

翰林大厦办公楼食堂后厨设备采购 项目 采购需求和采购实施计划

2024 年 04 月

翰林大厦办公楼食堂后厨设备采购项目

采购需求和采购实施计划

一、项目基本情况

1.1 项目名称和预算金额（或最高限价）

1.1.1 项目名称

翰林大厦办公楼食堂后厨设备采购项目

1.1.2 项目预算和最高限价：

项目采购预算金额为 331.12(万元)；最高限价 237.1325(万元)；

1.2 采购项目的功能或者目标

按采购标的所列清单提供包括人力、材料等资源以完成对货物及其附属配套装置的生产制造、采购、运输、安装、检验、试验、调试、试运行、后期服务等工作。确保能按照项目要求提供质量合格、服务完善、保证交付期的产品和服务优质的供应商。

1.3 预算绩效目标：

投入指标：项目绩效目标合理、资金到位率 100%。

过程指标：满足街道的日常运行的办公需求和会务、接待等需求。

产出指标：完成本项目规定工作量、达到预计质量目标、有效控制成本。

二、需求调查情况

本项目不适用

三、公开征求意见情况

本项目不适用

四、采购需求

4.1 采购标的汇总表：

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	预留
1	1	食品制备电器	A02061817	年度	一	否	否	否	0

4.2 技术要求和商务要求

一、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

（一）采购标的

- 1、本项目为非单一产品采购项目，核心产品为：双头灶
- 2、是否专门面向中小微企业采购的项目：否
- 3、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：**工业**，供应商提交中小企业声明函时，应根据相应行业填写。

★4、强制节能产品：A02010104 台式计算机、A02010105 便携式计算机、A02010107 平板式微型计算机、A0201060401 液晶显示器、A020911 视频设备；以上产品属于《节能产品政府采购品目清单》（财库〔2019〕19号）中强制采购产品范围的，投标人须在投标文件中提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书或中国政府采购网节能产品查询截图，未提供的按无效投标处理。（认证证书或查询截图的产品型号与所投产品不一致的，视为未提供）

（二）采购标的需实现的功能或目标

按采购标的所列清单提供包括人力、材料等资源以完成对货物及其附属配套装置的生产制造、采购、运输、安装、检验、试验、调试、试运行、后期服务等工作。确保能按照项目要求提供质量合格、服务完善、保证交付期的产品和服务优质的供应商。

（三）采购标的为落实政府采购政策需满足的要求

政府采购促进中小企业发展政策；政府采购强制、优先采购节能产品政策；政府采购优先采购环保产品政策；政府采购进口产品政策；政府采购支持监狱企业发展政策；促进残疾人就业政府采购政策。具体内容详见招标文件第二章供应商须知。（特别提示：本项目为货物类采购，以货物制造商的企业类型为准，且全部货物均由中小型企业制造才能享受中小型企业政策，请供应商仔细核对所有货物制造商的企业类型，谨慎提供相关证明材料。）

二、商务要求

（1）采购计划备案号：420100-2024-00628

（2）项目名称：翰林大厦办公楼食堂后厨设备采购项目

★（3）质保期：原厂3年质保（自设备验收合格之日起计算）

★（4）合同履行期限：交付期为合同签订之日起30个日历天。

（5）交货地点：采购人指定地点。

（6）付款方式：具体付款方式以采购人意见为准（双方签订合同时具体协商）。

★（7）本项目预算金额：331.12(万元)；最高限价：237.1325(万元)（供应商的总报价超过最高限价金额的，其竞标按照无效投标处理。）

三、采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范采购内容需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

包括但不限于以下标准：

- （1）国家、行业及地方现行相关标准；
- （2）所用材料及产品需达到国家节能、环保要求；
- （3）本次采购所采购的货物必须为合格产品，质量达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，供货时应当提供有关货物的合格证明材料等。

四、采购标的技术参数

本文件中规定的各项技术规格均不指向某一特定的专利技术、商标、名称、设计、原产地或供应者等。若引用某一供应者的技术规格才能准确或清楚地说明拟采购货物的技术规格时，其含义为“或相当于”该品牌，投标人可以在满足项目技术需求要求前提下选定所投产品品牌。

一、餐厨设备及餐具辅具

序号	设备名称	规格（±10mm 单位：mm）	数量	技术参数	图片	备注
一	一楼后厨烹饪间设备明细					
1	双头灶（核心产品）	1800*970*800	2	1、燃气炒灶灶面下加硅酸铝保温耐火材料和耐高温铁板； 2、燃气炒灶炉身、前板、侧板、背板采用优质 304 不锈钢板，板材厚度 1.0mm 制作，背板高度 450mm 高； 3、燃气炒灶为黑铁炉膛结构，采用 3mm 耐高温铁板；炉膛采用耐火水泥和耐火砖制作，炉头采用多孔静音节能炉头，带电子打火与长明火； 4、燃气炒灶整体骨架 40*40*4 镀锌角铁；炉通脚直径为 50mm 无缝钢管；本产品炉通脚采用旋转卡扣结构，炉通脚下带支撑炉身的钢柱及可调炉身高度的全钢子弹脚； 5、燃气炒灶静音风机：220v/250w 双中压风机，风机组采用插销式结构。 ▲6、燃气大锅灶产品带有熄火保护装置、运行噪音低于 69db（A）的检测报告， ▲7、燃气大锅灶具有食品接触产品安全认证证书， ▲8、燃气大锅灶具有《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》、能效等级为 1 级的检测报告。		
2	电磁灶	1100*1150*800	1	1、双头电磁大锅灶，档位能轻松调节，具备煎、炒、炸、煮等功能。 2、电压 380V，功率：20KW，配 Φ 800 加厚大锅。 ▲3、电磁炉档位开关依据标准，在试验 8h 情况下，防尘能力达到 IPX6，壳内无明显的灰尘沉积；在防高温/高压喷水试验中，从四个角度各喷射不低于 30S，水温保持在（80±5）℃，试验结束后，防水能力达		

				到 IPX9; ▲4、电磁炉散热风扇依据 GB/T 4208-2017 标准,在试验 2h 情况下,防尘能力达到 IP6X,壳内无明显的灰尘沉积;在防高温/高压喷水试验中,从四个角度各喷射不低于 30S,水温保持在(80±5)℃,试验结束后,防水能力达到 IPX9; ▲5、电磁炉依据中国节能产品认证试验报告,试验依据《商用电磁灶能效限定值及能效等级》热效率 95.2%能效 1 级;		
3	调料台	300*970*800	3	1、炉拼台台面采用优质不锈钢板,板材厚度 1.2mm,所用板材须为食品级材质。 2、炉拼台面板下衬 20mm 木工板下带有防潮层工艺,并且采用 U 型加强筋加固; 3、炉拼台全部采用满焊工艺且边角四周压死边;炉拼台边角采用钝化折边工艺; 5、炉拼台下底层板采用厚度 1.0mm 不锈钢磨砂板复边成型; 6、炉拼台的支撑脚管选用 38*1.0mm 不锈钢无缝钢管; 7、炉拼台的支撑脚底部装配有 38mm 不锈钢可调脚,调教范围为上下 30mm。		
4	双门蒸饭车	1400*640*1630	1	1、蒸饭柜内胆采用优质不锈钢板,箱体整体高压发泡。 2、带控制面板,定时、控温。蒸饭柜功率:24kw/380V。采用铜头电热管,自动进水设计,防干烧。 3、冲压成型不锈钢蒸盘。		
5	四门身高雪柜	1200*690*1950	2	1、高身雪柜采用优质不锈钢板制作,板材厚度1.2mm。 2、冷藏温度:-5℃~10℃。电量 220V/720W,容积≥890L,智能化温控器(具备自动报警功能)温控防水设计,双机双控;优质压缩机组(需注明品牌),噪音值≤41dB,纯铜管。 3、高身雪柜发泡材料使用聚氨酯,对大气臭氧层无破坏性,制冷效		

				果均匀稳定。 4、高身雪柜采用整体高压六面发泡，发泡层厚度不低50mm；自动回归门，带有自动化霜功能。 5、高身雪柜门拉手符合人体工学设计内折弯弧形门拉手；全不锈钢调节腿；		
6	双层平板工作台	1800*800*800	4	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台下底层板采用厚度1.0mm不锈钢磨砂板复边成型， 4、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 5、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢无缝钢管； 6、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
7	平台雪柜	1800*800*800	2	1、保鲜温度：0~10度； 2、制冷方式：直冷式； 3、采用优质品牌压缩机，优质全铜制冷管； 4、箱门材质：全不锈钢材料, 防锈抗腐, 微电脑温度显示器, 聚胺脂高压发泡。		

8	四层平板货架	1500*500*1500	2	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，管上下采用密封处理，杜绝蟑螂、爬虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		定制
9	低汤矮仔炉	620*700*580	1	1、采用优质不锈钢板制造，厚度 1.2mm，炉围一次拉伸冲压成型。 2、矮汤炉炉身、背板、前板厚度 1.2mm，炉面底板采用厚度 2.00mm 黑铁板加衬，灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料和耐高温铁板。 3、矮汤炉炉盘/炉膛采用双层合金球墨铸造而成，炉头铸钢炉头，电压 220V，功率 250W，带电子点火装置带熄火保护装置，气源天然气。		
二	一楼后厨荤菜加工间设备明细					
1	开水器(连底座)	420*350*1090	1	整体采用全不锈钢发泡保温，自动进水，缺水断电保护；功率：9KW/380V。		

2	四门身高雪柜	1220*690*1950	2	1、高身雪柜采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm。 2、冷藏温度：-5℃~10℃。电量 220V/720W，容积≥890L，智能化温控器（具备自动报警功能）温控防水设计，双机双控，优质压缩机组（需注明品牌），噪音值≤41dB, 纯铜管。 3、高身雪柜使用的发泡材料使用聚氨酯，对大气臭氧层无破坏性，制冷效果均匀稳定。 4、高身雪柜采用整体高压六面发泡，发泡层厚度不低50mm；自动回归门，避免冷量流失，带有自动化霜功能。 5、高身雪柜门拉手符合人体工学设计内折弯弧形门拉手；全不锈钢调节腿；		
3	绞切肉机	550*380*750	1	1、电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：0.75kw；额定输入功率：2.2kw 生产能力：200~300kg/h；切片厚度：≥3.5mm；		
4	超声波洗水池	1000*750*800	1	电压 220V，清洗功率 550W，加热功率 3.5kw，总功率 3.5kw，瓜果清洗量≥400kg 每小时，蔬菜清洗量≥260kg 每小时		
5	大单芯洗水池	1000*750*800	1	1、芯盆台面、芯盆盆斗采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作， 2、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 3、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆		

