

上海市同仁医院厨房设备采购项目

招标文件

(政府采购编号: 0526-000194888、0526-K00005030)

采购人: 上海市同仁医院

采购代理机构: 上海财瑞建设管理有限公司

2026年08月05日

2026年8月

2026年08月05日

供应商特别提醒

为维护招标投标活动的公平、公正，防止串通投标、弄虚作假等违法行为，根据国家相关法律法规，就投标文件的编制与提交作以下特别说明与警示，提醒所有投标人高度重视并严格遵守，否则将接受一切可能对投标人不利的结果。

一、属于或视为串通投标的行为

1. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容。

2. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加采购活动。

3. 投标人之间事先约定由某一特定供应商中标。

4. 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标。

5. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制。

如：不同投标人上传投标文件的 IP 地址、硬件信息如网卡（MAC）地址或硬盘序列号信息异常一致等；文件生成环境信息：电子文档内嵌或关联的创建标识码、制作机器码（如涉及）、作者信息等数据异常一致等。

6. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜。

如：不同投标人上传投标文件的 IP 地址、硬件信息如网卡（MAC）地址或硬盘序列号信息异常一致等。

7. 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或联系人员为同一人。

如：不同投标人投标文件中载明的相关成员姓名、地址、电话、身份证号码、邮箱等基本信息异常一致。

8. 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。

如：不同投标人的投标文件在技术方案、服务方案、排版格式、细节描述、异常错误等方面出现非因采用招标文件格式、通用标准或规范所致的高度一致性或实质性雷同等异常情况；不同投标人的投标报价之间出现无合理解释的规律性差异（如呈等差数列等）。

9. 不同投标人的投标文件相互混装。

如：投标人的投标文件混装其他投标人投标文件的内容等。

10. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

11. 投标人之间为谋取特定投标人中标或者排斥其他投标人而采取的其他串通行为。

二、弄虚作假的行为

1. 使用通过受让或者租借等方式获取的资格、资质证书投标的；
2. 使用伪造、变造的许可证件；
3. 提供虚假的财务状况或者业绩；
4. 提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明；
5. 提供虚假的信用状况；
6. 其他弄虚作假的行为。

三、投标人的责任

1. 投标人应确保其投标文件由本单位独立编制，或委托的编制单位未参与同一项目其他投标文件的编制，保证投标文件的原创性和独立性。

2. 投标人有义务采取合理措施，避免其投标文件在内容、报价、技术方案、服务方案、人员信息等方面与其他投标人出现本提醒所述的可疑关联或异常一致。

3. 请各投标人仔细阅读并充分理解本提醒，审慎、独立、合规地完成投标文件的编制与提交工作。

注：上文提及的“招标投标”包括各种采购方式、“投标人”包括各种采购方式中的投标人或响应供应商、“投标文件”包括各种采购方式中的投标文件或响应文件、“中标”包括中标或成交等。

目 录

- 第一章： 投标邀请（招标公告）
- 第二章： 投标人须知
- 第三章： 政府采购主要政策
- 第四章： 招标需求
- 第五章： 评标方法与程序
- 第六章： 投标文件有关格式
- 第七章： 合同书格式和合同条款

第一章 投标邀请

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律、法规之规定，上海财瑞建设管理有限公司受委托，对 **上海市同仁医院厨房设备采购项目** 进行国内公开招标采购，特邀请合格的投标人前来投标。

一、合格的投标人必须具备以下条件：

1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：**本项目专门面向中小企业采购。中小企业应当按照规定提供《中小企业声明函》。**

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 未被“信用中国”（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、政府采购严重违法失信行为记录名单；

3.1 投标人必须具备有效期内的《燃气器具安装维修许可证》或《建筑业企业资质证书》（资质类别载明燃气燃烧器具安装、维修）。

3.3 本项目不接受联合体投标。

二、项目概况：

1. 项目名称：**上海市同仁医院厨房设备采购项目**
2. 招标编号：**310105000260513110575-05353776-1（招标代理机构内部编号：招2026-1783）。**
3. 预算编号：**0526-000194888、0526-K00005030**
4. 项目主要内容、数量及简要规格描述或项目基本概况介绍：
厨房设备，1 批，具体要求详见招标需求。
5. 交付日期：**合同签订后 30 日内完成全部厨房设备送货、安装、调试，并通过招标人验收。**
6. 交付地址：**上海市长宁区仙霞路 1111 号**
7. 采购预算金额：**1,272,955.00 元（国库资金： 1,272,955.0 元；自筹资金：0 元）**
8. 采购项目需要落实的政府采购政策情况：**推行节能产品政府采购、环境标志产品政府采购。促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展，落实本国产品支持政策等各项政府采购相关政策（以最新的已生效政策为准）。**

9. 最高限价：1,272,955.00 元

10. 合同履行期限：合同签订后 30 日内完成全部厨房设备送货、安装、调试，并通过招标人验收。

11. 项目联系人：张芬、隆悦雯、瞿老师

12. 电话：15800392646、13601715951

13. 本项目是否接受联合体投标：不允许

三、招标文件的获取：

1. 报名时间：2026-08-05 至 2026-08-13，每天上午 00:00:00~12:00:00；下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：上海政府采购网。

3. 获取方式：网上获取，合格供应商可在上述规定的时间内在政府采购云平台下载招标文件。（本项目采取网上报名形式，报名无需到现场，不进行报名审核，无需提供纸质文件。）

4. 售价（元）：0。

四、投标截止时间及开标时间：

1. 投标截止时间：2026-08-26 10:00:00，逾期送达或不符合规定的投标文件恕不接受。

2. 开标时间：2026-08-26 10:00:00

五、投标地点和开标地点：

1. 投标地点：上海政府采购网（网址：<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）提交

2. 开标地点：上海政府采购网（网址：<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）。（远程开标，无需至现场，届时请投标人代表提前做好投标时所使用的数字证书（CA 证书）通过网络远程操作即可）。

3. 开标所需携带其他材料：

（1）本项目开标无需至现场，投标人通过网络进行远程操作即可；

（2）投标人应提前做好投标时所使用的数字证书（CA 证书）；

（3）投标人应自备可用于上网解密的电脑等硬件设备并保持网络环境畅通，并事先做好必要的调试、准备等工作。

（4）建议投标人至少早于投标截止时间前一个工作日上传投标文件。

六、发布公告的媒介：

以上信息若有变更我们会通过“上海政府采购网”通知，请供应商关注。

七、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

八、其他事项

1. 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。在采购云平台的有关操作方法可以参照采购云平台中的“操作须知”专栏的有关内容和操作要求办理。如果投标人在投标过程中遭遇因系统、网络故障或其他技术原因产生的问题或造成的损失，请及时联系上海政府采购网政府采购云平台 95763。

2. 如对采购文件有任何疑问或咨询，请联系采购代理机构项目经办人，联系方式：张芬、13601715951。

九、联系方式

采购人：上海市同仁医院

地址：上海市长宁区仙霞路 1111 号

邮编：200336

联系人：瞿老师

电话：021-52039999

采购代理机构：上海财瑞建设管理有限公司

地址：上海市长宁区延安西路 1319 号 15 楼

邮编：200050

联系人：隆悦雯、张芬

电话：15800392646、13601715951

邮箱：838896623@qq.com

第二章 投标人须知

前附表

序号	条款名称	编 列 内 容
1	项目名称	上海市同仁医院厨房设备采购项目
2	项目编号	310105000260513110575-05353776-1
3	采购人	采购人：上海市同仁医院 地址：上海市长宁区仙霞路 1111 号 邮编：200336 联系人：瞿老师 电话：021-52039999
4	采购代理机构	采购代理机构：上海财瑞建设管理有限公司 地址：上海市长宁区延安西路 1319 号 15 楼 邮编：200050 联系人：隆悦雯、张芬 电话：15800392646、13601715951 邮箱：838896623@qq.com
5	最高限价及预算金额	本项目最高限价：人民币 1,272,955.00 元； 本项目预算金额：人民币 1,272,955.00 元（其中本年度预算金额为 572,829.75 元，2027 年预算金额为 700,125.25 元）； 超出项目最高限价的投标无效。
6	所属行业	本采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：工业
7	交付地址	上海市长宁区仙霞路 1111 号
8	交付日期	合同签订后 30 日内完成全部厨房设备送货、安装、调试，并通过招标人验收。
9	质量保证期	货物自验收合格之日起不少于 24 个月。
10	合格投标人条件	同投标邀请

序号	条款名称	编 列 内 容
11	现场踏勘	不组织
12	答疑会	不组织
13	投标保证金	金额： 2.4 万元 （人民币）。 投标保证金递交/退还方式：转账或其他非现金形式 开户名：上海财瑞建设管理有限公司 开户行：中国农业银行股份有限公司上海定西路支行 账号：094309010400785286403458313 不接受个人转账
14	投标有效期	投标截止后不少于 90 日历天
15	投标截止时间	2026-08-26 10:00:00
16	网上投标方式和网址	投标方式：由投标人在上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（简称：电子采购平台）网上招标系统提交。 投标网址：www.zfcg.sh.gov.cn 投标人应在投标截止时间前尽早加密上传投标文件，电话通知采购代理机构进行签收，并及时查看采购代理机构在电子采购平台上的签收情况，打印签收回执，以免因临近投标截止时间上传造成采购代理机构无法在开标前完成签收的情形。未签收的投标文件视为投标未完成。
17	开标时间、开标地点网址	开标时间：同投标截止时间 开标地点网址：上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（简称：电子采购平台）网上招标系统(网址：www.zfcg.sh.gov.cn)
18	网上开标的相关设备	网上开标的相关设备(CA 证书、笔记本电脑及无线网络等)。（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。）
19	评标时间地点	另定

序号	条款名称	编 列 内 容
20	评标委员会的 组建与评标方 法	详见第五章《评标方法与程序》
21	付款方法	合同签订生效，甲方收到乙方有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的 45%（本期付款金额不超过本年度预算金额），全部设备完成安装调试，经甲方验收合格，且甲方收到乙方开具剩余款项有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额剩余 55%。
22	履约保证金	不收取
23	招标代理服务 费	本项目的招标代理服务费由中标单位支付。招标代理服务费参照国家计委计价格〔2002〕1980 号文, 关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知收费标准规定的 90% 收取，以中标金额为计费基数。
24	图纸提取链接	链接： https://pan.baidu.com/s/1dKoL0lufVKSuMqINAzhA9g 提取码：2gmd
若招标文件中的相关内容与本表不一致的，以本表内容为准。		

投标人须知

一、总则

1. 概述

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备招标条件。

1.2 本招标文件仅适用于《投标邀请》和《投标人须知》前附表中所述采购项目的招标采购。

1.3 招标文件的解释权属于《投标邀请》和《投标人须知》前附表中所述的招标人。

1.4 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

1.5 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（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。

2. 定义

2.1 “采购项目”系指招标人在招标文件中描述的所需采购的货物和相关服务。

2.2 “货物”系指投标人按招标文件规定，须向采购人提供的各种形态和种类的物品，包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料 and 原材料等。

2.3 “相关服务”系指招标文件规定投标人须承担的与其所提供货物相关的运输、就位、安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

2.4 “招标人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织本次招标的采购代理机构和采购人。

2.5 “投标人”系指从招标人处按规定获取招标文件，并按照招标文件向招标人提交投标文件的供应商。

2.6 “中标人”系指中标的投标人。

2.7 “买方”系指采购人。

2.8 “卖方”系指中标并向采购人提供货物和相关服务的投标人。

2.9 招标文件中凡标有“★”的条款均系实质性要求条款，投标文件如不满足，投标无效。

2.10 “电子采购平台”系指上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）是由市财政局建设和维护。

3. 合格的投标人

3.1 符合《投标邀请》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。

3.2 《投标邀请》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第3.1项要求外，还应遵守以下规定：

（1）联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体各方权利义务；联合体协议书应当明确联合体主办方、由主办方代表联合体参加采购活动；

（2）联合体中有同类资质的供应商按联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级；

（3）招标人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购规定的特定条件。

（4）联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

4. 合格的货物和相关服务

4.1 投标人对所提供的货物应当享有合法的所有权，没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等权利，而且不存在任何抵押、留置、查封等产权瑕疵。

4.2 投标人提供的货物应当是全新的、未使用过的，货物和相关服务应当符合招标文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准，均有标准的以高（严格）者为准。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采购目的的特定标准确定。

4.3 投标人应当说明投标货物的来源地，如投标的货物非投标人生产或制造的，则应当按照《招标需求》的要求提供其从合法途径获得该货物的相关证明。（国产货物除外）

5. 投标费用

不论投标的结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用，招标

人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

6. 信息发布

本采购项目需要公开的有关信息，包括招标公告、招标文件澄清或修改公告、中标公告以及延长投标截止时间等与招标活动有关的通知，招标人均将通过“上海政府采购网”公开发布。投标人在参与本采购项目招投标活动期间，请及时关注以上媒体上的相关信息，投标人因没有及时关注而未能如期获取相关信息，以及因此所产生的一切后果和责任，由投标人自行承担，招标人在任何情况下均不对此承担任何责任。

7. 询问与质疑

7. 1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向招标人提出询问。询问可以采取电话、电子邮件、当面或书面等形式。对投标人的询问，招标人将依法及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

7. 2 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其收到招标文件之日起七个工作日内提出；对招标过程的质疑，应当在各招标程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果的质疑，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。

投标人应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，超过次数的质疑将不予受理。以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

7. 3 投标人可以委托代理人进行质疑。代理人提出质疑应当提交投标人签署的授权委托书，并提供相应的身份证明。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

7. 4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话
- (2) 质疑项目的名称、编号
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求
- (4) 事实依据

(5) 必要的法律依据

(6) 提出质疑的日期

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

质疑函应当按照财政部制定的范本填写，范本格式可通过中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）右侧的“下载专区”下载。

7.5 投标人提起询问和质疑，应当按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）的规定办理。质疑函或授权委托书的内容不符合《投标人须知》第7.3条和第7.4条规定的，招标人将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人超过法定质疑期未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。

接收质疑书的联系人：采购代理机构项目经办人。

8. 公平竞争和诚实信用

8.1 投标人在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实的行为，包括投标人之间串通投标等。

8.2 如果有证据表明投标人在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，招标人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第55条之条文描述方式双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.3 招标人将在**开标后至评标前**，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“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、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在

不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。以上信用查询记录，招标人将打印查询结果页面后与其他采购文件一并保存。

9. 其他

本《投标人须知》的条款如与《投标邀请》、《招标需求》和《评标方法与程序》就同一内容的表述不一致的，以《投标邀请》、《招标需求》和《评标方法与程序》中规定的内容为准。

二、招标文件

10. 招标文件构成

10.1 招标文件由以下部分组成：

- (1) 投标邀请（招标公告）
- (2) 投标人须知
- (3) 政府采购主要政策
- (4) 招标需求
- (5) 评标方法与程序
- (6) 投标文件有关格式
- (7) 合同书格式和合同条款
- (8) 本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充内容（如有的话）

10.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，并按照招标文件的要求提交投标文件。如果投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面作出实质性响应，则投标有可能被认定为无效标，其风险由投标人自行承担。

10.3、投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责，了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标，不得以不完全了解项目要求、项目情况等为借口而提出额外补偿等要求，否则，由此引起的一切后果由中标人负责。

10.4、投标人应按照招标文件规定的日程安排，准时参加项目招投标有关活动。

11. 招标文件的澄清和修改

11.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应在投标截止期 15 天以前，按《投标邀请》中的地址以书面形式（必须加盖投标人单位公章）通知招标人。

11.2 对在投标截止期 15 天以前收到的澄清要求，招标人需要对招标文件进行澄清、答复的；或者在投标截止前的任何时候，招标人需要对招标文件进行补充或修改的，招标人将会通过“上海政府采购网”以澄清或修改公告形式发布，并通过电

