意，乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人；

4.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

5、服务质量保证

5.1 乙方应按招标文件规定的服务标准向甲方提供服务。

5.2 乙方提供的服务标准达不到招标文件规定者，除承担相应责任外，将按失信行为处置。

6、付款

6.1 本合同使用货币币制如未作特别说明均为人民币。

6.2 付款方式：银行转账、现金支票。

6.3 付款方法：同本项目“第三篇 商务条款”中关于付款方式的约定。

7、检查考核

7.1 按甲乙双方约定的考核办法监督检查。

8、合同争议的解决

8.1 当事人友好协商达成一致

8.2 在 60 天内当事人协商不能达成协议的，可提请招标人当地仲裁机构仲裁。

9、违约责任

按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》有关条款，或由供需双方约定。

10、合同生效及其它

10.1 合同生效及其效力应符合《中华人民共和国民法典》有关规定。

10.2 合同应经当事人法定代表人或委托代理人签字，加盖双方合同专用章或公章。

10.3 合同所包括附件，是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。

10.4 合同需提供担保的，按《中华人民共和国民法典》规定执行。

10.5 本合同条件未尽事宜依照《中华人民共和国民法典》，由供需双方共同协商确定。

二、政府采购购销合同（格式）

合 同 书

采购编号：

项目名称：

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

乙 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

项目名称：_____ 采购编号：_____

根据 _____ 项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《合同法》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、 服务内容

XX

二、 合同金额

合同金额为（大写）：_____元（¥_____元）人民币。

三、 服务要求及标准

XX

四、 服务期限、服务地点

1. 服务期限：

2. 服务地点：

五、 付款方式

XX

六、 服务考核办法

XX

七、 违约责任与赔偿损失

1. XXX

2. 其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

八、 争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、 其它

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

第七篇 投标文件格式

一、经济文件

- (一) 开标一览表
- (二) 分项报价明细表

二、资格文件

- (一) 自查表
- (二) 三证合一营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）复印件
- (三) 法定代表人授权委托书（格式）
- (四) 政府采购领域诚信承诺书（格式）
- (五) 法律、行政法规规定的其他条件

三、商务文件

- (一) 投标函（格式）
- (二) 中小企业声明函（格式）

四、技术文件

- (一) 服务方案
- (二) 同类项目业绩

五、其他文件

其他与项目有关的资料（结合评分表自附）

乌尔禾区政府采购中心 投标文件

采购项目名称:

采购项目编号:

投标供应商名称:

日期: 年 月 日

一、经济文件

(一) 开标一览表

采购项目名称：

采购项目编号：

投标商名称	
投标项目名称	
投标报价（小写）：	
投标报价（大写）：	
备注：	

投标人：（盖章）

法人代表或授权代表：（签字或盖章）

年 月 日

(二) 分项报价明细表

采购项目名称：

采购项目编号：

序号	分项名称	报价	备注
1			
2			
3			
4			
5			
合计			

注：1) 以上内容必须与《开标一览表》一致；

2) 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

3) 所有根据合同或其它原因应由投标供应商支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标供应商提交的投标价格中；

4) 应包含货物运至最终目的地的运输、保险和伴随货物服务的其他所有费用。

投标供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

二、资格文件

(一) 自查表

资格性/符合性自查表

评审内容	采购文件要求 (详见《资格性和符合性审查表》 各项)	自查结论	证明资料
资格性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
符合性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第()页

注：以上材料将作为供应商有效性审核的重要内容之一，供应商必须严格按照其内容及序列要求在响应文件中对应如实提供，对资格性和符合性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！供应商根据自查结论在对应的□打“√”

。

“必须满足的技术参数或服务标准”条款自查表

序号	“必须满足的技术参数或服务标准”条款	证明文件（如有）
1		见响应文件（）页
2		见响应文件（）页
3		见响应文件（）页
4		见响应文件（）页
5		见响应文件（）页
6		见响应文件（）页
7		见响应文件（）页
8		见响应文件（）页
9		见响应文件（）页
.....		见响应文件（）页