				斗底部积水； 4、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 5、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用Φ25*1.0mm不锈钢钢管； 6、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 7、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		
6	双层平板工作台	1600*700*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
7	双层平板工作台	1800*700*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制

三	一楼后厨素菜加工间设备明细					
1	双芯水池	2000*750*800	1	1、芯盆台面、芯盆盆斗采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作， 2、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 3、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 4、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 5、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 6、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 7、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 8、配优质水龙头。		
2	超声波洗水池	1000*750*800	1	电压 220V，清洗功率 550W，加热功率 3.5kw， 总功率 3.5kw，瓜果清洗量≥400kg 每小时，蔬菜清洗量≥260kg 每小时		
3	四层平板货架	1500*500*1500	2	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，圆管上下采用密封处理，杜绝蟑螂、爬虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		定制

4	单层摘菜台	800*800*800	4	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
四	一楼后厨素菜切配间设备明细					
1	双层平板工作台	1600*600*800	2	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制

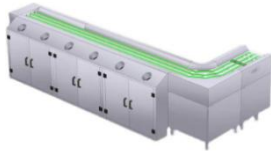
2	四层平板货架	1500*500*1500	2	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，圆管上下采用密封处理，杜绝蟑螂、爬虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		定制
3	消毒柜 (砧板菜刀)	1200*550*1800	1	1、全自动电子显示，自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定； 2、采用优质紫外线灯管，经久耐用；达到杀菌消毒效果；茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄；刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作；亚克力透光刀架，360°全方位杀菌，无卫生死角；		
五	一楼后厨面点间设备明细					

1	开水器(连底座)	420*350*1090	1	整体采用全不锈钢发泡保温，自动进水，缺水断电保护；功率：9KW/380V。		
2	大单芯洗水池	1000*750*800	1	1、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 2、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 3、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 4、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 5、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 6、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 7、配优质水龙头，		
3	和面机	855*760*750	1	与食物接触部分均采用优质不锈钢或同类材料制造；采用皮带传动；搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型；设有顺转、逆转；采用斜齿传动，耦合度高，声音小；采用涡轮传动，力度更大，噪音更小。功率：1.5KW, 电压220v。		
4	压面机	750*615*420	1	采用链条传动，使压面滚筒间隙可调范围更大；刮面刀能随压面滚筒同步移动，使面条光滑、漂亮；压面、揉面一机两用，操作方便、		

				外形美观、效率高；功率：1.5kw/220v。		
5	双层平板工作台	1600*700*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
6	双层平板工作台	1800*800*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制

7	电饼铛	970*780*800	2	上下火独立控制；电压：220V/380V 50Hz，功率：5KW。		
8	单门蒸饭车	800*550*1450	1	蒸饭柜内胆采用优质不锈钢板，箱体整体高压发泡。 带控制面板，定时、控温。蒸饭柜功率：12kw/380V。 采用铜头电热管，自动进水设计，防干烧。 冲压成型不锈钢蒸盘。		
9	双门烤箱	1220*860*1260	1	1、烤箱内胆采用优质不锈钢板制作； 2、烤箱的玻璃门采用的是双层高强度钢化防爆玻璃，坚固耐用耐高温； 3、烤箱功率：15KW电压：380V/50HZ，上下独立发热，受热均匀，高聚能铁板，升温更迅速，主要加工一些面食。如面包、披萨，也可以做蛋挞、饼干之类的点心。还可以烘烤禽类、鱼类、肉类食品，做出的食物香气扑鼻。能够很好的锁住温度，防止热量流失。		
10	醒发箱	900*800*1750	1	采用不锈钢制作，前面板可视防护钢化玻璃，操作温度不低于45℃，功率≥1.6KW		

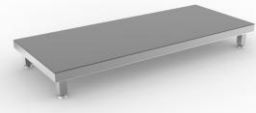
11	食品搅拌机		1	与食物接触部分均采用优质不锈钢或同类材料制造；采用皮带传动；搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型；本机设有顺转、逆转；采用斜齿传动，耦合度高，声音小；采用涡轮传动，力度更大，噪音更小。功率：≥1.5KW, 电压220v。		
六	一楼售卖间设备明细					
1	双层平板工作台	1600*700*800	2	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
2	双层平板工作台	1800*800*800	2	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制

3	煮面炉	720*785*800	4	面板采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，功率：9KW/380V。		
4	蒸菜台	1800*800*800	5	1、台面采用1.2（mm）厚不锈钢板； 2、余板采用1.2（mm）不锈钢板； 3、带自动进水及缺水保护装置，配温控系统； 4、功率：4KW/220V； 5、配合金可调性子弹脚； 6、含配套不锈钢份数盆连盖。		定制
七	一楼洗碗间设备配置明细					
1	洗碗机 收餐传送带	/	1	材质采用SUS304优质不锈钢材质，面板厚度1.5（mm）。传输速度：5-20 m/min（变频可调节），电压220V/50Hz：全封闭柜式结构：急停开关不低于2组；直线型和转弯型输送带。 1. 适合各种类型餐具使用，操作方便。 2. 采用优质不锈钢材质、耐腐蚀、强度高、韧性好。 3. 采用食品级POM链片，确保食品卫生。 4. 配置柔性启动和停止设计，采用变频调速。 5. 主动轴和被动轴为不锈钢材质，方便拆卸。 6. 内置抽屉，易于清洗。 7. 可根据客户要求定做长度、高度。 8. 可选配链板自动清洗功能，在传送中可保持链板卫生。		定制

				9可选配勺筷回收柜、隔音罩、预洗水槽等满足不同用户需求。 ▲10. 所投输送带按照《食品安全国家标准》，对配件进行感官质量、总迁移量、高锰酸钾、重金属（以铅计）、托色试验，检测合格，提供相关检测报告，且此报告可在网上查询。 ▲11. 所投传送带进行检测，传送带拉断力>8000N，提供相关检测报告		
2	洗碗机	7500*800*1500	1	1、洗碗机的操作采用带中文标识的按钮并配备烘干温度显示器。 2、洗碗机配置两个独立主洗缸和双道漂洗系统，漂洗管数量应为上2下2。 4、洗碗机输送网带采用勾齿形状，餐具斜插摆放，出口配置限位开关。 5、洗碗机配置独立烘干系统，内置红外热风循环装置，并配有温度调节器。 ▲6、所投洗碗机须提供检测机构依据GB/T 26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》和GB/T 26125-2011《电子电气产品六种限用物质（铅，汞，镉，六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚）的测定》的标准，对洗碗机中的塑料架和金属板所含有的“铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚”物质含量的检测结果。 ▲7、所投洗碗机板材须提供依据GB/T2423. 16-2022所做的长霉试验报告，报告中的试验菌种有黑曲霉，土曲霉，绿色木霉，绳状青霉等，检测结果洗碗机的防霉等级应为0，提供检测报告 ▲8、所投洗碗机的生产企业须提供符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》。 ▲9、所投洗碗机温控探头须提供检测机构依据GB/T2423. 2-2008所做的高温试验的检测报告。其检测条件是试验温度为70° C，试验时间		

				为25h, 检测结果为样品外观无变化, 且报告中须附带所检产品的实物图,		
3	双门消毒柜	1200*550*1800	3	1、消毒柜材质:采用优质不锈钢制作, 内胆采用优质304不锈钢板。 2、消毒柜消毒方式:热风循环高温消毒和中温烘干两种模式, 远红外石英电加热管加热, 加热温度达120℃以上。高温热风360度循环杀菌于无形之中, 实现彻底杀菌, 健康无忧。 3、消毒柜采用全不锈钢打造;立体高温热风循环, 直达柜内每个角落。 4、消毒柜外胆采用优质304不锈钢板复边成型, 加厚不锈钢导轨式层架, 收放轻松, 清洗方便;特大消毒保洁储物空间, 可同时容纳快餐盘、碗筷等不同的餐饮用具消毒;也可自选模式调节温度范围和消毒时间; 5、消毒柜消毒时间:≥30分钟 6、消毒柜电源:220V-50Hz 7、消毒柜额定功率:≥2.2KW		
4	双层平板工作台	1800*800*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作, 板材厚度1.2mm, 可用于餐盘台; 2、工作台面下衬20mm木工板下带有防潮层工艺, 采用U型加强筋加固; 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边, 台边角采用钝化折边工艺; 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管; 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚, 调教范围为上下30mm;		定制

5	双芯水池	2000*750*800	1	1、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 2、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 3、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 4、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 5、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 6、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 7、配优质水龙头。		
6	大单芯洗水池	1000*750*800	1	1、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 2、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 3、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 4、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 5、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 6、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 7、配优质水龙头。		
7	四层平板货架	1500*500*1500	1	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，圆管上下采用密封处理，		定制

				杜绝蟑螂、蟊虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		
8	垃圾处理器	订制	1	1. 外形尺寸:1600*850*900/1080mm 2. 材质:AISI304 不锈钢壳体. 3. 功率:AC380V3PH+N+PE7KW 4. 水流压力:2-4bar, 进水温度:5-40° ℃ 6. 进水接口:冷水 dn15/热水 dn15, 排水接口:dn65 7. 处理能力:≥450kg/h 8. 重量:≥350kg 9. 垃圾桶容量:≥240L SUS304 不锈钢壳体. 主材厚度 2.0mm; 功率: AC380V, 3PH+N+PE, 8KW; 水流压力: 2-4bar, 进水温度: 5-40℃; 重量: 350KG ; 全 304 不锈钢台面, 最大程度保证卫生和清洁; 粉碎研磨器及脱水装置系统; 配备水循环系统, 循环利用, 更加节约水资源; 粉碎研磨系统采用不锈钢材质, 使用寿命长; 一键式自动清洗功能, 无需人员干涉, 方便、安全。		
八	二楼后厨主副食仓库设备明细					
1	米面架	1000*1000*300	8	1、米面架选用38*38*1.2mm优质不锈钢钢管，管上下采用密封处理；所用板材厚度1.2mm； 2、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 3、米面架支撑脚管选用38*38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用38*38*1.		定制