子采购平台发送至已下载招标文件的供应商工作区。如果澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，且澄清或修改公告发布时间距投标截止时间不足 15 天的，则相应延长投标截止时间。延长后的具体投标截止时间以最后发布的澄清或修改公告中的规定为准。

11.3 澄清或修改公告的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与澄清或修改公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件内容为准。

11.4 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以澄清或修改公告形式发布和通知，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不得作为投标的依据，否则，由此导致的风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

11.5 招标人召开答疑会的，所有投标人应根据招标文件或者招标人通知的要求参加答疑会。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

12. 踏勘现场

12.1 招标人组织踏勘现场的，所有投标人应按《投标人须知》前附表规定的时间、地点前往参加踏勘现场活动。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。招标人不组织踏勘现场的，投标人可以自行决定是否踏勘现场，投标人需要踏勘现场的，招标人应为投标人踏勘现场提供一定方便，投标人进行现场踏勘时应当服从招标人的安排。

12.2 投标人踏勘现场发生的费用由其自理。

12.3 招标人在现场介绍情况时，应当公平、公正、客观，不带任何倾向性或误导性。

12.4 招标人在踏勘现场中口头介绍的情况，除招标人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，招标人对投标人据此作出的判断和决策负责。

三、投标文件

13. 投标的语言及计量单位

13.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往书面文件均应使用中文。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的投标文件视同未提供。

13.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，一律采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人

民币元)。

14. 投标保证金

14.1 本项目投标保证金详见投标人须知前附表之相关条款。

14.2 **投标人未按招标文件要求提交投标保证金的，其投标无效。**

14.3 如投标人有下列情况之一，将被没收投标保证金：

- (1) 投标人在投标有效期内撤销其投标文件。
- (2) 中标人未能在规定期限内与采购人签署合同。
- (3) 中标人在规定期限内未能按本须知的规定支付中标服务费。
- (4) 投标人有违反政府采购相关法律法规行为的。

14.4 未中标人的投标保证金将在本项目中标通知书发出之日起 5 个工作日内返还。

15. 投标有效期

15.1 投标文件应从开标之日起，在《投标人须知》前附表规定的投标有效期内有效。投标有效期比招标文件规定短的属于非实质性响应，将被认定为无效投标。

15.2 在特殊情况下，在原投标有效期期满之前，招标人可书面征求投标人同意延长投标有效期。投标人可拒绝接受延期要求而不会导致投标保证金被没收。同意延长有效期的投标人需要相应延长投标保证金的有效期，但不能修改投标文件。

15.3 中标人的投标文件作为项目合同的附件，其有效期至中标人全部合同义务履行完毕为止。

16. 投标文件构成

16.1 投标文件由商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件二部分构成。

16.2 商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件具体应包含的内容，以第四章《招标需求》规定为准。

17. 商务响应文件

17.1 商务响应文件由以下部分组成：

- (1) 《投标函》；
- (2) 《开标一览表》（以电子采购平台设定为准）；
- (3) 《投标报价分类明细表》等相关报价表格详见第六章《投标文件有关格式》；
- (4) 《资格条件响应表》；
- (5) 《实质性要求响应表》；

(6) 第四章《招标需求》规定的其他内容；

(7) 相关证明文件（投标人应按照《招标需求》所规定的内容提交相关证明文件，以证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同）。

18. 投标函

18.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整地填写《投标函》。

18.2 投标人不按照招标文件中提供的格式填写《投标函》，或者填写不完整的，评标时将按照第五章《评标方法与程序》中的相关规定予以扣分。

18.3 投标文件中未提供《投标函》的，为无效投标。

19. 开标一览表

19.1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写《开标一览表》，说明其拟提供货物和相关服务的名称、规格型号、品牌、数量、价格、交货时间、质量保证期等。

19.2 《开标一览表》是为了便于招标人开标，《开标一览表》内容在开标时将当众公布。

19.3 投标人未按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写《开标一览表》、或者未提供《开标一览表》，导致其开标不成功的，其责任和风险由投标人自行承担。

19.4 投标文件中未提供《开标一览表》的，为无效投标。

20. 投标报价

20.1 投标报价是履行合同的最终价格，除《招标需求》中另有说明外，投标报价应包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切税金和费用。

20.2 除《招标需求》中说明并允许外，投标的每一个货物、服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，任何有选择的报价，招标人对于其投标均将予以**拒绝**。

20.3 投标报价应是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何可变的或者附有条件的投标报价，招标人均将予以**拒绝**。

20.4 投标人应按照招标文件第六章提供的格式完整地填写各类报价分类明细表。

20.5 投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价。

20.6 投标应以人民币报价。

21. 资格条件及实质性要求响应表

21.1 投标人应当按照招标文件所提供格式，逐项填写并提交《资格条件响应表》及《实质性要求响应表》，以证明其投标符合招标文件规定的所有合格投标人资格条件及实质性要求。

21.2 投标文件中未提供《资格条件响应表》及《实质性要求响应表》的，为无效投标。

22. 技术响应文件

22.1 投标人应按照《招标需求》的要求编制并提交技术响应文件，对招标人的技术需求全面完整地做出响应，以证明其投标的货物和相关服务符合招标文件规定。

22.2 技术响应文件可以是文字资料、表格、图纸和数据等各项资料，包括：

- (1) 货物主要技术指标和运行性能的详细说明；
- (2) 货物在《投标人须知》前附表规定的质量保证期期满后，正常和连续地运转所需要的完整的备件和特种工具的清单以及维护费用，包括备件和特种工具的货源及现行价格；
- (3) 逐条对招标人要求的技术规格进行评议，并按招标文件所附格式完整地填写《技术响应表》，说明自己所投标的货物和相关服务内容与招标人相应要求的偏离情况。

23. 投标文件的编制和签署

23.1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统要求的格式填写相关内容。

23.2 投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章。投标人应写明全称。如果是由法定代表人授权代表签署投标文件，则应按招标文件提供的格式出具《法定代表人授权委托书》（如投标人自拟授权书格式，则其授权书内容应当实质性符合招标文件提供的《法定代表人授权委托书》格式之内容）并将其附在投标文件中。投标文件若有修改错漏之处，须加盖投标人公章或者由法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自负。

其中对《投标函》、《开标一览表》《法定代表人授权委托书》、《资格条件响应表》、《实质性要求响应表》等需要进行资格条件和实质性要求审查的文件，投标人未按照上述要求由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章的，其投标无效；其他“表”“式”“函”等，投标人未按照要求由投标

人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章的，或者其他填写不完整的，评标时将按照相关规定予以扣分，投标人须接受可能对其不利的评标结果。

23.3 建设节约型社会是我国落实科学发展观的一项重大决策，也是政府采购应尽的义务和职责，需要政府采购各方当事人在采购活动中共同践行。目前，少数投标人制作的投标文件存在编写繁琐、内容重复的问题，既增加了制作成本，浪费了宝贵的资源，也增加了评审成本，影响了评审效率。为进一步落实建设节约型社会的要求，提请投标人在制作投标文件时注意下列事项：

（1）评标委员会主要是依据投标文件中技术、质量以及售后服务等指标来进行评定。因此，投标文件应根据招标文件的要求进行制作，内容简洁明了，编排合理有序，与招标文件内容无关或不符合招标文件要求的资料不要编入投标文件。

（2）投标文件应规范，应按照规定格式要求规范填写，扫描文件应清晰简洁、上传文件应规范。

四、投标文件的密封和递交

24. 投标文件的递交

24.1 投标人应按照招标文件规定，参考第六章投标文件有关格式，在电子采购平台电子招投标系统中按照要求填写和上传所有投标内容。投标的有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

24.2 投标文件中含有公章，防伪标志和彩色底纹类文件（如《投标函》、营业执照、身份证、认证证书等）应清晰显示。如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人承担相应责任。

招标人认为必要时，可以要求投标人提供文件原件进行核对，投标人必须按时提供，否则投标人须接受可能对其不利的评标结果，并且招标人将对该投标人进行调查，发现有弄虚作假或欺诈行为的按有关规定进行处理。

24.3 投标人应充分考虑到网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险。对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标人投标内容缺漏、不一致或投标失败的，招标人不承担任何责任。

25. 投标截止时间

25.1 投标人必须在《投标邀请（招标公告）》规定的投标截止时间前将投标文件在电子采购平台电子招投标系统中上传并正式投标。

25.2 在招标人按《投标人须知》规定酌情延长投标截止期的情况下，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截止时间。

25.3 在投标截止时间后上传的任何投标文件，招标人均将拒绝接收。

26. 投标文件的修改和撤回

26.1 在投标截止时间之前，投标人可以对在电子采购平台电子招投标系统已提交的投标文件进行修改和撤回。有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

26.2 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

26.3 从投标截止时间至投标有效期之间的这段时间内，投标人不得撤销其投标文件，否则其投标保证金将按照规定被没收。

五、开标

27. 开标

27.1 招标人将按《投标邀请》或《澄清公告》（如果有的话）中规定的时间在电子采购平台上组织公开开标。

27.2 开标程序在电子采购平台进行，所有上传投标文件的供应商应登录电子采购平台参加开标。开标主要流程为签到、解密、唱标和签名，每一步骤均应按照电子采购平台的规定进行操作。

27.3 投标截止，电子采购平台显示开标后，投标人进行签到操作，投标人签到完成后，由招标人解除电子采购平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。签到和解密的操作时长分别为半小时，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾期未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。

如电子采购平台开标程序有变化的，以最新的操作程序为准。

27.4 投标文件解密后，电子采购平台根据投标文件中《开标一览表》的内容自动汇总生成《开标记录表》。

投标人应及时使用数字证书对《开标记录表》内容进行签名确认，投标人因自身原因未作出确认的视为其确认《开标记录表》内容。

六、评标

28. 评标委员会

28.1 招标人将依法组建评标委员会，评标委员会由采购人代表和政府采购评审专家组成，其中专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。

28.2 评标委员会负责对投标文件进行评审和比较，并向招标人推荐中标候选人。

29. 投标文件的资格审查及符合性审查

29.1 开标后，招标人将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于 3 家的，将组织评标委员会进行评标。

29.2 在详细评标之前，评标委员会要对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。实质性响应是指投标文件与招标文件要求的条款、条件和规格相符，没有招标文件所规定的无效投标情形。评标委员会只根据投标文件本身的内容来判定投标文件的响应性，而不寻求外部的证据。

29.3 没有实质性响应招标文件要求的投标文件不参加进一步的评审，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。

29.4 开标后招标人拒绝投标人主动提交的任何澄清与补正。

29.5 招标人可以接受投标文件中不构成实质性偏差的小的不正规、不一致或不规范的内容。

30. 投标文件内容不一致的修正

30.1 《开标记录表》内容与投标文件中相应内容不一致的，以《开标记录表》为准。

30.2 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照上述规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

30.3 投标文件中如果有其他与评审有关的因素前后不一致的，将按不利于出错投标人的原则进行处理，即对于不一致的内容，评标时按照对出错投标人不利的情形进行评分；如出错投标人中标，签订合同时按照对出错投标人不利、对采购人有利的条件签约。

31. 投标文件的澄清

31.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算

错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清。投标人应按照招标人通知的时间和地点委派授权代表向评标委员会作出说明或答复。

31.2 投标人的澄清、说明或者补正，应以书面形式提交给招标人，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。

31.3 投标人的澄清、说明或者补正是其投标文件的组成部分。

31.4 投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围，不得改变投标文件的实质性内容，不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

32. 异常低价投标审查

32.1 评标中出现《评标方法》中规定的异常低价情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序，对报价合理性进行判断。

32.2 投标人在编制投标文件时认为自身报价可能属于上述异常低价情形的，可提前准备相关书面说明及必要的证明材料，以便按照评标委员会要求在规定的时间内提供。属于上述异常低价第③项情形的，投标人可随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料。

33. 投标文件的评价与比较

33.1 评标委员会只对被确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

33.2 评标委员会根据《评标方法与程序》中规定的方法进行评标，并向招标人提交评标报告和推荐中标候选人。

34. 评标的有关要求

34.1 评标委员会应当公平、公正、客观，不带任何倾向性，评标委员会成员及参与评标的有关工作人员不得私下与投标人接触。

34.2 评标过程严格保密。凡是属于审查、澄清、评价和比较有关的资料以及授标建议等，所有知情人均不得向投标人或其他无关的人员透露。

34.3 任何单位和个人都不得干扰、影响评标活动的正常进行。投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的一切不符合法律或招标规定的活动，都可能导致其投标被拒绝。

34.4 招标人和评标委员会均无义务向投标人做出有关评标的任何解释。

七、定标

35. 确认中标人

除了《投标人须知》第 37 条规定的招标失败情况之外，采购人将根据评标委员

会推荐的中标候选人及排序情况，依法确认本采购项目的中标人。

36. 中标公告及中标和未中标通知

36.1 采购人确认中标人后，招标人将在两个工作日内通过“上海政府采购网”发布中标公告，公告期限为一个工作日。

36.2 中标公告发布后，招标人将及时向中标人发出《中标通知书》通知中标，向未中标人发出《中标结果通知书》。《中标通知书》对招标人和投标人均具有法律约束力。

36.3 未中标人的法定代表人携带本人身份证或法定代表人的授权代表携带《法定代表人授权委托书》、本人身份证至采购代理机构，采购代理机构将告知未中标人本人的评审得分与排序或未通过符合性审查的原因。

37. 投标文件的处理

所有在开标会上被接受的投标文件都将作为档案保存，不论中标与否，招标人均不退回投标文件。

38. 招标失败

在投标截止后，参加投标的投标人不足三家的；在资格审查时，发现符合资格条件的投标人不足三家的；或者在评标时，发现对招标文件做出实质响应的投标人不足三家，评标委员会确定为招标失败的，招标人将通过“上海政府采购网”发布招标失败公告。

八、授予合同

38. 合同授予

除了中标人无法履行合同义务之外，招标人将把合同授予根据《投标人须知》第 35 条规定所确定的中标人。

39. 签订合同

中标人与采购人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同。

40. 其他

电子采购平台有关操作方法可以参考电子采购平台（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）中的“在线服务”专栏。

第三章 政府采购主要政策

一、促进中小企业发展

根据政府采购法，政府采购应当有助于实现国家的经济和社会发展政策目标，包括保护环境，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展等。

依据财政部、发展改革委、生态环境部发布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单和国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书实施政府优先采购和强制采购。对于参与响应的中小企业、监狱企业以及残疾人福利性单位，按照国家的有关政策规定，评标时在同等条件下享受优先待遇，实行优先采购。

上述认证证书在投标截止时间已经过期的不得作为评标时的依据。

如果有国家规定政府采购应当强制采购或优先采购的其他产品和服务，按照其规定实行强制采购或优先采购。

非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予 10% 的扣除（工程项目为 5%），用扣除后的价格参与评审。非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30% 以上的投标人，给予其报价 5% 的扣除（工程项目为 2%），用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业，其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

在政府采购活动中，监狱企业和残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

二、实施本国产品标准

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

第四章 招标需求

一、项目概况

- 1.项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目
- 2.预算金额：1,272,955.00 元。
- 3.采购内容：本项目采购厨房设备，1 批，以保障厨房各功能区域（初加工、烹饪、备餐、清洗、存储等）的正常、高效、安全运作等。所有设备应结构合理、运行稳定、节能高效、安全可靠，符合国家相关食品安全、电气安全及环保标准。
- 4.合同履行期限：合同签订后 30 日内完成全部厨房设备送货、安装、调试，并通过招标人验收。
- 5.质量保证期：货物自验收合格之日起不少于 24 个月。
- 6.付款方式：合同签订生效，甲方收到乙方开具合法有效全额对应发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的 45%（本期付款金额不超过本年度预算金额），全部设备完成安装调试，经甲方验收合格，且甲方收到乙方开具剩余款项有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额剩余 55%。

