

上海交通大学医学院附属第九人民 医院祝桥院区厨房设备

公 开 招 标 文 件

采购单位：上海交通大学医学院附属第九人民医院

采购代理机构：上海同济工程咨询有限公司

目 录

第一章	公开招标采购公告	2
第二章	投标人须知	6
第三章	评标办法及评分标准	23
第四章	招标需求	31
第五章	政府采购合同主要条款指引	74
第六章	投标文件格式附件	81

第一章 公开招标采购公告

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律、法规之规定，上海同济工程咨询有限公司受委托，对**上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区厨房设备**项目进行国内公开招投标采购，特邀请合格的供应商前来投标：

一、项目编号：**310000000240924131372-00154721**

二、公告期限：5 个工作日

三、采购项目内容、数量及预算

项目名称：**上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区厨房设备**

采购数量：壹项

采购预算金额：**3890000.00 元**

最高限价：**包 1-3890000.00 元**

交货期限：合同签订并接采购人通知后 60 天内完成供货、安装调试，竣工验收，交付使用。

交付地址：上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区

项目主要内容、数量及简要规格描述或项目基本概况介绍：

[项目采购-协议招标采购需求]。

四、合格投标人的资格要求

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的投标人。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本次采购执行政府强制或优先采购节能环保产品、支持中小微企业、促进残疾人就业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品等相关政策。如报价产品的服务提供商为中小微企业，则须在响应文件中提供符合财库〔2020〕46 号文格式要求的中小企业声明函；如报价人为残疾人福利性单位，则须在响应文件中提供符合财库〔2017〕141 号文格式要求的残疾人福利性单位声明函，一旦成交将在成交公告中公告其声明函，接受社会监督；若提供声明函与事实不符的，将依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

3、其他资质要求：

1) 投标人单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标；

2) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；

3) 法人依法设立的分支机构以自己的名义参与投标时，应提供依法登记的相关证明材料和由法人出具的授权其分支机构在其经营范围内参加政府采购活动并承担全部民事责任的书面授权。法人与其分支机构不得同时参与同一项目的采购活动；

4) 响应文件递交截止时间前三年内，未被国家财政部指定的“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信名单；

5) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》；

6) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》；

7) 投标人须具有有效期内的建筑机电安装工程专业承包三级及以上资质，且获得有效期内的安全生产许可证；项目经理具有机电工程专业二级及以上注册建造师执业资格且为本企业在册人员；

8) 本项目面向大、中、小、微各类供应商进行采购；

9) 本次招标**不允许**联合投标。

五、招标文件的领取：

1、报名时间：**2024-12-20** 至 **2024-12-27** 上午 **00:00:00~12:00:00**；下午 **12:00:00~23:59:59**（节假日除外）。

2、报名方式：本项目实行网上报名，不接受现场报名。供应商登录上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>）进行报名。

3、招标文件售价：0 元，招标文件请至公告附件处下载。

六、提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间：**2025-01-10 14:00:00**（北京时间）

投标地点：电子投标文件上传至上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn），纸质投标文件及样品递交到上海市杨浦区四平路 1398 号同济联合广场 B 座 3 楼 301 会议室 2。

开标时间：**2025-01-10 14:00:00**（北京时间）

开标地点：上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）。投标人至上海市杨浦区四平路 1398 号同济联合广场 B 座 3 楼 301 会议室 2 进行网上开标。

投标人派授权代表将投标文件密封送交到开标地点，逾期送达或未密封将予以拒收。（授权代表应携带身份证及法定代表人授权书有效证明出席）。

七、其他事项

1、投标所需携带其他材料：

(1) 提供投标文件纸质文件并密封，且粘贴印有投标截至时间前不可启封的封条并加盖公章。纸质文件须与电子投标文件内容一致，如不一致，以上海政府采购网上的电子投标文件为准。

(2) 请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）参加开标，采购代理机构将免费提供无线网络，但对其稳定性不负责任，建议投标单位自行携带相关设备：无线 4G 上网卡及可无线上网的笔记本一台（笔记本电脑提前确认是否已完成浏览器设置、CA 证书管理器下载等工作，确保和 CA 证书匹配可以正常登录上海政府采购网）。

2、本次投标采用网上投标方式，投标人应根据有关规定和方法，在上海市政府采购信息平台的门户网站上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）（简称：电子采购平台）电子招投标系统提交。供应商应注意及时浏览上海市政府采购云平台上信息的更新，因供应商自身原因未及时获取更新信息而导致的后果将由供应商自行承担。

3、根据上海市财政局《关于上海市政府采购信息管理平台招投标系统正式运行的通知》（沪财采[2014]27 号）的规定，本项目招投标相关活动在上海市政府采购信息管理平台（简称：电子采购平台）（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统进行。电子采购平台是由市财政局建设和维护。投标人应根据《上海市电子政府采购管理暂行办法》等有关规定和要求执行。投标人在电子采购平台的有关操作方法可以参照电子采购平台中的“在线服务”专栏的有关内容和操作要求办理。

注：供应商须保证所提交的投标文件、资料的内容真实、完整、有效、一致，如递交虚的投标文件、资料或填写信息错误导致的与本项目有关的任何损失由供应商承担。

八、联系方式

采购人：上海交通大学医学院附属第九人民医院

地址：上海市黄浦区制造局路 639 号

邮编：200011

联系人：王吉浩

电话：021-23271699

采购代理机构：上海同济工程咨询有限公司

地址：上海市杨浦区四平路 1398 号同济联合广场 B 座 3 楼

邮编：200092

联系人：羌晓明、杨英

电话：13816988225 、13661982903

邮箱：hehui@tongji-ec.com.cn

第二章 投标人须知

前附表

序号	内 容
1	采购人：上海交通大学医学院附属第九人民医院 地址：上海市黄浦区制造局路639号 联系人：王吉浩 电话：021-23271699
2	招标方式：公开招标
3	招标代理名称：上海同济工程咨询有限公司 地址：上海市杨浦区四平路1398号同济联合广场B座3楼 联系人：羌晓明 杨英 联系电话：13816988225 13651982903 电子邮箱：hehui@tongji-ec.com.cn
4	其它合格投标人的资格条件：见“第一章 公开招标采购公告”第四条“合格投标人的资格要求”。
5	对招标文件提出澄清问题的截止时间： 若投标供应商对采购文件有疑义，应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起 7 个工作日内，向采购人、采购代理机构提出质疑。质疑函应依照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）相关要求递交至采购代理机构。 电子邮箱：hehui@tongji-ec.com.cn 采购人和代理机构只答复与采购文件内容有关的问题，并有权对于任何与采购文件无关的问题不作解答。采购人与代理机构商讨后，对认为有必要回答的问题，将在上海市政府采购网上发布更正、澄清（修改）公告，投标供应商自行网上查看下载。
6	投标人代表出席开标会需提交的材料： (1) 法定代表人出席需携带：投标人的法定代表人证明原件、本人身份证

	<p>明原件及复印件。</p> <p>(2) 法定代表授权委托人出席需携带：法定代表人授权委托书及授权委托人本人身份证。</p> <p>(3) 投标时所使用的数字证书（CA 证书）、可正常使用 CA 证书的笔记本电脑一台。</p> <p>(4) 备用纸质投标文件。（密封包装）</p>
7	<p>商务投标文件主要包括以下内容：</p> <p>(1) 投标书（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(2) 开标一览表（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(3) 分项报价表（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(4) 营业执照复印件；</p> <p>(5) 法定代表人身份证复印件（投标文件由法定代表人签字的）或法定代表人授权书（格式见第六章投标文件格式）、法定代表人及被授权代表的身份证复印件（投标文件由法定代表人授权代表签字的）；</p> <p>(6) 上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》；</p> <p>(7) 上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》证书复印件；</p> <p>(8) 企业资质证书复印件；</p> <p>(9) 拟派项目经理的资质证书复印件；</p> <p>(10) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(11) 投标人资格声明（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(12) 按照本须知第 13 条要求出具的资格证明文件（证明投标人是合格的，而且中标后有能力和履行合同）；</p> <p>(13) 商务条款响应/偏离表（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(14) 无行贿犯罪和重大违法记录承诺书（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(15) 中小企业声明函（格式见第六章投标文件格式）；</p>

8	<p>技术投标文件主要包括以下内容：</p> <p>(1) 技术规格响应/偏离表（格式见第六章投标文件格式）；</p> <p>(2) 按照本须知第 13 条要求出具的证明文件、证明投标人提供的是合格的货物和服务，且符合招标文件的规定；</p> <p>(3) 综合评价法的评分表中各评分项相关的证明文件；</p> <p>(4) 招标文件要求的其他技术文件和资料。</p>
9	合同价格调整方式：见第五章政府采购合同主要条款指引
10	备选方案：不允许投标人提交备选方案，否则其投标文件将被否决。
11	报价的附加条件：不接受附加条件的报价。
12	最高投标限价： 包 1-3890000.00 元
13	投标货币：人民币
14	<p>证明投标人合格的资格证明文件：</p> <p>(1) 营业执照复印件；</p> <p>(2) 上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》；</p> <p>(3) 上海市燃气管理处核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》证书复印件；</p> <p>(4) 企业资质证书复印件；</p> <p>(5) 拟派项目经理的资质证书复印件；</p> <p>(6) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；</p> <p>(7) 未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人信用查询截图；</p> <p>(8) 无行贿犯罪和重大违法记录承诺书。</p>
15	其它履行合同的资格证明文件：无

16	<p>投标保证金：本项目设投标保证金 77800 元。</p> <p>形式：银行贷记凭证、电汇或网上银行</p> <p>开户名：上海同济工程咨询有限公司</p> <p>开户行：交通银行上海同济支行</p> <p>账号：310066344010141052919</p> <p>注：1) 备注栏须注明项目名称。</p> <p>2) 完成缴纳后，须在上海政府采购网云平台上传保证金凭证，未上传保证金凭证的会导致被云平台系统判定为投标失败。</p>
17	<p>投标有效期：90 天。</p>
18	<p>1) 纸质投标文件的份数：</p> <p>纸质投标文件共五份，其中：正本份数：壹份、副本份数：肆份。</p> <p>2) 纸质投标文件装订和密封要求：</p> <p>商务和技术标合并装订成册，装订应牢固、不易拆散和换页，不得采用活页装订，不得采用硬封面装订（投标文件采用双面打印）。投标文件均为密封包装（分开包装或不分开包装均可）。</p> <p>每一密封件上应注明“于 X 年 X 月 X 时(北京时间)之前不准启封”的字样。</p>
19	<p>评标办法：综合评分法，详细评标标准和细则详见“第三章 评标办法及评分标准”</p>
20	<p>推荐中标候选人数量：3 名</p> <p>中标人数量：1 名</p> <p>排序原则：综合评分由高到低</p>
21	<p>服务增减数量：详见合同</p>
22	<p>中标通知书：上海市政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn/)发布中标公告</p>
23	<p>签订合同时间：中标人在收到中标通知书后三十日内，应与招标人签订合同。</p>
24	<p>履约保证金：详见合同</p>

25	<p>招标服务费：</p> <p>本次招标项目由中标人支付招标服务费，招标代理费以中标人的中标金额为计费基数。招标代理费收费标准按照计价格[2002]1980号文执行，招标代理服务收费按差额定率累进法计算；服务费的支付时间为收到中标通知书后十四（14）天内。</p>
26	<p>投标人须知补充条款：</p> <p>（1）是否接受联合体投标：不允许</p> <p>（2）是否现场踏勘：不组织现场踏勘</p> <p>（3）是否提供样品：要求提供样品,提供样品时间和事项说明为投标样品提交时间：同开标时间，投标样品送交地点：上海市杨浦区四平路 1398 号同济联合广场 B 座 3 楼 301 会议室 2。</p> <p>（4）电子投标文件编制方法：</p> <p>投标文件须先以 WORD 编辑器编辑，按招标文件要求填写好内容后转换为 PDF 格式文件，此 PDF 格式文件应附带目录以及文档结构图功能，以便投标软件抽取目录。</p> <p>凡电子投标中需要投标投标人提供上传本单位的证明文件及资料的，应扫描成 .jpg 格式的图片后插入到编制目录的 WORD 文档中，最后转成 PDF 格式文件上传。</p> <p>所提交的文件及格式应符合《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采【2012】22 号）的相关规定。</p>
27	<p>本项目所对应的中小企业划分标准所属行业：为《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）附件所示的“工业”。</p>

一、总 则

1 招标条件

1.1 招标人（联系方式见“**投标人须知前附表**”）已落实相关资金用于支付本次招标后所签订的合同项下款项。本招标文件提出明确技术和商务要求，已具备项目招标条件。

1.2 招标方式见“**投标人须知前附表**”。

2 招标代理及合格的投标人

2.1 招标代理

2.1.1 指依法取得资格，从事招标代理业务并提供相关服务的社会中介组织，组织本次招标的招标代理为上海同济工程咨询有限公司，联系方式详见“**投标人须知前附表**”。

2.2 合格的投标人

（1）除非下文另有规定，凡在中国境内合法注册有能力提供合格的招标货物和服务的供货人，从招标代理直接获得招标文件后，均可投标。

（2）投标人不得直接或间接地与招标人为采购本次招标的货物或服务进行设计、编制规范和其他文件所委托的咨询、设计机构或其附属机构有任何关联。

（3）只有在法律上和财务上独立、合法运作并独立于招标人和招标代理的投标人才能参加投标。

（4）投标人提供的货物和服务不应侵犯或违反任何第三方的工业产权、知识产权或引起索赔。

（5）投标人应遵守中国法律、法规和规章条例。

（6）单位负责人为同一人或者存在直接控股或管理关系的不同单位，不得参加同一包件的投标或者未划分包件的同一招标项目的投标。

（7）其它合格投标人资格要求见“**投标人须知前附表**”对投标人的其他规定。

3 货物和服务

3.1 货物是指按合同规定向招标人提供的全套产品、材料及其相应的包装、随供件、技术资料（包括软件、图纸、技术手册等）和（或）其他设施等。

3.2 服务指投标人按合同规定须承担的供货辅助服务，包括运输、保险、检测、实验、开通运行、验收配合和相关技术服务（如安装、调试的技术指导，招标人技术人员的培训，招标人技术人员的培训等）以及售后服务等其他所有类似的义务。

3.3 本招标文件所称的“服务”为以上货物和服务的统称。

3.4 知识产权

3.4.1 投标人应明确列出自己或相关制造商拥有的、与所供货物和服务相关的专利权、商标权等知识产权或工业产权，并在投标书中承诺，如果投标人中标，将许可该招标项目的招标人使用上述列出的知识产权或工业产权。如有未列出的与该招标项目相关的知识产权或工业产权，则默示为许可招标人使用。上述明示和默示的知识产权或工业产权的许可使用费，均包含在投标人的投标价格中。

3.4.2 投标人还应承诺，投标人投标的技术方案或产品等，不侵犯第三方的知识产权或工业产权。若投标人中标可能会导致侵犯第三方的知识产权或工业产权，那么投标人声明主动放弃中标，或者全部承担由于侵犯他人知识产权或工业产权引起的全部责任和赔偿费用，包括因侵权而造成招标人的后续使用费。

4 投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。无论投标的过程和结果如何，招标代理和招标人均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件

5 招标文件构成

5.1 招标文件包括：

第一章 公开招标采购公告

第二章 投标人须知及前附表

第三章 评标办法及评审标准

第四章 招标需求

第五章 政府采购合同主要条款指引

第六章 投标文件格式

招标过程中招标人发出的澄清和修改

5.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的章节、条款、格式、图样、附表和附件。

如果在收到招标文件后发现存在缺页、印刷不清楚或对其中内容不理解而未向招标代理提出，由此导致投标人的投标文件不符合招标文件的要求，其责任由投标人自负。如果投标人没有按照招标文件的要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都作出实质性响应，则属于投标人的风险。没有实质上响应招标文件要求的投标将被否决。

5.3 招标文件条款如有与现行法律法规相矛盾的，以现行法律法规为准；国家对本招标项目的技术、标准有规定的，如招标文件技术要求达不到国家标准要求的，以国家标准要求为准。