				0mm不锈钢钢管； 4、米面架支撑脚底部装配有38mm套用橡胶皮脚，确保防滑。		
2	四层平板货架	1500*500*1500	6	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，管上下采用密封处理，杜绝蟑螂、爬虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		定制
九	二楼后厨烹饪间设备明细					
1	四层平板货架	1500*500*1500	2	1、采用优质不锈钢板，板材厚度1.2mm制作； 2、立柱采用38*38*1.0mm厚不锈钢管制作，圆管上下采用密封处理，杜绝蟑螂、爬虫钻入； 3、货架全部采用满焊焊接工艺，层板边角四周采用钝化U型折边工艺； 4、货架支撑脚底部装配有38mm全钢不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		定制
2	调料台	300*970*800	2	1、炉拼台台面采用优质不锈钢板，板材厚度 1.2mm，所用板材须为食品级材质。 2、炉拼台面板下衬 20mm 木工板下带有防潮层工艺，并且采用 U 型加强筋加固； 3、炉拼台全部采用满焊工艺且边角四周压死边；炉拼台边角采用钝化折边工艺； 5、炉拼台下底层板采用厚度 1.0mm 不锈钢磨砂板复边成型； 6、炉拼台的支撑脚管选用 38*1.0mm 不锈钢钢管；		定制

				7、炉拼台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。		
3	双头灶	1800*970*800	1	1、燃气炒灶灶面下加硅酸铝保温耐火材料和耐高温铁板； 2、燃气炒灶炉身、前板、侧板、背板采用优质304不锈钢板，板材厚度1.0mm制作，背板高度450mm高； 3、燃气炒灶为黑铁炉膛结构为3mm耐高温铁板，炉膛采用耐火水泥和耐火砖制作，炉头采用多孔静音节能炉头，带电子打火与长明火； 4、燃气炒灶整体骨架 40*40*4 镀锌角铁；炉通脚直径为 50mm 无缝钢管，炉通脚与大锅灶连接处不同于其它常灶具焊接制作，本产品炉通脚采用旋转卡扣结构，炉通脚下带支撑炉身的钢柱及可调炉身高度的全钢子弹脚； 5、燃气炒灶静音风机：220v/250w双中压风机，风机组装采用插销式结构。		
4	四头煲仔炉	800*970*800	1	1、采用优质不锈钢制作，厚度1.2mm。 2、煲仔炉后背、封板均为采用1.2mm不锈钢磨砂板复边成型。炉头采用静音自吸风炉头，炉盘300mm宽，炉盘与炉盘之间采用不锈钢横竖隔撑。 3、一键旋钮控制配带电子打火及长明火带熄火保护，每个炉头单独控制。炉头下带接灰盘，防止灰尘乱跑，方便清洁卫生。支撑脚配备全钢子弹脚。		

5	单头矮汤炉	650*700*500	1	采用优质不锈钢板制造，厚度1.2mm，炉围一次拉伸冲压成型。矮汤炉炉身、背板、前板厚度1.2mm，炉面底板采用厚度2.00mm黑铁板加衬，灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料和耐高温铁板。矮汤炉炉盘/炉膛采用双层合金球墨铸造而成，炉头铸钢炉头，电压220V，功率250W，带电子点火装置带熄火保护装置，气源天然气。		
6	双门蒸饭车	1400*640*1630	1	蒸饭柜内胆采用优质不锈钢板，箱体整体高压发泡。带控制面板，定时、控温。蒸饭柜功率：24kw/380V。采用铜头电热管，自动进水设计，防干烧。冲压成型不锈钢蒸盘。		
7	双层平板工作台	1800*800*800	2	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 4、工作台的支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管； 5、工作台的支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制

8	平台雪柜	1800*800*800	2	1、保鲜温度：0~10度； 2、制冷方式：直冷式； 3、采用优质品牌压缩机，优质全铜制冷管； 4、箱门材质：全不锈钢材料, 防锈抗腐, 微电脑温度显示器, 聚胺脂高压发泡。		
9	保洁柜	1200*550*1800	1	1、柜身采用1.2（mm）磨砂不锈钢制作，柜门采用1.2（mm）磨砂不锈钢制作，每层采用不锈钢板1.2（mm）折弯、焊接、打磨制成； 2、立柱采用1.0（mm）磨砂不锈钢直径Φ51（mm）圆管，配可调式不锈钢子弹脚； 3、人的肢体所能接触处作全部回边、倒钝、无锐边、毛刺、打磨处理。		定制
10	四门身高雪柜	1220*690*1950	1	1、高身雪柜采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm。 2、冷藏温度：-5℃~10℃。电量 220V/720W，容积≥890L，智能化温控器（具备自动报警功能）温控防水设计，双机双控；优质压缩机组，噪音值≤41dB, 纯铜管。 3、高身雪柜使用的发泡材料使用聚氨酯，对大气臭氧层无破坏性，制冷效果均匀稳定。 4、高身雪柜采用整体高压六面发泡，发泡层厚度不低50mm；自动回归门，带有自动化霜功能。 5、高身雪柜门拉手符合人体工学设计内折弯弧形门拉手；全不锈钢调节腿；		

11	大单芯洗水池	1000*750*800	1	1、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 2、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 3、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下水软管； 4、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 5、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 6、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 7、配优质水龙头。		
十	二楼后厨食品留样间设备明细					
1	留样柜	1220*690*1960	1	1、保鲜温度：0~10度； 2、制冷方式：直冷式； 3、采用优质品牌压缩机，优质全铜制冷管； 4、箱门材质：全不锈钢材料。		
2	单芯水池	600*750*800	1	1、芯盆台面、挡板采用一体复边成型技术，台面采用斜边下洼工艺； 2、芯盆盆斗圆角压模一次性冲压成型，盆都底部冲压斜筋，防止盆斗底部积水； 3、芯盆配优质不锈钢可提式滤筐且具有防反味功能，并配耐高温下		

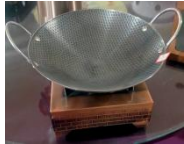
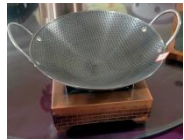
				水软管； 4、芯盆支撑脚管选用38*1.0mm不锈钢钢管，横撑选用25*1.0mm不锈钢钢管； 5、芯盆全部采用满焊工艺且边角四周压死边，边角采用钝化折边工艺； 6、支撑脚底部装配有38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm； 7、配优质水龙头。		
3	双层平板工作台	1500*800*800	1	1、工作台面采用优质不锈钢板制作，板材厚度1.2mm，可用于餐盘台； 2、工作台面板下衬20mm木工板下带有防潮层工艺，采用U型加强筋加固； 3、工作台下底层板采用厚度1.0mm不锈钢磨砂板复边成型，工作台搁板载荷不低于100kg，变形量<3mm，焊接部位牢固敦实、焊纹均匀、外漏焊缝必须抛光和去色处理，焊接拉力最大载荷 $F_m \geq 40kN$ ； 5、工作台全部采用满焊工艺且边角四周压死边，台边角采用钝化折边工艺； 6、工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.0mm$ 不锈钢无缝钢管； 7、工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38mm$ 不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm；		定制
十一	二楼卤菜售卖间设备明细					
1	组合货架	1500*300*1900	14	不锈钢烤漆框架+木板，材质 250*250 方管		定制
2	低温冷藏柜	1200*600*1900	2	容量：≥960L 电压：≥220V 输出功率：≥398W		
3	组合货架	1200*1200*800	3	不锈钢烤漆框架+木板，材质 250*250 方管		定制

4	收银台 L 形	(1800+1700) *400*1000	1	木制框架+大理石台面		定制
5	收银台背后货柜	1435*300*2200	1	不锈钢烤漆框架+木板，材质 250*250 方管		定制
十二	餐具辅具配置明细					
(一)	包间餐具辅具明细					
1	餐边柜	1200*400*900	8	木制+玻璃门		
2	正方苏菲碟	11 寸	70	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
3	浅式平盘	8 寸	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
4	翅碗	4.5 寸	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
5	小勺	常规	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		

6	牙签盅	常规	10	陶瓷餐具，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
7	味碟	3 寸	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
8	毛巾碟	常规	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
9	茶杯	150cc	120	陶瓷材质，采用烧制成型，表面釉处理达到平滑、均匀、亮丽		
10	刺身盘	40cm	2	水晶玻璃		
11	刺身盘	43cm	2	水晶玻璃		
12	玻璃果盘	33cm	6	水晶玻璃		

13	铁板烧盘	26cm	6	红木底座带加厚铁板		
14	圆形竹托盘	30cm	6	山竹编制经过蒸煮工艺		
15	奇巧炉	10 寸	6	高温白瓷		
16	宋器深碗（紫荆）	8.5 寸	10	唐山骨瓷		
17	高脚斗碗	20*6cm	10	唐山骨瓷		
18	深饭盘	20*4cm	10	唐山骨瓷		
19	吉品斗碗	8 寸	10	高温白瓷		

20	潮流暖炉盅	6.25 寸	50	高温白瓷		
21	贵族炖盅	4.25 寸	50	高温白瓷		
22	东辰暖炉盅	11 寸	10	高温白瓷		
23	沉鱼篮	中号	6	陶瓷原料通过加工成型、整修、烧制、釉附		
24	宋器深碗（蓝派）	8.5 寸	10	陶瓷材质，通过加工成型、整修、烧制		
25	双耳鱼盘	26.5 寸	10	高温白瓷		
26	尚品鱼盘身	18 寸	6	高温白瓷		

27	尚品鱼盘底座	18 寸	6	高温白瓷		
28	果汁壶	1000ml	5	水晶玻璃		
29	不粘蜂巢锅	10 寸	10	201 不锈钢		
30	酒精底座	常规	10	加厚不锈钢板材		
31	白浅锅	33.5*10cm	10	康舒陶瓷		
32	黑浅煲	30.5×9cm	10	康舒陶瓷		
33	浅式盘	14 寸	10	高温白瓷		

34	浅式盘	10.5	10	高温白瓷		
35	厚边正德盘	14 寸	10	高温白瓷		
36	平边草帽汤盘	9 寸	10	高温白瓷		
37	风度平盘	10.25 寸	10	高温白瓷		
38	贵邦方汤盘	8 寸	10	高温白瓷		
39	美焕鱼盘	12 寸	10	高温白瓷		
40	长城长方盘	14 寸	10	高温白瓷		

41	饭盘	8 寸	10	高温白瓷		
42	鲍鱼盅身	9 寸	10	高温白瓷		
43	长方盘	10.5 寸	10	高温白瓷		
44	红酒起子	常规	5	不锈钢		
45	小卡士炉	常规	6	食品级不锈钢冲压定型而成，铬的含量在 17%以上，		
46	大卡士炉	常规	10	食品级不锈钢冲压定型而成，铬的含量在 17%以上，		
47	红酒杯	430ml	96	水晶玻璃		

48	小酒杯	15ml	60	水晶玻璃		
49	茶杯	160ML	60	水晶玻璃		
50	茶壶	2L	10	2 升真空迎宾壶		
51	筷子	26cm	100	合金筷		
52	消毒柜	1000*400*800	4	臭氧中温消毒无磁不锈钢箱体+不锈钢层架、铝合金门框+暗拉手、钢化玻璃门透窗、钢化彩晶玻璃台面		
53	量酒器	100ml	60	水晶玻璃		
54	大卡式气	48 瓶/件	5	卡斯气 250 克		