二、采购产品清单及技术规格要求(详见附件)

（一）采购清单汇总

序号	设备名称	单位	合计数量
1	风幕机	台	3
2	灭蝇灯	台	5
3	单星水池	台	8
4	冷热水龙头	套	17
5	地称	台	1
6	四层货架	台	13
7	垫仓板	台	4
8	大双星水池	台	1
9	台下油水分离器	套	5
10	双层工作台	台	11
11	绞切肉机	台	1
12	拼台	台	1
13	单星杀鱼台	台	1

14	刀具消毒柜	台	1
15	开水器连底座	台	1
16	净水器	台	4
17	洗地龙头	套	6
18	多功能切菜机	台	1
19	砧板架	台	2
20	高温冷库	套	1
21	低温冷库	套	1
22	揉面压皮机	台	1
23	多功能搅拌机	台	1
24	双动双速和面机	台	1
25	面粉车	台	2
26	木面案平台冷藏雪柜	台	1
27	油网烟罩	套	2
28	十二盆饼车	台	1
29	醒发箱	台	1
30	三层六盘电烤箱	台	1
31	电饼铛	台	1
32	双缸炸炉	台	1
33	豆浆机	台	1
34	单洗手星盆	台	3
35	感应水龙头	套	9
36	四门高身双温雪柜	台	3
37	双星水池	台	2
38	水压式洗米机	台	2
39	双向移门调理柜	台	2
40	厨房设备灭火装置	套	3
41	燃气双头大锅灶	台	2
42	炉拼台	台	3
43	燃气双炒双尾炉	台	2
44	燃气四头煲仔炉	台	1
45	燃气双眼矮脚炉	台	1

46	油网烟罩连送新风	套	2
47	燃气单门蒸箱	台	3
48	燃气三门蒸柜	台	1
49	10 盘万能蒸烤箱	台	1
50	万能蒸烤箱底座	台	1
51	豪华型可倾燃气锅	台	1
52	双通保温传递柜	台	1
53	双星洗手池	台	2
54	紫外线消毒灯	台	8
55	干手器	台	2
56	单向移门调理柜	台	4
57	留样冰箱	台	2
58	四眼保温台	台	6
59	病房餐车	台	6
60	双孔收残台	台	2
61	双星入机台	台	1
62	高压花洒	台	1
63	通道式洗碗机	台	2
64	集气罩	台	2
65	洁碟台	台	2
66	双门消毒柜	台	2
67	四门碗柜	台	4
68	双星盆台柜	台	1
69	保温汤桶	台	1
70	保温饭桶	台	1
71	玻璃防尘罩	台	1
72	单门消毒柜	台	1
73	自助餐炉	台	4
74	暖汤煲	台	3
75	保温送餐车	台	2
76	平板推车	台	1

(二) 其他要求

1. ★下列设备生产厂家必须持有《全国工业产品生产许可证》(电热食品加工设备), 证书许可范围须覆盖本次投标对应设备品类; 投标文件须提供有效期内证书清晰扫描件, 证书不在有效期、许可品类不匹配的, 符合性审查不予通过。

序号	设备名称
30	三层六盘电烤箱
31	电饼铛
32	双缸炸炉
15	开水器连底座
49	10 盘万能蒸烤箱

2. ★本项目所投全部水嘴(含序号 3 冷热水龙头、序号 17 洗地龙头、序号 35 感应水龙头)均属于国家强制节能产品目录品类; 投标人须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具、处于有效期内、型号覆盖本投标产品的节能产品认证证书扫描件, 未按要求提供有效证书的, 视为非实质性响应, 符合性审查不予通过。

3. 3C 强制性产品认证(CCC)设备清单

★本项目可能涉及到的产品如下, 投标人需根据自身产品情况自行判断, 如有涉及则必须在投标文件附有效 3C 认证证书扫描件, 证书产品型号、制造商与投标设备完全匹配。

序号	设备名称
1	风幕机
26	木面案平台冷藏雪柜
36	四门高身双温雪柜
57	留样冰箱
41	燃气双头大锅灶
43	燃气双炒双尾炉
44	燃气四头煲仔炉
45	燃气双眼矮脚炉
47	燃气单门蒸箱
48	燃气三门蒸柜

★若上述投标产品的配件、辅料等属于“中国强制性产品认证”（3C 认证）范围（包括电线电缆、电路开关及保护或连接用电器装置、低压电器、家用和类似用途设备、电子产品及安全附件、照明电器、消防产品、家用燃气器具等类别，详见（<http://www.cnca.gov.cn>），则必须承诺投标产品符合 3C 认证。（详见附件）

4. ★依照《消毒产品生产企业卫生许可规定》、《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》，投标人须承诺所投消毒产品的制造商均具备消毒产品生产企业卫生许可证，且在合同签订前该产品已完成备案，符合相关法律法规要求。

5. 投标人须承诺：所投的燃气器具须符合《上海市燃气条例》等上海市相关燃气管理规定。

（三）技术规格要求详见附件。

（四）技术参数标准时效性与适用规则

1. 本采购文件引用的所有国家标准、行业标准、地方标准或其他标准规范，除明确标注特定版本号且具有不可替代性并经充分论证外，均指该标准在投标截止之日现行有效的版本。

2. 若本文件引用的标准在公告后至投标截止前发生修订、废止或被新标准替代，供应商可依据修订后的新标准或现行有效的替代标准进行响应，但须在投标文件中同时提供：

（1）关于标准变更情况的书面说明；

（2）所投产品符合新标准/替代标准技术要求的第三方检测报告或制造商出具的书面承诺函（加盖公章）；

（3）新旧标准技术指标对比表（如涉及核心参数变化）。

3. 评标委员会应当根据供应商提交的上述材料，以技术内容的实质符合性为判断基准，认定其是否满足采购文件的技术要求。不得仅因供应商依据新版标准响应、而采购文件引用旧版标准为由，作出负偏离或无效响应认定。

4. 本条款不适用于以下情形：

（1）法律法规或强制性标准对标准版本有特定执行要求的；

（2）采购文件已明确“必须执行某具体版本号标准”且已在采购需求中进行合理性论证的；

（3）标准变更导致技术指标、测试方法发生根本性改变，新旧标准不具有等效

性的。

（四）相关要求及说明

1. 投标产品必须符合电气安全、食品安全及环保相关法律法规与标准。对于附件“采购清单”中要求投标人提供相关检测报告或检验报告或标准、认证的，须提供相关报告、证书复印件。招标人有权在签订合同前核对中标人的报告或证书的原件，若原件内容与投标文件对应内容不一致，招标人将有权追究该投标人的相应责任。

2. 所有与食品直接接触的部件，采用符合国家食品级标准的不锈钢或其它安全材料。

3. 以满足招标文件要求的功能、性能、产能及安全要求，并实现连续、稳定运行一年后为最终验收标准。

4. **★核心产品（本项目核心产品为：燃气双头大锅灶）**：提供核心产品品牌相同且通过资格审查、符合性审查的不同投标供应商参加同一合同项下投标的，按一家投标供应商计算，评审后得分最高的同品牌投标供应商获得中标人推荐资格；评审得分相同的，采取最低价方式确定一个投标供应商获得中标人推荐资格，其他同品牌投标供应商不作为中标候选人。

5. **★**投标报价应必须包含：**投标设备产品价格、产品平安责任险、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修、总包配合费等与项目实施有关的所有费用。**

注：

1. 标“★”的重要条款（参数）以投标人提供的能直接反映该产品技术参数的制造商公开发布的印刷资料、官网资料或检测机构出具的检测报告作为主要评标依据，如采购需求有其它要求的以采购需求中要求的为准，不满足技术指标的认定为不符合实质性要求条款，投标无效。

2. 标“▲”的较重要条款（参数）以投标人提供的能直接反映该产品技术参数的制造商公开发布的印刷资料、官网资料或检测机构出具的检测报告或其他客观证明文件作为主要评标依据，如采购需求有其它要求的以采购需求中要求的为准，其他情况由评委会专家根据实际情况进行评判。

为保证招标的合法性、公平性，投标人认为上述技术需求指标存在排他性或歧视性的，应及时提出并附相关证据，招标人将及时进行调查或组织论证，如情况属实，招标人将对上述相关技术需求指标做相应修改。

招标人在技术需求和图纸中指出的品牌、工艺、材料和货物的标准以及技术参数或型号规格仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用其他替代标准、技术参数或型号规格，但这些替代要实质上优于或相当于招标要求。

三、其他服务要求

1. 根据设备清单及现场踏勘情况，提供食堂各区域设备摆放布局设计并进行解释说明和先进性分析。

2. 为方便招标人设备的正常接收及顺利开展安装前期准备工作，中标人应配合招标人提供安装条件，电气要求等。

3. 包装及储运要求

设备需包扎和装箱的零部件，应保证其不受损伤和腐蚀，并符合 JB2759-1980《机电产品包装通用技术条件》和运输的有关要求。

(1) 投标人应确保所提供的货物在装、卸、运输和储存过程中有足够的包装保护，防止货物受潮、生锈、被腐蚀、受到冲撞以及其他不可预见的损坏。

(2) 货物的包装应为生产厂商出厂时的原包装。

(3) 提供货物装箱清单。

(4) 货物包装箱内应附有详细的装箱清单，主机、附件、各种零部件和消耗品有清楚的与装箱单相对应的名称和编号。

4. 本项目应配备符合项目需求的团队人员，人员包括但不限于：项目负责人、安装、售后、技术人员（燃气器具安装维修工 3 名、建筑焊工 1 名等），以上人员需提供身份证及有效期内相关证书。其他拟派人员由投标人根据项目实际情况配备。

四、售后服务

1. 所提供的售后服务的标准为（所维修或者更换的）设备恢复到验收时的功能、状态。在接到故障（报修）电话后应及时响应，响应时间不超过 2 小时，12 小时内赶到现场进行维修。如无法在 24 小时内恢复设备功能的，则需（免费）提供备用的解决方法（例如，提供备用设备），以保证食堂供餐工作不受影响；质保期外与招标人协商处理。如未能在约定时间内完成服务工作，须承担违约责任。

2. 保修期内同一设备同一故障点维修三次仍然无法恢复原有功能的，须更换相同品质的产品。

3. 须提供从设备验收之日起不少于 24 个月的免费质保期（承诺的质保期可以超过该期限），质保期内实行质量三包，质保期后，投标人应提供优惠保修服务，包

括技术支持、故障排除、零部件供应等。

4.提供上门维护保养服务，并建立维护保养服务档案，及时向招标人报告维护保养情况；当招标人需要时，投标人须无条件地及时提供。定期对设备进行回访、维护，每年不少于1次，前半年至少回访1次；应制定回访、维护的具体方案，并做好回访记录，回访记录应由招标人共同签字确认，存档保存。提供不少于二次的设备操作及保养培训。中标人须提供详细信息给招标人，以便招标人进行业务接洽、设备报修维护时使用，详细信息主要包括公司名称、公司地址、项目联系人、联系电话、统一报修电话等。

5.提供质保期内、外设备发生故障维修方案、零配件及耗材供应价格及配送方案。提供操作培训服务，保证设备操作人员能够熟练操作设备及排除常见故障。

五、验收要求

1.货物安装完成正常运行10天后，招标人对项目进行预验收，供货产品应满足验收指标。预验收后开始计算质保期，产品稳定运行使用一年后进行终验。

2.投标人提供的产品和服务应符合国家和上海市与本项目有关的质量和安全标准、规范和验收要求以及相关政府管理部门和行业有关规定和规程，标准、规范等不一致的，以要求严的为准。

3.设备安装完成后，中标人须负责本项目自身供货全部设备的保护和清洁工作，直至设备验收合格并正常运行交付给招标人为止。在安装过程中，因中标人施工、搬运、保管操作不当造成项目建筑结构或其它设备被损坏，供应商须负责修理或赔偿损失。

4.本项目验收将由招标人组织进行或委托第三方进行，质量标准和验收要求为按照上述规定一次验收合格。

5.如验收未获通过，招标人有权要求更换或退货并按照合同约定的违约处理。

6. 验收指标

(1) 设备安装中间及完成后，中标人应负责全部设备的保护和清洁工作，直至设备预验收合格并开始正常运行交付给招标人为止。在安装过程中，如建筑结构或其他设备被损坏，中标人须负责修理或赔偿损失。

(2) 所有产品符合国家及行业相关规范标准、验收标准、产品标准和技术规格书及合同要求。产品在交由招标人使用之前应通过招标人的验收，并联合签署验收合格报告。

(3) ★附件“采购清单”中“技术参数”列关于产品材料参数的要求，如“SUS3 04， $\delta=1.5\text{mm}$ 、 $\delta=1.2\text{mm}$ 、 $\delta=1.0\text{mm}$ 、 $\delta=0.8\text{mm}$ ”均为招标人要求的最低标准。招标人有权抽样检查，产品实测厚度误差应符合以下不锈钢板厚公差对照表（表4.2.3），如不符合投标文件承诺的内容，中标人应无条件予以整改，否则将视为违约并向招标人支付违约赔偿，货品不予退还。

不锈钢板厚公差对照表

(国标)单位：mm

宽度 厚度	厚度允许偏差		
	较高精度(A)		一般精度(B)
	>600~1000	>1000~1250	>600~1250
0.05~0.10	-----	-----	-----
>0.10~0.15	-----	-----	-----
>0.15~0.25	-----	-----	-----
>0.25~0.45	± 0.040	± 0.040	± 0.040
>0.45~0.65	± 0.040	± 0.040	± 0.050
>0.65~0.90	± 0.050	± 0.050	± 0.060
>0.90~1.20	± 0.050	± 0.060	± 0.080
>1.20~1.50	± 0.060	± 0.070	± 0.110
>1.50~1.80	± 0.070	± 0.080	± 0.120
>1.50~2.00	± 0.090	± 0.100	± 0.130
>2.00~2.30	± 0.100	± 0.110	± 0.140
>2.30~2.50	± 0.100	± 0.110	± 0.140
>2.50~3.10	± 0.110	± 0.120	± 0.160
>3.10~4.00	± 0.120	± 0.130	± 0.180

7. 招标人有权在中标人的制造生产过程突击检查，发现问题的， 中标人应及时整改。招标人在制造生产过程中的检查不代表验收阶段对对应产品免检 ， 产品质量是否合格最终以验收为准。

8. ★违约责任

（1）投标人提供的产品不符合国家规定的质量标准 ， 或提供货品质量（包括但不限于：材料厚度、材质等级、设备参数）低于投标人承诺满足的招标人需求标准（包括未明确不能满足的招标人需求标准） ， 或提供货品质量（包括但不限于：材料厚度、材质等级、设备参数）低于投标人投标文件承诺， 除返还招标人已付该不符产品款项外（货品不予退还） ， 还应赔偿对应产品总金额 30%的违约金。

六、供货管理要求

1.项目中涉及国家规定的专业内容须由具有相应资质的单位承担。

2.本项目投标人中标后应按照招标文件规定的方式提供货物及相关服务。

3.安全生产、文明施工（安装）与环境保护要求（如果需要）

1) 投标人应具备上海市或有关行业管理部门规定的在本市进行相关运输、安装、调试服务所需的资质（包括国家和本市各类专业工种持证上岗要求）、资格和一切手续（如有的话），由此引起的所有有关事宜及费用由中标人自行负责。