6 招标文件澄清

6.1 任何要求对招标文件进行澄清的购买招标文件的潜在投标人，均应以书面形式（包括邮件、信函或传真，下同）通知到招标代理。

6.2 对在“**投标人须知前附表**”中规定的时间之前收到的对招标文件的澄清要求，招标人将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式予以答复，分送已购买招标文件的每一潜在投标人。答复中包括所问问题，但不包括问题的来源。

7 招标文件修改

7.1 在投标截止期前的任何时候，无论出于何种原因，招标人和招标代理可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。

7.2 招标文件的修改是招标文件的组成部分，将以书面形式通知所有购买招标文件的潜在投标人，并对其具有约束力。投标人在收到该通知后应立即以书面形式予以确认。投标人将被视为编制投标文件时已充分考虑到上述修改。

7.3 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标人和招标代理可适当延长投标截止期。

7.4 当招标文件、招标文件澄清回复、招标文件修改函件内容相互矛盾时，以后发的内容为准。

三、投标文件编制

8 投标语言及计量单位

8.1 投标人提交的投标文件以及投标人和招标代理就有关投标的所有来往函电，均应采用中文书写。投标人提交的支持文件和印制的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文的翻译本，在解释投标文件时以中文本为准。

8.2 除招标文件另有规定外，投标应使用中华人民共和国法定计量单位。

9 投标文件的构成

9.1 投标文件由商务、技术两部分组成，两部分文件可以合并装订成一册。

9.2 商务投标文件主要包括的内容见“**投标人须知前附表**”。

9.3 技术投标文件主要包括的内容见“**投标人须知前附表**”。

10 投标文件的编写

投标人应完整地填写招标文件中提供的投标书、投标一览表、投标分项报价表以及招标文件中规定的其它内容并按照本须知规定的顺序编排投标文件。

11 投标报价

11.1 投标人应在投标分项报价表上标明本合同拟提供服务的单价（如有要求）和总价。投标分项报价表上的价格包括但不限于完成该项目的人工费、社会保障费、保险费、材料费、机具使用费、管理费、利润、风险费、税金等所有费用，以及投标人在服务管理过程中可能发生的各种费用均应包括在投标报价中。

11.2 除非“**投标人须知前附表**”中另有规定，中标人所报的投标价在合同执行过程中税前价格是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标将被认为是非响应性投标而予以拒绝。。

11.3 除非“**投标人须知前附表**”中允许有备选方案外，投标人对每种服务项目只允许有一个报价，招标人不接受有任何选择的报价。

11.4 除非“**投标人须知前附表**”中另有规定外，本次招标不接受其他附加条件的报价。

11.5 如投标人在投标函和开标一览表外附有折扣或降价声明，折扣或降价声明应明示具体方法及详细适用范围或详细分项报价。

11.6 投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，评标时将判定其投标文件为无效投标，作否决投标处理。

11.7 本次招标是否设置最高投标限价以及最高投标限价的金额见“**投标人须知前附表**”，如投标人的投标报价高于最高投标限价，其投标文件将被否决。

11.8 投标人不得以低于成本的报价竞标。最低投标价不是被授予合同的唯一保证。

11.9 如果评标委员会认为，投标人的投标价明显不合理或者低于成本，有可能影响产品质量或不能诚信履约的，可要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料。投标人不能在规定期限对上述报价做出合理说明或者不能提供相

关证明材料的，或者投标人做出说明并提供相关材料经认定为不合理的，其投标文件将被否决。

12 投标货币

除非“**投标人须知前附表**”另有规定或许可，投标人提供的服务用人民币报价。

13 证明投标人合格的资格证明文件

13.1 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，并作为其投标文件的一部分。

13.2 投标人提交的合格性的证明文件应使招标代理和招标人满意，投标人在投标时应证明是本须知定义的合格投标人及“**投标人须知前附表**”和招标文件其他部分规定的其他资格证明文件。

13.3 投标人提交的证明其中标后能履行合同的资格证明文件应包括下列文件：

(1) 证明投标人已具备履行合同所需的财务、技术和服务能力的文件；

(2) “**投标人须知前附表**”和招标文件其他部分中要求的其它资格证明文件。证明服务的合格性和符合招标文件规定的文件

14 投标保证金

金额：77800元（人民币）。

形式：银行贷记凭证、电汇或网上银行

开户名：上海同济工程咨询有限公司

开户行：交通银行上海同济支行

账号：310066344010141052919

注：1) 备注栏须注明项目名称。

2) 完成缴纳后，须在上海政府采购网云平台上传保证金凭证，未上传保证金凭证的会导致被云平台系统判定为投标失败。

15 投标有效期

15.1 投标应自开标日起，并在“**投标人须知前附表**”中所述时期内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非响应性投标而予以拒绝。

15.2 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，招标代理可要求投标人同意延长投标有效期，这种要求与答复均应通过书面提交、确认。投标人可拒绝招标代理的这种要求。接受延长投标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标。

16 投标文件的样式和签署

16.1 投标人应准备 1 套纸质投标文件正本和“投标人须知前附表”规定套数的副本，每套投标文件均须清楚地标明“正本”或“副本”。如果纸质正本文件与电子投标文件不一致，以电子投标文件为准。

16.2 当招标文件要求投标人提交纸型投标文件（包括在上传电子投标文件的同时另行提交纸型投标文件）时，凡招标文件的投标格式中要求投标人代表签名和加盖公章之处，投标人提交的纸型投标文件的正本对应文件均应由投标人的单位负责人或经正式授权并对投标人有约束力的代表签字和加盖投标人的单位公章（公章是指符合《国务院关于国家行政机关和企业事业单位印章的规定》（国发〔1999〕25号）的单位正式印章，下同）。由授权代表签字时，须在投标文件中加附“单位负责人授权书”，其格式应符合招标文件第六章的规定。

16.3 当招标文件要求投标人通过上海政府采购网上传电子投标文件时，投标人应按该网站的要求将电子投标文件转换成符合要求的格式，并按《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采〔2012〕22号）的规定，通过该网站认可的用于身份认证和电子签名的数字证书上传其电子投标文件。

16.4 投标文件的正本和副本均应使用不能轻易擦去且不易褪色的档案墨水书写或用打印机打印，投标文件的副本也可用复印机复制。不论是书写、打印或复制，均应做到清晰、整洁、规范。

16.5 投标文件的正本应由投标人的法定代表人或经正式授权并对投标人有约束力的代表签字。由授权代表签字时，须在投标文件中加附“法定代表人授权书”，其格式应符合招标文件的规定。投标人法定代表人或经授权的代表应根据招标文件的要求，在投标文件中签名和加盖投标人公章。

16.6 除投标人对错漏之处做必要修改或补充外，投标文件中不得有随意的行间插字、涂改和增删。如确有错漏之处确需要手工修改或补充，则必须由投标人的法定代表人或其授权代表在修改或补充之处签字和盖章。

16.7 投标文件副本的上述签名及盖章之处既可由投标人的法定代表人或其授权代表亲笔签署，也可以通过复印将上述签名及盖章复制到副本上。

16.8 投标文件应以A4篇幅进行编制，正文宜采用小四字体，1.5倍行距。正文应逐页标明页码，投标文件总页码限制见“**投标人须知前附表**”。纸质投标文件正文应采用70克规格的纸张**正反双面**打印装订，不得采用铜版纸和硬质封面。

四、投标文件递交

17 投标文件的密封和标记

17.1 投标人应将投标文件正本和副本分别用纸质档案袋密封(封口加贴封条,盖投标人公章),并标明招标编号、采购项目名称及正本或副本。

17.2 唱标函用小信封单独密封(封口加贴封条,盖投标人公章)。

17.3 每一密封件上应注明“于 X 年 X 月 X 时(北京时间) (“投标人须知前附表”规定的投标截止时间)之前不准启封”的字样。

17.4 如果外层信封未按求密封和加写标注,招标代理和招标人对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前启封的投标文件,招标机构将予以拒绝,并退回投标人。

17.5 当要求投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时,应按《上海市电子政府采购管理暂行办法》(沪财采〔2012〕22号)及相关电子采购平台的操作规程用密钥对电子投标文件进行加密,并保证在开标时采购人或采购代理机构能够顺利地对其电子投标文件进行解密。因投标人自身原因未能将其投标文件进行解密的,视为该投标人放弃投标。

18 投标截止期

18.1 投标人应在不迟于“**公开招标采购公告**”规定的投标截止时间将投标文件递交至“**公开招标采购公告**”中规定的投标地点。

18.2 招标机构和招标人可以按本须知**第 7 条**规定,通过修改招标文件适当推迟投标截止期。在此情况下,招标机构、招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的投标截止期。

19 递交投标文件

19.1 所有投标文件必须按招标人在“**公开招标采购公告**”中规定的投标截止时间之前及开标地点由投标人代表送至招标人。

19.2 出现**第 7.3 条**因招标文件的修改推迟投标截止日期时,则按招标人修改通知规定的时间递交。

20 迟交的投标文件

20.1 招标人将拒绝并原封退回在投标截止时间后收到的任何投标文件。

21 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在递交投标文件后,可以修改或撤回其投标文件,但必须在规定的投标截止期之前,以书面形式通知招标机构。

21.2 在投标截止期之后，投标人不得对其投标做任何修改。

21.3 投标截止期至投标人在投标书格式中确定的投标有效期期满这段时间内，投标人不得撤回其投标。

五、开标与评标

22 开标

22.1 招标人在“**公开招标采购公告**”中规定的时间和地点公开开标,邀请投标人代表参加,投标人不出席开标会议,视作认同开标内容。

22.2 投标人代表到达开标现场,须按招标文件规定办理投标登记手续。

22.3 开标时,招标机构将当众宣读投标人的名称、修改和撤回投标的通知、投标价格、折扣声明(或降价声明),以及招标机构认为合适的其它内容。

22.4 招标机构将做开标记录,参加开标的投标人代表应在开标记录上签字确认。

22.5 当要求投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时,应按《上海市电子政府采购管理暂行办法》(沪财采〔2012〕22号)及相关电子采购平台操作规程的规定,在上海政府采购网的开标大厅进行。

23 资格审查

开标结束后,采购人或者采购代理机构将依法对投标人的资格进行审查,审查的内容包括:

(1) 投标人的资格是否符合本项目公开招标采购公告中列明的对合格投标人的资格要求(投标人应按要求提供相关证明材料);

(2) 投标文件(含纸型和电子投标文件)的签署和盖章情况是否符合招标文件的规定;

(3) 投标人承诺的投标有效期是否符合本须知的规定;

(4) 投标报价是否超过了本项目投标邀请书中可能列明的最高限价(含可能有的分项最高限价),或者在未规定最高限价的情况下是否超过了本项目投标邀请书中列明的采购预算(含可能有的分项预算);

(5) 是否提供了两份以上内容不同的投标文件或对任一报价项提出了可选择的报价(除招标文件允许投备选方案外);

(6) 对接受联合体投标项目,以联合体形式投标的投标人是否未按规定提交共同投标协议,或者提交的共同投标协议未明确牵头人、各成员间的分工和一旦中标将向招

标人承担连带责任，或者投标单位以单独或联合成员形式在不同投标人中出现两次以上的。

(7) 递交投标文件的不是法定代表人或经法定代表人授权委托的。

如果投标人未通过上述资格审查，其投标将被直接否决，不再进入后续评标程序。

如通过资格审查的投标人数量不足 3 家，本项目将直接发布评标结果公告（或废标公告），不再启动评标程序。

24 评标委员会和评标方法

24.1 评标由依照有关法律法规组建的评标委员会负责。评标委员会将按照“**投标人须知前附表**”中规定评标方法进行评标。详细评标标准和细则详见“**第三章 评标办法及评分标准**”。

24.2 在评标期间，评标委员会可要求投标人对其投标文件进行澄清，但不得寻求、提供或允许对投标价格等实质性内容做任何更改。有关澄清的要求和答复均应以书面形式提交。

24.3 投标人不得私下接触评标委员会成员。

25 投标文件的初审

25.1 在详细评标之前，评标委员会将审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留是指实质上影响合同的范围、质量和性能，或者实质上与招标文件的要求不一致，而且限制了合同中招标人的权利或减轻了投标人的义务。纠正这些偏离或保留将会对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。评标委员会判定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

25.2 凡出现招标文件“**第三章 评标办法及评分标准**”第 4.4 条规定的任何情况之一，其投标文件将被视为非实质性响应招标文件而直接否决，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，而使其投标成为实质上响应的投标。

25.3 投标人简单地复印或照搬招标文件中的产品及服务技术要求作为其投标文件的一部分，将有可能导致投标文件被否决。

25.4 评标委员会将允许投标人修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规范的地方，但这些修正不能影响任何投标人的相关名次排列。

26 投标文件的澄清

为有助于对投标文件的审查、评价和比较，评标委员会或经评标委员会授权的招标代理可要求投标人对其投标文件进行澄清，有关澄清的要求和答复应以书面形式提交，但不得寻求、提供或允许对投标价格或投标文件中的其他实质性内容做任何更改。

27 投标的评价

27.1 评标委员会将只对确定为实质上响应招标文件要求的投标进行评价和比较。

27.2 详细评审应根据“**第三章 评标办法及评分标准**”的评标细则规定的评标标准进行评审。

28 与招标代理、招标人和评标委员会的接触

28.1 除本须知**第 25 条**规定外，从开标之日起至授予合同期间，投标人不得就与其投标有关的事项与招标代理、招标人和评标委员会接触。

28.2 投标人试图对评标、比较和授予合同的决定进行影响，都可能导致其投标被否决。

29 推荐中标候选人

评标委员会将根据招标文件“**第三章 评标办法及评分标准**”的规定和评审结果将通过投标文件初审的投标人按“**投标人须知前附表**”约定排序的一定数量投标人依次推荐为中标候选人。如有效投标人少于 3 家，招标人可以重新招标，或者采用其它方式完成项目采购。

六、授予合同

30 合同授予标准

招标人应将合同授予评标委员会推荐的第 1 中标候选人，如果上述第 1 中标人因自身原因放弃中标，或因为不可抗力无法履行合同，或不按招标文件要求提交履约保证金，或被查实存在影响中标结果的违法行为等情形而不符合中标条件的，招标人可以将合同依次按上述规则授予通过合同授予前审查的后序中标候选人，也可以重新招标。

31 合同授予前的审查

31.1 评标委员会将审查中标人是否有能力令人满意地履行合同。

31.2 授标决定将考虑投标人的财务、技术和生产能力在招标期间是否有实质性变化，其基础是审查投标人按照本须知规定提交的资格证明文件和评标委员会认为必要的、合适的其他资料。

31.3 如果评标委员会发现投标人提交各类资格证明文件、业绩表等有弄虚作假和欺骗招标人的情况，招标代理有权拒绝其投标，并视情节依据《中华人民共和国招标投标法》第五十四条对不讲诚信的投标人做出相应处理。

31.4 如果审查通过，评标委员会将把合同授予该投标人；如果审查没有通过，评标委员会将拒绝其投标，并对下一排序的中标候选人能否令人满意地履行合同作类似的审查。

32 投标时更改采购服务数量的权力

招标人在授予合同时有权在“**投标人须知前附表**”规定的幅度内对“**第四章 招标需求**”中规定的服务予以增加或减少，但不得对单价或其它的条款和条件做任何改变。

33 接受和拒绝所有投标的权力

在特殊情况下，招标代理和招标人保留在授标之前任何时候接受或拒绝任何投标，以及宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权力。

34 中标通知书

34.1 在投标有效期届满之前，招标代理将以书面通知的形式通知中标人。

34.2 中标通知书是合同的一个组成部分。

35 签订合同

中标人在收到中标通知书后三十日内，应与招标人签订合同。

36 履约保证金

36.1 中标人在收到招标代理的中标通知书后三十日内，应按照“**投标人须知前附表**”的规定，采用招标文件中提供的履约保证金保函格式或招标人可以接受的其他形式向招标人提交履约保证金。

36.2 如果中标人没有按照上述**第 34 条或 35 条**规定执行，招标代理和招标人将有充分理由取消该中标决定。在此情况下，招标人可以将合同授予通过合同授予前审查的后序中标候选人，或重新招标。