55	小卡式气	60 瓶/件	5	卡斯气 120 克		
56	杯框(配直升杯) 1+1	36 格	15	采用安全 PP 原料，食品接触更放心		
57	防滑圆托盘	1400mm	5	钢化		
58	防滑长托盘	1520mm*1000mm	5	钢化		
(二)	大厅餐具辅具明细					
59	密胺餐盘	橙红	600	A5 材质		
60	密胺粉/面碗	瓷白	700	A5 材质		

61	密胺米饭碗	浅黄	800	A5 材质		
62	密胺汤碗	瓷白	800	A5 材质		
63	纸巾盒	木纹	40	木质粘盒		
64	垃圾桶	脚踏	20	加厚塑料		
65	收餐车	102*50*96cm	4	塑料钢化材质		定制
(三)	后厨生产辅具明细					
66	平板车	100*60*90cm	3	不锈钢面板，静音轮		定制

67	收餐框	525-360*155mm	15	加厚塑料 pp 材质		
68	移动式泔水桶	120L	3	加厚塑料 pp 材质		
69	移动式 泔水桶底盘	120L	3	加厚塑料 pp 材质		
70	分更	18/10 不锈钢	50	304 食品级接触不锈钢		定制
71	蒸垫	60*40cm	1	草垫		
72	烧水壶	1.5L	4	防干烧电水壶		
73	炒锅	50cm	6	手打炒锅		

74	炒锅	70cm	2	手打炒锅		
75	锅铲(3号)	3#	6	锻打不锈钢锅铲		
76	调料缸(大)	18cm	30	201 加厚不锈钢		
77	调料缸(中)	16cm	30	201 加厚不锈钢		
78	调料缸(小)	14cm	30	201 加厚不锈钢		
79	不锈钢桶(大)	60cm	5	201 加厚不锈钢		
80	不锈钢桶(中)	45cm	5	201 加厚不锈钢		

81	不锈钢桶（小）	35cm	5	201 加厚不锈钢		
82	高压锅（大）防爆	36L	2	食品级接触铝合金材质		
83	高压锅（中）	32cm	2	食品级接触铝合金材质		
84	油缸	10 寸	8	201 不锈钢		
85	水勺	16cm	3	201 不锈钢		
86	密漏	25cm	3	加厚宽边密捞		
87	钢漏	28cm	4	不锈钢木柄冲孔漏勺		

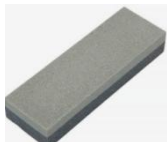
88	透明整理箱	460mm*330mm*270mm	20	加厚 pp 材质		
89	桑刀 (手柄分颜色)	2 号, 三合钢	8	食品级不锈钢冲压定型而成, 铬的含量在 17%以上, 带木质手柄		
90	斩切刀	三合钢	2	食品级不锈钢冲压定型而成, 铬的含量在 17%以上, 带木质手柄		
91	砍刀	三合钢	1	食品级不锈钢冲压定型而成, 铬的含量在 17%以上, 带木质手柄		
92	砧板 (2 白 1 黄 1 绿)	50*10cm	4	食品级接触用 pp 材质		
93	松木砧板	45*10cm	3	实木		
94	松木砧板	45*15cm	1	实木		

95	长方塑料砧板 (1 白 1 绿)	50*35cm	2	食品级接触用 pp 材质		
96	卤钩		2	食品级不锈钢冲压定型而成，铬的含量在 17%以上，带木质手柄		
97	锅刷		6	毛竹材质		
98	保鲜盒（大）	38*27*13cm	20	食品级接触用 pp 材质		
99	保鲜盒（中）	36*25*11cm	20	食品级接触用 pp 材质		
100	保鲜盒（小）	31*22*10cm	20	食品级接触用 PP 材质		
101	马斗	18cm	100	201 不锈钢		

102	配菜框（大）	54*42*17cm	20	加厚耐摔		
103	配菜框（中）	48*37*14cm	20	加厚耐摔		
104	配菜框（小）	36*27*11cm	30	加厚密筐		
105	榨汁机	5 升	2	5 升带定时，功率：2500 瓦		
106	微波炉(微电脑)	大号	2	智能、变频		
107	水果刀		2	食品级不锈钢冲压定型而成，塑质手柄		
108	调料勺	304	20	201 不锈钢		

109	碎冰机	380W 大电机	2	220V、380W		
110	带盖垃圾桶	120L	4	全新料		
111	毛巾(分 4 种颜色)	60*30	100	吸水不掉毛细纤维加厚		
112	雕刻设备一套		2	梨木手柄钢		
113	白方巾	30*30CM	30	加棉		
114	炒勺	10 两	6	木柄手打勺		
115	水勺	18CM	3	201 加厚不锈钢		

116	不锈钢长方盘	50*35*4.8cm	10	201 加厚不锈钢		
117	不锈钢长方盘	45*30*4.8cm	10	201 加厚不锈钢		
118	加厚不锈钢盆 1	70cm	15	食品级 304 不锈钢		
119	加厚不锈钢盆 2	60cm	20	食品级 304 不锈钢		
120	加厚不锈钢盆 3	50cm	10	食品级 304 不锈钢		
121	加厚不锈钢盆 4	40cm	10	食品级 304 不锈钢		
122	加厚不锈钢盆 5	32cm	10	食品级 304 不锈钢		

123	鱼鳞刷	常规	2	模板+钢丝		
124	面捞	常规	2	201 密网+木柄		
125	剪刀	常规	5	不锈钢鸡骨剪		
126	刨刀	常规	5	不锈钢		
127	电磁炉	2200W	2	分体微晶面板 220V、2200W		
128	磨刀石	300mm*150mm*100mm	2	超细		
129	长柄不粘锅	36cm	2	铝合金不粘材质		

130	克秤	精度 0.01g	2	克称的精确度控制在 0.01g 之间，最大称重量不超过 5KG，采用数字显示屏，使用电池供电，精准度等级一般 III 级，符合国家标准 GB/T7722-2005，电子称配备有过载保护装置		
131	台秤	30kg	1	台称的精确度控制在 50g 之间，最大称重量不超过 30KG，采用数字显示屏，使用 220 伏电源充电，精准度等级一般 III 级，符合国家标准 GB/T7722-2005，电子称配备有过载保护装置		
132	地秤	300kg	1	地称的精确度控制在 500g 之间，最大称重量不超过 300KG，采用数字显示屏，使用 220 伏电源充电，精准度等级一般 III 级，符合国家标准 GB/T7722-2005，电子称配备有过载保护装置。		
133	管型锅架	28cm	6	201 不锈钢管		
134	蒸饭盘	600mm*400mm*48mm	50	食品夹 304 不锈钢 1.0 厚		
135	1/1 深式分餐盒	304#不锈钢	20	食品级 304 不锈钢 1.0 厚		
136	1/1 浅式分餐盒	304#不锈钢	30	食品级 304 不锈钢 1.0 厚		

137	2/1 深式分餐盒	304#不锈钢	20	食品级 304 不锈钢材质 1.0 厚		
138	2/1 浅式分餐盒	304#不锈钢	40	食品级 304 不锈钢材质 1.0 厚		
139	3/1 深式分餐盒	304#不锈钢	10	食品级 304 不锈钢材质 1.0 厚		

二、智能收银系统设备

序号	设备名称	规格型号	数量	技术参数	图片	备注
(一)	一楼小碗菜智慧收银系统					
1	保温出品备餐台	保温出品备餐台	2	1. 产品整体结构：底柜、出品台、顶部保温层组成，具有备餐、保温、菜品价格及营养指示的功能； 2. 材料要求：底柜面板采用 1.2mm，其他采用 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板； 3. 出品台采用钢化玻璃面板，1.2mm 的 SUS304 不锈钢板为框架；顶部保温层采用采用 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板； 4. 人体保护：柜门打开紫外灯自动关闭，照明灯打开。柜门关闭，紫外灯自动打开，照明灯自动关闭。 5. 水位控制：带水位检测，水位低于指定水位自动上水，防止干烧，上水到指定高度检测停止上水（防溢水）； 6. 下水控制：电动按钮下水，无需操作手动阀门。 7. 保温控制：独立的保温控制，可独立设置份数盆和		

				集成出品台的温度，自动恒温； 8. 内部要求：柜体内走线有走线槽隔离，强电和弱电独立控制；配备独立断路器开关，可单独控制顶部加热和底部加热电路，内部电源线全部采用阻燃线； 9. 菜品增色：由顶部照明灯和出品台底部的照明灯组成双区域照明系统，售菜区明亮菜品色泽； 10. 食品安全：顶部设有玻璃保护罩，挡唾沫飞溅，符合卫生要求；保温方式：份数盆保温采用电加热，水保温，出品层采用红外灯保温； 11. 对应顾客的营养显示模块带有不小于 7 寸的 IPS 屏（全视角屏）； 12. 对应操作员的出品模块带有 3 个触控按键，可以直接用于菜品切换； 13. 餐具出品：单个餐具写入小于 0.2 秒、识别距离大于 60MM，单个识别区域不小于 150*120MM； 14、菜品指示：菜品名称、价格、营养成份包括热量、蛋白质等信息；		
--	--	--	--	--	--	--

2	出品控制台	≥15 寸屏	1	1. 每条餐线配置出品控制台，保障排菜和切换菜品的便利性。 2. 支持湿手、带手套操作； 3. 控制每条餐线的售卖菜品，用于智能备餐台上的出品终端、营养价签的数据下发与管理； 4. 管理常用排菜模板数据，支持按餐别排菜； 5. 管理最近 3 天的排菜数据，支持按日期和餐别排菜； 6. 排菜时支持按菜品名称、菜品编码、拼音码的方式快速查找菜品； 7. 可存储的菜品信息不少于 150 道 8. CPU：不低于 RK3566，1.8GHz； 9. 操作屏幕屏：不低于 15 吋电容多点触摸屏，分辨率不低于 1920*1080； 10. 存储：不低于 RAM 2GB，ROM 8GB 11. POE 供电：支持 25W 网线供电		
---	-------	--------	---	--	---	--