2) 在项目安装、调试实施期间为确保安装作业区域及周围环境的整洁和不影响其他活动正常进行，中标人应严格执行国家与上海市有关安全文明施工（安装）管理的法律、法规和政策，积极主动加强和落实安全文明施工（安装）及环境保护等有关管理工作，并按规定承担相应的费用。中标人若违反规定野蛮施工、违章作业等原因造成的一切损失和责任由中标人承担。

3) 中标人在项目供货、安装实施期间，必须遵守国家与上海市各项有关安全作业规章、规范与制度，建立动用明火申请批准制度，安全用电等制度，确保杜绝各类事故的发生。

4) 中标人现场设备安装负责人应具有专业证书，安装人员人员必须持证上岗。中标单位应对设备安装、调试期间自身和第三方安全与财产负责。

5) 中标人在组织项目实施时必须按安装施工计划协调好现场施工（安装）工作，在项目验收合格移交前对到场货物承担保管责任。中标人在项目实施期间必须保护好施工区域内的环境和原有建筑、装饰与设施，保证环境和原有建筑、装饰与设施完好。

七、出样要求

1. 样品清单

技术参数要求中对应设备序号	设备名称	样品尺寸（mm）	数量	技术参数
34	单洗手星盆	500*450*260/200	1 台	面板：使用 1.5mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mm SUS 304 不锈钢板

2. 送样要求

（1）投标样品须于招标文件载明的样品提交截止时间前送达指定地点；凡投标截止时间后送达的样品，招标人及招标代理机构有权拒收。样品醒目位置须清晰标注投标人全称、样品名称、规格尺寸等关键信息；投标人递交样品时无需同步提交产品检测报告。

（2）样品递交地点：长宁区延安西路 1319 号利星行广场 15 楼。

（3）样品递交时间：同投标截止时间

（4）样品接收人：张芬 13601715951；隆悦雯 15800392646

（5）投标人自行负责样品卸货、现场安装全过程，全程承担样品防护与保密责任。样品内部须标注投标人信息、本项目名称、外部采用纸箱或防水油布完整封装，确保样品本体不外露，并配套防撞、防潮等防护措施。卸货、安装工作完成后，投标人须与样品接收人办理移交签收手续；离场后不得再次进入样品存放区域。样品运输、装卸、安装产生的全部费用均由投标人自行承担。

3. 招标活动结束后，未中标人应在接到代理机构通知之日起 3 个工作日内，安排送样登记人取回样品，逾期未取回或投标人主动放弃取回的样品，招标人有权统一处置，由此产生的损失由投标人自行承担，招标人不承担任何保管、赔偿责任。

4. 中标人提交的样品由招标人统一封存，封存样品作为项目履约验收的比对依据。

八、投标文件的编制要求

投标人应按照第二章《投标人须知》“三、投标文件”中的相关要求编制投标文件，投标文件的商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件应当包括（但

不限于) 下列内容:

1. 商务响应文件由以下部分组成:

- (1) 《投标函》
 - (2) 《开标一览表》
 - (3) 《投标报价分类明细表》
 - (4) 《资格条件响应表》
 - (5) 《实质性要求响应表》
 - (6) 《法定代表人身份证明》
 - (7) 《法定代表人授权委托书》(含被授权人身份证复印件)
 - (8) 《投标人近三年以来类似项目一览表》
 - (9) 投标人基本情况简介
 - (10) 投标人营业执照(法人的分支机构以自己的名义参与本项目采购活动时, 应提供依法登记的相关证明文件和由法人出具的对本项目采购活动承担全部直接责任的授权书; 自然人应提供身份证明文件。)。
 - (11) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函
 - (12) 投标人具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
 - (13) 没有重大违法记录的声明
- 投标人应提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函, 截止至开标日成立不足三年的供应商可提供自成立以来无重大违法记录的书面声明。
- (14) 3C 认证清单及认证证书说明表、相关承诺
 - (15) 享受政府采购优惠政策的相关证明材料, 包括: 中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函、关于符合本国产品标准的声明函等。
 - (16) 投标人认为应该提供的其他材料等。

2. 技术响应文件由以下部分组成:

- (1) 投标货物技术偏离表
- (2) 投标货物配件明细表
- (3) 投标货物技术参数及技术支持资料
- (4) 厨房布置设计方案(格式自拟)
- (5) 供货方案(格式自拟)
- (6) 售后服务方案(格式自拟)

（7）应急服务方案（格式自拟）

（8）节能产品、环保产品品目清单和认证证书说明表（响应产品有节能及环保要求时提供）

（9）项目负责人情况表

（10）主要管理、技术人员配备及相关工作经历、职业资格汇总表（需附有效期内的相关服务所需的资质（如有）、专业人员与管理人员职称证书、专业工种持证上岗证书等）

（11）按照本招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项

以上各类响应文件格式详见招标文件第六章《投标文件有关格式》（格式自拟除外）。

附件：设备清单

序号	设备名称	尺寸（mm）（允差±5%）	数量	单位	技术参数（投标方提供的产品不得低于所列参数要求，所有相关规范标准均按最新标准执行）	备注
一层厨房						
卸货区						
1	风幕机	L=1800mm	1	台	1. 电源：220v/0.3kw，风量：4200/5100m³/h，风速：11-13m/s； 2. 风幕机配置控制面板，可实时显示工作状态，可自定义设置 24 小时内杀菌净化时间段；设备内置 UV 杀菌净化模块，可提升风幕机内部及风道过截面空气的净化效果，延长风幕机的采用寿命；配套遥控器，具备风速调节、定时运行、开关风幕机、杀菌净化模块启停设置功能。 3. 支持手动和自动工作模式，配置无线联动自动控制装置，可实现门体感应自动启停，需提供相关佐证材料。 4. 风幕机配套的无线门控联动控制板材料所含的铅（Pb）、镉（Cd）、汞（Hg）、六价铬（Cr(VI)、）多溴二苯、多溴二苯醚，需满足 GB/T 26572-2011 电子电气产品中限用物质的限量要求，提供第三方检测机构出具的检测报告。	
2	灭蝇灯	500mm*120mm*290mm	1	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：配备 2 根*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm，高效吸引蚊虫苍蝇。 4. 覆盖面积≥80 m² 5. 外壳 ABS 防阻燃材料 6. 双面粘板在采用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 7. 产品符合 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》标准（2026 年 8 月 1 日后可采用 GB/T 4706.1-2024），对设备工作温度下的泄露电流检测满足电源的任一极与金属箔的易触及金属部件之间的泄露电流≤3.5mA，供应商须提供第三方检测报告，报告需加盖 CMA 资质标识。	
3	单星水池	760 mm *760mm*800 mm /100 mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
4	冷热水龙头		1	台	1. 台出混水龙头；	

					2. 腕式型手柄; 3. 台面开孔直径: 25mmx2, 两孔间距 203mm; ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书(水嘴节水类), 未提供符合性审查不予通过	
5	地称	300KG	1	台	1. 具有简易计数、计重及百分比计算功能, 支持检校校准 功能; 配备自动校正、自动零点追踪功能。 2. 具有双色 LED 充电指示, 电力不足时有明确低电压显示、台秤按键采用触感设计, 配备 3M 胶贴; 外壳采用 ABS 塑钢材质, 具有运送保护点功能。 4. 配备大液晶 LCD 显示屏, 自带 EL 背光功能。电子显示表头可调整适当的显示角度。	
6	四层货架	1200 mm*500 mm *1800 mm	1	台	脚架: 采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管; 层架框: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 层架排条: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚	
主食库						
7	垫仓板	1200 mm*500 mm *250 mm	3	台	1. 层板: 采用 SUS304 $S \geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 2. 脚 架: 采用 38*1.2mm 不锈钢管; 3. 附 件: 配备调式不锈钢子弹脚*4.	
8	垫仓板	900 mm*500 mm *250 mm	1	台	1. 层板: 采用 SUS304 $S \geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 2. 脚 架: 采用 38*1.2mm 不锈钢管; 3. 附 件: 配备可调式不锈钢子弹脚*4 个	
副食库						
9	四层货架	900 mm*500 mm *1800 mm	1	台	脚架: 采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管; 层架框: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 层架排条: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚	
10	四层货架	1200 mm*500 mm *1800 mm	3	台	脚架: 采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管; 层架框: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 层架排条: 采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管; 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚	
粗加工间						

11	大双星水池	1500 mm*700 mm *800 mm/100 mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
12	冷热水龙头	/	2	套	1. 台出混水龙头； 2. 腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
13	台下油水分 离器	550 mm*350 mm *260 mm	1	套	采用 SUS304 S $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作 投标产品须符合国家及上海市相关规范要求，投标人须提供第三方检测机构出具的有效产品检测报告。	
14	双层工作台	950 mm*700 mm *800 mm/100 mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
15	绞切肉机	910 mm*530 mm *600 mm	1	台	功率： $\geq 4400\text{W}$ 绞肉产量： $\geq 190\text{kg/h}$ 切丝产量： $\geq 230\text{kg/h}$ 切片产量： $\geq 430\text{kg/h}$ 整机重量： $\geq 85\text{KG}$	
16	拼台	500 mm*500 mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚。	
17	单星杀鱼台	1700 mm*700 mm *800 mm/100 mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
18	冷热水龙头		1	套	1. 台出混水龙头； 2. 腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴	

					节水类)，未提供符合性审查不予通过。	
19	台下油水分 离器	550 mm*350 mm *260 mm	1	套	1. 采用 SUS304 S=1.2mm 不锈钢制作 2. 投标产品符合国家及上海市相关规范要求，投标人须提供第三方检测机构出具的有效产品检测报告。	
20	刀具消毒柜	540 mm*140 mm *650 mm	1	台	1. 用电量：15W/220V 2. 安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。 3. 容量：可放置中式刀、厨师刀等刀具，12-14 把中长式刀，15 把以上小刀。 4. 采用全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 5. 内置防刀具滑落、可拆卸式透光亚克力刀架，采用紫外线及臭氧双重消毒模式，实现灭菌无死角。 6. 配备用高品质机械式旋钮开关，支持 0-60 分钟定时消毒设置，指示灯亮起开始工作，工作结束有闹铃提示音。 7. 采用黑色有机玻璃门，高效防止紫外线外泄。设有磁性门吸和门锁，开门即自动关闭紫外线灯，采用安全，便于管理。 8. 设备标准及灭菌率符合《消毒技术规范》卫生部（2002 年版）2.1.5.4.4 检验标准，设备运行 2 小时，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等细菌灭菌率大于 99.99%，供应商须提供第三方检测报告，报告需加盖 CMA 资质标识。	
21	双层工作台	1500 mm*760 mm *800 mm	2	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
22	开水器连底 座	420 mm $\times$ 330 mm $\times$ 760 mm+底座	1	台	步进式节能型，额定功率：6KW；额定电压：380v；容积： $\geq 60\text{L}$	
23	净水器	310 mm*110 mm *430 mm	1	台	适用水压：0.1~0.3Mpa 初始净水量： $\geq 200\text{L/小时}$ （0.02Mpa 压力）	
24	单星水池	1000 mm*760 mm *800 mm/100 mm	2	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 $\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
25	冷热水龙头	/	2	套	1. 台出混水龙头； 2. 腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mm $\times$ 2，两孔间距 203mm；	

					4. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
26	洗地龙头	/	1	套	1. 配备 EPDM 软管，软管有效长度 $\geq 10.7\text{m}$ ； 2. 配置敞开式卷盘，配带水枪； 3. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
27	多功能切菜机	1250 mm*530 mm *1250 mm	1	台	1. 适用于将根茎类蔬菜如马铃薯、番薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜、芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 2. 电压：220V, 功率 $\geq 1.3\text{KW}$ ； 3. 产量：300-1000KG/H； 4. 叶菜部切割长度(mm)：1-60； 5. 皮带宽(mm)： ≥ 120 ； 6. 双头型切菜机，叶菜部与球茎部可同时工作，整机采用 304 不锈钢制造，整机支持喷水清洗，卫生、耐用； 7. 刀具部分:采用优质品牌材料制成，增加刀片采用寿命； 8. 电器部分:采用优质品牌接触器、过电流保护器、变频器、变频器带过滤器，抗干扰能力强，采用更稳定，变频调速简单直接； 9. 控制单元:控制回路采用 24V 安全电压，保障采用人员安全； 10. 安全防护：配备安全保护罩及安全保护感应开关，门打开自动断电，停止工作。违规操作自动停机,严格按照安全卫生要求设计。	
28	砧板架	$\Phi 600$	2	台	1. 拉杆：采用 38*25*1.2mm 不锈钢管； 2. 脚架：采用 $\Phi 50$ *1.2mm 不锈钢管； 3. 附件：不含砧板	
高温冷库						
29	高温冷库	2300 mm*2350 mm *2600 mm	1	套	1. 冷库板的表面金属材料及厚度：墙板和天花板双面采用 304 不锈钢板，板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ；地台内侧镀锌板 $\geq 1.0\text{mm}$ 、外侧镀锌板 $\geq 0.5\text{mm}$ ； 2. 冷库进门区域底板需加固，库板安装完毕，加水泥沙浆贴防滑地砖； 3. 保温材料：采用厚度为 100mm 硬聚氨酯发泡料； 4. 库门：内/外采用 SUS304 不锈钢，板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，金属板间采用发泡 100mm 厚聚氨酯甲酸作绝缘材料，配置自动闭门及锁死警报系统，配置锌合金冷库平门拉手、内部安全锁，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，冷库板边缘预置橡胶密封垫机组；	

					5. 冷库板保温层燃烧性能等级不低于 B1 级 符合《建筑材料及制品燃烧性能分级》（GB8624-12）标准； 6. 配备电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等 7. 冷库温度：2℃~5℃ 8. 冷库板采用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少采用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少采用两组偏心钩/锁； 9. 制冷机组：采用优质高效压缩机，运行低噪音、低故障率、节能稳定；机组外壳为铝镁合金防腐材质，换热结构采用标准铜管铝翅片，散热效率高、耐腐蚀、采用寿命长。 10. 蒸发器：采用低温专用高效蒸发器，结构紧凑、占用空间小，适配冷库层高；接水盘支持灵活安装，配备标准通用螺纹接口；设备自带检修结构，正面接线设计，便于日常运维、故障排查，自带固定防护结构，安装牢固、运行稳定。	
30	四层货架	1200 mm*500 mm *1800 mm	3	台	脚架：采用 $\phi 38*1.2$mm 不锈钢管； 层架框：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：搭配可调式不锈钢子弹脚。	
31	四层货架	900 mm*500 mm *1800 mm	1	台	脚架：采用 $\phi 38*1.2$mm 不锈钢管； 层架框：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：搭配可调式不锈钢子弹脚。	
低温冷库						
32	低温冷库	2200 mm*2350 mm *2600 mm	1	套	1. 冷库板的表面金属材料及厚度：墙板和天花板双面采用 304 不锈钢板，板材厚度 ≥ 0.8mm；地台内侧镀锌板 ≥ 1.0mm、外侧镀锌板 ≥ 0.5mm；库板安装完毕，加水泥砂浆贴防滑地砖； 2. 保温材料：厚度为 100mm 硬聚氨酯发泡料； 3. 库门：内/外采用 SUS304 不锈钢，板材厚度 ≥ 0.8mm，金属板间采用发泡 100mm 厚聚氨酯甲酸作绝缘材料，配置自动闭门及锁死警报系统，配置锌合金冷库平门拉手、内部安全锁，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，冷库进门区域底板需加固，冷库板边缘预置橡胶密封垫； 4. 冷库板保温层燃烧性能等级不低于 B1 级，符合 GB8624-12 《建筑材料及制品燃烧性能分级》（GB8624-12）标准；	