注： 1. 此表内容必须与响应文件中所介绍的内容一致。

（二）三证合一营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）复印件

(三) 法定代表人授权委托书 (格式)

采购项目名称: _____

致: _____ (采购机构名称):

_____ (供应商法定代表人名称) 是_____ (供应商名称) 的法定代表人, 特授权_____ (被授权人姓名及身份证代码) 代表我单位全权办理上述项目的投标、签约等具体工作, 并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签字负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前, 本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人:

(签字或盖章)

供应商法定代表人:

(签字或盖章)

附: 1、被授权人身份证正反面复印件。

(供应商公章)

年 月 日

（四）政府采购领域诚信承诺书（格式）

_____（单位名称或个人），_____

统一社会信用代码（个人身份证号）是具备《政府采购法》第二十二条件的供应商，本单位在参加克拉玛依地区政府采购活动时，承诺如下：

（一）严格遵守国家法律、法规和规章，全面履行应尽的责任和义务。

（二）保证参加政府采购活动时所提供资料均合法、真实、有效，并对所提供资料的真实性负责；我单位（个人）在参加政府采购活动前三年在经营活动中没有《政府采购法》第二十二条第五项所称重大违法记录。

（三）承诺本单位（个人）自觉接受行政管理部门、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

（四）承诺本单位（个人）将按照信用管理要求，按照规定通过克拉玛依诚信网向社会公示信用信息。

（五）承诺本单位（个人）不制假售假、商标侵权、虚假宣传、违约毁约、价格欺诈、垄断和不正当竞争，守合同、重信用，维护经营者、消费者的合法权益。

（六）失信主体承诺本单位（个人）依法依规接受处罚、主动积极整改、不再触犯相关法律法规、今后全面做到履约守信等。

（七）承诺本单位（个人）同意将以上承诺上网公示。若违背承诺约定，经查实，愿意接受行业主管部门和信用管理部门相应的规定处罚，承担违约责任，并依法承担相应的法律责任。自愿按照信用管理相关规定，违背承诺约定行为作为失信信息，记录到市公共信用信息管理系统平台，并予以公开。

单位名称或个人(公章或签名)

年 月 日

(五) 法律、行政法规规定的其他条件

三、商务文件

(一) 投 标 函

致：乌鲁木齐政府采购中心

根据贵方_____项目的招标文件（编号_____），正式授权下述签字人_____
（姓名和职务）代表投标人_____（投标人名称）。

(1) 投标函；

(2) 服务承诺

(3) 与此次招标有关的商务、技术文件据此函，签字人兹宣布同意如下：

1、我们承担根据招标文件的规定，完成合同的责任和义务。

2、我们已详细审核全部招标文件，参考资料及有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明或误解的权利。

3、我们同意在投标人须知规定的截止日期起遵循本投标文件，并在投标人须知规定的有效期满之前均具有约束力，并有可能成交。

4、同意向贵方提供贵方可能要求的与本投标有关的任何数据或资料。

5、我们完全理解贵方有权决定中标人。

与本次投标有关的正式通讯地址为：

地址：_____ 邮编：_____

电话、传真：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人代表姓名：_____ 职务：_____

投标人联系电话：_____ 手机：_____

法定代表人（或授权代理人）签名：_____

日期：_____年____月____日

（二）中小企业声明函（服务）

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

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

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

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

四、技术文件

(一) 服务方案（格式自定）

以下内容可参考

拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄	联系电话
总负责人						
其他主要技术人员						

注：根据评审表的要求提交相应资料。

履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
	拟定 年 月 日	签订合同并生效	
	月 日— 月 日		
	月 日— 月 日		
	月 日— 月 日		

(二) 业绩介绍

同类项目业绩

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	实施时间	联系人及电话
1				

2				
3				
...				

注：根据评审表的要求提交相应资料。

五、其他

(一) 其他与项目有关的资料（结合评分表自附）

(结束)