37 招标服务费

本项目招标服务费是否由中标人支付，以及支付的金额和形式详见“**投标人须知前附表**”。

七、保密要求和其它

38 资料机密性

不论是否递交投标文件，任何投标人都应将招标文件视为机密文件，不得向任何第三方提供任何招标文件中涉及的有关资料。同样，投标人递交的所有信息和材料也将被视为机密。

39 条款效力

如“**投标人须知前附表**”投标人须知正文存在矛盾或不一致的情形，以“**投标人须知前附表**”为准。

40 补充条款

对投标人须知的补充说明详见“**投标人须知前附表**”补充条款。

第三章 评标办法及评分标准

1 评标总体要求：

1.1 整个评标工作应符合下列总要求：

- (1) 严格遵循公平、公正、科学、择优的原则；
- (2) 任何单位和个人不得非法干预或者影响评标过程和结果；
- (3) 保证评标活动在严格保密的情况下进行；
- (4) 评标活动及其当事人应当接受依法实施的监督。

1.2 评标委员会成员在评标工作时应遵守以下工作守则：

- (1) 认真贯彻执行国家有关招标投标的法律、法规和政策；
- (2) 履行职责，严守秘密，廉洁自律；
- (3) 客观、公正、公平地参与招标评审工作；
- (4) 不接受招标人、投标人及其他有关人员的因不正当要求而给予的财物或其他好处；
- (5) 在评标工作期间不私下接触投标人或者其他利害关系人；
- (6) 在发出中标通知书前不对外泄露对投标文件评审和比较的情况、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况；
- (7) 与招标项目或与投标人或其制造商有利害关系的应主动提出回避；
- (8) 按照规定的评审格式评分和撰写客观明确的评审意见。

1.3 评标委员会成员及其他参与评标工作的有关人员都必须严格保守有关秘密。应当予以保密的信息包括但不限于：

- (1) 评标委员会的组成情况及评委人选；
- (2) 对投标文件的评审情况；
- (3) 对各投标人的澄清问题及投标人的答复；

(4) 中标候选人的推荐情况。

1.4 参与本项目评标工作的其他人员应按诚实、信用和勤勉的原则完成评标委员会交办的一些事务性工作，并主动接受评标委员会的监督。

1.5 按招标文件的有关规定，本项目将采用综合评估法进行评标。

2 评标步骤：

整个评标过程按下列步骤进行：

(1) 投标文件的初步评审；

(2) 投标文件的详细评审；

(3) 推荐中标候选人。

3 评标要求：

3.1 评标小组由 5 名（含）以上单数评委组成。

3.2 评标委员会设主任评委 1 名，负责主持整个评标工作。

3.3 所有评标工作将以投标人递交的投标文件及书面澄清（若有时）中的内容为基础和依据，一般不寻求或借助于其他外部证据。

4 投标文件的初步评审

4.1 在详细评标之前，评标委员会将审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留是指实质上影响合同的供货范围、质量和性能，或者实质上与招标文件的要求不一致，而且限制了合同中招标人的权利或减轻了投标人的义务。纠正这些偏离或保留将会对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。评标委员会判定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

4.2 如果投标文件没有实质上响应招标文件的要求，评标委员会将予以否决，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，而使其投标成为实质上响应的投标。

4.3 评标委员会将对报价范围进行审查。如果投标总价中缺漏招标文件所要求的内容，评标委员会将投标报价进行修正，修正方式为将其他投标人中该项内容的最高价计入其投标总价。

4.4 评标委员会将根据以下各点，对投标文件进行检查，投标文件如出现下列情况之一的，将无需经过澄清而直接被否决：

(1) 未按规定格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；

(2) 未按招标文件第二章“投标人须知前附表”第 13 条规定提交资格证明文件，或资格证明文件证明投标人不满足第一章“公开招标采购公告”规定的合格投标人的资格要求的；

(3) 同一投标人提交两个或两个以上不同的投标文件或者投标报价，但招标文件要求提交备选投标的除外；

(4) 投标报价明显低于其他有效投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，投标人不能对报价较低做出合理说明或者不能提供相关证明材料的，或者投标人做出说明并提供相关材料，经认定投标报价低于成本的；

(5) 投标人所提供资料不真实、弄虚作假的；

(6) 产品不符合国家及行业的相关法律法规限制性规定的；

(7) 投标文件内主要名称或投标内容编写有与本项目无关，张冠李戴的。

(8) 评标委员会认定投标文件存在明显实质性未响应或其他招标文件规定否决投标的情况。

5 投标文件的详细评审

5.1 投标文件的详细评审分为报价评分、商务技术评分。报价评分满分 30 分，商务技术评分满分 70 分。

5.2 报价评分标准

5.2.1 评标基准价=投标报价最低价

5.2.2 报价评分= $(\text{基准价}/\text{投标报价}) \times 30\% \times 100$

5.2.3 关于小微企业报价扣除比例说明

(1) 关于小微企业：

按<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）之规定，中小企业的标准为：

（一）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；

（二）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；

（三）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，供应商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。

本办法所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购中视同中小企业。

(2) 具体报价扣除比例说明：

在评审时对小型和微型企业的投标报价给予10%的扣除，取扣除后的价格作为最终投标报价（此最终投标报价仅作为价格分计算）。

5.3 商务技术评分标准

综合评分法

序号	评审因素	分值	评分说明
一、价格部分（30分）			
1	投标报价	30	满足招标文件要求且最后报价最低的投标人的价格为基准价，其报价得分为满分（30分）。投标人的价格分统一按照下列公式计算： 报价得分 = (基准价/投标报价) × 30% × 100

			小型和微型企业产品的价格给予 10%的扣除,用扣除后的价格参与评审。
二、商务部分（14 分）			
1	经验业绩和验收报告	4	根据近三年（2021 年 12 月 1 日-至今厨房设备的项目经验情况进行综合评分（每提供 1 个得 1 分；最高得 4 分）。 类似业绩是指：投标人近三年以来承接的有效的类似项目业绩（厨房设备业绩）。类似项目业绩需提供合同复印件，不提供不得分）
2	企业综合能力	6	根据投标人综合能力自述的真实性和响应情况综合评定。优：6分；良：3分；一般：1分
3	检测报告和认证证书	4	1. 304 不锈钢板:依据 GB/T 10125-2021、GB/T6461-2002 检测标准,在(35 ± 2) C 氯化钠溶液中, 试验时间≥200h, PP/RA 评级为 10 级, 提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告的得 1.5 分; 2. 投标人具有食品接触产品检测报告。每提供一份得 0.5 分, 最多得 2.5 分。
三、技术部分（56 分）			
1	投标产品技术参数	12	1、技术参数全部满足无偏离得基础分 12 分； 采购需求一般技术参数有一项不满足或负偏离的扣 1 分，扣完为止； 2、采购需求标“▲”技术参数有一项不满足或负偏离的扣 2 分，扣完为止。 注：标“▲”技术参数须提供检测报告或相关证明资料，未提供检测报告或相关证明资料或提供的资料不符合“▲”要求的，视为技术参数不满足。
2	项目分析及方案陈述	5	根据各投标人提供的对项目背景、工程内容的了解情况以及本项目的重点、难点的分析及合理化建议等内容进行综合评审： 优：5 分；良好：3 分；一般：2 分，较差：1 分。 未提供相应内容的不得分。
3	深化图纸技术方案	8	根据各投标人提供的图纸技术方案（包括但不限于方案的描述、设备的组成、尺寸的合理性、指标的先进性、设备安全性、易用性、个性化定制灵活性等）内容进行综合评审： 优：8 分；良好：6 分；一般：4 分；较差：2 分。 未提供相应内容的不得分。深化图纸和技术方案未提供相应内容的不得分。 说明：深化图纸包含（并不限于）平面图纸、水电位图纸、核心产品图纸、区域立体展示效果图

4	技术指标	4	<p>根据各投标人提供的技术方案和检测报告、资质证书（包括但不限于方案的描述、设备的组成、尺寸的合理性、指标的先进性、设备安全性、易用性、个性化定制灵活性等）内容进行综合评审：</p> <p>技术方案和检测报告、资质证书与本项目需求的吻合程度较高，具有较好的科学性、合理性、先进性，案完整、合理、思路清晰，能够充分满足本项目关于服务质量、工作流程等细节的具体要求，并且报价方案已充分考虑用户的日常用途和需求的优：4分；良好：3分；一般2分，较差1分，未提供相应内容的不得分。</p>
5	项目实施方案及进度计划	3	<p>根据各投标人提供的产品的基本功能、技术指标与采购需求的吻合程度和偏差情况（包括所报价产品的规格型号、配置、主要技术参数、各主要技术参数是否能够确保实现预期使用功能、设备的硬件及软件配置是否齐全，有无漏项或缺陷、核心设备是否一致性等）内容进行综合评分，投标人如实逐项响应，响应性内容将作为最终验收的依据：</p> <p>优：3分；良好：2分；一般1分；对产品选型不太符合要求，对采购文件“采购需求”所提出各项要求响应性内容不完善、针对性不强；有较多负偏离和缺漏项；部分内容响应性表述不清晰，部分技术指标或参数不具体或不明确，导致评委无法作出准确判断的为0分。</p>
6	质量、安全、文明施工及环境保护管理措施	2	<p>根据各投标人所采取的质量、安全、文明施工、成品保护、环境保护有保证措施进行综合评审：优：2分，良：1分，一般：0.5分，未提供相应内容的不得分。</p>
7	故障及应急处理	2	<p>根据各投标人提供的故障及应急处理方案等内容进行综合评审：优：2分，良：1分，一般：0.5分，未提供相应内容的不得分。</p>
8	项目团队	2	<p>根据各投标人所提供的项目负责人和专业技术人员的专业背景、专业职称、工作经验及资格证书、紧急情况可调动的技术人员数量和技术能力等内容进行综合评审：优：2分，良：1分，一般：0.5分，未提供相应内容的不得分。</p>
9	培训方案	2	<p>根据各投标人所提供的培训内容、培训时间、培训人员等内容进行综合评审：优：2分，良：1分，一般：0.5分，未提供相应内容的不得分。</p>
10	验收保障	2	<p>根据各投标人所提供的验收方案、验收缺陷处置、性能违约赔偿是否符合足以保护采购人的权益等内容进行综合评审：优：2分，良：1分，一般：0.5</p>

			分，未提供相应内容的不得分。
11	售后服务承诺及保障措施	6	<p>根据各投标人售后服务方案的合理性和可行性（包括但不限于质量保修期承诺、服务体系、服务内容、故障解决方案、电话/邮件支持、远程协助、现场服务、响应时间、专业技术人员保障、备品备件供货与价格、本地化售后服务场所等以及质保期后的服务方案），能针对用户的实际需要提供延伸服务、等特色服务，对所有合格投标人的服务承诺及保障措施进行综合评审。优：2分，良：1分，一般：0.5分，未提供相应内容的不得分。</p> <p>1) 投标人提供售后服务认证证书，提供三星的得0分，四星的得1分，五星得2分，未提供不得分；</p> <p>2) 投标人提供售后服务管理师得2分，未提供不得分。</p>
12	样品评分	8	<p>提供样品：单星盆台柜尺寸：700*720*800/155 星盆规格：550W×500D×240H，一次性成型，水斗上口R90，水斗采用厚1.0mm SUS304 2B不锈钢板，带防凝露涂层； 台面采用厚1.5mm SUS304 2B不锈钢板； 柜身采用1.2mm SUS304 2B不锈钢，体现防抖动工艺； 开门采用厚1.0mm SUS304 2B不锈钢板，双层静音门，拉手采用嵌入式隐藏拉手； 配置Φ50mm SUS304 不锈钢可调节脚； 水斗下水口采用SUS304 不锈钢3寸有篮落水器； 冷热水龙头：双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质表面电镀，陶瓷阀芯；</p> <p>1、尺寸完全一致得2分，不一致不得分；</p> <p>2、技术参数全部满足招标文件要求得2分，部分满足的得1分，不满足不得分。</p> <p>3、样品制作工艺精良，安全性高，台面抗刮性好，加工精度高的得2分；样品制作工艺一般，安全性一般，台面抗刮性差，加工精度差，得1分；未提供不得分；</p> <p>4、304 不锈钢抗划痕板(2.0mm)：提供国家认可的第三方检测机构出具的不锈钢抗划痕检测报告的得2分，未提供不得分。</p>
合计			100分

5.4 综合评分

投标人的综合评分=报价评分+商务技术评分

6 推荐中标候选人

6.1 评标委员会将所有通过投标文件初步评审的投标人根据综合得分从高到低进行排序。按第二章“投标人须知前附表”第 29 条依次推荐中标候选人，并撰写评标意见表。

6.2 若出现最终综合得分相同时，按评标价由低到高顺序排序；若出现最终综合得分相同且评标价相同的，由评标委员会以有利于招标人为原则采取投票表决的方式决定排序。

第四章 招标需求

一、项目概况：

1、项目名称：**上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区厨房设备**

2、交货期：合同签订并接采购人通知后60天内完成供货、安装调试，竣工验收，交付使用。

3、采购总预算：**3890000.00元**

（注：投标人各设备报价超过各部分预算金额为无效报价。）

4、付款方式：合同签订后支付至合同价的30%，设备到达现场后支付至合同价的80%，项目验收通过，供应商提供合同额3%的质保金保函后支付至合同价的100%。保函有效期至合同质保期结束。（提交质保金保函所需的有关费用均由供应商自行承担）

5、质保期：2年

6、样品：本次投标需提供

单星盆台柜尺寸：700*720*800/155

星盆规格：550W×500D×240H，一次性成型，水斗上口R90，水斗采用厚1.0mm

SUS304 2B不锈钢板，带防凝露涂层；

台面采用厚1.5mm SUS304 2B不锈钢板；

柜身采用1.2mm SUS304 2B 不锈钢，体现防抖动工艺；

开门采用厚1.0mm SUS304 2B不锈钢板，双层静音门，拉手采用嵌入式隐藏拉手；

配置Φ50mm SUS304不锈钢可调节脚；

水斗下水口采用SUS304不锈钢3寸有篮落水器；

冷热水龙头：双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质表面电镀，陶瓷阀芯；

投标样品提交时间：同开标时间

投标样品送交地点：上海市杨浦区四平路1398号同济联合广场B座3楼301会议室2

二、技术要求：

厨房设备清单

序号	预配置科室及科室所在楼层	实施内容	规格型号	计量单位	数量	参考图片	技术参数
1	职工食堂主食库	置米架	1500*600*250	只	4		层架框架 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管; 内部方管 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管; SUS304, 38*38 不锈钢调节脚
2	职工食堂主食库	平板车	850*550*920	辆	1		层板 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 加强筋 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 推车手柄 SUS3042B Φ32mm*1.2; 5寸重力脚轮, 加厚耐磨橡胶材料
3	职工食堂副食库	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	9		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
4	职工食堂副食库	平板车	850*550*920	辆	1		层板 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 加强筋 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 推车手柄 SUS3042B Φ32mm*1.2; 5寸重力脚轮, 加厚耐磨橡胶材料
5	职工食堂冷库	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	14		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
6	职工食堂杂物库	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	3		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
7	职工食堂杂物库	冷藏库	4600*3500*2600	m ³	42		推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm; 库板 0.8mm 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 5000KW; 温度范围: 0~-5℃; B1 防火材料