					5. 配置电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等 6. 冷库温度：-18℃ 7. 冷库板采用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少采用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少采用两组偏心钩/锁； 9. 制冷机组：采用优质高效压缩机，运行低噪音、低故障率、节能稳定；机组外壳为铝镁合金防腐材质，换热结构采用标准铜管铝翅片，散热效率高、耐腐蚀、采用寿命长； 10. 蒸发器：采用低温专用高效蒸发器，结构紧凑、占用空间小，适配冷库层高；接水盘支持灵活安装，配备标准通用螺纹接口；设备自带检修结构，正面接线设计，便于日常运维、故障排查，自带固定防护结构，安装牢固、运行稳定。	
33	四层货架	1200 mm*500 mm *1800 mm	3	台	脚架：采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管； 层架框：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：配置可调式不锈钢子弹脚	
34	四层货架	900 mm*500 mm *1800 mm	1	台	脚架：采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管； 层架框：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：采用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：配置可调式不锈钢子弹脚	
点心间						
35	单星水池	760 mm*760 mm *800 mm/100 mm	1	台	面板：采用 ≥ 1.5 mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 ≥ 1.2 mm SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 $\varnothing 38*1.2$ mm 不锈钢管； 附件：配置可调式不锈钢子弹脚	
36	冷热水龙头		1	套	1. 台出混水龙头； 2. 腕式手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
37	净水器	310 mm*110 mm *430 mm	1	台	适用水压：0.1~0.3Mpa 初始净水量： ≥ 200 L/小时（0.02Mpa 压力）	
38	揉面压皮机	660 mm*700 mm	1	台	1. 采用食品级不锈钢接触面、结构稳固精密；纯铜电机、不锈钢滚轴，易清洗耐	

		*1120 mm			用； 2. 电压：220v、功率：2.2kW、频率：50Hz； 3. ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）产品需取得 CQC 食品接触产品安全认证证书，符合 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求。 （2）设备不锈钢板材需具备耐腐蚀性：通过 96h 中性盐雾测试，耐腐蚀等级达 10 级；提供依据 GB/T 6461-2002、GB/T 10125-2021 出具的第三方检测报告。 （3）设备不锈钢接触面需具备抗菌性能，提供依据 GB/T 24170.1-2023、GB/T 21510-2024 出具的第三方检测报告。 （4）整机需通过电气安全全项目检测，符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.38-2008 标准；检测覆盖设备分类、标识说明、输入功率、耐潮湿、泄漏电流、电气强度、内部布线、接地、防锈等关键项目，所有检测项目单项判定合格，提供有效第三方检测报告。	
39	多功能搅拌机	580mm*700mm*1060mm	1	台	1. 与食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造；具备三速变档，硬齿轮传动，经久耐用，打发率高，故障率低；电机过载保护开关，安全放心，名牌专用电机，性能稳定，噪音低；适用于打制蛋糕，奶油，馅料，标配：缸/扇/球/钩/安全罩； 2. 容量：≥38L 2. 电压：380v、功率：≥1.8kW、频率：50Hz 4. 搅拌转速：65r/min、168r/min、300r/min 5. ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG；合金元素迁移量指标中：铬≤0.25mg/KG，锰≤2.0mg/KG，镍≤0.14mg/KG，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)； （2）中性盐雾耐腐蚀性能检测报告:中性盐雾试验时长≥480h，耐腐蚀等级不低于 9 级，具有依据国标 GB/T6461-2002, GB/T10125-2021 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)； （3）所投产品具有符合 GB/T24021-2024 idt ISO14021:2016 要求的《环境标志（II 型）产品认证证书》，投标人应提供有效期内《环境标志（II 型）产品认证证书》； （4）产品依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要	

					求》和 GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》检验，检验项目包含但不限于：分类、标志和说明、输入功率和电流、耐潮湿、泄露电流和电气强度、内部布线、接地措施、防锈，检测结果单项判定合格，所检项目符合 GB 4706.1-2005 和 GB 4706.38-2008 标准的要求。提供第三方检测机构出具的检验报告，加盖 CMA 资质章且所检项目均在检验机构资质范围内；	
40	双动双速和面机	560mm*950mm*980mm	1	台	1. 配备两个计时器，支持手动、自动循环两种工作模式；和面桶、螺旋勾和中心杆采用不锈钢材质；配备防护罩，机器上装有急停开关； 2. 和面量：≥20kg 3. 料桶容积：≥50L 4. 电压：380v/50Hz、功率：3.5kW、频率：50Hz 5. ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG；合金元素迁移量指标中：铬≤0.25mg/KG，锰≤2.0mg/KG，镍≤0.14mg/KG，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告（报告要求：第三方机构出具，加盖 CMA 资质章）； （2）采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证，整机不锈钢板材中性盐雾试验时长≥80h，耐腐蚀等级不低于 9 级，具有依据国标 GB/T6461-2002, GB/T10125-2021 的合规检测报告（报告要求：第三方机构出具，加盖 CMA 资质章）； （3）所投产品具有符合 GB/T24021-2024 idt ISO14021:2016 要求的《环境标志（II 型）产品认证证书》。投标人应提供有效期内《环境标志（II 型）产品认证证书》； （4）对泄漏电流和电气强度对 I 类驻立式器具的无电热元件的器具≤3.5mA，投标产品实测值不高于 3.5mA，具有依据国标 GB 4706.1-2005\GB4706.38-2008 的合规检测报告（报告要求：第三方机构出具，加盖 CMA 资质章）；	
41	面粉车	500mm*600mm*600mm	2	台	面板：≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮	
42	木面案平台冷藏雪柜	1800mm*760mm*800mm	1	台	温度范围：0~10℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、采用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用；	

					5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的采用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。	
43	油网烟罩	3900mm*1450mm*550mm	1	台	1. 主板：采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 侧板：采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 不含风机及净化器	
44	十二盆饼车	500mm*650mm*1360mm	1	台	采用 304 不锈钢板制造， $\delta \geq 1.0\text{mm}$, 配万向脚轮。	
45	醒发箱	490mmx710mmx1850mm	1	台	1. 采用单层的不锈钢材质制作而成；采用煮水式发酵，久经耐用，不易生锈，操作简单；配备自动进水设计，防止水箱发热管干烧；搭载电脑版控制系统，加温加湿； 2. 容量： ≥ 16 盘； 3. 电压：220v、功率：2.4KW-2.6kW、频率：50Hz 4. ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中内壁、层架杂质元素迁移量指标中：砷/镉 $\leq 0.002\text{mg/KG}$ ，铅 $\leq 0.01\text{mg/KG}$ ，锑含量 $\leq 0.04\text{mg/KG}$ ；合金元素迁移量指标中：铬 $\leq 0.25\text{mg/KG}$ ，锰 $\leq 2.0\text{mg/KG}$ ，镍 $\leq 0.14\text{mg/KG}$ ，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)； （2）采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：，整机不锈钢板材中性盐雾试验时长 $\geq 80\text{h}$ ，耐腐蚀等级不低于 9 级，具有依据国标 GB/T6461-2002, GB/T10125-2021 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)； （3）通过不锈钢的抗菌性能测试：金黄色葡萄球菌的抗菌率 $\geq 92\%$ ，大肠杆菌的抗菌率 $\geq 90\%$ ，肠炎沙门菌的抗菌率 $\geq 91\%$ ，具有依据国标 GB/T24170.1-2023, GB/T21510-2024 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)； （4）接地端子与接地金属部件之间应具有低电阻，该电阻值应 $\leq 0.1\Omega$ ，具有依据国标 GB 4706.1-2005 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)；	
46	三层六盘电	1200mm*920mm*16	1	台	1. 采用加厚不锈钢，机身更加坚固耐用；	

	烤箱	00mm			2. 每层上下 6 根远红外线发热管，上下独立控温； 3. 配备超温断电保护； 4. 规格：三层六盘 竖放 5. 电压：380v/50Hz 、 功率：19.8kW、频率：50Hz 6. 烤盘尺寸：400*600mm 7. ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中镀锌板杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG；合金元素迁移量指标中：铝≤1mg/KG，铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG，铜≤4mg/KG，锰≤2.0mg/KG，钼≤0.12mg/KG，镍≤0.14mg/KG，锡≤100mg/KG，锌≤5mg/KG，具有依据国标 GB 4806.9-2023 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章) （2）不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标 GB/T26572-2011, GB/T26125-2011 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章) （3）通过不锈钢板材的燃烧性能分级测试，不锈钢板材燃烧性能分级达到 A1 级，具有依据国标 GB 8624-2012 的合规检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)；	
47	电饼铛	610mm*800mm*820mm	1	台	额定电压：380V 额定频率：≥4.5kw	
48	双缸炸炉	700mm*700mm*800mm	1	台	1. 材质：全不锈钢加厚机身，美观耐用。 2. 调控：按键式温度调节，调温（50~210℃） 3. 发热管：采用扁形发热管，增加发热管与油的接触表面积，采用掀式设计，向上掀起发热管清洗油缸。 4. 温控：内置精准油温传感器，温控准确。 5. 采用独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 ▲6. 所投电炸炉具有依据 GB 4806.9-2023 出具的食物安全合格检测报告(报告要求:第三方机构出具，加盖 CMA 资质章)。	
49	豆浆机	580mm*430*1120mm	1	台	额定电压：220V 加热频率：≥5kw，电机功率：≥1200W 容量：≥30-45L 整机结构稳定，运行噪音低，研磨细腻均匀，适合商用豆浆批量制作；	

					整机具备基础电气安全防护，运行稳定可靠。	
员工厨房热厨房						
50	单洗手星盆	500mm*450mm*260mm/200mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板	
51	感应水龙头		1	套	1. 电源方式：交/直流 2. 适用水压：0. -0.6MPa 3. 供电：dc6V 直流/-220V 交流 4. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
52	洗地龙头		1	套	1. 配备 EPDM 软管，软管有效长度 $\geq 10.7\text{M}$ ； 2. 配置敞开式卷盘，配带水枪； 3. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
53	四门高身双温雪柜	1220mm*750mm+40mm*1990mm	1	台	1. 温度范围:冷藏 0°C ~ 10°C ，冷冻 15°C ~ -22°C 2. 内外箱均采用 SUS304 不锈钢板； 2、采用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，可自动蒸发化霜水； 4、整机一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43°C 的环境温度下正常工作； 6、内置高效防露加热丝，防止门框结露、滴水，保持柜内及后厨环境整洁； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）采用不锈钢板，符合 GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》及 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准要求，并出具第三方机构出具检测报告(加盖 CMA 资质章)； （2）因门封条与食品经常接触，要求所采用门封条板符合 GB4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》标准要求，并出具的第三方检测报告（加盖 CMA 资质章）； （3）为提高产品制冷系统采用寿命，所投产品的铜管依据 GB/T10125-2021 进行盐雾腐蚀测试，测试要求：铜管样品中性盐雾试验时长 $\geq 200\text{h}$ ，腐蚀外观评级不低於 10 级，提供国家认可的第三方检测报告（加盖 CMA 资质章）；	

					(4) 为提高加热管采用寿命, 所采用加热管为 SUS321 材质, 符合 GB/T20878-2024 标准要求, 镍含量>9%, 并提供第三方机构出具出具检 (加盖 CMA 资质章); (5) 具备有效的食品接触安全认证证书。	
54	双星水池	1200mm*700mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板: 采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 星盆: 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 脚架: 采用 38*38*1.2mm 不锈钢管; 4. 拉杆: 采用 38*25*1.2mm 不锈钢管; 5. 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚*4 个.	
55	冷热水龙头		2	套	• 台出混水龙头; • 腕式型手柄; • 台面开孔直径: 25mmx2, 两孔间距 203mm;	
56	四门高身双温雪柜	1220mm*750mm+40mm*1990mm	1	台	温度范围: 0~10℃-15~-22℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板; 2、采用优质品牌压缩机, 全铜管冷凝器、蒸发器, 铜管外部增加电镀涂层防护; 3、配备强制蒸发装置, 自动蒸发化霜水; 4、一体式发泡工艺, 整体平整、耐用; 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作; 6、置于箱体内部的高效防露加热丝, 能有效防止门框结露、滴水, 保证客户的采用效果和环境卫生; 7、冰箱配备了门体自动关闭结构, 方便客户操作.	
57	单星水池	1200mm*760mm*800mm/100mm	1	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 星盆: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 脚架: 采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 附件: 可调式不锈钢子弹脚	
58	冷热水龙头		1	套	1. 台出混水龙头; 2. 腕式型手柄; 3. 台面开孔直径: 25mmx2, 两孔间距 203mm; ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书 (水嘴节水类), 未提供符合性审查不予通过。	
59	水压式洗米	700*700*950(mm)	1	台	1. 整机采用 SUS304 不锈钢, 外型美观, 机械化程度高, 洗米效果好, 大大降低劳	

	机				动强度。 2. 采用自来水为洗米机动力, 通过主体水阀进行加压, 将大米送入 U 形洗米机管内腔进行冲洗, 达到洗刷大米的效果。 3. 洗米量: ≥ 50 公斤/次 4. 进水量: 25-35L/分钟 5. 进水管: $\geq \phi 32\text{mm}$ 6. 排水管: $\geq \phi 38\text{mm}$ 7. 工作时间: 5-7 分钟	
60	双层工作台	1800mm*760mm*800mm	1	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 层架: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚	
61	双层工作台	1500mm*760mm*800mm	2	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 层架: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚	
62	双向移门调理柜	1800mm*760mm*800mm	1	台	1. 面板: 采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 侧板: 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 层板: 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 4. 门板: 采用 SUS304 $S \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 脚架: 采用 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 6. 附件: 配备可调式不锈钢子弹脚*4.	
63	厨房设备灭火装置	双瓶组	1	套	1. 灭火装置为机械式启动操作模式; 2. 系统装置包括: 箱体 (灭火剂瓶组和驱动气体瓶组)、控制盘、与箱体一体式液晶触摸屏 (可直接观察维保到期提示、药剂到期提示、装置实时压力显示、报警历史记录、一键测试等)、管路 (灭火剂管路、钢丝绳管路、清水管路)、阀门 (水流阀、驱动阀、信号反馈阀、球阀)、火灾感温装置 (感温片、感温拉钩、支架、钢丝绳)、脚轮、雾化喷嘴等; 3. 连接喷嘴的安装管路全部采用 SUS304 不锈钢管, 全部采用卡压的连接方式; 4. 装置应支持自动启动、机械应急启动两种启动方式 5. 灭火药剂需无毒, 无污染, 无腐蚀性, 灭火剂有效期 ≥ 10 年; 6. 工作环境温度: $4^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$; 7. 驱动气体储存及工作压力: 钢瓶贮压式 $\leq 12.0\text{MPa}$;	