3	菜盘	密胺	2000	1. 成份：三聚氰胺甲醛树脂，纤维素。 2. 1m 高度正常跌落 20 次，不破损并能正常工作； 3. 在不低于 85℃ 水中浸泡 2 小时，能正常工作； 4. 耐温-30℃-120℃；		不同颜色、形状
4	饭/汤碗	密胺	1000	1. 成份：三聚氰胺甲醛树脂，纤维素。 2. 1m 高度正常跌落 20 次，不破损并能正常工作； 3. 在不低于 85℃ 水中浸泡 2 小时，能正常工作； 4. 耐温-30℃-120℃；		不同颜色、形状
5	密胺托盘	密胺材质，尺寸： 435*315*25mm	600	密胺材质，尺寸：435*315*25mm		
(二)	二楼自助餐称重收银设备					
6	免加水自助餐炉	304 不锈钢，带防护罩	24	去水盘，免加水干烧型，干烧型使用更安全，无需担心干烧安全隐患、利用空气传播温度进行自助餐炉保温，热能传到损耗更小、节省功耗、功率 300W、更加的省电 不用每餐都在自助餐炉里面添加热水，用餐完毕后也无需倒自助餐炉能废水操作，自助餐炉产品做到，节约用水、节省人工、提高工作效率		

7	密胺托盘（五格）	五格、密胺	400	1. 与智能计量选餐台配套使用； 2. 材质：密胺，； 3. 成份：A5 密胺粉； 4. 规格尺寸：405*280*25mm；		
(三)	自助智能终端设备					
8	全自动取筷器	200 套装	5	1. 整机不锈钢材质，内胆食品级不锈钢； 2. 可容纳 200 双筷子，气隙放电臭氧对设备内胆及筷子消毒，全自动光电感应； 3. 一次定量感应出 1 双筷子，无接触，杜绝交叉感染； 4. 出筷时间每次<2 秒；		
(四)	人员出入管理设备					
9	人脸识别机	230mm × 128mm × 21mm±10mm	1	1、显示屏：8 寸电容触摸屏，分辨率不应低于 800*1280，设备应能显示时间、日期、星期，刷卡/脸时显示用户名、用户照片信息、用户编号等。 2、摄像头：设备应采用高清双目相机，1 路 200W 可见光摄像头，1 路 200W 红外补光摄像头。 3、摄像头分辨率：可见光摄像头分辨率：1920×1080；红外摄像头分辨率：1920×1080。 4、存储容量：系统应支持最多 100000 张卡片管理；1		

				00000 张人脸容量，最大支持 500000 条事件存储。 5、工作模式：支持本地单机管理；支持远程平台管理等多种方式。 6、识别模式：支持单人识别和多人识别模式。 7、出入认证方式：系统支持对门的开启方式（卡、人脸、密码等）的各种使用权限进行组合设置，实现不同安全级别场景的权限管理，认证方式包含：1）人脸；2）人脸或刷卡；3）人脸+刷卡；4）人脸+密码；5）二维码；支持上述任意一种或两组的组合。 8、硬件接口： 1）RJ45*1；2）Wifi*1；3）继电器*1；4）门磁输入*1；5）报警输入*1；6）开门按钮*1；7）韦根输入/输入*1；8）报警输出*1；9）RS485*1；10）USB 2.0*1；11）USB Type-c*1；12）Reset 按钮*1；13）防拆按钮*1；14）扬声器*1；15）麦克风*1；16）指示灯*1；17）蓝牙*1； 9、人脸识别精度：准确率$\geq 99.99\%$，误识率$\leq 0.01\%$。 10、人脸识别速度：单次识别时间$< 150\text{ms}$。（企标报告 119.45ms） 11、通行能力：每分钟通行人次≥ 50 人。 15、支持双目活体，可有效防御可防 A4 纸打印照片，电子照片，视频图像中的人脸；可防 3D 头模、头套人脸；可防 T 型面具。		
--	--	--	--	--	--	--

10	单门门禁控制器		3	带电源及控制箱		
11	双门磁力锁		3	280kg 双扇门磁力锁 带们状态反馈信号		
12	磁力锁支架		3	磁力锁安装支架		
13	出门按钮	86 型 PVC	3	86 型 PVC		
(五)	安装及服务					
14	安装调试及辅材			安装调试服务（不含供电及网络主干布线施工）设备 安装调试（含辅材、陪餐服务）		据实结算

三、智能监控系统设备

序号	设备名称	规格型号	数量	技术参数	图片	备注
1	后厨数据大屏		1	尺寸：≥55 英寸。分辨率：≥3840*2160 ， 运行内存：≥2GB 存储内存：≥16GB USB 扩展储存：≥2TB 整机功率：≥120W 操作系统：酷开系统		
2	16 路 AI 分析处理服务器		1	16 核 16 线 硬件 RAID(最多 24 个端口)，集成 intelSATA 板载 RAID，支持 RAID.1.5，可选独立阵列卡，可选 1G.2G.4G 等缓存标配双口千兆，支持 Microsoft、Red Hat、SUSE、Vmware，支持 300 万以上高清视频全流程处理，支持多种违规算法运行。防护等级 IP30。		
3	16 路硬盘录像机 NVR		1	视频输入：32，压缩标准：视频压缩标准：H265/H.264、音频压缩标准：G.711A、图像质量：4K/6M/5M/4M/3M/1080P/1.3M/720P、录像管理、录像方式：手动录像>报警录像>动态检测录像>定时录像、备份方式：硬盘、外接 USB 存储设备、I/O 接口、视频输出：1 路 VGA，1 路 HDMI，支持 VGA/HDMI 视频同源输出、音频输入：1 路，支持 IPC 音频输入、音频输出：1 路，支持语音对讲输出、报警输入：8 路、报警输出：2 路、其它接口：4 个内置 SATA 接口，支持 10T、SSD、1 个前置 USB2.0 接口/1 个后置 USB 3.0 接口、2 个千兆以太网口、1 个 RS-232/1 个 RS-485、其它参数、网络协议：IPv4、IPv6、HTTP、NTP、DNS、0 NVIF		
4	6T 硬盘		1	监控级硬盘 ≥6000GB，≥256MB，≥7200rpm		

5	防油污摄像机		16	传感器类型：1/2.7 英寸 CMOS 或 1/2.8 英寸 CMOS 像素：≥400 万； 最大分辨率：≥2688 × 1520； 最大补光距离：≥50m； 通用行为分析：物品遗留；物品搬移； 周界防范：绊线入侵；区域入侵；快速移动（三项均支持人车分类及精准检测）；徘徊检测；人员聚集；停车检测； 视频压缩标准：H. 265；H. 264；H. 264H；H. 264B；MJPEG； 接入标准：ONVIF（Profile S）；GB/T28181； 供电方式：DC12V/POE； 防护等级：IP67		
6	24 口 POE 交换机		1	24 个 10/100Base-T RJ45 端口支持 PoE+供电 2 个 10/100/1000Base-T RJ45 端口 PoE 供电端口支持优先级机制 支持标准交换、视频监控、VLAN 隔离三种工作模式 ▲整机最大 PoE 供电功率达 180W，单端口最大 PoE 供电功率为 30W；PoE 供电端口支持优先级机制；支持标准交换、视频监控、VLAN 隔离三种工作模式。（提供证明材料并加盖公章）		
7	人脸识别机		2	内置 16G 前端存储，可存储 10 万张以上图片，支持 40 万条以上记录； 内置深度学习芯片，支持本地录入，离线识别； 内置麦克风与扬声器，支持与住户室内机双向对讲功能； 两路摄像头，采用 200 万 1080P 低照度宽动态广角摄像头，适应多种复杂光线场景下，采集高质量图像； 双目活体检测功能，有效避免照片、视频等欺骗方式； 支持智能测光，快速适应环境光； 支持单个人员添加不少于 6 张底库照片； 支持休眠模式息屏，保持最低补光亮度，防止夜间晃眼；		

				支持身高 1.1m~2.2m 人员的智能识别及 0.3~2.9m 的识别距离控制；		
8	单门门禁控制器		2	带电源及控制箱		
9	双门磁力锁		2	≥280kg 双扇门磁力锁 带们状态反馈信号		
10	磁力锁支架		2	磁力锁安装支架		
11	出门按钮		2	86 型 PVC		
12	RFID 读写器		1	1、工作频率：≥12MHZ，频率偏移不大于 7KHZ 2、直接放电、间接放电可正常工作 3、高温 60 度，低温-10 度可正常工作		
13	程序及数据服务器		1	CPU：4 核 3.5GHz 内存：≥32G 硬盘：≥2T 网卡：≥1000M 操作系统：CentOS 系统 7.9 数据库：mysql 8.0.22		
14	管理电脑		2	CPU：≥酷睿 i5 内存：≥8G 硬盘：≥1T		

				网卡：≥1000M 操作系统：WINDOWS10 显示屏：≥23 英寸		
15	网络交换机		2	16 个 10/100 Base-T RJ45 端口（支持 PoE+供电） 2 个 10/100/1000 Base-T RJ45 端口 支持标准交换、视频监控、VLAN 隔离三种工作模式 ▲支持 IEEE 802.3x 全双工流控和 Backpressure 半双工流控。（提供证明材料并加盖公章） ▲整机 PoE 供电功率达 119W，单端口 PoE 供电功率达 30W，PoE 供电端口支持优先级机制（提供证明材料并加盖公章）		
16	网络交换机		1	24 个 10/100Base-T RJ45 端口支持 PoE+供电 2 个 10/100/1000Base-T RJ45 端口 PoE 供电端口支持优先级机制 支持标准交换、视频监控、VLAN 隔离三种工作模式 ▲整机最大 PoE 供电功率达 180W，单端口最大 PoE 供电功率为 30W；PoE 供电端口支持优先级机制；支持标准交换、视频监控、VLAN 隔离三种工作模式。（提供证明材料并加盖公章）		
17	实时监控及报警模块		1	明厨亮灶及设备工况报警		
18	安装调试服务		1	安装调试服务（不含供电及网络主干布线施工）设备安装调试（含辅材、陪餐服务）		据实结算

四、食品安全检测设备

序号	设备名称	规格型号	数量	技术参数	图片	备注
1	食品留样柜	71x70x200cm(宽*深*高)，加摄像头高 210cm	1	用于后厨食品留样记录取证 支持自动获取智盘当日当餐排菜信息,刷脸开门后可直接选择菜品进行留样操作; 支持自动计算留样过期时间,超时后自动告警提醒相关工作人员进行处理; 自带 7 芯电插锁,可远程管理,授权账号才有权限通过人脸识别或小程序开关门;自带监控,对每次开关门操作自动拍照及录像自动存档。详细操作流程的视频及照片资料云端保存,不可篡改,可随时调取查看。支持联网,支持留样数据时时上传至食安监管平台; 硬件配置: 屏幕: ≥8 寸人脸识别、触摸屏 处理器: 四核 Cortex-A17, 主频 1.8GHz, 2+16G 开门方式: 手机小程序、人脸识别开门、密码权限开门 系统: 安卓 容量: ≥550L; 留样份数: ≥288 个留样盒; 制冷: 0-18 度, 五档调节; 额定电压 220-240V; 额定频率: ≥50HZ; 额定电流: ≥3.6A; 制冷剂: R290 (70g);		