8	职工食堂杂物库	冷冻库	2900*3500*2600	m ³	27		推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm; 库板 0.8mm 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 8000KW; 温度范围: 0~-18℃; B1 防火材料
9	职工食堂粗加工	90L 电开水器	535*520*1580	台	1		外壳 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 内胆 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢板; 电压/功率 380V/12kw
10	职工食堂粗加工	风幕机	L=1500	台	1		电压: 220V/50Hz; 功率: 202 (w); 风量: 2230 (m3/h); 机身长度: 1500 (mm); 性能: 低噪音风机; 1. ▲提供所投产品型号具有中国质量认证中心出具的中国国家强制性 3C 产品认证证书。 2. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告检验依据: GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》 GB 4706.27-2008 《家用和类似用途电器的安全 第 2 部分: 风扇的特殊要求》 GB 4343.1-2018 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分: 发射》 GB 17625.1-2022 《电磁兼容 限值 第 1 部分: 谐波电流发射限值 (设备每相输入电流≤16A)》, 所投风幕机 300W, 220V, 50Hz, 带样品照片符合的有效检测报告, 前述要求全部合格, 任缺一项视为不符合要求, 检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图复印件进行佐证, (提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章)。
11	职工食堂粗加工	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		1、尺寸≥: 1200×750×1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积≥: 437L 5、功率≤: 450W
12	职工食堂粗加工	挂墙双层板	2500*300*350	只	4		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
13	职工食堂粗加工	热水器	80L	台	2		额定容积: 80L ; 功率: 3KW ; 电压: 220V ; 设定温度范围: 35-75 度 ; 净重: 28KG


14	职工食堂粗加工	浸泡池（含冷热水龙头）	1000*760*800/15 5	台	4		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 850*550*380mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
15	职工食堂粗加工	靠墙双层满板工作台	1000*760*800/15 5	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
16	职工食堂粗加工	尼龙工作台连下一层	1800*800*800	只	2		台面采用高级尼龙板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚
17	职工食堂粗加工	多功能切菜机	1250*530*1250	台	1		规格: 1250*530*1250mm ; 主刀电机功率: 0.75kw ; 电压: 220V ; 切片规格: 1.5~60mm ; 输送带宽度: 120mm ; 重量: 135kg
18	职工食堂粗加工	砧板架（不含砧板）	Φ 600*700	只	2		却架 SUS3042B, Φ50*1.2mm 不锈钢拉丝管; 脚套采用 Φ50 防震橡皮套
19	职工食堂粗加工	薯仔脱皮机	850*530*800	台	1		一次可装土豆量: 30kg ; 一次去皮用时: 1~2min ; 额定电压: ~ 220V ; 额定频率: 50Hz ; 电机功率: 1.5kW ; 额定输入功率: 2.2kW ; 防水等级: IPX1 ; 整机重量: 120kg ; 外形尺寸: 长 x 宽 x 高=850x530x800(mm)
20	职工食堂粗加工	四层沥水货架	1080*480*1800	只	4		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.2mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
21	职工食堂粗加工	台式绞肉机	400*240*450	台	1		额定电压: ~220V / 3~380V 额定频率: 50Hz 整机重量: 36kg 电机功率: 0.75kW 生产能力: 220kg/h 外形尺寸: 400x240x450mm

22	职工食堂粗加工	大双星盆台（含冷热水龙头）	1600*760*800/15 5	台	2		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 650*550*280mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
23	职工食堂粗加工	油水分离器	500*350*250	台	1		材质：sus304 不锈钢
24	职工食堂粗加工	靠墙双层满板工作台	1800*760*800/15 5	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 US3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；
25	职工食堂粗加工	双层满板工作台	1800*800*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；
26	职工食堂粗加工	刀具柜	1000*200*1050	只	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；侧面面板 SUS3042B, 1.0mm, 门装有 3mm 透光率%25 钢化玻璃；放砍刀 8 把, 砧板 4 套；Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚；
27	职工食堂粗加工	绞切肉机	580*425*780	台	1		额定电压:220V ; 额定频率:50Hz; 整机重量:83kg; 电机功率:1.1kw; 外形尺寸:580*425*780mm
28	职工食堂蒸煮间	四层满板货架	1130*500*1800	只	2		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管；Φ38 不锈钢调节脚
29	职工食堂蒸煮间	双层满板工作台	1800*760*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；

30	职工食堂蒸煮间	单星盆台（含冷热水龙头）	800*760*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 50*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 US2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
31	职工食堂蒸煮间	水压式洗米机	600*500*900	台	1		淘洗率: 50KG/H; 工作压力: 0.28MPa; 耗水量: 0.0065M3/KG
32	职工食堂蒸煮间	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	3		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板, 永德信牌水、气阀门; 炉头采用节能排炉; 配置: 24 盘; 饭盘尺寸: 600*400*50mm; 材料为 SUS3042B, 1.0mm (冲压式)
33	职工食堂蒸煮间	油网烟罩	6500*1400*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
34	职工食堂蒸煮间	200L 豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	1		规格尺寸: 1550*1050*1100mm; 容积: 200L, 燃气耗量: 40000kcal/h; 由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚 304 不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置等组成
35	职工食堂蒸煮间	双眼矮脚炉	1200*700*550/250	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; ; 侧板、面板 US3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢; 采用 11 寸强力炉头; 永德兴牌水、气阀门; 主火阀进口 3/4 煤气制; 炉架 500*500mm
36	职工食堂热厨房	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	3		1、尺寸≥: 1200×750×1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积≥: 437L 5、功率≤: 450W

37	职工食堂热厨间	大双星盆台（含冷热水龙头）	1600*760*800/15 5	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 50*550*280mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 US2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
38	职工食堂热厨间	靠墙热风循环单向调理台	1500*700*800/15 5	只	1		台面 SUS 304 2B 1.5mm；微电脑数显温控器；220V/3KW；柜身 SUS 304 2B 1.2mm；进口热风耐高温静音风机；SUS304Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
39	职工食堂热厨间	双向移门调理台柜	1800*800*800	只	4		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；侧板、底板 US3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；SUS304Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
40	职工食堂热厨间	鼓风（34 寸）双眼大锅灶	2200*1200*800/3 80	台	2		台面一次性冲压成型，台面、前框、侧框 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板；侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；台面下层加强板 2.0mm 冷轧板；内胆 1.5mm 冷轧板；炉架 40×40mm 镀锌角钢，隔温棉厚度 10mm；烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm；炉膛高温耐火材料；炉头采用静音节能模式，带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门；九牧牌不锈钢节能水龙头；炉台前有活动疏水网篮（保证污物及时清理）；炉脚Φ50mm*300mm 不锈钢调节脚；配特制节能锅。

41	职工食堂热厨房	湿式油烟净化一体机	4400*1350*800	台	2	 <p>1、油烟净化一体机采用优质不锈钢 SUS304 板材，厚 1.0MM，整体烟罩式结构，采用一体化设计，无翻转无折叠，并且内置油烟净化和排风系统。根据传质双膜理论，利用多级微分化学反应原理，采用湿式液沫洗涤方式对油烟气体进行碰撞、吸附、冷凝、中和、过滤等工艺过程，净化烹饪过程中产生的油烟、杂质、气味等有害物质和细微颗粒物。</p> <p>2、设备采用高清液晶屏显示功能，实时显示设备运行状态，中文显示，方便用户操作。具备一定的软件智能控制系统，需能够自主完成自动排污水、自动添加净化剂、自动清洗等功能，同时能够对缺水、缺净化剂、清洗等问题有提醒或报警告知。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>3、设备具备运行数据物联控制软件系统，能够定位追溯、报警联动、远程维保、远程控制等功能，通过数据传输，可实时查看设备运行工况、数据对比、维护记录等，可与智慧化厨房，智慧化校园平台无缝对接，实现数据共享，在线监管。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>4、内置不锈钢水泵，功率$\geq 0.3\text{kW}$，吸力强，能耗低，寿命长。排水 PH 值≤ 7 无量纲，悬浮物$\leq 7\text{mg/L}$，化学需氧量$\leq 11\text{mg/L}$；需提供符合国家 GB8978-1996 第二类污染物最高允许排放浓度的要求，提供检测报告。（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲5、油烟净化一体机需提供额定风量下油烟净化效率$\geq 99.1\%$，油烟排放浓度$\leq 0.1\text{mg/m}^3$，非甲烷总烃浓度$\leq 0.13\text{mg/m}^3$，颗粒物浓度$\leq 0.12\text{mg/m}^3$，中国环境标志产品认证证书。（附网络数据截图，以达参数要求）</p> <p>▲6、油烟净化一体机需符合在一定测试条件下进行中性盐雾试验和乙酸盐雾试验超 2000 小时后设备本体无异常，且满足耐腐蚀性等级 10 级。需提供符合国家盐雾试验依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》测试标准的检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲7、油烟净化一体机专用净化剂需符合 GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》标准。提供检测报告（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告），报告需附有二维码可查询真伪，加盖生产</p>
----	---------	-----------	---------------	---	---	--






						<p>厂家公章，原件核查。</p> <p>▲8、采用嵌入式外转子离心风机，设备四面测试噪音均不超过 52db，并提供国家 GB/12348-2008 检测标准的噪音检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲9、需符合 GB/T27922-2011、GB/T 36733-2018《售后服务评价体系》售后服务完善程度达到十二星级标准要求，并提供相应报告或证书给予佐证，原件核查。</p> <p>▲10、智慧化油烟净化管理系统 1）、所投智慧化油烟净化管理系统，能够实时接收、实时核算、实时监管所投油烟净化一体机设备运行的各项数据，并能够及时对影响油烟净化一体机设备数据进行分析、数据核算、违规警示、操作提醒、运行与维保历史数留存等进自动软件处理，确保所投油烟净化一体机运行过程中的净化效率持续达标，时时自行监管运行过程及自行提示违规操作。2）、系统功能包含：①具备商家管理、项目管理、区域管理、售后服务帐号管理、维修管理等功能；②具备设备列表、设备数据对比、数据检测仪、设备类型、在线检测仪管理等功能；③具备数据分析、个人中心、售后服务管理后台（能够记录处理维修工单等）等功能；以上需提供符合 GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第 51 部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》标准满足以上各项系统明细检测具有国家级实验室带 CMA、CNAS 标识的软件测试报告。提供复印件并加盖公章。</p>
42	职工食堂热厨间	炉拼台	300*1200*800/380	只	1	 <p>台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；</p>

43	职工食堂热厨间	鼓风(34寸)单眼大锅灶	1200*1200*800/380	台	1		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUSB3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面上层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节能水龙头; 炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300mm 不锈钢调节脚; 配特制节能锅。
44	职工食堂热厨间	鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800/380	台	1		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUSB3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面上层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节能水龙头; 炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300 不锈钢调节脚
45	职工食堂热厨间	触摸版十层万能蒸烤箱(含烤箱烤盘)	910*810*1080	台	1		容量: 10 个 GN1/1 盆; 电压: 380V; 功率: 烤 17-18.5KW 蒸 14.2-15.5KW; 规格: 910*820*1080mm;
46	职工食堂热厨间	烤箱底座	1000*900*500	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面上加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚
47	职工食堂热厨间	宴会保温餐车(单门)	756*957*1793	辆	2		规格: 790×975×1795; 容量: 11 层, 115 高/层; 内膛尺寸: 540×1380×680; 功率: 2.6Kw; 电压: 220~240; 净重: 182Kg
48	职工食堂热厨间	四层沥水货架	1080*480*1800	只	4		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.2mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚

49	职工食堂热厨房	灭火系统	双瓶	台	1	<p>1、主机箱采用 SUS304 不锈钢板材 $\delta \geq 1.0\text{mm}$, 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 $8 \geq 1.2\text{m}$, 喷嘴采用 365 度无死角转动喷嘴;</p> <p>2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水, 具有火灾自动探测, 自动实施灭火功能;</p> <p>3、系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成; 释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀, 避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体, 具备四寸微电脑显示屏;</p> <p>▲4、所投产品药剂量量: 双瓶组 $\geq 32\text{L}$。提供应急管理部依据 XF498-2012;CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲5、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口, 提供带图片页的检验报告。提供应急管理部依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲6、提供压力观察口检测报告耐高低温实验 依据 GB/T 2423.22-2012 预处理: $(23 \pm 2)^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5)\% \text{RH}$, 24h 试验温度从 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$ 开始 \rightarrow 经 70min 降温至 -45°C, 保持低温 15h \rightarrow 经 200min 升温至 155°C, 保持高温 15h \rightarrow 经 130min 降温至 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$, 此为一个循环, 共计 6 个循环。检测结果全部合格, 任缺一项为不符合招标文件要求(提供所投灭火装置厂家的第三方检测报告带有 CMA 和 CNAS 标及产品照片页复印件加盖制造商鲜章)</p> <p>▲7、提供应急管理部厨房灭火装置食用油灭火剂有效期: ≥ 10 年, 检验报告检测依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件加盖制造商鲜章; 带有 CMA 及 CNAS 标检验报告(单, 双, 三共用)。其它要求: 为了确保产品质量, 投标时需提供本产品生产厂家对项目出具证书真实性的确认函和售后服务承诺函原件, 并加盖制造商鲜章(中标后, 原件备查)</p> 
----	---------	------	----	---	---	--

50	职工食堂点心制作间	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板, 永德信牌水、气阀门; 炉头采用节能排炉; 配置: 24 盘; 饭盘尺寸: 600*400*50mm; 材料为 SUS3042B, 1.0mm (冲压式)
51	职工食堂点心制作间	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		1、尺寸≥: 1200×750×1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积≥: 437L 5、功率≤: 450W
52	职工食堂点心制作间	揉压面机	690*770*1105	台	1		额定电压 : 3~380V 电机功率 : 1.5kW 压面厚度 : 2~32mm 压面宽度 : 320mm 外形尺寸 : 690*770*1105mm
53	职工食堂点心制作间	搅拌机	545*445*695	台	1		斗桶容积: 15L; 额定电压: 220V; 额定频率: 50Hz; 电机功率: 0.55kW; 最大和面量: 5kg; 搅拌转速: 91/164/294(r/min); 整机重量: 68kg; 外型尺寸: 545x445x695mm
54	职工食堂点心制作间	电饼铛	750*750*800	台	1		电源: 380V ; 功率: 4.8KW ; 内径: 53CM ; 尺寸: 750*750*800MM
55	职工食堂点心制作间	三层六盘烤箱 (含烤箱烤盘)	1225*770*1540	台	1		功率 : 21kW 电压 : 3~380V 重量 : 290 (Kg) 外形尺寸 : 1225x770x1540 (mm)
56	职工食堂点心制作间	烤箱底座	1300*800*500	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
57	职工食堂点心制作间	糕饼车	470*650*1600	辆	1		立柱采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝管; 层条 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 脚轮 4" 静音聚氨酯脚轮, 2 个定向, 2 个万向
58	职工食堂点心制作间	单门发酵柜	490*750*1860	台	1		额定功率 : 2700W 额定电压 : ~220V 标准盘数 : 13 盘 外形尺寸 : 490*750*1860mm;

59	职工食堂点心制作间	油网烟罩	4500*1200*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
60	职工食堂点心制作间	工具柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 具备紫外线杀菌功能
61	职工食堂点心制作间	平台雪柜(冷藏)	1800*800*800	台	1		制冷形式: 直冷, 外尺寸: 1800*800*800, 温度: +5~-5, 电压: 220V 50Hz, 功率: 162W;
62	职工食堂点心制作间	吊顶双层架	1800*400*1500	只	2		SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板
63	职工食堂点心制作间	木面工作台	1800*800*800	只	1		面板采用 50mm 橡木; 脚架 SUS3042B, Φ 50mm*1.5mm 不锈钢拉丝圆管; Φ 50mm 不锈钢调节脚; 横档为 SUS3042B, 25*38*1.0mm 不锈钢拉丝方管
64	职工食堂点心制作间	面粉车	600*400*600	辆	2		车身 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 盖子 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 脚轮 4" 静音聚氨酯脚轮
65	职工食堂点心制作间	毛巾柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 具备紫外线杀菌功能
66	职工食堂点心制作间	和面机	930*525*930	台	1		额定电压: 3~380V; 额定频率: 50Hz; 电机功率: 1.1/2.2kW; 整机重量: 144kg; 料桶容积: 50L; 搅拌转速: 101/102(r/min); 料桶转速: 8/16(r/min); 最大和面量: 20kg; 外形尺寸: 930*525*930mm
67	职工食堂点心制作间	双星盆台(含冷热水龙头)	1200*760*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 500*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚

68	职工食堂面点发售间	炉拼台	300*823*800/380	只	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板;
69	职工食堂面点发售间	电磁烫菜炉连煮面炉	1600*800*800/150	台	1		额定电压: 380V; 额定功率: 15KW
70	职工食堂面点发售间	油网烟罩	2500*1200*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
71	职工食堂面点发售间	电磁矮汤炉 (单头)	650*750* (500+700)	台	1		额定电压: 380V 额定功率: 15KW 外形尺寸: 650*750*500/700
72	职工食堂面点发售间	四格保温台柜	1600*700*800	只	2		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 内胆 US3042B, 0.8mm 不锈钢板; 侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后反、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 4 只; 380V/4.5KW; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
73	职工食堂面点发售间	单星盆台 (含冷热水龙头)	650*650*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 500*450*250mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
74	职工食堂面点发售间	双层满板工作台	1400*600*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;

75	职工食堂面点发售间	双层满板工作台	650*757*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
76	职工食堂面点发售间	双层满板工作台	300*800*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
77	职工食堂面点发售间	电磁扒炉	700*800* (800+50)	台	1		额定电压: 380V 额定功率: 15KW 外形尺寸: 700*800*800/50mm
78	职工食堂面点发售间	油网烟罩	1300*1000*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
79	职工食堂面点发售间	电磁单缸双筛炸炉	500*800* (800+150)	台	1		额定电压: 380V 额定功率: 15KW 外形尺寸: 500*800*800/150mm
80	职工食堂面点发售间	双层满板工作台	800*800*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
81	职工食堂面点发售间	油网烟罩	1281*1013*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;

82	职工食堂面点发售间	电磁六眼煲仔炉	1100*800* (800+150)	台	1		额定电压：380V 额定功率：5KW*6 外形尺寸：1100*800*800/150mm
83	职工食堂面点发售间	双层满板工作台	800*200*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；
84	职工食堂自选发售间	五格保温台柜	1800*700*800	只	4		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板；侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；后板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 5 只；380V/4.5KW；美控集成电脑控制器，温度、温控采用数字调节；Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
85	营养食堂其他	大单门直冷冷藏陈列柜	600*740*1920	台	1		箱内温度：+2℃~+10℃（℃）；输入功率：250W；制冷剂：R134a；制冷方式：直冷；尺寸：600*740*1920mm
86	职工食堂自选发售间	双星洗手盆台 (含感应水龙头)	850*450*800/130	台	2		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板；水斗尺寸 330*280*180mm；斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板，横通 SUS3042B, 30*30*1.0mm 不锈钢管；脚架 SUS3042B, 30*30*1.2mm 不锈钢管；SUS3042B, 30*30 不锈钢调节脚
87	职工食堂自选发售间	双层满板工作台	1800*800*800	只	4		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；
88	职工食堂自选发售间	双层满板工作台	1100*480*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚；
89	职工食堂自选发售间	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	3		顶、层板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；中板、底板、侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚

90	职工食堂自选发售间	双层满板工作台	1132*480*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
91	职工食堂自选发售间	保温饭汤桶	700*700*800	只	4		台面选用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 外框 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板, 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; SUS304, 带桶带盖 220V/1.5kw; Φ 50mm*150mm 不锈钢重力调节脚;
92	职工食堂自选发售间	双层满板工作台	1550*700*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
93	职工食堂自选发售间	热风循环传递柜	1200*600*1800	只	2		柜身 SUS304 厚 1.2mm 不锈钢板; 门、内胆 SUS304 0.8mm; 进口不锈钢拉手; 进口热风耐高温静音风机; 进口 PTL 优质陶瓷发热片原件, 微电脑数显温控器; 根据各种情况设置时间、温度工作模式进行设置; 消毒温度: 0~110℃
94	职工食堂套餐打包区	双层满板工作台	1550*700*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
95	职工食堂套餐打包区	保温饭汤桶	700*700*800	只	2		台面选用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 外框 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板, 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; SUS304, 带桶带盖 220V/1.5kw; Φ 50mm*150mm 不锈钢重力调节脚;

96	职工食堂套餐打包区	五格保温台柜	1800*700*800	只	1		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 内胆 US3042B, 0.8mm 不锈钢板; 侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后反、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 5 只; 380V/4.5KW; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
97	职工食堂洗碗间	浸泡池(含冷水龙头)	1000*760*800/155	台	4		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 850*550*380mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
98	职工食堂洗碗间	油水分离器	500*350*250	台	1		材质: sus304 不锈钢
99	职工食堂洗碗间	挂墙双层板	2000*300*350	只	1		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
100	职工食堂洗碗间	挂墙双层板	1000*300*350	只	1		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
101	职工食堂洗碗间	热水器	80L	台	1		额定容积: 80L ; 功率: 3KW ; 电压: 220V ; 设定温度范围: 35-75 度 ; 净重: 28KG
102	职工食堂洗碗间	洗地龙头	200*500*500	只	1		1 开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理(浅蓝色); 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(蓝色)、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度; 4 黄铜铸造枪式喷头、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 ;

103	职工食堂洗碗间	风幕机	L=1500	台	1		<p>电压：220V/50Hz；功率：202（w）；风量：2230（m³/h）；机身长度：1500（mm）；性能：低噪音风机；</p> <p>1. ▲提供所投产品型号具有中国质量认证中心出具的中国国家强制性 3C 产品认证证书。</p> <p>2. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告检验依据：</p> <p>GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》</p> <p>GB 4706.27-2008 《家用和类似用途电器的安全 第 2 部分：风扇的特殊要求》</p> <p>GB 4343.1-2018 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分：发射》</p> <p>GB 17625.1-2022 《电磁兼容 限值 第 1 部分：谐波电流发射限值（设备每相输入电流≤16A）》，所投风幕机 300W，220V，50Hz，带样品照片符合的有效检测报告，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合要求，检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图复印件进行佐证，（提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章）。</p>
104	职工食堂洗碗间	双眼残食台	1800*760*800	只	1		<p>台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；脚架 SUS3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝方管；脚 38*38 不锈钢调节脚；不锈钢桶：SUS3042B, ∅ 450*450*1.2mm*2 个</p>
105	职工食堂洗碗间	长龙机	3845*830*1930	台	1		<p>最大洗涤量：3000 碟/小时；最大洗涤高度：420mm；总功率电/汽：57kw/2kw；烘干机功率：10kw；主洗电加热功率：9kw；漂洗电加热功率：36kw；外形尺寸：3845*830*1930；</p>
106	职工食堂洗碗间	油网烟罩	4000*1200*500	台	1		<p>侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯；</p>
107	职工食堂洗碗间	活动工作台连下一层	1300*660*800	只	1		<p>台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；框架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚轮 4" 静音聚氨脂脚轮，2 个定向，2 个万向</p>

108	职工食堂洗碗间	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	4		顶、层板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 中板、底板、侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; Φ 50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
109	职工食堂洗碗间	输送带 (高配)	L=14000	米	14		采用全 304 材质, 内槽体部分 2.0mm; 围板及侧板为 1.0-1.5mm 不锈钢。链板的材质: POM 型特级塑料。输送带四周封闭, 含干垃圾回收桶, 调羹回收桶, 筷子回收桶。
110	职工食堂其他	灭蝇灯	30W	只	3		电压: 220V, 功率: 30W, 尺寸: 500*120*290mm; 灯管: 2*15W 紫外线灯管; 覆盖面积 80m ² -90m ² ,
111	职工食堂其他	拖把池 (含单冷水龙头)	500*500*550/120	台	2		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 380*380*250mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
112	职工食堂其他	拖把柜	1080*480*1600	台	1		SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板
113	职工食堂其他	热炒区烟灶封板		m ²	15		SUS3042B, 0.8mm 不锈钢
114	营养食堂主食库房	置米架	1500*600*250	只	4		层架框架 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管; 内部方管 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管; SUS304, 38*38 不锈钢调节脚
115	营养食堂主食库房	平板车	850*550*920	辆	1		层板 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 加强筋 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 推手柄 SUS3042B Φ 32mm*1.2; 5 寸重力脚轮, 加厚耐磨橡胶材料
116	营养食堂副食库房	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	7		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ 38*1.0mm 不锈钢拉丝管; Φ 38 不锈钢调节脚

117	营养食堂副食库房	平板车	850*550*920	辆	1		层板 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 加强筋 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 推车手柄 SUS3042B Φ32mm*1.2; 5寸重力脚轮, 加厚耐磨橡胶材料
118	营养食堂冷藏冷冻库	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	13		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
119	营养食堂冷藏冷冻库	冷藏库	5700*2300*2600	m ³	34		推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm; 库板 0.8mm 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 5000KW; 温度范围: 0~-5℃; B1 防火材料
120	营养食堂冷藏冷冻库	冷冻库	3700*2900*2600	m ³	28		推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm; 库板 0.8mm 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 8000KW; 温度范围: 0~-18℃; B1 防火材料
121	营养食堂粗加工区	风幕机	L=1800	台	1		电压: 220V/50Hz; 功率: 202 (w); 风量: 2230 (m3/h); 机身长度: 1800 (mm); 性能: 低噪音风机 1. ▲提供所投产品型号具有中国质量认证中心出具的中国国家强制性 3C 产品认证证书。 2. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告检验依据: GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》 GB 4706.27-2008 《家用和类似用途电器的安全 第 2 部分: 风扇的特殊要求》 GB 4343.1-2018 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分: 发射》 GB 17625.1-2022 《电磁兼容 限值 第 1 部分: 谐波电流发射限值 (设备每相输入电流≤16A)》, 所投风幕机 300W, 220V, 50Hz, 带样品照片符合的有效检测报告, 前述要求全部合格, 任缺一项视为不符合要求, 检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图复印件进行佐证, (提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章)。

122	营养食堂粗加工区	浸泡池（含冷热水龙头）	1000*760*800/15 5	台	4		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 850*550*380mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
123	营养食堂粗加工区	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		1、尺寸≥: 1200×750×1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积≥: 437L 5、功率≤: 450W
124	营养食堂粗加工区	尼龙工作台连下一层	1800*800*800	只	2		台面采用高级尼龙板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚
125	营养食堂粗加工区	热水器	80L	台	2		额定容积: 80L ; 功率: 3KW ; 电压: 220V ; 设定温度范围: 35-75度 ; 净重: 28KG
126	营养食堂粗加工区	挂墙双层板	2000*300*350	只	2		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
127	营养食堂粗加工区	台式绞肉机	400*240*450	台	1		额定电压: ~220V / 3~380V 额定频率: 50Hz 整机重量: 36kg 电机功率: 0.75kW 生产能力: 220kg/h 外形尺寸: 400x240x450mm
128	营养食堂粗加工区	多功能切菜机	1250*530*1250	台	1		规格: 1250*530*1250mm ; 主刀电机功率: 0.75kw ; 电压: 220V ; 切片规格: 1.5~60mm ; 输送带宽度: 120mm ; 重量: 135kg
129	营养食堂粗加工区	薯仔脱皮机	850*530*800	台	1		一次可装土豆量: 30kg ; 一次去皮用时: 1~2min ; 额定电压: ~220V ; 额定频率: 50Hz ; 电机功率: 1.5kW ; 额定输入功率: 2.2kW ; 防水等级: IPX1 ; 整机重量: 120kg ; 外形尺寸: 长 x 宽 x 高=850x530x800(mm)
130	营养食堂粗加工区	双层满板工作台	1800*800*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;

131	营养食堂粗加工区	靠墙双层满板工作台	1800*760*800/15 5	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
132	营养食堂粗加工区	大双星盆台 (含冷热水龙头)	1600*760*800/15 5	台	2		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 650*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
133	营养食堂粗加工区	油水分离器	500*350*250	台	1		材质: sus304 不锈钢
134	营养食堂粗加工区	挂墙双层板	1600*300*350	只	2		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
135	营养食堂粗加工区	挂墙双层板	1800*300*350	只	1		台面、层板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 支架 SUS3042B, 25*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管
136	营养食堂粗加工区	四层沥水货架	1080*480*1800	只	2		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.2mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
137	营养食堂粗加工区	绞切肉机	580*425*780	台	1		额定电压:220V ; 额定频率:50Hz; 整机重量:83kg; 电机功率:1.1kw; 外形尺寸:580*425*780mm
138	营养食堂粗加工区	刀具柜	1000*200*1050	只	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧面面板 SUS3042B, 1.0mm, 门装有 3mm 透光率%25 钢化玻璃; 放砍刀 8 把, 砧板 4 套; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚; 具备紫外线杀菌功能

139	营养食堂热厨区	鼓风(34寸)双眼大锅灶	2200*1200*800/380	台	2		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUSB3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面下层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节能水龙头; 炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300mm 不锈钢调节脚; 配特制节能锅。
140	营养食堂热厨区	双向移门调理台柜	1800*800*800	只	5		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4根加强筋; SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
141	营养食堂热厨区	四层沥水货架	1080*480*1800	只	2		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.2mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚
142	营养食堂热厨区	鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800/380	台	2		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUSB3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面下层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节能水龙头; 炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300 不锈钢调节脚

143	营养食堂热厨区	湿式油烟净化一体机	4000*1350*800	台	1	 <p>1、油烟净化一体机采用优质不锈钢 SUS304 板材，厚 1.0MM，整体烟罩式结构，采用一体化设计，无翻转无折叠，并且内置油烟净化和排风系统。根据传质双膜理论，利用多级微分化学反应原理，采用湿式液沫洗涤方式对油烟气体进行碰撞、吸附、冷凝、中和、过滤等工艺过程，净化烹饪过程中产生的油烟、杂质、气味等有害物质和细微颗粒物。</p> <p>2、设备采用高清液晶屏显示功能，实时显示设备运行状态，中文显示，方便用户操作。具备一定的软件智能控制系统，需能够自主完成自动排污水、自动添加净化剂、自动清洗等功能，同时能够对缺水、缺净化剂、清洗等问题有提醒或报警告知。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>3、设备具备运行数据物联控制软件系统，能够定位追溯、报警联动、远程维保、远程控制等功能，通过数据传输，可实时查看设备运行工况、数据对比、维护记录等，可与智慧化厨房，智慧化校园平台无缝对接，实现数据共享，在线监管。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>4、内置不锈钢水泵，功率$\geq 0.3\text{kW}$，吸力强，能耗低，寿命长。排水 PH 值≤ 7 无量纲，悬浮物$\leq 7\text{mg/L}$，化学需氧量$\leq 11\text{mg/L}$；需提供符合国家 GB8978-1996 第二类污染物最高允许排放浓度的要求，提供检测报告。（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲5、油烟净化一体机需提供额定风量下油烟净化效率$\geq 99.1\%$，油烟排放浓度$\leq 0.1\text{mg/m}^3$，非甲烷总烃浓度$\leq 0.13\text{mg/m}^3$，颗粒物浓度$\leq 0.12\text{mg/m}^3$，中国环境标志产品认证证书。（附网络数据截图，以达参数要求）</p> <p>▲6、油烟净化一体机需符合在一定测试条件下进行中性和盐雾试验和乙酸盐雾试验超 2000 小时后设备本体无异常，且满足耐腐蚀性等级 10 级。需提供符合国家盐雾试验依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》测试标准的检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲7、油烟净化一体机专用净化剂需符合 GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》标准。提供检测报告（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告），报告需附有二维码可查询真伪，加盖生产</p>
-----	---------	-----------	---------------	---	---	---

						<p>厂家公章，原件核查。</p> <p>▲8、采用嵌入式外转子离心风机，设备四面测试噪音均不超过 52db，并提供国家 GB/12348-2008 检测标准的噪音检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲9、需符合 GB/T27922-2011、GB/T 36733-2018《售后服务评价体系》售后服务完善程度达到十二星级标准要求，并提供相应报告或证书给予佐证，原件核查。</p> <p>▲10、智慧化油烟净化管理系统 1)、所投智慧化油烟净化管理系统，能够实时接收、实时核算、实时监管所投油烟净化一体机设备运行的各项数据，并能够及时对影响油烟净化一体机设备数据进行分析、数据核算、违规警示、操作提醒、运行与维保历史数留存等进自动软件处理，确保所投油烟净化一体机运行过程中的净化效率持续达标，时时自行监管运行过程及自行提示违规操作。2)、系统功能包含：①具备商家管理、项目管理、区域管理、售后服务帐号管理、维修管理等功能；②具备设备列表、设备数据对比、数据检测仪、设备类型、在线检测仪管理等功能；③具备数据分析、个人中心、售后服务管理后台（能够记录处理维修工单等）等功能；以上需提供符合 GB/T25000.51-2016:《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第 51 部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》标准满足以上各项系统明细检测具有国家级实验室带 CMA、CNAS 标识的软件测试报告。提供复印件并加盖公章。</p>
144	营养食堂热厨区	双眼矮脚炉	1200*700*550/250	台	1	 <p>台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；侧板、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；炉架 40×40mm 镀锌角钢；采用 11 寸强力炉头； 永德兴牌水、气阀门；主火阀进口 3/4 煤气制；炉架 500*500mm</p>