					8. 灭火剂及重量：厨房专用液体灭火剂，双瓶组$\geq 20\text{L}$；喷嘴数量：根据厨房设备具体情况设定，双瓶组≥ 20个；灭火时间：$\leq 1.0\text{s}$； 9. 依据 GB/T25000.51-2016 检测依据，具有 24 小时监控厨房火灾和 0 秒延迟切换联动火灾报警的功能；具备 4G 通信功能（并能兼容 5G 通信功能），并在未有信号时具备后期信号接通发送。 10. 灭火性能检测时，符合 XF498-2012 标准：装置的管径为$\geq 16\text{MM}$，必须满足≥ 3条支路，双瓶管路总长$\geq 17\text{M}$，单瓶管路总长$\geq 12\text{M}$，灶具放在最小喷洒速率喷嘴的下方。 ▲11. 食用油专用灭火药剂符合 GB/T27857-2011、XF3007-2020 标准，报告需体现生物降解性≤ 30 天内总生物降解达到$\geq 81\%$，食用油专用灭火药剂保质期≥ 10 年，低温测试≥ -60 度未见絮状物及凝固；腐蚀性：≥ 90 天未见对充装瓶体产生明显腐蚀；生物产气量$\geq 6.5 \leq 7.0$；（需提供第三方检测机构出具试验报告复印件佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图）的检测报告； ▲12. 依据 GB/T 228.1-2021 标准检测：易燃片（灭火感温片）最大破断力$\geq 3.1\text{KN}$；弯头最大破断力$\geq 4.6\text{KN}$；药剂瓶最大破断力$\geq 5.1\text{KN}$；依据 GB4806.9-2023 标准检测：灭火剂相容性，与接触金属部件无反应，不产生有毒有害物质，提取物指标符合标准；依据 GB 8624-2012 标准检测：主机箱板材燃烧性能等级$\geq \text{A(A1)}$级；单个灭火喷嘴保护面积$\geq 0.58 \text{ m}^2$，单个喷嘴灭火剂喷射量$\geq 1.25\text{L}$；（需提供第三方检测机构出具试验报告复印件佐证； ▲13. 设备驱动气体及驱动气瓶组（氮气、氮气瓶组）依据 GB/T 5099.1-2017、GB/T 2423.1-2008、GB/T15383-2011、GB/T 14194-2017、GB/T 5831-2011、GB/T 12137-2015、GB/T8979-2008、GJB 150.3A-2009、GJB 150.4A-2009、TSG 23-2021 相关标准检验：瓶体内、外表面应光滑圆整，不得有肉眼可见的凹坑、凹陷、裂纹、鼓包、皱夹层等影响强度的缺陷，钢瓶端部与筒体应圆滑过度，肩部不准许有沟痕存在；氮气纯度$\geq 99.99\%$；≥ 96 小时耐腐蚀测试中（中性盐雾法），表面应无锈蚀、无气泡、无破损；温度范围$\leq -40^\circ\text{C} \sim \geq 60^\circ\text{C}$ 高低循环测试≥ 500 次后，瓶体无裂纹、密封性良好；气密性试验在压力$\geq 15\text{Mpa}$，保压 30min 后压力无下降；水压试验强度测试，压力$\geq 22.5\text{Mpa}$，容积残余变形率$\leq 0.03\%$；爆破压力测试中，爆破压力$\geq 53\text{Mpa}$；氮气瓶组件自带压力直观查看和数据传送第三方设备查看，具备第三方传送物联功能（需提供第三方检验检测机构出具试验报告复印件佐证）；
64	燃气双头大	2000mm*1200mm*8	1	台	1. 台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板；

	锅灶	10mm+440mm			2. 侧板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 3. 炉花：整体浇铸 4. 大锅：铸铁 5. 积油积渣盘：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 6. 点火：脉冲电子点火，一键式操作； 7. 熄火保护：离子检测熄火保护； 8. 台面整体成型，没有焊接，没有卫生死角，方便清洁； 9. 设备底部设计采用不锈钢封板，起防水防虫作用； 10. 配备电磁阀安全控制系统，火种未点燃时，主汽阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故； 11. 每个炉头独立配置静音风机（220V，50Hz，130W），采用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低； 12. 采用鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝，燃烧充分，烟气中有毒气体 CO（一氧化碳）和 NO _x （氮氧化物）低于一般沟风炉头火力强劲，热效率高；炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，可延长炉头的使用寿命； 13. 感应针使用温度超过 1200 度，不易烧坏； 14. 燃气阀：燃气专用球阀 15. 附件：可调式不锈钢子弹脚。 16. ★投标人须提供本产品对应有效的 3C 认证的证明材料	
65	炉拼台	500mm*1200mm*810mm+440mm	2	台	1. 面板：采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 层板：采用 SUS304 $S \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 脚架：采用 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 4. 附件：配备可调式不锈钢子弹脚*4.	
66	燃气双炒双尾炉	2000mm*1200mm*810mm+440mm	1	台	1. 电功率：220V，50Hz； 2. 炉头：采用环保全预混炉头，不易变形，耐高温腐蚀，导热速度快； 3. 点火：脉冲电子点火，一键式操作； 4. 熄火保护：离子检测熄火保护； 5. 设备整体框架采用不锈钢制作，框架采用拉钉固定连接设计，台面整件成型、无卫生死角、方便清洁； 6. 采用双层隔热台面设计，内置耐高温硅酸铝棉隔热层，二台设备之间的连接采用卡条连接方式	

					7. 配备电磁阀安全控制系统，火种未点燃时，主气阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故。 8. 每个炉头独立配置静音风机（220V，50Hz，130W），使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低 鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝； 9. 燃气和空气混合燃烧充分，火力强劲，热效率高；炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，提高炉头的适用寿命； 10. 整体炉砖，防止漏火损坏炉膛 11. 感应针采用耐高温材质，温度超过 1200 度，不易烧坏 ★投标人须提供本产品对应有效的 3C 认证证明材料。	
67	燃气四头煲仔炉	700mm*1200mm*810mm/100mm	1	台	1. 台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 2. 侧板：采用$\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 3. 炉花：整体浇铸 4. 积油积渣盘：采用$\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 5. 燃具：铸铁节能炉头，设置防回火保护结构，耐高温抗氧化，燃烧充分； 6. 燃气阀：配置燃气专用球阀； 7. 附件：配备可调式不锈钢子弹脚； 8. ★投标人须提供本产品对应有效的 3C 认证证明材料。	
68	燃气双眼矮脚炉	1200mm*770mm*500mm/400mm	1	台	1. 电源：220V/50Hz/48W*2 2. 炉头：环保炉头； 3. 点火：脉冲电子点火，一键式操作 4. 熄火保护：离子检测熄火保护； 5. 采用燃烧控制器分步控制电磁阀，火种未点燃时，主气阀不会打开； 6. 每个炉头独立配置静音风机（220V，50Hz，48W），采用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低，配备防水按钮开关； 7. 铸铁炉花，耐烧、承重强 8. 整体炉砖，防止漏火损坏炉膛； 9. ★投标人须提供本产品对应有效的 3C 认证证明材料。	
69	油网烟罩连送新风	6900mm*1450mm*550mm	1	套	1. 主体采用 SUS#304 优质不锈钢，$\geq 1.2\text{mm}$ 厚度。 2. 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS 304、$\geq 1.2\text{mm}$ 厚度。 3. 烟罩两端内封板：SUS 304、$\geq 2.0\text{mm}$ 厚度。	

					4.加强筋: SUS 304、 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚度。	
70	燃气单门蒸箱	760mm*950mm*1650mm	2	台	容量: 24 盘; 箱体: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板, 内加 38*4mm 角铁补强; 燃烧室: 采用 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 蒸汽管: $\phi 50$ 不锈钢无缝钢管; 燃烧器: 火排炉头; 脚管: $\phi 50*150\text{mm}$ 不锈钢, 内衬 $\phi 48$ 厚壁铸铁管; 附件: 可调节重力脚; ★提供所投产品有效的 3C 认证证明材	
71	燃气三门蒸柜	910mm*910mm*1900mm	1	台	1. 蒸柜水胆采用不锈钢加工, 与水及蒸汽接触部分全采用不锈钢材质, S 型火管结构水胆, 受热面积大、热效率高, 热效率大于 85%, 燃气用量节约 20%; 2. 箱体: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 内加 38*4mm 角铁补强; 3. 燃烧室: 采用 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 4. 蒸汽管: $\phi 50$ 不锈钢无缝钢管; 5. 烟气中一氧化碳及氮氧化物等有害物含量少, 烟气中 CO(一氧化碳)含量 $\leq 0.05\%$ ($q=1$), 燃烧噪音小于 65dB (A); 6. 可根据需要通过主火阀门开关选择不同蒸汽出量, 有快蒸、慢蒸和保温三种功效; 7. 设有蒸汽排出口, 安全方便 8. 蒸柜胶边采用硬度小于 65 的硅胶材质, 门面四周不漏蒸汽层网可装拆且防拉脱, 设计人性化 9. 蒸层排水 U 型管水封结构, 正常采用时, 防止蒸汽由下部外溢, 水胆采用 $\phi 1-1/2$ "球阀作放水阀, 手柄设置在前部, 放水操作方便: 每日放水可大大减少水垢生成, 有效提高水胆采用寿命; 10. 适用供水压力: 0.05~0.4MPa, 压力平衡式自动补水箱, 保证水胆水位平衡, 入水可靠; 11. 采用电子点火, 一键式操作; 12. 设置缺水保护, 防止干烧损坏水胆; 13. 设置常明火种, 配置电磁安全制, 意外熄火等故障, 1 秒钟关闭燃气; 14. 脚管: $\phi 50*150\text{mm}$ 不锈钢, 内衬 $\phi 48$ 厚壁铸铁管; 15. 配备可调节重力脚; 16. ★提供所投产品有效的 3C 认证证明材	
72	10 盘万能蒸烤箱	860mm*780mm*1070mm	1	台	1. 装载容量: 设备支持 10 层 GN1/1 标准烤盘装载, 层间布局合理, 可满足批量食材同步烹饪作业需求, 适配商用高频使用场景。	

				2. 标准配置附件：标配全套实用配件，包含 8 袋专用清洗剂、4 袋设备保养剂、3 个 1/1*40mm 不锈钢烤盘、3 个 1/1 竖款平烤网、2 个 1/1*25mm 冲孔不锈钢蒸盘、1 副防烫专用手套、1 个食品专用夹，配件齐全，可直接投入使用。 3. 智能操控配置：搭载 8 英寸电容式 TFT 彩色触摸屏，触控灵敏、显示清晰、操作界面简洁直观，支持可视化参数调节与程序调用，适配后厨快速操作需求。 4. 菜单编程功能：设备支持自定义菜单编程存储，可保存不少于 120 组预设烹饪程序，单组程序可设置至多 9 步烹饪工序，支持多工序联动运行，适配多样化标准化烹饪工艺。 5. 多模式烹饪功能：具备五种核心智能烹饪模式，温区精准可控、工况稳定：低温蒸汽模式 30℃-98℃、标准蒸汽模式 99℃、高温蒸汽模式 100℃-130℃、蒸烤混合模式 30℃-260℃、对衡烤模式 30℃-260℃，可覆盖蒸、烤、焖、焗、醒发等各类商用烹饪场景。 6. 机身材质与内腔工艺：设备内外壳体均采用 AISI304 不锈钢材质，耐腐蚀、耐高温、易清洁、无卫生死角；设备内腔采用镜面抛光工艺与圆弧一体化腔体设计，无尖锐边角、不易积垢，便于日常清洁维护，符合食品加工卫生标准。 7. 蒸汽发生系统：内置独立锅炉式蒸汽发生器，可快速生成足量饱和蒸汽，供给高效、蒸汽洁净新鲜。锅炉搭载智能水垢检测功能，配备全自动注水、24 小时定时自动换水功能，可有效减少水垢堆积，保障蒸汽发生效率，延长设备使用寿命。 8. 精准测温配置：标配多点位核心温度探针，具备 4 点感应测温功能，可实时精准监测食材核心温度，精准把控烹饪火候，保障食材烹饪口感与熟度均匀稳定。 9. 智能烤盘管理系统：搭载多层独立烤盘智能管理系统，支持分层独立控时、控温作业，智能自动烹饪、手动自定义烹饪双模式兼容；内置智能算法，具备食材开门补时、工序自动适配功能，有效规避烹饪误差，保障烹饪效果统一。 10. 面食醒发功能：自带专业恒温恒湿醒发程序，可适配馒头、包子、面包等各类面食醒发需求，温湿度均衡可控，醒发效果均匀饱满，适配面点批量制作场景。 11. 全自动智能清洗功能：内置不少于 5 套全自动智能清洗程序，可适配轻度、中度、重度油污清洁需求，一键启动自动清洗，省时省力，降低人工维护成本，保障设备卫生达标。 12. 智能除垢防护功能：锅炉支持开机自动自检清洗，搭载智能定时除垢提醒功能，可及时提醒维护除垢，有效规避水垢堆积导致的设备损耗，稳定设备运行性能，延长设备使用寿命。	
--	--	--	--	---	--

					13. 节能隔热玻璃配置：设备炉门采用三层中空隔热玻璃结构，依托层间架空空气隔热原理，具备优异的保温、隔热、节能效果，有效降低炉体表面温度，避免烫伤隐患，同时减少热量流失，提升设备节能性。 14. 智能联网功能：设备搭载智能互联组件，支持 AIOT 物联网联网功能，可实现远程设备状态监测、烹饪程序在线更新、参数远程调控、故障智能预警等智能化功能，适配智慧后厨管理需求。 15. 电气参数：设备额定电压 380V，额定功率 18.8kW，适配商用后厨标准供电工况，运行稳定、负荷适配性强。 16. ▲投标人须满足以下全部资料要求，任缺一项视为不响应本项参数要求，投标文件中须按要求提供完整佐证材料： （1）设备静电放电抗扰度性能：所投万能蒸烤箱须依据 GB/T 17626. 2-2018 标准完成间接放电干扰试验，达到试验等级 3 级要求，干扰电压±2KV、±4KV、±6KV，正负各 10 次放电次数，设备在待机、蒸、烤、蒸加烤模式下，干扰中和干扰后均正常工作。投标文件需提供提供有效检测报告复印件作为佐证。 （2）设备电压波动抗扰度性能：所投万能蒸烤箱须依据 GB/T 17626. 14-2005 标准完成三相不平衡试验，可在 AC380V±5%的范围内正常启动和工作。投标文件需提供提供有效检测报告复印件作为佐证。 （3）设备认证资质：所投万能蒸烤箱须符合依据 GB4706. 1-2005 《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》、GB4706. 34-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》标准完成检测认证，具备国内权威认证机构颁发的有效产品认证证书。投标文件需提供认证证书复印件及国家市场监督管理总局官网有效查询截图。	
73	万能蒸烤箱底座	1000mm*900mm*600mm	1	台	柜体：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板； 层架：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
74	油网烟罩	4260mm*1300mm*550mm	1	套	1. 主板：采用 SUS304 S≥1.2mm 厚不锈钢板 2. 侧板：采用 SUS304 S≥1.5mm 厚不锈钢板 3. 不含风机及净化器	
75	厨房设备灭火装置	单瓶组	1	套	1. 灭火装置采用机械式启动操作模式： 2. 系统装置包括：箱体（灭火剂瓶组和驱动气体瓶组）、控制盘、与箱体一体式	

				七寸液晶触摸屏（可直接观察维保到期提示、药剂到期提示、装置实时压力显示、报警历史记录、一键测试等）、管路（灭火剂管路、钢丝绳管路、清水管路）、阀门（水流阀、驱动阀、信号反馈阀、球阀）、火灾感温装置（感温片、感温拉钩、支架、钢丝绳）、脚轮、雾化喷嘴等； 3. 连接喷嘴的安装管路全部采用 SUS304 不锈钢管，全部采用卡压的连接方式（不得采用螺纹套丝连接，避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、裂缝泄漏等情况产生）； 4. 装置应具备有自动启动和机械应急启动两种方式 5. 灭火药剂需无毒，无污染，无腐蚀性，灭火剂有效期≥ 10 年； 6. 装置主要性能参数，工作环境温度：$4^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$； 7. 驱动气体储存及工作压力：钢瓶贮压式，$\leq 12.0\text{MPa}$； 8. 灭火剂及重量：厨房专用液体灭火剂，单瓶组$\geq 10\text{L}$；喷嘴数量：根据厨房设备具体情况设定，单瓶组≥ 10 个；灭火时间：$\leq 1.0\text{s}$； 9、依据 GB/T25000. 51-2016 检测依据，具有 24 小时监控厨房火灾和 0 秒延迟切换联动火灾报警的功能；支持 4G 通信功能（并能兼容 5G 通信功能），并在未有信号时具备后期信号接通发送。 10. 灭火性能检测时，符合 XF498-2012 标准：装置的管径为$\geq 16\text{MM}$，必须满足≥ 3 条支路，双瓶管路总长$\geq 17.2\text{M}$，单瓶管路总长$\geq 12\text{M}$，灶具放在最小喷洒速率喷嘴的下方。 ▲11. 食用油专用灭火药剂符合 GB/T27857-2011、XF3007-2020 标准，报告需体现生物降解性≤ 30 天内总生物降解达到$\geq 81\%$，食用油专用灭火药剂保质期≥ 10 年，低温测试≥ -60 度未见絮状物及凝固；腐蚀性：≥ 90 天未见对充装瓶体产生明显腐蚀；生物产气量$\geq 6.5 \leq 7.0$；需提供国家认证认可的检验检测机构出具带有试验报告复印件佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图）的检测报告； ▲12. 依据 GB/T 228. 1-2021 标准检测：易燃片（灭火感温片）最大破断力$\geq 3.1\text{KN}$；弯头最大破断力$\geq 4.6\text{KN}$；药剂瓶最大破断力$\geq 5.1\text{KN}$；依据 GB4806. 9-2023 标准检测：灭火剂相容性，与接触金属部件无反应，不产生有毒有害物质，提取物指标符合标准；依据 GB 8624-2012 标准检测：主机箱板材燃烧性能等级$\geq \text{A(A1)}$ 级；单个灭火喷嘴保护面积$\geq 0.58\text{ m}^2$，单个喷嘴灭火剂喷射量$\geq 1.25\text{L}$；需提供国家认证认可的检验检测机构出具试验报告复印件佐证；	
--	--	--	--	--	--