				功率：≥660 泡发剂：环成烷 联网方式：WiFi+网口 外观：71x70x200cm(宽*深*高)，加摄像头高 210cm		
2	手持机打印机		1	含手持留样 APP，CPU 主屏：1.3G；内存：1GB 显示屏：5.5 英寸 IPS，分辨率 1280*720 触摸屏：电容式多点触摸屏摄像头：500W AF 喇叭：90dB 麦克风：MIC 无线数据：支持 GSM 850/900/1800/1900、W CDMA 900/2100WIFI：内置 WIFI 802.11b/g/n(2.4G) 蓝牙：支持蓝牙 3.0/4.0 支持 iBeacon 按键：电源键、扫描件接口：Micro USB 口，SIM、SPAM 卡口打印方式：形式热敏打印打印纸规格：宽度 58mm，最大直径 40mm 磁卡读卡器：支持三磁道磁卡，双向刷卡，符合 ISO7811 标准 IC 卡读卡器：支持只能 IC 卡，符合 ISO7816\EMV2000\PBOC3.0 标准 SAM 卡座：支持 SAM 卡，符合 ISO7816 标准射频读卡器：支持 ISO/IEC14443、TypeA/B、Mifare 卡、NFC 标准电池：3.7V/5200mAh 外形尺寸：211mm*83mm*54mm 适配器：OUTPUT：DC5V/NFC 标准、INPUT：AC100-240V/0.3A 50/60Hz		
3	农残兽残检测仪	43×35×20cm	1	1、主控芯片采用 Cortex-A7，4 核处理器，主频 1.88Ghz，运转速度更快速，稳定性更强。2、显示方式：7 英寸液晶触摸屏显示，人性化中文操作界面，读数直观、简单。3、四波长冷光源，6 个检测通道，每个通道均配置 410、520、590、630nm 波长光源，标配先进的光路切换装置，光路切换功能可实现所有通道同时检测。4、交直流两用，直流 12V 供电，可连接车载电源，可配 6ah 大容量充电锂		

				电池，方便户外流动测试。 5、光源亮度自动调节与校准。 6、智能恒流稳压，光强自动校准，长时间连续工作光源无温漂现象。7、内置新国家限是标准，与所测结果进行现场比对，并持续更新标准。8、不间断进样，连续检测。9、样本编号自动器加。 10、检测结果为 Excel 表格，连接电脑即可拷贝。 11、检测结果存储容量 20 万条。 12、支持 U 盘存储，标准 USB 接口，免驱动安装。 13、检测项目可扩充，固件可升级。		
4	农残检测试剂		5	≥100 次/套		
5	温湿度传感器		5	温湿度精度：温度±0.5℃，湿度±0.3℃，语音播报，全参数设定、APP 远程参管理，远程应用告警、本地语音告警，告警取消，告警延迟，支持多种通知,支持 Touch P air、Touch Check,触碰配对，支持下挂多种节点		
6	烟雾检测器		5	光电感烟火探测报警器能够探测火灾时产生的烟雾。报警器采用光电感烟器件及优良的生产工艺，工作稳定，外形美观，安装简单，无需调试。报警器内置蜂鸣器，报警后可发出强烈声响。报警器采用标准的 485 信号输出，Modbus 协议； 主要技术指标 供电电源：10~30V DC 静态功耗：0.12W 报警功耗：0.7W 报警声响：≥80dB 信号输出：RS485 通信协议：Modbus-RTU		

				烟雾灵敏度：1.06±0.26%FT 符合标准：GB4715-2005 工作环境：-10℃~50℃，≤95%（非结露）		
7	空气质量检测传感器 PM2.5&1.0		3	提供燃烧、扬尘、温度、湿度、二氧化碳含 TOVC 等有害气体进行检测。		
8	智能网关		1	四核四线程/主频 2.00GHz/睿频 2.42 GHz, 支持 VGA+ HDM I 双显示接口 内有 Mini-PCIe 插槽，可扩展 WIFI 或 4G 等模块 双网口/双串口/6USB		
9	食安管理模块		1	留样、检测、溯源管理		
10	环境管理模块		1	温湿度、烟雾、有害气体监管		

五、采购标的质量标准和验收；

(一) 投标人应保证提供给采购人的货物是货物生产厂商原造的，全新、未使用过的，是用符合要求的工艺和材料制造而成的，并完全满足本项目招标文件规定的质量、性能和规格的要求。

(二) 投标人提供给采购人的合同货物应通过货物制造厂商的出厂检验，并提供质量合格证书。投标人承诺提供给采购人的合同货物的技术规范应与本项目招标文件中投标货物清单、质量要求和供货部分中的规定及投标文件中投标货物技术规范偏离表(如果被采购人接受)相一致，同时，投标人提供的货物质量应符合中华人民共和国相关标准及相应的技术规范、本次采购相关文件中的全部相关要求及投标人工厂相关标准及相应的技术规范中之较高者。

(三) 投标人保证提供的货物符合中华人民共和国国家及相应行业的安全质量标准、环保标准中之较高者；若货物来源于中华人民共和国境外，还要同时符合货物来源国的官方、行业及生产厂商的安全质量标准、环保标准中之较高者。上述标准为已发布的且在货物交付时有效的最新版本的标准；当货物来源于中华人民共和国境外时，产品必须附有原产地证明、中华人民共和国商检机构的检验证明、合法进货渠道证明及海关完税证明，此外，有关技术资料中须附有全文翻译的中文文本。

(四) 投标人应保证所提供的货物经正确安装、合理操作和维护保养在其使用寿命期内具有令采购人满意的性能，并对由于合同货物的设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何故障负责。

(五) 投标人提供的设备抵达采购人指定地点后的开箱清点及初步检验，应依据投标人提供的开箱要求和环境要求，按照装箱清单进行。投标人应在收到采购人的验货通知后三日内到现场参加开箱清点及初步检验，开箱清点及初步检验时双方均应派员参加，并签署验收证书，以此作为投标人履约进度的依据。否则，投标人应承认采购人的单方检验结果。但在任何情形下，上述验收均不具有减少或免除投标人质量相关责任的法律效果。

(六) 采购人对合同货物的数量、规格和质量的检验，应依据本项目招标文件中的有关规定进行。采用现场交货方式的，检验在交货地点进行。开箱检验的时间不迟于交货日期后三十日。

(七) 若检验时发现货物数量不足、规格与合同要求不符或开箱时虽然货物外包装完好无损，但箱内货物短缺或损伤，双方应签署书面形式证明，投标人应根据该证明及时补足或更换。补足或更换的货物应在签署货损证明之日起规定期限内(详见合同条款专用部分)运达采购人指定地点，相关费用由投标人承担。

六、报价要求

1、报价方式和报价要求：本次报价为总价包干。本项目成交供应商将负责项目的供货、运输、验收、使用培训及售后服务等全部相关工作。同时在合同实施过程中还将发生的其它费用如：

项目验收费等。故供应商报价应包含以上全部工作所需的一切费用，即投标总报价为“交钥匙”价。供应商应当对项目实施环境进行详细的考察（自行踏勘现场），充分估量项目实施过程中可能发生的所有情况，其所提交的报价文件须对货物的品牌、型号、规格和数量、项目整体设计和实施方案、项目验收方案等进行充分阐述，并计算完整报价，因供应商自身原因造成货物数量的增加或其他不可预见情况产生的费用将由供应商自行承担，采购人概不负责。

2、供应商应按照本招标文件规定的采购需求及合同条款进行报价，并按招标文件规定的格式完整填写。报价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则在评审时不予核减。报价中也不得遗漏招标文件所要求的内容，否则将视为已包含在投标报价中。

3、供应商应根据本招标文件的规定和要求、市场价格水平及其走势、供应商的管理水平、供应商的方案和由这些因素决定的供应商之于本项目的成本水平等提出自己的报价。报价应包含完成本招标文件采购需求全部内容的所有费用，所有根据本招标文件或其它原因应由供应商支付的税款和其他应交纳的费用都应包括在报价中。供应商不得以低于其成本的价格进行报价。

4、每一种采购内容只允许有一个报价，否则其投标文件将被视为无效文件。

5、成交供应商的报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

6、发票性质要求符合税务规定。发票税率按采购时期国家现行税率执行，供应商在报价明细表中备注发票税率（小规模纳税人需提供相关工商证明材料），项目实施期间国家税率发生调整的，结算时按纳税时间段分段计算税金。

七、评审要求

商务部分	企业实力	供应商或核心产品货物制造商具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，。需提供： 对应证书在“全国认证认可信息公共服务平台”（ http://cx.cnca.cn/ ）的认证系统查询结果截图。
	类似业绩	供应商 2021 年 4 月至响应截止时间承接过类似项目。 证明材料：提供项目合同（至少应包含首页、签章页）及中标通知书，时间以合同签署时间或中标通知书上日期为准。上述证明材料为清晰影印本，并加盖供应商公章。
技术部分	技术参数响应	重要条款满足采购需求得：标注“▲”号的条款为重要条款（“▲”指标项为 16 项）。 注：1、需提供相应证明材料，若未提供证明材料或证明材料不满足要求的视为参数不响应，不满足。2、需按要求提供产品合格证或产品说明书、功能截图或相应的证明文件并加盖公章。
	供货、验收方案	供应商提供供货方案、验收方案，包括但不限于： 评审内容：

		1、供货计划及流程； 2、运输方案； 3、供货时间控制 4、应急预案； 5、验收方案；
	质量保证方案	供应商针对本项目提供的质量保证方案，包括但不限于： 评审内容： 1、质量保障：针对本项目质量保证方针和质量保证标准的制定； 2、供货质量控制及技术支持； 3、针对本项目可能出现重要质量问题的提出与分析解决方案；
	售后服务方案及培训方案	供应商针对本项目提供的售后服务方案，包括但不限于： 评审内容： 1、售后服方案如保修、维修、更换等技术服务措施； 2、售后人员的安排，对用户故障的响应、处理、定期巡检等情况； 3、服务响应时间的承诺，承诺未达到的处罚措施，实质性服务(电话报修后上门服务及故障排除时间等)； 4、有关设备的使用、维护和保养等方法，（以使操作人员具备独立进行操作、故障处理、日常测试和维护保养等工作能力为目的。）
	项目安装服务方案	供应商提供项目安装、调试方案，包括但不限于： 评审内容： 1、项目实施安排 2、后厨设备布局定位方案； 3、项目实施流程；