145	营养食堂热厨区	灭火系统	双瓶	台	2	 <p>1、主机箱采用 SUS304 不锈钢板材 $\delta \geq 1.0\text{mm}$, 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 $8 \geq 1.2\text{m}$, 喷嘴采用 365 度无死角转动喷嘴;</p> <p>2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水, 具有火灾自动探测, 自动实施灭火功能;</p> <p>3、系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成; 释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀, 避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体, 具备四寸微电脑显示屏;</p> <p>▲4、所投产品药剂量量: 双瓶组 $\geq 32\text{L}$。提供应急管理部依据 XF498-2012; CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲5、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口, 提供带图片页的检验报告。提供应急管理部依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲6、提供压力观察口检测报告耐高低温实验 依据 GB/T 2423.22-2012 预处理: $(23 \pm 2)^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5)\% \text{RH}$, 24h 试验温度从 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$ 开始 \rightarrow 经 70min 降温至 -45°C, 保持低温 15h \rightarrow 经 200min 升温至 155°C, 保持高温 15h \rightarrow 经 130min 降温至 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$, 此为一个循环, 共计 6 个循环。检测结果全部合格, 任缺一项为不符合招标文件要求(提供所投灭火装置厂家的第三方检测报告带有 CMA 和 CNAS 标及产品照片页复印件加盖制造商鲜章)</p> <p>▲7、提供应急管理部厨房灭火装置食用油灭火剂有效期: ≥ 10 年, 检验报告检测依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件加盖制造商鲜章; 带有 CMA 及 CNAS 标检验报告(单, 双, 三共用)。其它要求: 为了确保产品质量, 投标时需提供本产品生产厂家对项目出具证书真实性的确认函和售后服务承诺函原件, 并加盖制造商鲜章(中标后, 原件备查)</p>
-----	---------	------	----	---	---	---

146	营养食堂热厨区	湿式油烟净化一体机	7100*1350*800	台	1	 <p>1、油烟净化一体机采用优质不锈钢 SUS304 板材，厚 1.0MM，整体烟罩式结构，采用一体化设计，无翻转无折叠，并且内置油烟净化和排风系统。根据传质双膜理论，利用多级微分化学反应原理，采用湿式液沫洗涤方式对油烟气体进行碰撞、吸附、冷凝、中和、过滤等工艺过程，净化烹饪过程中产生的油烟、杂质、气味等有害物质和细微颗粒物。</p> <p>2、设备采用高清液晶屏显示功能，实时显示设备运行状态，中文显示，方便用户操作。具备一定的软件智能控制系统，需能够自主完成自动排污水、自动添加净化剂、自动清洗等功能，同时能够对缺水、缺净化剂、清洗等问题有提醒或报警告知。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>3、设备具备运行数据物联控制软件系统，能够定位追溯、报警联动、远程维保、远程控制等功能，通过数据传输，可实时查看设备运行工况、数据对比、维护记录等，可与智慧化厨房，智慧化校园平台无缝对接，实现数据共享，在线监管。提供相关控制系统的软著证明材料。</p> <p>4、内置不锈钢水泵，功率$\geq 0.3\text{kW}$，吸力强，能耗低，寿命长。排水 PH 值≤ 7 无量纲，悬浮物$\leq 7\text{mg/L}$，化学需氧量$\leq 11\text{mg/L}$；需提供符合国家 GB8978-1996 第二类污染物最高允许排放浓度的要求，提供检测报告。（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲5、油烟净化一体机需提供额定风量下油烟净化效率$\geq 99.1\%$，油烟排放浓度$\leq 0.1\text{mg/m}^3$，非甲烷总烃浓度$\leq 0.13\text{mg/m}^3$，颗粒物浓度$\leq 0.12\text{mg/m}^3$，中国环境标志产品认证证书。（附网络数据截图，以达参数要求）</p> <p>▲6、油烟净化一体机需符合在一定测试条件下进行中性盐雾试验和乙酸盐雾试验超 2000 小时后设备本体无异常，且满足耐腐蚀性等级 10 级。需提供符合国家盐雾试验依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》测试标准的检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲7、油烟净化一体机专用净化剂需符合 GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》标准。提供检测报告（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告），报告需附有二维码可查询真伪，加盖生产</p>
-----	---------	-----------	---------------	---	---	--

						<p>厂家公章，原件核查。</p> <p>▲8、采用嵌入式外转子离心风机，设备四面测试噪音均不超过 52db，并提供国家 GB/12348-2008 检测标准的噪音检测报告，（检测报告具有 CNAS 或 CMA 认证标识检测报告）</p> <p>▲9、需符合 GB/T27922-2011、GB/T 36733-2018《售后服务评价体系》售后服务完善程度达到十二星级标准要求，并提供相应报告或证书给予佐证，原件核查。</p> <p>▲10、智慧化油烟净化管理系统 1）、所投智慧化油烟净化管理系统，能够实时接收、实时核算、实时监管所投油烟净化一体机设备运行的各项数据，并能够及时对影响油烟净化一体机设备数据进行分析、数据核算、违规警示、操作提醒、运行与维保历史数留存等进自动软件处理，确保所投油烟净化一体机运行过程中的净化效率持续达标，时时自行监管运行过程及自行提示违规操作。2）、系统功能包含：①具备商家管理、项目管理、区域管理、售后服务帐号管理、维修管理等功能；②具备设备列表、设备数据对比、数据检测仪、设备类型、在线检测仪管理等功能；③具备数据分析、个人中心、售后服务管理后台（能够记录处理维修工单等）等功能；以上需提供符合 GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第 51 部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》标准满足以上各项系统明细检测具有国家级实验室带 CMA、CNAS 标识的软件测试报告。提供复印件并加盖公章。</p>
147	营养食堂热厨区	鼓风（34 寸）单眼大锅灶	1200*1200*800/380	台	1	 <p>台面一次性冲压成型，台面、前框、侧框 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板；侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；台面上层加强板 2.0mm 冷轧板；内胆 1.5mm 冷轧板；炉架 40×40mm 镀锌角钢，隔温棉厚度 10mm；炉膛高温耐火材料；一次性铸造成型，炉头采用静音节能模式，带熄火保护装置，永德兴牌水、气阀门；九牧牌不锈钢节能水龙头；炉台前有活动疏水网篮（保证污物及时清理）；炉脚Φ</p>

							50mm*300mm 不锈钢调节脚；配特制节能锅
148	营养食堂热厨区	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L 5、功率≤：450W
149	营养食堂热厨区	大双星盆台（含冷热水龙头）	1600*760*800/15 5	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 500*550*280mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
150	营养食堂点心制作房	双星盆台（含冷热水龙头）	1200*760*800/15 5	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 500*550*280mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
151	营养食堂点心制作房	和面机	930*525*930	台	1		额定电压：3~380V；额定频率：50Hz；电机功率：1.1/2.2kW；整机重量：144kg；料桶容积：50L；搅拌转速：101/102(r/min)；料桶转速：8/16(r/min)；最大和面量：20kg；外形尺寸：930*525*930mm
152	营养食堂点心制作房	搅拌机	545*445*695	台	1		料桶容积：15L；额定电压：220V；额定频率：50Hz；电机功率：0.55kW；最大和面量：5kg；搅拌转速：91/164/294(r/min)；整机重量：68kg；外型尺寸：545x445x695mm
153	营养食堂点心制作房	揉压面机	690*770*1105	台	1		额定电压：3~380V 电机功率：1.5kW 压面厚度：2~32mm 压面宽度：320mm 外形尺寸：690*770*1105mm

154	营养食堂点心制作 房	工具柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 具备紫外线杀菌功能
155	营养食堂点心制作 房	面粉车	600*400*600	辆	2		车身 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 盖子 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 脚轮 4" 静音聚氨酯 脚轮
156	营养食堂点心制作 房	平台雪柜(冷藏)	1800*800*800	台	1		制冷形式: 直冷, 外尺寸: 1800*800*800, 温度: +5~-5, 电压: 220V 50Hz, 功率: 162W;
157	营养食堂点心制作 房	毛巾柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 具备紫外线杀菌功能
158	营养食堂点心制作 房	吊顶双层架	1800*400*1500	只	2		SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板
159	营养食堂点心制作 房	木面工作台	1800*800*800	只	1		面板采用 50mm 橡木; 脚架 SUS3042B, Φ 50mm*1.5mm 不 锈钢拉丝圆管; Φ 50mm 不锈钢调节脚; 横档为 SUS3042B, 25*38*1.0mm 不锈钢拉丝方管
160	营养食堂点心制作 房	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		1、尺寸 \geq : 1200 \times 750 \times 1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6 $^{\circ}$ C / 0~+10 $^{\circ}$ C 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积 \geq : 437L 5、功率 \leq : 450W
161	营养食堂点心制作 房	油网烟罩	4718*1200*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝 板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
162	营养食堂点心制作 房	单门发酵柜	490*750*1860	台	1		额定功率 : 2700W 额定电压 : \sim 220V 标准盘数 : 13 盘 外形尺寸 : 490*750*1860mm;

163	营养食堂点心制作房	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	2		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板, 永德信牌水、气阀门; 炉头采用节能排炉; 配置: 24 盘; 饭盘尺寸: 600*400*50mm; 材料为 SUS3042B, 1.0mm (冲压式)
164	营养食堂点心制作房	糕饼车	470*650*1600	辆	2		立柱采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝管; 层条 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 脚轮 4" 静音聚氨酯脚轮, 2 个定向, 2 个万向
165	营养食堂点心制作房	三层六盘烤箱 (含烤箱烤盘)	1225*770*1540	台	1		功率 : 21kW 电压 : 3~380V 重量 : 290 (Kg) 外形尺寸 : 1225x770x1540 (mm)
166	营养食堂点心制作房	烤箱底座	1300*800*500	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
167	营养食堂肠内制作间	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		1、尺寸≥: 1200×750×1960mm (长、宽、高) 2、温度区间: -18~-6℃ / 0~+10℃ 3、电压/频率: 220V/50Hz 4、容积≥: 437L 5、功率≤: 450W
168	营养食堂肠内制作间	大双星盆台 (含冷热水龙头)	1600*760*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 500*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
169	营养食堂肠内制作间	单向移门调理台柜	1800*760*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; SUS304 Φ 50mm*150mm 不锈钢重力调节脚

170	营养食堂肠内制作间	灭火系统	双瓶	台	1	 <p>1、主机箱采用 SUS304 不锈钢板材 $\delta \geq 1.0\text{mm}$, 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 $8 \geq 1.2\text{m}$, 喷嘴采用 365 度无死角转动喷嘴;</p> <p>2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水, 具有火灾自动探测, 自动实施灭火功能;</p> <p>3、系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成; 释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀, 避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体, 具备四寸微电脑显示屏;</p> <p>▲4、所投产品药剂量量: 双瓶组 $\geq 32\text{L}$。提供应急管理部依据 XF498-2012; CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲5、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口, 提供带图片页的检验报告。提供应急管理部依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲6、提供压力观察口检测报告耐高低温实验 依据 GB/T 2423.22-2012 预处理: $(23 \pm 2)^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5)\% \text{RH}$, 24h 试验温度从 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$ 开始 \rightarrow 经 70min 降温至 -45°C, 保持低温 15h \rightarrow 经 200min 升温至 155°C, 保持高温 15h \rightarrow 经 130min 降温至 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$, 此为一个循环, 共计 6 个循环。检测结果全部合格, 任缺一项为不符合招标文件要求(提供所投灭火装置厂家的第三方检测报告带有 CMA 和 CNAS 标及产品照片页复印件加盖制造商鲜章)</p> <p>▲7、提供应急管理部厨房灭火装置食用油灭火剂有效期: ≥ 10 年, 检验报告检测依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件加盖制造商鲜章; 带有 CMA 及 CNAS 标检验报告(单, 双, 三共用)。其它要求: 为了确保产品质量, 投标时需提供本产品生产厂家对项目出具证书真实性的确认函和售后服务承诺函原件, 并加盖制造商鲜章(中标后, 原件备查)</p>
-----	-----------	------	----	---	---	---

171	营养食堂肠内制作间	200L 豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	1		规格尺寸: 1550*1050*1100mm; 容积:200L, 燃气耗量: 40000kcal/h; 由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚 304 不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置等组成
172	营养食堂肠内制作间	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板, 永德信牌水、气阀门; 炉头采用节能排炉; 配置: 24 盘; 饭盘尺寸: 600*400*50mm; 材料为 SUS3042B, 1.0mm (冲压式)
173	营养食堂肠内制作间	油网烟罩	5445*1450*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
174	营养食堂肠内制作间	炉拼台	500*1200*800/380	只	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板;
175	营养食堂肠内制作间	鼓风单炒单大锅灶 (34 寸)	2000*1200*800/380	台	1		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面下层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节能水龙头; 炉台前有活动疏水网篮 (保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300mm 不锈钢调节脚;
176	营养食堂配奶间	双层满板工作台	1000*650*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
177	营养食堂配奶间	双层满板工作台	900*601*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;

178	营养食堂配奶间	双星盆台（含冷热水龙头）	1200*650*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 500*440*250mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
179	营养食堂配奶间	平台雪柜(冷藏)	1500*600*800	台	1		制冷形式: 直冷, 外尺寸: 1500*600*800, 温度: +5~-5, 电压: 220V 50Hz, 功率: 162W;
180	营养食堂流质蒸煮间	油网烟罩	1750*1400*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
181	营养食堂流质蒸煮间	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板, 永德信牌水、气阀门; 炉头采用节能排炉; 配置: 24 盘; 饭盘尺寸: 600*400*50mm; 材料为 SUS3042B, 1.0mm (冲压式)
182	营养食堂流质蒸煮间	200L 豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	2		规格尺寸: 1550*1050*1100mm; 容积:200L, 燃气耗量: 40000kcal/h; 由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚 304 不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置等组成
183	营养食堂流质蒸煮间	油网烟罩	5207*1400*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯;
184	营养食堂流质蒸煮间	鼓风单炒单大锅灶（34寸）	2000*1200*800/380	台	1		台面一次性冲压成型, 台面、前框、侧框 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 侧面、面板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板、后墙板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 台面上层加强板 2.0mm 冷轧板; 内胆 1.5mm 冷轧板; 炉架 40×40mm 镀锌角钢, 隔温棉厚度 10mm; 烟道弯管 1.5mm 冷轧板 mm; 炉膛高温耐火材料; 炉头采用静音节能模式, 带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门; 九牧牌不锈钢节水龙头; 炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理); 炉脚Φ 50mm*300mm 不锈钢调节脚;

185	营养食堂流质蒸煮间	单向移门调理台柜	2010*650*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
186	营养食堂流质蒸煮间	水压式洗米机	600*500*900	台	1		淘洗率: 50KG/H; 工作压力: 0.28MPa; 耗水量: 0.0065M3/KG
187	营养食堂流质蒸煮间	单星盆台 (含冷热水龙头)	800*760*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 650*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
188	营养食堂流质蒸煮间	四层沥水货架	1080*480*1800	只	1		层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 脚架 SUS3042B, Φ38*1.2mm 不锈钢拉丝管; Φ38 不锈钢调节脚