					▲13. 设备驱动气体及驱动气瓶组（氮气、氮气瓶组）依据 GB/T 5099.1-2017、GB/T 2423.1-2008、GB/T15383-2011、GB/T 14194-2017、GB/T 5831-2011、GB/T 12137-2015、GB/T8979-2008、GJB 150.3A-2009、GJB 150.4A-2009、TSG 23-2021 等相关标准检验：瓶体内、外表面应光滑圆整，不得有肉眼可见的凹坑、凹陷、裂纹、鼓包、皱夹层等影响强度的缺陷，钢瓶端部与筒体应圆滑过度，肩部不允许有沟痕存在；氮气纯度$\geq 99.99\%$；≥ 96 小时耐腐蚀测试中（中性盐雾法），表面应无锈蚀、无气泡、无破损；温度范围$\leq -40^{\circ}\text{C} \sim \geq 60^{\circ}\text{C}$ 高低循环测试≥ 500 次后，瓶体无裂纹、密封性良好；气密性试验在压力$\geq 15\text{Mpa}$，保压 30min 后压力无下降；水压试验强度测试，压力$\geq 22.5\text{Mpa}$，容积残余变形率$\leq 0.03\%$；爆破压力测试中，爆破压力$\geq 53\text{Mpa}$；氮气瓶组件自带压力直观查看和数据传送第三方设备查看，具备第三方传送物联功能；需提供国家认证认可的检验检测机构出具的试验报告复印件佐证）；	
营养厨房热厨房						
76	四门高身双温雪柜	1220mm*750mm+40mm*1990mm	1	台	1. 支持双温区精准控温，温度范围：$0^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C} \sim -22^{\circ}\text{C}$ 2. 内外箱采用 SUS304 不锈钢板； 3. 采用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀涂层防护； 4. 配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 5. 采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6. 产品能在 43°C 的环境温度下正常工作； 7. 置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的采用效果和环境卫生； 8. 冰箱配备门体自动关闭结构，方便操作.	
77	单星水池	1200mm*760mm*800mm/100mm	1	台	面板：采用$\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用$\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用$\varnothing 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 附件：搭配可调式不锈钢子弹脚	
78	冷热水龙头		1	套	1. 台出混水龙头； 2. 采用腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	

79	洗地龙头		1	套	1. 配备不低于 10.7M EPDM 软管; 2. 采用敞开式卷盘, 配备水枪 3. 投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书(水嘴节水类), 未提供符合性审查不予通过	
80	水压式洗米机	700*700*950(mm)	1	台	1. 采用 SUS304 不锈钢, 外型美观, 机械化程度高, 洗米效果好, 大大降低劳动强度。 2. 采用自来水作为洗米机动力, 自来水通过本产品的主体水阀进行加压, 将大米送入 U 形洗米机管内腔进行冲洗, 以其达到洗刷大米的效果。 3. 洗米量: ≥ 50 公斤/次 4. 进水量: 25-35L/分钟 5. 进水管: $\phi 32\text{mm}$ 6. 排水管: $\phi 38\text{mm}$ 7. 工作时间: 5-7 分钟	
81	双层工作台	1500mm*760mm*800mm/100mm	1	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 层架: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 附件: 可调式不锈钢子弹脚	
82	双向移门调理柜	1800mm*760mm*800mm	1	台	1. 面板: 采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 侧板: 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 层板: 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 4. 门板: 采用 SUS304 $S \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 脚架: 采用 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 6. 附件: 可调式不锈钢子弹脚*4.	
83	双层工作台	1450mm*760mm*800mm	1	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 层架: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 附件: 可调式不锈钢子弹脚	
84	双层工作台	1500mm*760mm*800mm	1	台	面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板; 层架: 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 附件: 可调式不锈钢子弹脚	
85	豪华型可倾燃气锅	200L	1	台	1. 该设备外观豪华, 全不锈钢结构, 整体封闭无死角 2. 锅体采用加厚 304 不锈钢板模压成型 3. 独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高	

					4. 内装耐热保温装置，采用更节能，热效率可达 70%以上 5. 锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便 6. 容积：≥200L 7. 热负荷/燃气耗量：40000kcal/h 8. 材质：锅体，支架均为不锈钢 9. ★投标人须提供本产品对应有效的 3C 认证的证明材料	
86	燃气双头大锅灶	2200mm*1200mm*810mm+440mm	1	台	台面：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板； 炉花：整体浇铸 大锅：铸铁 积油积渣盘：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板； 点火：脉冲电子点火，一键式操作； 熄火保护：离子检测熄火保护； 台面整体成型，没有焊接，没有卫生死角，方便清洁； 设备底部设计有不锈钢封板，起防水防虫作用； 电磁阀控制，火种未点燃时，主汽阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故； 每个炉头独立配置静音风机（220V，50Hz，130W），采用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低； 鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝，燃烧充分，烟气中有毒气体 CO（一氧化碳）和 NOx（氮氧化物）低于一般沟风炉头火力强劲，热效率高，与一般沟风炉头相比可节能 30%以上；炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，提高炉头的采用寿命； 感应针采用温度超过 1200 度，不易烧坏； 燃气阀：燃气专用球阀 附件：可调式不锈钢子弹脚。 ★须提供所投产品有效的 3C 强制性产品认证证书。	
87	炉拼台	340mm*1200mm*800mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 S≥1.2mm 厚不锈钢板 2. 层板：采用 SUS304 S≥1.0mm 厚不锈钢板 3. 脚架：采用 Φ 50*1.0mm 不锈钢管； 4. 附件：搭配可调式不锈钢子弹脚*4.	

88	燃气双炒双尾炉	2000mm*1200mm*810mm+440mm	1	台	1. 电功率：220V，50Hz，130W*2； 2. 炉头：采用环保全预混炉头，不易变形，耐高温腐蚀，导热速度快； 3. 点火：采用脉冲电子点火，一键式操作；采用电磁阀控制，火种未点燃时，主气阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故； 4. 熄火保护：配备离子检测熄火保护； 5. 设备整体框架采用不锈钢制作，框架采用拉钉固定连接设计；台面整件成型、无卫生死角、方便清洁； 6. 采用双层隔热台面设计，中间内置 5mm 耐高温硅酸铝棉隔热层； 7. 二台设备之间的连接采用卡条连接方式； 8. 每个炉头独立配置静音风机（220V，50Hz，130W），采用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低 鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝； 9. 燃气和空气混合燃烧充分，火力强劲，热效率高，与一般沟风炉头相比可节能 30% 以上；. 炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，可提高炉头的采用寿命； 10. 配备整体炉砖，防止漏火损坏炉膛； 11. 设备感应针可承受温度超过 1200 度，不易烧坏； 12. ★投标人须提供所投产品有效的 3C 强制性产品认证证书。	
89	燃气单门蒸箱	760mm*950mm*1650mm	1	台	1. 容量：24 盘； 2. 箱体：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板，内加 38*4mm 角铁补强；3. 燃烧室：采用≥3.0mm SUS 304 不锈钢板； 3. 蒸汽管：ø50 不锈钢无缝钢管； 4. 燃烧器：火排炉头；脚管：ø 50*150mm 不锈钢，内衬 ø 48 厚壁铸铁管； 5. 附件：可调节重力脚； 6. ★投标人须提供所投产品有效的 3C 强制性产品认证证书。	
90	油网烟罩连送新风	6800mm*1450mm*550mm	1	套	1. 采用 SUS#304 优质不锈钢，≥1.2mm 厚度。 2. 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度，SUS 304、≥1.2mm 厚度， 3. 烟罩两端内封板：SUS 304、≥2.0mm 厚度。 4. 加强筋：SUS 304、≥1.2mm 厚度。	
91	厨房设备灭	单瓶组	1	套	1、. 灭火装置为机械式启动操作模式：	

	火装置			2. 系统装置包括：箱体（灭火剂瓶组和驱动气体瓶组）、控制盘、与箱体一体式七寸液晶触摸屏（可直接观察维保到期提示、药剂到期提示、装置实时压力显示、报警历史记录、一键测试等）、管路（灭火剂管路、钢丝绳管路、清水管路）、阀门（水流阀、驱动阀、信号反馈阀、球阀）、火灾感温装置（感温片、感温拉钩、支架、钢丝绳）、脚轮、雾化喷嘴等； 3. 连接喷嘴的安装管路全部采用 SUS304 不锈钢管，全部采用卡压的连接方式（不得采用螺纹套丝连接，避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、裂缝泄漏等情况产生）； 4. 装置应具备有自动启动和机械应急启动两种方式 5. 灭火药剂需无毒，无污染，无腐蚀性，灭火剂有效期≥ 10 年； 6. 装置主要性能参数，工作环境温度：4℃~55℃； 7. 驱动气体储存及工作压力：钢瓶贮压式，≤ 12.0MPa； 8. 灭火剂及重量：厨房专用液体灭火剂，单瓶组≥ 10L；喷嘴数量：根据厨房设备具体情况设定，单瓶组≥ 10 个；灭火时间：≤ 1.0s； 9. 依据 GB/T25000. 51-2016 检测依据，具有 24 小时监控厨房火灾和 0 秒延迟切换联动火灾报警的功能；具备 4G 通信功能（并能兼容 5G 通信功能），并在未有信号时具备后期信号接通发送。 10、灭火性能检测时，符合 XF498-2012 标准：装置的管径为≥ 16MM，必须满足≥ 3 条支路，双瓶管路总长≥ 17.2M，单瓶管路总长≥ 12M，灶具放在最小喷洒速率喷嘴的下方。 11. 食用油专用灭火药剂符合 GB/T27857-2011、XF3007-2020 标准，报告需体现生物降解性≤ 30 天内总生物降解达到$\geq 81\%$，食用油专用灭火药剂保质期≥ 10 年，低温测试≥ -60 度未见絮状物及凝固；腐蚀性：≥ 90 天未见对充装瓶体产生明显腐蚀；生物产气量$\geq 6.5 \leq 7.0$；需提供国家认证认可的检验检测机构出具带有试验报告复印件佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图）的检测报告； 12. 依据 GB/T 228.1-2021 标准检测：易燃片（灭火感温片）最大破断力≥ 3.1KN；弯头最大破断力≥ 4.6KN；药剂瓶最大破断力≥ 5.1KN；依据 GB4806. 9-2023 标准检测：灭火剂相容性，与接触金属部件无反应，不产生有毒有害物质，提取物指标符合标准；依据 GB 8624-2012 标准检测：主机箱板材燃烧性能等级$\geq A(A1)$ 级；单个灭火喷嘴保护面积$\geq 0.58 \text{ m}^2$，单个喷嘴灭火剂喷射量≥ 1.25L；需提供国家认	
--	-----	--	--	--	--

					证认可的检验检测机构出具试验报告复印件佐证； 13. 设备驱动气体及驱动气瓶组（氮气、氮气瓶组）依据 GB/T 5099.1-2017、GB/T 2423.1-2008、GB/T15383-2011、GB/T 14194-2017、GB/T 5831-2011、GB/T 12137-2015、GB/T8979-2008、GJB 150.3A-2009、GJB 150.4A-2009、TSG 23-2021 等相关标准检验：瓶体内、外表面应光滑圆整，不得有肉眼可见的凹坑、凹陷、裂纹、鼓包、皱夹层等影响强度的缺陷，钢瓶端部与筒体应圆滑过度，肩部不允许有沟痕存在；氮气纯度 $\geq 99.99\%$ ； ≥ 96 小时耐腐蚀测试中（中性盐雾法），表面应无锈蚀、无气泡、无破损；温度范围 $\leq -40^{\circ}\text{C} \sim \geq 60^{\circ}\text{C}$ 高低循环测试 ≥ 500 次后，瓶体无裂纹、密封性良好；气密性试验在压力 $\geq 15\text{Mpa}$ ，保压 30min 后压力无下降；水压试验强度测试，压力 $\geq 22.5\text{Mpa}$ ，容积残余变形率 $\leq 0.03\%$ ；爆破压力测试中，爆破压力 $\geq 53\text{Mpa}$ ；氮气瓶组件自带压力直观查看和数据传送第三方设备查看，具备第三方传送物联功能；需提供国家认证认可的检验检测机构出具的试验报告复印件佐证）；	
92	双通保温传递柜	1200mm*900mm*1800mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 门板：采用 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套	
二次更衣						
93	双星洗手池	950mm*450mm*260mm/200mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板	
94	感应水龙头	/	2	套	电源方式：交/直流 适用水压：0. -0.6MPa 供电：dc6V 直流/-220V 交流 ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
95	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	1	台	1. 电压： 220V 2. 功率： $\geq 30\text{W}$ 3. 灯管： 30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm. 4. 覆盖面积 $50\text{m}^2 - 70\text{m}^2$ 5. 可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能	

					6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度 $\geq 107 \mu W/cm^2$ 8. 产品符合检测标准 GB 28235-2020《紫外消毒器卫生要求》，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到 $\geq 99.9\%$ ，提供提供国家法定检测机构出具的有效检测报告复印件并加盖供应商公，并加盖供应商公章；	
96	干手器	340mm*210mm*360mm	1	台	1. 电压 220V 功率 $\geq 1.3KW$ 2. 风速 80m/s $\pm 5\%$ 3. 温度 45℃-65℃ 4. 单次工作时间 $\leq 60s$ 5. 安装方式:壁挂式 6. 产品符合标准 GB/T 19606-2024《家用和类似用途电器噪音限值》以及 GB/T 4214.1-2017《家用和类似用途电器噪音测试方法通用要求》，检测噪音额定值 ≤ 75 ，并提供带有检测机构出具的检测报告。	
营养配餐间						
97	单向移门調理柜	1200mm*760mm*800mm/100mm	2	台	面板：采用 $\geq 1.5mm$ SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用 $\geq 1.0mm$ 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2mm$ 不锈钢板； 门板：采用 $\geq 0.8mm$ SUS 304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
98	双星水池	1200mm*760mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 $S \geq 1.5mm$ 厚不锈钢板 2. 星盆：采用 SUS304 $S \geq 1.2mm$ 厚不锈钢板 3. 脚架：采用 38*38*1.2mm 不锈钢管； 4. 拉杆：采用 38*25*1.2mm 不锈钢管； 5. 附件：可调式不锈钢子弹脚*4.	
99	感应水龙头	/	2	套	电源方式：交/直流 适用水压：0. -0.6MPa 供电：dc6V 直流/-220V 交流 ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。。	
100	净水器	310mm*114mm*438mm	1	台	适用水压：0.1~0.3Mpa 初始净水量： $\geq 200L/小时$ （0.02Mpa 压力）	