验收报告（参考格式）

验货日期： 年 月 日

收货单位		（填写采购人名称）				
项目名称		（填写招标文件所列项目名称）				
合同编号			供货单位	填写乙方名称(盖章)		
货 物 清 单	序号	货物名称	规格型号	单位	数量	生产厂家
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
供货单位 验收意见 验收结论： 验收人： 验收单位：（盖章） 年 月 日						
采购人验 收意见 验收结论： 验收人： 验收单位：（盖章） 年 月 日						

五、采购实施计划

5.1 合同订立安排

5.1.1 采购项目预（概）算、最高限价

项目采购预算金额为 331.12(万元)；最高限价 237.1325(万元)；

5.1.2 开展采购活动的时间安排

本项目计划先完成采购需求和采购实施计划编制，然后根据审查通过的采购需求和采购实施计划，由委托代理机构编制招标文件并发布采购公告，于 2024 年 06 月份完成开评标活动，中标通知书发出后一个月内签订政府采购合同。

5.1.3 落实政府采购政策功能情况

5.1.3.1 本项目不接受进口产品

5.1.3.2 促进中小企业发展政策：本项目非专门面向中小企业采购。

5.1.3.3 本项目落实政府采购节能产品政策和环保产品政策。

5.1.4 采购组织形式和委托代理安排

5.1.4.1 采购组织形式：☒分散采购 ☐集中采购

5.1.4.2 委托代理机构：武汉鑫航路建设工程咨询有限公司

5.1.5 采购包划分与合同分包

本项目划分为 1 个采购包。

项目包名称：翰林大厦办公楼食堂后厨设备采购项目

5.1.6 供应商资格条件

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 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；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目非专门面向中小企业。

6、本项目的特定资格要求：/。

5.1.7 采购方式

☒公开招标，☐竞争性磋商，☐竞争性谈判，☐单一来源，☐询价；其他 / ；

5.1.8 竞争范围

通过面向市场公开发布招标公告的方式征集供应商，符合资格要求的供应商均可参与本项目竞争。

5.1.9 评审规则

评标采用综合评估法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，但投标报价低于其成本的除外。当供应商最终得分相同时，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

详见附件 1。

5.1.10 其它

5.2 合同管理安排

5.2.1 合同类型

委托合同

5.2.2 定价方式

固定总价

5.2.3 合同文本的主要条款

详见附件 2

5.2.4 履约验收方案

依照合同执行

5.2.5 风险管控措施

本项目的风险为因质疑投诉影响采购进度、采购失败、不按规定签订或者履行合同的。对
应控制措施：对采购需求和实施计划进行审查，特别是歧视性审查和竞争性审查，确保项目的竞争性。
合理制定技术和商务要求，确保三家以上的供应商满足要求。

5.2.6 其他

/

六、审查情况

6.1 审查意见

6.1.1 一般性审查意见

6.1.1.1 采购需求是否符合预算、资产、财务等管理制度规定

根据项目采购需求内容，结合专家组审查意见，经审查项目采购符合预算、资产、财务制度规定，
能实现采购目标。

6.1.1.2 对采购方式、评审规则、合同类型、定价方式的选择是否说明适用理由。

经审查项目采购实施计划完整性，已包括以下内容：

合同订立安排，包括采购项目预（概）算、最高限价，开展采购活动的时 间安排，采购组织形式和委托代理安排，供应商资格条件，采购方式、竞争范围和评审规则等。

合同管理安排，包括合同类型、定价方式、合同文本的主要条款、履约验收方案、风险管控措施等。

6.1.2 重点审查意见

6.1.2.1 非歧视性审查

（1）资格条件设置是否合理 《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：“投标人参加政府采购活动应当具备下列条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。”

《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）第十八条：根据采购需求特点提出的供应商资格条件，要与采购标的的功能、质量和供应商履约能力直接相关，且属于履行合同必需的条件，包括特定的专业资格或者技术资格、设备设施、业绩情况、专业人才及其管理能力等。 本项目设定的资格条件符合《中华人民共和国政府采购法》的要求，资格条件设置合理。

（2）技术要求是否指向特定的专利、商标、品牌、技术路线等本项目属于政府采购服务项目，根据采购需求技术要求和商务要求内容，结合专家组审查意见，经审查项目技术要求无指向特定的专利、商标、品牌、技术路线等，能满足要求的投标人最少有 3 家。

（3）评审因素设置是否具有倾向性

《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）第二十一条：“采用综合性评审方法的，评审因素应当按照采购需求和与实现项目目标相关的其他因素确定。”

本项目评审因素按照采购需求和与实现项目目标相关的其他因素确定，评审因素设置不具有倾向性。

6.1.2.2 竞争性审查

（1）包括应当以公开方式邀请供应商的，是否依法采用公开竞争方式本项目采用公开招标邀请供应商，依法采用了公开竞争方式。

（2）评审方法、评审因素、价格权重等评审规则是否适当

1) 评审方法是否适当

《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）规定：“采购需求客观、明确，且技术较复杂或者专业性较强的采购项目，如大型装备、咨询服务等，一般采用招标、谈判（磋商）方式采购，通过综合性评审选择性价比最优的产品。”

本项目采购需求客观、明确，且专业性较强，按规定本项目评标采用综合评分法（百分制），即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件规定的各项因素进行综合评审后，以得分高低依次排序。

2) 评审因素是否适当

《政府采购需求管理办法》（财库[2021]22 号）规定：“采购需求客观、明确的采购项目，采购需求中客观但不可量化的指标应当作为实质性要求，不得作为评分项；参与评分的指标应当是采购需求中的量化指标，评分项应当按照量化指标的等次，设置对应的不同分值。”

本项目评审因素设置适当。

3) 价格权重是否适当

《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）规定：“货物项目的价格分值占总分值的比重不得低于 30%；服务项目的价格分值占总分值的比重不得低于 10%。执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素。”

本项目属于政府采购货物项目，价格分设置为 30 分，符合 87 号令要求。

6.1.2.3 采购政策审查

（1）进口产品的采购是否必要。

本项目不采购进口产品。

（2）是否落实支持创新、绿色发展、中小企业发展等政府采购政策要求。

本项目非专门面向中小微企业采购。

6.1.2.4 履约风险审查

（1）合同文本运用是否适当。

本项目属于政府采购货物，合同文本采用委托合同。

（2）是否围绕采购需求和合同履行设置权利义务。

合同文本围绕采购需求和合同履行设置了双方的权利义务。

（3）是否明确知识产权等方面的要求。

本项目不涉及知识产权方面的要求。

（4）履约验收方案是否完整、标准是否明确。

1) 履约验收方案是否完整；

验收方案包括履约验收的主体、时间、方式、程序、内容和验收标准等事项履约验收方案完整。

2) 履约验收标准是否明确；

项目履约验收标准明确。

（5）风险处置措施和替代方案是否可行。

本项目的主要风险为因质疑投诉影响采购进度、采购失败、不按规定签订或者履行合同的的风险。对应控制措施：对采购需求和实施计划进行审查，特别是歧视性审查和竞争性审查，确保项目的竞争性。合理制定技术和商务要求，确保三家以上的供应商满足要求。

6.1.2.5 其他应当审查的其他内容无

七、附件 1

附件 1、项目评审规则

附件 2、项目合同

附件 1 项目评审规则

根据《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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）等有关法律、法规和规章的规定，确定以下评标方法、程序及标准。

一、评标方法

本项目评标采用综合评分法，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。

二、评标程序及标准

（一）资格审查

采购人或采购代理机构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材料进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

资格性审查表

序号	评审因素	须提供的证明材料
1	具有独立承担民事责任的能力；	如投标人是企业（包括合伙企业），应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，应提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构的，应提供执业许可证等证明文件；如供应商是个体工商户，应提供有效的“个体工商户营业执照”，如供应商是自然人，应提供有效的自然人身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；	由投标人对以下内容提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。 供应商是法人的，应具有上一年度（2022年度或者2023年度）经审计的财务报告，或其基本开户银行出具的资信证明。其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，应具有银行出具的资信证明。有专业担保机构对供应商进行资信审查后出具投标担保函的，可以不用具备经审计的财务报告和银行资信证明文件。 备注：如果供应商同时提供了1）书面承诺及声明、2）相应证明材料，且二者内容不一致的，采购人或者采购代理机构有权选其中一种进行评审，由供应商自行承担一切后果。
3	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；	由投标人提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
4	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；	由供应商提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。 供应商依法缴纳税收：本项目公告发布时

		间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）； 供应商依法缴纳社会保障资金：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）； 供应商为其他组织或自然人的，也应满足以上要求； 递交投标文件截止时间的当月成立但因社会保障资金管理机构原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的供应商，提供将依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据。 依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，具有相应文件证明其依法免税或不需要交纳社会保障资金。 备注：如果供应商同时提供了 1) 书面承诺及声明、2) 相应证明材料，且二者内容不一致的，采购人或者采购代理机构有权选其中一种进行评审，由供应商自行承担一切后果。
5	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	由投标人提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
6	法律、行政法规规定的其他条件。	由投标人提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
7	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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	提供承诺书；
8	为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。	提供承诺书；
9	未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。	提供承诺书；
10	法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件或法定代表人授权书及被授权委托人身份证复印件。	法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件或法定代表人授权书及被授权委托人身份证复印件；
11	供应商需保证在本项目提供的资料均真实有效，若弄虚作假将自行承担一切法律责任，提供书面声明。	提供书面声明。

注：（1）按照本章“资格性审查表”，根据投标人提供的资格证明文件的进行审查。依据对各投标人资格证明文件的审查结果，确定资格审查合格的投标人。合格的投标人才能进入符合性审查阶段。

（2）可以通过互联网或者相关信息系统查询的信息，投标人可以不提供原件。除必要的原件核对外，

对于投标人能够在线提供的材料，投标人可以不同时提供纸质材料。对于投标人依照规定提供的声明函、承诺函的，不得要求其再提供有关部门出具的相关证明文件。

(3) 查询及记录方式：采购代理机构将查询网页打印、签字并存档备查。投标人不良信用记录以采购人或采购代理机构查询结果为准。

在本文件规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不得再作为本次资格审核依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他信用记录证明材料亦不作为不良信用记录审核依据。

(4) 查询时间：在资格审查阶段采购人或采购代理机构进行网络查询。

(二) 评审小组将对投标文件进行符合性审查。

符合性审查表

序号	审查因素
1	按照招标文件规定要求盖章；
2	按招标文件要求进行报价；
3	投标文件有效期满足招标文件规定；
4	投标文件中未附有采购人不能接受条件；
5	投标文件满足招标文件的实质性要求；
6	投标人未出现招标文件中规定无效投标的其它条款；
7	投标人未有下列任一情形： (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制； (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； (5) 不同投标人的投标文件相互混装。