189	营养食堂流质蒸煮间	灭火系统	双瓶	台	1	 <p>1、主机箱采用 SUS304 不锈钢板材 $\delta \geq 1.0\text{mm}$, 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 $8 \geq 1.2\text{m}$, 喷嘴采用 365 度无死角转动喷嘴;</p> <p>2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水, 具有火灾自动探测, 自动实施灭火功能;</p> <p>3、系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成; 释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀, 避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体, 具备四寸微电脑显示屏;</p> <p>▲4、所投产品药剂量量: 双瓶组 $\geq 32\text{L}$。提供应急管理部依据 XF498-2012;CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲5、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口, 提供带图片页的检验报告。提供应急管理部依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件;</p> <p>▲6、提供压力观察口检测报告耐高低温实验 依据 GB/T 2423.22-2012 预处理: $(23 \pm 2)^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5)\% \text{RH}$, 24h 试验温度从 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$ 开始 \rightarrow 经 70min 降温至 -45°C, 保持低温 15h \rightarrow 经 200min 升温至 155°C, 保持高温 15h \rightarrow 经 130min 降温至 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$, 此为一个循环, 共计 6 个循环。检测结果全部合格, 任缺一项为不符合招标文件要求(提供所投灭火装置厂家的第三方检测报告带有 CMA 和 CNAS 标及产品照片页复印件加盖制造商鲜章)</p> <p>▲7、提供应急管理部厨房灭火装置食用油灭火剂有效期: ≥ 10 年, 检验报告检测依据 XF498-2012、CCCF-CPRZ-21:2019 出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的型式检验报告复印件加盖制造商鲜章; 带有 CMA 及 CNAS 标检验报告(单, 双, 三共用)。其它要求: 为了确保产品质量, 投标时需提供本产品生产厂家对项目出具证书真实性的确认函和售后服务承诺函原件, 并加盖制造商鲜章(中标后, 原件备查)</p>
-----	-----------	------	----	---	---	--

190	营养食堂流质蒸煮间	双星洗手盆台 (含感应水龙头)	850*450*800/130	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 水斗尺寸 330*280*180mm; 斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板, 横通 SUS3042B, 30*30*1.0mm 不锈钢管; 脚架 SUS3042B, 30*30*1.2mm 不锈钢管; SUS3042B, 30*30 不锈钢调节脚
191	营养食堂流质准备专间	单星盆台柜 (含冷热水龙头)	700*720*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 厚度不小于 1.2mm 不锈钢拉丝板; 星盆参考尺寸 550*500*240mm; 星盆一次性成型, 水斗上口≥R90mm, 水斗采用厚≥1.0mm SUS304 2B 不锈钢板, 带防凝露涂层; 台面采用厚≥1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 柜身采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢, 体现防抖动工艺; 开门采用厚≥1.0mm SUS304 2B 不锈钢板, 双层静音门, 拉手采用嵌入式隐藏拉手; 配置≥Φ50mm SUS304 不锈钢可调节脚; 水斗下水口采用 SUS304 不锈钢有篮落水器;
192	营养食堂流质准备专间	单向移门调理台柜	1193*650*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
193	营养食堂流质准备专间	双层满板工作台	1400*600*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
194	营养食堂流质准备专间	单向移门调理台柜	893*680*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
195	营养食堂流质准备专间	四格保温台柜	1600*700*800	只	1		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 4 只; 380V/4.5KW; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚

196	营养食堂配餐间	热风循环传递柜	1200*600*1800	只	1		柜身 SUS304 厚 1.2mm 不锈钢板; 门、内胆 SUS304 0.8mm; 进口不锈钢拉手; 进口热风耐高温静音风机; 进口 PTL 优质陶瓷发热片原件, 微电脑数显温控器; 根据各种情况设置时间、温度工作模式进行设置; 消毒温度: 0~110°C
197	营养食堂配餐间	双层满板工作台	1400*800*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; 脚架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 脚 SUS304 38*38 不锈钢调节脚;
198	营养食堂配餐间	四格保温台柜	1600*700*800	只	4		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 4 只; 380V/4.5KW; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
199	营养食堂配餐间	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	2		顶、层板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 中板、底板、侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
200	营养食堂配餐间	双星洗手盆台 (含感应水龙头)	850*450*800/130	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板; 水斗尺寸 330*280*180mm; 斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板, 横通 SUS3042B, 30*30*1.0mm 不锈钢管; 脚架 SUS3042B, 30*30*1.2mm 不锈钢管; SUS3042B, 30*30 不锈钢调节脚
201	营养食堂肠内配餐间	四格保温台柜	1600*700*800	只	2		台面采用 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 侧板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 后板、门板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板 盘配 1/1 不锈钢加厚盆 4 只; 380V/4.5KW; 美控集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调节; Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
202	营养食堂肠内配餐间	单向移门调理台柜	1250*760*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板; 层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板; 4 根加强筋; SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚

203	营养食堂肠内配餐间	大双星盆台（含冷热水龙头）	1600*760*800/155	台	1		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 500*440*250mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
204	营养食堂肠内配餐间	单向移门调理台柜	1000*760*800	只	1		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；侧板、底板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；层板、后板、单层静音门板、SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；SUS304 Φ50mm*150mm 不锈钢重力调节脚
205	营养食堂餐车碗碟清洗间	洗地龙头	200*500*500	只	3		1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（浅蓝色）；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管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度；4 黄铜铸造枪式喷头、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；
206	营养食堂餐车碗碟清洗间	浸泡池（含冷热水龙头）	1000*760*800/155	台	6		台面 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；水斗尺寸 850*550*380mm；水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管；脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管；38*38 不锈钢调节脚
207	营养食堂送餐间	医用保温送餐车	1200*600*850	辆	4		台面选用 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板；外框 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板，内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板；功率 380V/6KW
208	营养食堂餐车碗碟清洗间	活动工作台连下一层	1800*760*800	只	2		台面 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板、台面下加强筋 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；下层板 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；4 根加强筋；框架 SUS3042B, 38*38*1.0mm 不锈钢方管；脚轮 4" 静音聚氨酯脚轮，2 个定向，2 个万向
209	营养食堂餐车碗碟清洗间	96KG 双门电加热蒸汽柜	1125*780*1650	台	2		顶、内胆、门、封板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；柜身、SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板，加热管采用 380V/12KW*2；3 层冲孔层板，厚度 SUS3042B1.2mm；具备安全泄压阀非压力容器类蒸汽柜
210	营养食堂餐车碗碟清洗间	油网烟罩	2700*1400*500	台	1		侧板 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板；烟罩灯罩 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；积油槽 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板；后板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；烟罩栅板 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢拉丝板；灯具采用防水、防爆的 LED 节能灯；

211	营养食堂送餐间	医用保温送餐车	1200*600*850	辆	7		台面选用 SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板; 外框 SUS3042B, 1.0mm 不锈钢拉丝板, 内胆 SUS3042B, 0.8mm 不锈钢板; 功率 380V/6KW
212	营养食堂其他	风幕机	L=1800	台	2		<p>电压: 220V/50Hz; 功率: 202 (w); 风量: 2230 (m3/h); 机身长度: 1800 (mm); 性能: 低噪音风机</p> <p>1. ▲提供所投产品型号具有中国质量认证中心出具的中国国家强制性 3C 产品认证证书。</p> <p>2. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告检验依据:</p> <p>GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》</p> <p>GB 4706.27-2008 《家用和类似用途电器的安全 第 2 部分: 风扇的特殊要求》</p> <p>GB 4343.1-2018 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分: 发射》</p> <p>GB 17625.1-2022 《电磁兼容 限值 第 1 部分: 谐波电流发射限值 (设备每相输入电流≤16A)》, 所投风幕机 300W, 220V, 50Hz, 带样品照片符合的有效检测报告, 前述要求全部合格, 任缺一项视为不符合要求, 检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图复印件进行佐证, (提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章)。</p>
213	营养食堂其他	风幕机	L=1500	台	2		<p>电压: 220V/50Hz; 功率: 202 (w); 风量: 2230 (m3/h); 机身长度: 1500 (mm); 性能: 低噪音风机;</p> <p>1. ▲提供所投产品型号具有中国质量认证中心出具的中国国家强制性 3C 产品认证证书。</p> <p>2. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告检验依据:</p> <p>GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》</p> <p>GB 4706.27-2008 《家用和类似用途电器的安全 第 2 部分: 风扇的特殊要求》</p> <p>GB 4343.1-2018 《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分: 发射》</p> <p>GB 17625.1-2022 《电磁兼容 限值 第 1 部分: 谐波电流发射限值 (设备每相输入电流≤16A)》, 所投风幕机 300W, 220V, 50Hz, 带样品照片符合的有效检测报告, 前述要求全部合格, 任缺一项视为不符合要求, 检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”</p>

							网站查询截图复印件进行佐证，（提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章）。
214	营养食堂其他	灭蝇灯	30W	只	4		电压：220V，功率：30W，尺寸：500*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m2—90m2，
215	营养食堂其他	大单门直冷冷藏陈列柜	600*740*1920	台	2		箱内温度：+2℃~+10℃（℃）；输入功率：250W；制冷剂：R134a；制冷方式：直冷；尺寸：600*740*1920mm
216	营养食堂其他	不锈钢矮接	400*500	m ²	150		主体 SUS3042B ≥0.8mm 不锈钢板

材料要求：

1. 本项目所有材料由中标人自行采购。

2. 本项目所用材料、设备均须符合技术规程、规范要求。供货单位应事先向招标人提供质保书、出厂合格证、按有关规定需提交证明材料等。对所用材料中标单位应按规定抽验，抽验结果经招标人验收，确认合格后方可使用。凡不符合设计及规范要求的次材和不合格材料，招标人有权要求中标人在 48 小时以内将这部分材料清退出场，由此而发生的费用及工期耽误由中标人承担。中标人应严格对供货单位的供料质量进行及时验收，并承担由于进料验收不及时等引起的质量、工期损失的直接经济及法律责任。

3. 投标人在投标时应同时提供本项目主要设备与材料的规格、型号、品牌、品种、产地、供应商及价格情况一览表。对各投标人投标时提供的本项目主要材料与设备，采购人有权根据招标要求中标人作出更换，直至满足招标文件要求为止。

第五章 政府采购合同主要条款指引

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

乙方： [合同中心-供应商名称]

法定代表人： [合同中心-供应商法人姓名]

（ [合同中心-供应商法人性别] ）

地址： [合同中心-采购单位所在地]

地址： [合同中心-供应商所在地]

邮政编码： [合同中心-采购单位邮编]

邮政编码： [合同中心-供应商单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

电话： [合同中心-供应商联系人电话]

传真： [合同中心-采购单位传真]

传真： [合同中心-供应商单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

联系人： [合同中心-供应商联系人]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下货物：

1.1 乙方所提供的 [合同中心-项目名称] 其来源应符合国家的有关规定，项目的内容、要求、货物质量等详见合同附件。

2. 合同价格、交货地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 [合同中心-合同总价] 元整（ [合同中心-合同总价大写] ）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2. 2 交货地点：上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区

2. 3 服务期限

本服务的服务期限：~~[合同中心-合同有效期]~~。

3. 质量标准和要求

3. 1 乙方所提供的货物的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3. 2 乙方所交付的货物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4. 1 乙方保证对其交付的货物享有合法的权利。

4. 2 乙方保证在货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4. 3 乙方保证其所交付的货物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4. 4 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5. 1 货物根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行货物验收。

乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的 10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成货物验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5. 2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至货物完全符合验收标准。

5. 3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5. 4 甲方根据合同的规定对货物验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6. 1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7. 1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7. 2 本合同款项按照以下方式支付。

7. 2. 1 付款内容：（分期付款）

7. 2. 2 付款条件：合同签订后支付至合同价的 30%，设备到达现场后支付至合同价的 80%，项目验收通过，供应商提供合同额 3%的质保金保函后支付至合同价的 100%。保函有效期至合同质保期结束。（提交质保金保函所需的有关费用均由供应商自行承担）

8. 甲方（甲方）的权利义务

8. 1 甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的货物质量或标准的事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供货物，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的货物内容、或者货物无法达到合同规定的货物质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供货物，其支付的货物费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方货物质量或延误货物的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8. 6 如果甲方因工作需要调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同货物范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的项目内容和要求及时提供相应的货物，如果甲方在合同货物范围外增加或扩大货物内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对货物质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9. 3 如果由于甲方的责任而造成货物延误或不能达到货物质量的，乙方不承担违约责任。

9. 4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在项目中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行项目时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的项目内容和货物质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供货物的费用。

9.8 乙方保证在项目中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 质量保证

10.1 卖方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。卖方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物最终交付验收后不少于 2 年的质量保证期内，卖方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障负责。

10.2 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，买方根据本合同规定以书面形式向卖方提出补救措施或索赔。

10.3 卖方在约定的时间内未能弥补缺陷，买方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由卖方承担，买方根据合同规定对卖方行使的其他权利不受影响。

11. 补救措施和索赔

11.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

11.2 在服务期限内，如果乙方对提供货物的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低货物的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在货物中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述

规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

12. 履约延误

12. 1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供货物。

12. 2 如乙方无正当理由而拖延货物，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

12. 3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供货物的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供货物。

13. 误期赔偿

13. 1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供货物，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期货物的货物费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供货物为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

14. 不可抗力

14. 1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

14. 2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

14. 3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

15. 履约保证金

15. 1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为 0 的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部货物按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部货物按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

15. 2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证

金所需的有关费用均由其自行承担。

15.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

16. 争端的解决

16.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

16.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

16.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

17. 违约终止合同

17.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部货物。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

17.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

18. 破产终止合同

18.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式三份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]

合同签订点：网上签约

第六章 投标文件格式附件

附件 1：投标文件封面

正本或副本

项目名称： _____

项目编号： _____

投 标 文 件

投标人： _____（盖单位公章）

法定代表人或授权代表： _____（签名或盖章）

____年 __月__日

附件 2：投标书格式

投 标 书

致：（招标机构和/或招标人）

根据贵方为（项目名称）项目招标采购货物的投标邀请（招标编号），签字代表（姓名、职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交下述文件正本一份及副本 份。

- 1． 开标一览表
- 2． 分项报价表
- 3． 按招标文件投标人须知和技术规格要求提供的其它有关文件
- 4． 资格证明文件
5. 其他我公司认为有必要提交的证明文件资料。在此，签字代表宣布同意如下：

1. 所附投标价格表中规定的应提交和交付的货物投标总价(含税)为（注明币种，并用文字和数字表示的投标总价）。

2． 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3． 投标人已详细审查全部招标文件，包括（补充文件）（如果有的话）。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4． 本投标有效期为（有效期天数） 日历日（自开标日起算）。

5. 我方承诺，与买方聘请的为此项目提供咨询服务的公司及任何附属机构均无关联，我方不是买方的附属机构。

6. 投标人同意提供贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。投标人完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。

7． 与本投标有关的一切正式信函请寄：

地址：_____ 传 真：_____

电话：_____ 电子函件：_____

投标人代表签名：_____ 投标人名称：_____

公 章：_____ 日 期：_____

附件 3：开标一览表格式

开标一览表

项目编号：_____ 项目名称：_____

上海交通大学医学院附属第九人民医院祝桥院区厨房设备包 1

项目名称	交货期（天）	质保期（月）	最终报价(总价、元)

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 4：投标分项报价表格式

投标分项报价表

项目编号：_____ 项目名称：_____

序号	名称	规格型号	单位	数量	单价 (元)	总价 (元)
1	置米架	1500*600*250	只	4		
2	平板车	850*550*920	辆	1		
3	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	9		
4	平板车	850*550*920	辆	1		
5	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	14		
6	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	3		
7	冷藏库	4600*3500*2600	m ³	42		
8	冷冻库	2900*3500*2600	m ³	27		
9	90L 电开水器	535*520*1580	台	1		
10	风幕机	L=1500	台	1		
11	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		
12	挂墙双层板	2500*300*350	只	4		
13	热水器	80L	台	2		
14	浸泡池（含冷热水龙头）	1000*760*800/155	台	4		
15	靠墙双层满板工作台	1000*760*800/155	只	1		
16	尼龙工作台连下一层	1800*800*800	只	2		
17	多功能切菜机	1250*530*1250	台	1		
18	砧板架（不含砧板）	Φ 600*700	只	2		
19	薯仔脱皮机	850*530*800	台	1		
20	四层沥水货架	1080*480*1800	只	4		
21	台式绞肉机	400*240*450	台	1		
22	大双星盆台（含冷热水龙头）	1600*760*800/155	台	2		
23	油水分离器	500*350*250	台	1		
24	靠墙双层满板工作台	1800*760*800/155	只	1		
25	双层满板工作台	1800*800*800	只	2		
26	刀具柜	1000*200*1050	只	1		
27	绞切肉机	580*425*780	台	1		
28	四层满板货架	1130*500*1800	只	2		
29	双层满板工作台	1800*760*800	只	1		
30	单星盆台(含冷热水龙头)	800*760*800/155	台	1		