注：评标委员会分别对每一投标文件依据上表进行审查。若符合性审查中有一项不合格的即符合性审查不合格，不能进行详细评审，经符合性检查通过后才能进入详细评审。

(三) 评标过程保密

采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。

有关人员评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。凡是属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标意向等，采购人、采购代理机构、监管人员、评标委员会及有关工作人员均不得向投标人或其它无关的人员透露。

在评标期间，投标人试图影响采购人、采购代理机构和评标委员会而获得评标信息的任何活动，都将导致其投标被否决，并承担相应的法律责任。

(四) 投标文件的澄清

评审期间，评标委员会可以要求投标人在不超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容的

前提下，以书面形式对于投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容进行澄清。投标人的澄清、说明或者补正应当以书面形式，且必须按照评审小组要求的澄清内容和时间做出澄清。并加盖公章、或者由法定代表人或其授权的代表签字。但澄清不会影响到投标人的最终得分。投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

（五）报价合理性说明

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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

三、评定原则

本项目采用综合评分法，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排名第一的中标候选人。

多家投标人提供的核心产品品牌相同的，认定办法为：提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

四、评标统计及定标办法

1. 评标委员会依据评标结果，按各投标人的评审后得分由高到低的顺序向采购人推荐得分前三名的进入中标候选人名单，并形成书面的评标报告。

2. 由评标委员会负责打分统计工作，评标委员会主任负责审核。对评委评出的各投标人的总分作为该投标人的最终得分，评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。评审得分且投标报价相同的由采购人确定或者采购人委托评标委员会以投票方式确定。

3. 评分结果按四舍五入方法精确到小数点后二位。

4. 评标委员会应当在评标报告上签字，对自己的评审意见承担法律责任。对评标报告有异议的，应当在评标报告上签署不同意见，并说明理由，否则视为同意评标报告。

(三) 详细评审

评标项目	评标分项	分值	子项目及分值
价格部分 30 分	投标报价	30	满足招标文件要求且报价最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。供应商的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 30。
商务部分 13 分	企业实力	3	供应商或核心产品货物制造商具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每项 1 分，满分 3 分。需提供：对应证书在“全国认证认可信息公共服务平台”(http://cx.cnca.cn/)的认证系统查询结果截图； 未按要求提供证明材料，查询结果显示非“有效”的或评审专家无法凭所提供材料判断是否得分的情况，该项证书对应评分不得分。
	类似业绩	10	供应商 2021 年 4 月至响应截止时间承接过类似项目，每提供一个有效业绩得 2 分，该项满分为 10 分。 证明材料：提供项目合同（至少应包含首页、签章页）及中标通知书，时间以合同签署时间或中标通知书上日期为准。上述证明材料为清晰影印本，并加盖供应商公章。未提供相关证明材料或所提供的资料内容难以辨认的或评审专家无法凭所提供材料判断是否得分的情况，一律不得分。
技术部分 57 分	技术参数响应	16	重要条款满足采购需求得：标注“▲”号的条款为重要条款（“▲”指标项为 16 项），完全满足得得分 16 分，每一项负偏离扣 1 分。 注：1、需提供相应证明材料，若未提供证明材料或证明材料不满足要求的视为参数不响应，不满足。2、需按要求提供产品合格证或产品说明书、功能截图或相应的证明文件并加盖公章。
	供货、验收方案	15	供应商提供供货方案、验收方案，包含但不限于： 评审内容： 1、供货计划及流程； 2、运输方案； 3、供货时间控制 4、应急预案； 5、验收方案； 评审标准： (1) 完整性：方案完整，情况切合本项目实际情况； (2) 合理性：符合项目具体情况，提出的实施措施方案合理、恰当； (3) 科学性：切合采购人单位及本项目实际情况，叙述清楚、符合客观实际。 对上述 5 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 3 分，仅满足 2 项的得 2 分，仅满足 1 项的得 1 分；其他情况不得分，最高得 15 分。
	质量保证方	6	供应商针对本项目提供的质量保证方案，包含但不限于：

案		评审内容： 1、质量保障：针对本项目质量保证方针和质量保证标准的制定； 2、供货质量控制及技术支持； 3、针对本项目可能出现重要质量问题的提出与分析解决方案； 评审标准： （1）完整性：方案完整，情况切合本项目实际情况； （2）合理性：符合项目具体情况，提出的实施措施方案合理、恰当； （3）科学性：切合采购人单位及本项目实际情况，叙述清楚、符合客观实际。 对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 2 分，仅满足 2 项的得 1 分，仅满足 1 项的得 0.5 分，其他情况不得分，最高得 6 分。
售后 服务方案及 培训方案	8	供应商针对本项目提供的售后服务方案，包含但不限于： 评审内容： 1、售后服方案如保修、维修、更换等技术服务措施； 2、售后人员的安排，对用户故障的响应、处理、定期巡检等情况； 3、服务响应时间的承诺，承诺未达到的处罚措施，实质性服务(电话报修后上门服务及故障排除时间等)； 4、有关设备的使用、维护和保养等方法，（以使操作人员具备独立进行操作、故障处理、日常测试和维护保养等工作能力为目的。） 评审标准： （1）完整性：方案完整，情况切合本项目实际情况； （2）合理性：符合项目具体情况，提出的实施措施方案合理、恰当； （3）科学性：切合采购人单位及本项目实际情况，叙述清楚、符合客观实际。 对上述 4 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 2 分，满足 2 项的得 1 分，满足 1 项的得 0.5 分；其他情况不得分，最高得 8 分。
项目安装服 务方案	12	供应商提供项目安装、调试方案，包含但不限于： 评审内容： 1、项目实施安排 2、后厨设备布局定位方案； 3、项目实施流程； 评审标准： （1）完整性：方案完整，情况切合本项目实际情况； （2）合理性：符合项目具体情况，提出的实施措施方案合理、恰当； （3）科学性：切合采购人单位及本项目实际情况，叙述清楚、符合客观实际。 对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 4 分，仅满足 2 项的得 3 分，仅满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。最高得 12 分。

备注：

1. 科学合理、可行指：完全响应国家或行业政策、规范等文件。

2. 全面、详细指：结合项目实际情况及项目特点，进行全方面的阐述，不得存在阐述缺项。

3. 评分细则中缺陷指存在如下情况：

“不合理、不可行”（与国家或行业政策、规范等文件存在未完全响应等不合理情形）

“不全面、不完整”（针对采购需求的每个项目的实际情况和服务要求的每个要求展开论述等不全面情形）

“不具体、不详细”（只做了简要分析，并未结合采购需求做详细的论述或提出解决方案等不具体情形）

4. 类似项目的定义 ————类似项目业绩是指与招标采购工程的结构形式、使用功能、建设规模（或设备的规格、型号、参数，或服务的内容、质量、标准）相同或相近的项目。

5. 招标文件中所要求提供的文件、业绩证明材料、荣誉、证书必须真实有效，如发现中标人提供虚假证明材料的，将严格按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令 第 658 号）第七十三条、第七十一条之规定执行。

附件 2 项目合同

合同书(参考)

采 购 合 同

项目编号:

合同编号:

项目名称:

甲方:

乙方:

____年____月____日

合同主要条款

（此合同格式及主要条款作为签订正式合同时的参考，最终以甲乙双方签订的合同为准。）

甲方：_____

乙方：_____

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就（项目名称）充分协商后订立本合同，以便共同遵守。

第一条 采购范围：

1、采购清单：

序号	品名	技术参数	数量	单价	总价	备注

第二条 合同总金额：人民币（¥ ）

第三条 质量验收标准：

（一）进口设备：

- 1、提供产地国制造标准和许可证或相应的国际标准；
- 2、提供报关证明或入关的相关手续。

（二）国产设备

（由乙方提供相应的国家标准、行业标准、企业标准）。

- 1、按国家标准执行；
- 2、无国家标准而有行业标准的，按行业标准执行；
- 3、无国家和行业标准的，按企业标准执行。

第四条

1.1 质保期为____年，在质保期内出现设备故障，由乙方在接到故障通知后，小时内到达现场进行修理或更换零部件，修理不好或不能更换的，予以退货。

1.2 提供设备配置清单、备品备件清单、操作、维护手册、验收标准等相关的所有技术资料。

1.3 由厂家专职工程师负责。到现场安装、调试，按国际和国家标准及厂方标准进行质量验收。

第五条 合同履行期限：

合同签订后，在规定时间内交至采购人使用（按照所投产品的最快交付时间）

第六条 交货方式及地点：

1、由乙方将所供应的货物在交货时间内送到甲方指定位置交甲方验收，乙方并向甲方提交货物的相关全套资料；

2、交货地点：甲方指定地点。

第七条 验收方法：

乙方在提交货物后，向甲方提交相关产品的质量合格证书等资料。

第八条 付款方式：

采购项目全部交货完毕，并通过采购人组织验收，合格后按武汉市政府采购的有关规定执行。

第九条 违约责任

一、乙方的违约责任

1、乙方不能交货的，应向甲方偿付不能交货部分货款的 30%作为违约金；

2、乙方所提交物品品种、规格、质量等不符合合同规定的，应立即更换，并承担调换或运输等全部费用，如乙方拒绝更换，按不能交货处理；

3、乙方延期交货的，每延期一天按合同价的 5‰向甲方偿付延期交货的违约金，并承担甲方因此所受的损失费用。

二、甲方的违约责任

1、甲方中途退货，应向乙方偿付退货部分货款的 30%作为违约金。

2、甲方逾期付款的，每延期一天按合同价的 1‰向乙方偿付延期付款的违约金。

3、甲方违反合同规定拒绝接受货物的，应当承担由此造成的全部损失。

第十条 对货物提出异议的时间和办法

1、甲方在验收中，如发现物品的品种、规格、质量等不符合采购要求及双方约定的，在妥为保管的同时，在十五天内向乙方提出书面异议；

2、甲方未在规定期限内提出书面异议的，视为所交物品符合合同规定；

3、乙方在接到甲方书面异议后，应在三天内负责处理，否则即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

第十一条 合同争议的解决方式：本合同在履行过程中发生争议，由双方当事人协商解决，也可由有关部门调解；协商或调解不成的，双方同意向武汉仲裁委员会申请仲裁。

第十二条 其他约定事项：

甲方(公章)：

乙方(公章)：

住所：

住所：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电话：

电话：

传真：

传真：

邮政编码：

邮政编码：

日期：

日期：

注：本合同仅作为合同的基本格式，甲方有权在签订合同时对合同的相关条款及内容作进一步的细化和修改。