31	水压式洗米机	600*500*900	台	1		
32	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	3		
33	油网烟罩	6500*1400*500	台	1		
34	200L 豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	1		
35	双眼矮脚炉	1200*700*550/250	台	1		
36	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	3		
37	大双星盆台(含冷热水龙头)	1600*760*800/155	台	1		
38	靠墙热风循环单向调理台	1500*700*800/155	只	1		
39	双向移门调理台柜	1800*800*800	只	4		
40	鼓风(34寸)双眼大锅灶	2200*1200*800/380	台	2		
41	湿式油烟净化一体机	4400*1350*800	台	2		
42	炉拼台	300*1200*800/380	只	1		
43	鼓风(34寸)单眼大锅灶	1200*1200*800/380	台	1		
44	鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800/380	台	1		
45	触摸版十层万能蒸烤箱	910*810*1080	台	1		
46	烤箱底座	1000*900*500	只	1		
47	宴会保温餐车(单门)	756*957*1793	辆	2		
48	四层沥水货架	1080*480*1800	只	4		
49	灭火系统	双瓶	台	1		
50	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		
51	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		
52	揉压面机	690*770*1105	台	1		
53	搅拌机	545*445*695	台	1		
54	电饼铛	750*750*800	台	1		
55	三层六盘烤箱	1225*770*1540	台	1		
56	烤箱底座	1300*800*500	只	1		
57	糕饼车	470*650*1600	辆	1		
58	单门发酵柜	490*750*1860	台	1		
59	油网烟罩	4500*1200*500	台	1		
60	工具柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		
61	平台雪柜(冷藏)	1800*800*800	台	1		
62	吊顶双层架	1800*400*1500	只	2		
63	木面工作台	1800*800*800	只	1		
64	面粉车	600*400*600	辆	2		
65	毛巾柜(玻璃门)	1000*200*1050	只	1		
66	和面机	930*525*930	台	1		

67	双星盆台(含冷热水龙头)	1200*760*800/155	台	1		
68	炉拼台	300*823*800/380	只	1		
69	电磁烫菜炉连煮面炉	1600*800*800/150	台	1		
70	油网烟罩	2500*1200*500	台	1		
71	电磁矮汤炉(单头)	650*750 (500+700)	台	1		
72	四格保温台柜	1600*700*800	只	2		
73	单星盆台(含冷热水龙头)	650*650*800/155	台	1		
74	双层满板工作台	1400*600*800	只	1		
75	双层满板工作台	650*757*800	只	1		
76	双层满板工作台	300*800*800	只	1		
77	电磁扒炉	700*800* (800+50)	台	1		
78	油网烟罩	1300*1000*500	台	1		
79	电磁单缸双筛炸炉	500*800* (800+150)	台	1		
80	双层满板工作台	800*800*800	只	1		
81	油网烟罩	1281*1013*500	台	1		
82	电磁六眼煲仔炉	1100*800* (800+150)	台	1		
83	双层满板工作台	800*200*800	只	1		
84	五格保温台柜	1800*700*800	只	4		
85	大单门直冷冷藏陈列柜	600*740*1920	台	1		
86	双星洗手盆台(含冷热水龙头)	850*450*800/130	台	2		
87	双层满板工作台	1800*800*800	只	4		
88	双层满板工作台	1100*480*800	只	1		
89	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	3		
90	双层满板工作台	1132*480*800	只	1		
91	保温饭汤桶	700*700*800	只	4		
92	双层满板工作台	1550*700*800	只	1		
93	热风循环传递柜	1200*600*1800	只	2		
94	双层满板工作台	1550*700*800	只	1		
95	保温饭汤桶	700*700*800	只	2		
96	五格保温台柜	1800*700*800	只	1		
97	浸泡池(含冷热水龙头)	1000*760*800/155	台	4		
98	油水分离器	500*350*250	台	1		
99	挂墙双层板	2000*300*350	只	1		
100	挂墙双层板	1000*300*350	只	1		
101	热水器	80L	台	1		

102	洗地龙头	200*500*500	只	1		
103	风幕机	L=1500	台	1		
104	双眼残食台	1800*760*800	只	1		
105	长龙机	3845*830*1930	台	1		
106	油网烟罩	4000*1200*500	台	1		
107	活动工作台连下一层	1300*660*800	只	1		
108	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	4		
109	输送带（高配）	L=14000	米	14		
110	灭蝇灯	30W	只	3		
111	拖把池	500*500*550/120	台	2		
112	拖把柜	1080*480*1600	台	1		
113	热炒区烟灶封板		m ²	15		
114	置米架	1500*600*250	只	4		
115	平板车	850*550*920	辆	1		
116	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	7		
117	平板车	850*550*920	辆	1		
118	四层冲孔货架	1130*500*1800	只	13		
119	冷藏库	5700*2300*2600	m ³	34		
120	冷冻库	3700*2900*2600	m ³	28		
121	风幕机	L=1800	台	1		
122	浸泡池(含冷热水龙头)	1000*760*800/15 5	台	4		
123	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		
124	尼龙工作台连下一层	1800*800*800	只	2		
125	热水器	80L	台	2		
126	挂墙双层板	2000*300*350	只	2		
127	台式绞肉机	400*240*450	台	1		
128	多功能切菜机	1250*530*1250	台	1		
129	薯仔脱皮机	850*530*800	台	1		
130	双层满板工作台	1800*800*800	只	2		
131	靠墙双层满板工作台	1800*760*800/15 5	只	1		
132	大双星盆台(含冷热水龙头)	1600*760*800/15 5	台	2		
133	油水分离器	500*350*250	台	1		
134	挂墙双层板	1600*300*350	只	2		
135	挂墙双层板	1800*300*350	只	1		
136	四层沥水货架	1080*480*1800	只	2		
137	绞切肉机	580*425*780	台	1		
138	刀具柜	1000*200*1050	只	1		
139	鼓风（34寸）双眼大锅灶	2200*1200*800/3 80	台	2		
140	双向移门调理台柜	1800*800*800	只	5		

141	四层沥水货架	1080*480*1800	只	2		
142	鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800/380	台	2		
143	湿式油烟净化一体机	4000*1350*800	台	1		
144	双眼矮脚炉	1200*700*550/250	台	1		
145	灭火系统	双瓶	台	2		
146	湿式油烟净化一体机	7100*1350*800	台	1		
147	鼓风（34寸）单眼大锅灶	1200*1200*800/380	台	1		
148	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	2		
149	大双星盆台(含冷热水龙头)	1600*760*800/155	台	1		
150	双星盆台(含冷热水龙头)	1200*760*800/155	台	1		
151	和面机	930*525*930	台	1		
152	搅拌机	545*445*695	台	1		
153	揉压面机	690*770*1105	台	1		
154	工具柜（玻璃门）	1000*200*1050	只	1		
155	面粉车	600*400*600	辆	2		
156	平台雪柜（冷藏）	1800*800*800	台	1		
157	毛巾柜（玻璃门）	1000*200*1050	只	1		
158	吊顶双层架	1800*400*1500	只	2		
159	木面工作台	1800*800*800	只	1		
160	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		
161	油网烟罩	4718*1200*500	台	1		
162	单门发酵柜	490*750*1860	台	1		
163	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	2		
164	糕饼车	470*650*1600	辆	2		
165	三层六盘烤箱	1225*770*1540	台	1		
166	烤箱底座	1300*800*500	只	1		
167	四门双温冰箱	1200*750*1950	台	1		
168	大双星盆台(含冷热水龙头)	1600*760*800/155	台	1		
169	单向移门调理台柜	1800*760*800	只	1		
170	灭火系统	双瓶	台	1		
171	200L 豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	1		
172	96KG 单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		
173	油网烟罩	5445*1450*500	台	1		
174	炉拼台	500*1200*800/380	只	1		
175	鼓风单炒单大锅（34寸）	2000*1200*800/380	台	1		

176	双层满板工作台	1000*650*800	只	1		
177	双层满板工作台	900*601*800	只	1		
178	双星盆台(含冷热水龙头)	1200*650*800/155	台	1		
179	平台雪柜(冷藏)	1500*600*800	台	1		
180	油网烟罩	1750*1400*500	台	1		
181	96KG单门燃气蒸饭箱	760*960*1650	台	1		
182	200L豪华型可倾燃气汤锅	1550*1050*1100	台	2		
183	油网烟罩	5207*1400*500	台	1		
184	鼓风单炒单大锅灶(34寸)	2000*1200*800/380	台	1		
185	单向移门调理台柜	2010*650*800	只	1		
186	水压式洗米机	600*500*900	台	1		
187	单星盆台(含冷热水龙头)	800*760*800/155	台	1		
188	四层沥水货架	1080*480*1800	只	1		
189	灭火系统	双瓶	台	1		
190	双星洗手盆台(含冷热水龙头)	850*450*800/130	台	1		
191	单星盆台(含冷热水龙头)	700*720*800/155	台	1		
192	单向移门调理台柜	1193*650*800	只	2		
193	双层满板工作台	1400*600*800	只	2		
194	单向移门调理台柜	893*680*800	只	1		
195	四格保温台柜	1600*700*800	只	1		
196	热风循环传递柜	1200*600*1800	只	1		
197	双层满板工作台	1400*800*800	只	2		
198	四格保温台柜	1600*700*800	只	4		
199	立式移门保洁柜	1100*480*1800	只	2		
200	双星洗手盆台(含冷热水龙头)	850*450*800/130	台	1		
201	四格保温台柜	1600*700*800	只	2		
202	单向移门调理台柜	1250*760*800	只	1		
203	大双星盆台(含冷热水龙头)	1600*760*800/155	台	1		
204	单向移门调理台柜	1000*760*800	只	1		
205	洗地龙头	200*500*500	只	3		
206	浸泡池(含冷热水龙头)	1000*760*800/155	台	6		
207	医用保温送餐车	1200*600*850	辆	4		
208	活动工作台连下一层	1800*760*800	只	2		
209	96KG双门电加热蒸汽柜	1125*780*1650	台	2		
210	油网烟罩	2700*1400*500	台	1		
211	医用保温送餐车	1200*600*850	辆	7		
212	风幕机	L=1800	台	2		

213	风幕机	L=1500	台	2		
214	灭蝇灯	30W	只	4		
215	大单门直冷冷藏陈列柜	600*740*1920	台	2		
216	不锈钢矮接	400*500	m ²	30		
217	合计					

投标人名称（加盖公章）： _____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章： _____

日期： _____

附件 5：投标货物说明一览表格式

项目名称：_____ 项目编号：_____

序号	货物名称	品牌型号规格	制造商名称/产地	主要技术说明	备注

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 6：商务条款响应/偏离表格式

商务条款响应/偏离表

项目名称：_____ 项目编号：_____

序号	招标文件序号	招标文件商务条款	投标文件商务条款	说明

注：如均无偏离，请在上表中显著位置注明无偏离。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 7：技术规格响应/偏离表格式

技术规格响应/偏离表

项目名称：_____ 项目编号：_____

序号	服务项目	招标文件 条目号	招标规格	投标规格	响应/偏离	说明

注：投标人应对照招标文件技术规格，逐条说明所提供服务的已对招标文件的技术规格做出了实质性的响应，并申明与技术规格条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标，投标人必须提供所投设备的具体参数值。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 8：法定代表人授权书格式

法定代表人授权书

本授权书声明：注册于（国家或地区的名称）的（公司名称）的在下面签字的（法定代表人姓名、职务）代表本公司授权（单位名称）的在下面签字的（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法代理人，就（项目名称）的投标，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于_____年____月____日签字并加盖公章生效，特此声明。

法定代表人签字：_____

被授权人签字：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____

附法定代表人及授权委托人身份证正反面

附件 9：财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函格式

财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款 第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）

日期：

附件 10：无行贿犯罪和重大违法记录承诺书格式

无行贿犯罪和重大违法记录承诺书

我单位 _____（单位名称）和法定代表人：_____（姓名）
____（身份证号码），在近三年（2021 年 月 日起至投标截止日）未发生行贿犯罪和重大
违法行为，特此承诺。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日 期：_____

附件 11：投标人资格声明格式

投标人资格声明

1. 名称及概况：

(1) 投标人名称：

(2) 地址及邮编：

(3) 成立和/或注册日期：电传/传真/电话号码：

(4) 主管部门：

(5) 公司性质

(6) 法人代表

(7) 职员人员

(8) 近期资产负债表（到____年____月____日止）

① 固定资产：

② 流动资金：

③ 长期负债：

④ 流动负债：

2. 近 3 年的年营业额：

年份	国内	出口	总额

3. 近 3 年境内、外主要客户的名称地址：

序号	名称和地址	销售项目和数量

4. 近 3 年同类服务项目合同（如有的话）：

合同编号：

签字日期：

项目名称：

数量：

合同金额：

5. 有关开户银行的名称和地址：

6. 其他情况：

兹证明上述声明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

签字人姓名和职务：

投标人授权代表签字：

电话： 传真：

电子函件：

公章：

日期：

附件 12：投标人类似项目业绩一览表格式

投标人类似项目业绩一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____

序号	用户名称	项 目 名 称	服务起止 时间	合同金额	服务内容	备注

注：投标人（仅限于投标人自己实施的）以上业绩需提供有关合同复印件作为书面证明材料。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 13：拟派主要服务人员情况表格式

拟派主要服务人员情况表

项目名称：_____ 项目编号：_____

序号	姓名	职务	职称	学历	工作年限	资格证书（附复印件）

注： 以上人员的详细情况表自拟格式附在投标文件中。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人或授权代表签名或盖章：_____

日期：_____

附件 14：服务建议书参考格式

投标人应根据自身情况提供建议书。建议书的主要内容应包括但不限于以下：

(1) 中标后如何根据项目特点，优质、优先地提供服务，履约能力证明、说明，服务的承诺；

(2) 公司规章管理制度情况及质量保证措施；

(3) 项目工作时间安排及保证措施，应急服务时间安排及措施；

(4) 服务收费承诺；

(5) 服务保证措施承诺；

(6) 其它独具特色的服务承诺或优惠措施。

附件 15：中小企业声明函格式

中小企业声明函(货物)

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 (采购文件中明确的所属行业) 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 (采购文件中明确的所属行业) 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：

1、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。

2、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），本项目仅面向中、小、微型企业采购，本声明函将随成交结果同时公告。

3、投标人未按照上述格式正确填写《中小企业声明函》的，不享受中小企

业扶持政策。

附：中小微企业划型标准

序号	行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
1	农、林、牧、渔	营业收入(Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
2	工业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
		营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
3	建筑业	营业收入(Y)	万元	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
		资产总额(Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
4	批发业	从业人员(X)	人	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
		营业收入(Y)	万元	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
5	零售业	从业人员(X)	人	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
		营业收入(Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
6	交通运输业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
		营业收入(Y)	万元	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
7	仓储业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
		营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
8	邮政业	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
		营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
9	住宿业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
		营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
10	餐饮业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
		营业收入(Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
11	信息传输业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
		营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
12	软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
		营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
13	房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq X < 1000$	$X < 100$
		资产总额(Z)	万元	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Y < 5000$	$Y < 2000$
14	物业管理	从业人员(X)	人	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
		营业收入(Y)	万元	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
15	租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
		资产总额(Z)	万元	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
16	其他未列明行业	从业人员(X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

附件 16：残疾人福利性单位声明函格式

残疾人福利性单位声明函（非残疾人福利性单位不需要提供）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

说明：

1、根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

2)依法与安置的每位残疾人签订了一年以上(含一年)的劳动合同或服务协议；

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

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

5)提供本单位承担的服务。

2、中标方为残疾人福利性单位的，本声明函将随中标结果同时公告。

3、如投标方不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。