101	留样冰箱	610mm*750mm+40mm*1990mm	1	台	制冷方式：风冷；温度范围 2℃~ 8℃； 1、选用优质 304 不锈钢板材 2、采用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器， 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的采用效果和环境卫生 6. 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作	
102	单向移门调理柜	1500mm*760mm*800mm/100mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 门板：采用 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
103	四眼保温台	1500mm*750mm*800mm	4	台	面板： $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套	
104	双层工作台	500mm*750mm*800mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
105	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	2	台	1. 电压： 220V 2. 功率： $\geq 30\text{W}$ 3. 灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 4. 覆盖面积 50m ² —70m ² 5. 可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度 $\geq 107 \mu\text{W}/\text{cm}^2$	
餐车停放区						
106	病房餐车	1100mm*680mm*950mm	6	台	1. 面板：采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 侧板：采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 层板：采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板	

					4. 门板：采用 SUS304 S≥1.0mm 厚不锈钢板 5. 脚架：采用 $\varnothing 50 \times 1.2$ mm 不锈钢管	
107	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	2	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 4. 覆盖面积 50m ² —70m ² 5. 可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度≥107 μ W/cm ²	
营养厨房洗碗间						
108	风幕机	L=1200mm	1	台	1. 电源：220V/0.18kw，风量：2800/3400m ³ /h，风速：11-13m/s 2. 设备配套液晶控制面板，可实时显示运行状态、系统时钟，支持 24 小时内杀菌净化定时设置、运行模式查询；配备 UV 杀菌净化结构，可采用分风轮独立净化或整机集中风道净化，同等杀菌效果均可；配套红外遥控器，可实现开关机、风速调节、杀菌模块定时设置。 3. 设备支持手动、自动双工作模式，配套无线门磁联动自动控制装置； 4. 风幕机配套的无线门磁联动控制板材料所含的铅（Pb）、镉（Cd）、汞（Hg）、六价铬（Cr(VI)）、多溴二苯、多溴二苯醚，满足 GB/T 26572-2011 电子电气产品中限用物质的限量要求；可提供第三方检测机构出具的检测报告； 5. ★投标人须提供有效期内 CCC 强制性产品认证证书。	
109	灭蝇灯	500mm*120mm*290mm	2	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，配置 365nm 诱虫紫外灯管； 4. 覆盖面积≥80 m ² 5. 外壳采用 ABS 防阻燃材料 6. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	
110	洗地龙头		2	台	1. ≥10.7 米 EPDM 橡胶软管； 2. 采用敞开式卷盘，带水枪； 3. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	

111	双孔收残台	1500mm*750mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 $S \geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 脚架：采用 38*38 1.0mm 不锈钢管； 3. 附件：可调式不锈钢子弹脚*4.	
112	双星入机台	1800mm*750mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 $S \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 2. 星盆：采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 脚架：采用 38*38*1.2mm 不锈钢管； 4. 拉杆：采用 38*25*1.2mm 不锈钢管； 5. 附件：可调式不锈钢子弹脚*4.	
113	冷热水龙头		2	台	1. 台出混水龙头； 2. 采用腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm；	
114	高压花洒		1	台	安装方式：台式安装；6" (152mm) 墙上支架 止回阀，39" (991mm) 不锈钢弹性软管；18" 长度的进水软管（1/2 " 连接头）	
115	台下油水分 离器	550mm*350mm*260mm	1	套	1. 采用 SUS304 $S \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作 2. 投标产品需符合国家及上海市相关规范要求，投标人须提供第三方检测机构出具的有效产品检测报告。	
116	通道式洗碗 机	1100mm*750mm*1400mm	1	台	1. 最大功耗：380V/ $\geq 40.95\text{KW}$ ； 2. 清洗量： ≥ 200 框/小时； 3. 双链条匀速运输，清洗无死角，保证餐具洗净。 4. 、采用外凸扇形广角喷淋系统，喷淋压力均匀，保证清洗效果的同时、防止清洗时餐具跳动；喷淋管可单独拆卸、便于维护清洗。 5. 故障代码显示设备实时信息。 6. 碗碟斜插在碗碟筐上，筐进清水喷淋工作，筐出清水喷淋则停止，保证最大限度的节能减排。 7. 采用多道烘干结构，结合篮传结构特点，采用先吹风后烘干方式以达到餐具快速烘干同时实现设备节能。 8. 水箱盘管装置设计，提高进水温度，降低加热能耗，实现节能。 ▲9. 加热棒和水位浮球，检测项目符合 GB/T 26572-2011 的限量要求，可提供零部件或整机第三方有效检测报告复印件。 ▲10. 所投产品取得食品接触产品安全认证证书或提供同等效力国内第三方食品接触安全认证 / 材质全套检测报告，认证依据 GB 4806. 7-2023、GB 4806. 9-2023、	

					GB 4806.11-2023 标准。 ▲11. 洗碗机变压器符合 GB/T 19212.1-2023 要求，能剧烈燃烧的材料不应在变压器的结构中使用，变压器的绝缘等级不低于 B 级，变压器骨架通过耐燃 850℃灼热丝试验。提供洗碗机厂家检测报告的复印件佐证。	
117	集气罩	1500mm*1000mm*450mm	1	台	1. 主板：采用 SUS304 S≥1.2mm 厚不锈钢板 2. 侧板：采用 SUS304 S≥1.5mm 厚不锈钢板 3. 不含风机及净化器	
118	洁碟台	1600mm*750mm*800mm/100mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
119	双门消毒柜	1310mm*635mm*1880mm	1	台	1. 电压：220V50Hz；功率：≥4.6KW 2. 高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节； 3. 采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 4. 采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用； 5. 柜身高大，储藏量大。	
120	四门碗柜	1200mm*500mm*1800mm	2	台	柜体：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板； 层架：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 门板：采用≥0.8mm SUS 304 不锈钢板； 附件：配备可调式不锈钢子弹脚	
121	单洗手星盆	500mm*450mm*260mm/200mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板	
122	感应水龙头		1	台	电源方式：交/直流 适用水压：0. -0.6MPa 供电：dc6V 直流/-220V 交流 ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。	
二层员工厨房厨房						
二次更衣						
123	双星洗手池	1100mm*450mm*260mm/200mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板	

124	感应水龙头		2	台	电源方式：交/直流 适用水压：0. -0.6MPa 供电：dc6V 直流/-220V 交流	
125	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	1	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 4. 覆盖面积 50—70 m² 5. 可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度≥105 μW/cm²	
126	干手器	340mm*310mm*360mm	1	台	1. 电压 220V 功率≥1.3KW 2. 风速 80m/s±5% 3、温度 45℃-65℃ 4、单次工作时间≤60s 5、安装方式壁挂式。	
备餐间						
127	单向移门调理柜	1500mm*760mm*800mm/100mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm 不锈钢板； 层架：采用≥1.2mm 不锈钢板； 门板：采用≥0.8mm SUS 304 不锈钢板； 附件：配置可调式不锈钢子弹脚	
128	双星盆台柜	1100mm*760mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 S≥1.5mm 厚不锈钢板 2. 星盆：采用 SUS304 S≥1.2mm 厚不锈钢板 3. 脚架：采用 38*38*1.2mm 不锈钢管； 4. 拉杆：采用 38*25*1.2mm 不锈钢管； 5. 门板：采用 SUS304 S≥1.0mm 厚不锈钢板 6. 附件：配置可调式不锈钢子弹脚*4.	
129	冷热水龙头		2	台	1. 台出混水龙头； 2. 腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； ★投标人须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具、且处于有效期内的节能/节水产品认证证书，未按要求提供的，视为非实质性响应，符合性审查不予通过。	

130	净水器	310mm*114mm*438mm	1	台	适用水压：0.1~0.3Mpa 初始净水量：≥200L/小时（0.02Mpa 压力）	
131	留样冰箱	610mm*750mm*40mm*1990mm	1	台	1. 制冷方式：风冷；温度范围 2℃~ 8℃； 2. 选用优质 304 不锈钢板材； 3. 压缩机采用优质品牌，全铜管冷凝器、蒸发器； 4. 配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜； 5. 采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6. 内置高效防露加热丝，防止门框结露、滴水； 7. 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。	
132	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	2	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 4. 覆盖面积 50—70 m ² 5. 可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度≥105 μW/cm ²	
133	双层工作台	700mm*750mm*800mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 层架：采用≥1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
134	四眼保温台	1500mm*750mm*800mm	2	台	面板：≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm 不锈钢板； 层架：采用≥1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套	
135	保温汤桶	600mm*750mm*800mm	1	台	面板：≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm 不锈钢板； 门板：采用≥0.8mm SUS 304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套	
136	保温饭桶	600mm*750mm*800mm	1	台	面板：≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm 不锈钢板； 门板：采用≥0.8mm SUS 304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套	

137	玻璃防尘罩	L=5100mm	1	台	支架：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 顶板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 加强筋：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 罩体：采用 $\geq 5\text{mm}$ 厚透明耐热钢化玻璃； 附件：不锈钢玻璃卡扣。	
高职餐厅自助餐台						
138	单门消毒柜	672mm*635mm*1880mm	1	台	1. 电压：220V50Hz； 2. 功率： $\geq 2.3\text{KW}$ 3. 高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节； 4. 采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 5. 采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用； 6. 柜身高大，储藏量大。	
139	自助餐炉	580mm*465mm*175mm	4	台	1. 容量： $\geq 8\text{L}$ ；220V 500W 2. 温控可视，全钢(含 1/1 份盆一个	
140	暖汤煲	$\phi 355/\phi 350*\text{H}375\text{mm}$	3	台	1. 电压：220V； 2. 功率：600W； 3. 容量： $\geq 11\text{L}$ 。	
141	灭蝇灯	500mm120mm*290mm	1	台	1. 电压：220V 2. 功率： $\geq 30\text{W}$ 3. 灯管：配置 2*15w 灭蝇灯灯管，配置 365nm 诱虫紫外灯管； 4、覆盖面积 $\geq 80\text{ m}^2$ 5、外壳采用 ABS 防阻燃材料 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	
员工洗碗间						
142	风幕机	L=900mm	1	台	1. 电源：220v/0.16kw，风量：2300/2600 m^3/h ，风速：11-13m/s 2. 设备配套液晶控制面板，可实时显示运行状态、系统时钟，支持 24 小时内杀菌净化定时设置、运行模式查询；配备 UV 杀菌净化结构，可采用分风轮独立净化或整机集中风道净化，同等杀菌效果均可；配套红外遥控器，可实现开关机、风速调节、杀菌模块定时设置。	

					3. 设备支持手动、自动双工作模式，配套无线门磁联动自动控制装置； 4. 风幕机配套的无线门控联动控制板材料所含的铅（Pb）、镉（Cd）、汞（Hg）、六价铬（Cr(VI)）多溴二苯、多溴二苯醚，满足 GB/T 26572-2011 电子电气产品中限用物质的限量要求；可提供第三方检测机构出具的检测报告； 5. ★投标人须提供有效期内 CCC 强制性产品认证证书。	
143	灭蝇灯	500mm*120mm*290mm	1	台	1. 电压：220V 2. 功率：≥30W 3. 灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 4. 覆盖面积≥80 m² 5. 外壳采用 ABS 防阻燃材料 6. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	
144	双孔收残台	2000mm*700mm*800mm/100mm	1	台	1. 面板：采用 SUS304 S≥1.0mm 厚不锈钢板 2. 脚架：采用 38*38 1.0mm 不锈钢管； 3. 附件：可调式不锈钢子弹脚*4.	
145	洗地龙头		1	台	10.7M EPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	
146	单星水池	1000mm*760mm*800mm/100mm	2	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
147	冷热水龙头		2	套	1. 台出混水龙头； 2. 腕式型手柄； 3. 台面开孔直径：25mmx2，两孔间距 203mm； 4. ★投标人须提供国家确定的认证机构出具、有效期内的节能产品认证证书（水嘴节水类），未提供符合性审查不予通过。。	
148	台下油水分 离器	550mm*350mm*260mm	2	套	1. 采用 SUS304 S≥1.2mm 不锈钢制作 2. 投标产品需符合国家及上海市相关规范要求，投标人须提供第三方检测机构出具的有效产品检测报告。	

149	通道式洗碗机	1300mm*750mm*1620mm	1	台	1. 电加热：380V/≥37.97kW；耗水量 350L/H；清洗量：≥150-300 框/小时； 2 配备双链条匀速运输，清洗无死角，保证餐具洗净。 3. 设备搭载光电感应，框进则洗，框出则停，安全节能。 4. 采用独特扇形喷淋系统，洗净效果优良。 5. 配备液晶显示屏，显示设备实时信息。 6. 采用薄膜开关控制，支持设置多种清洗模式。 7. 洗净温度 60-65 ℃，清洗温度 82 ℃ 以上。 8. 提供节能产品、节水产品认证证书。 ▲9. 提供无线电发射设备型号核准证书。 ▲10. 洗碗机采用优质不锈钢钣金，厚度 T=1.0 和厚度 T=2.0 的测试样品满足 GB/T 10125-2021 标准，在中性盐雾试验要求下，经 360 小时以上时间测试后，样品无金属腐蚀产物，样品保护评级 10 级要求。提供由第三方检测机构出具的检测报告的复印件。 ▲11. 洗碗机电磁阀依据 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》进行 IP6X 防尘试验和 IPX6 防水试验，检测结果均符合要求。提供由第三方检测机构出具的检测报告的复印件。	
150	集气罩	1800mm*1000mm*450mm	1	台	1. 主板：采用 SUS304 S≥1.2mm 厚不锈钢板 2. 侧板：采用 SUS304 S≥1.5mm 厚不锈钢板 3. 不含风机及净化器	
151	洁碟台	900mm*750mm*800mm/100mm	1	台	面板：采用≥1.5mm SUS 304 不锈钢板； 脚架：采用 φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
152	双门消毒柜	1310mm*630mm*1880mm	1	台	1. 电压：220V、50Hz；功率≥4.4KW； 2. 采用高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节； 3. 采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品安全可靠； 4. 采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用； 5. 柜体立式大容量设计，内部储物空间规整、储藏量大。	
153	四门碗柜	1500mm*500mm*1800mm	1	台	柜体：采用≥1.2mm SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用≥1.0mm SUS 304 不锈钢板；	

					层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 门板：采用 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 附件：配置可调式不锈钢子弹脚	
154	四门碗柜	1200mm*500mm*1800mm	1	台	柜体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 侧板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 层架：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 门板：采用 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚	
155	单洗手星盆	500mm*450mm*260mm/200mm	1	台	面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板； 星盆：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 不锈钢板	
156	感应水龙头		1	台	1. 电源方式：交/直流 2. 适用水压：0. -0.6MPa 3. 供电：dc6V 直流/-220V 交流 ★投标人须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具、且处于有效期内的节能/节水产品认证证书，未按要求提供的，视为非实质性响应，符合性审查不予通过。	
其他						
157	保温送餐车	730mm*810mm*1760mm	2	台	1. 内外壳体整体采用 304 不锈钢制作，耐高温、导热均匀、使用寿命长，加热管绝缘性能、发热稳定性； 2. 配备数字温控器； 3. 配置热风专用循环风扇，均匀分布温度； 4. 恒温可控区间：温度在 $+78^{\circ}\text{C} \sim +82^{\circ}\text{C}$ ；单门带锁； 5. 适放 2/1GN 容器，底部配置 4 只重力轮，前两轮带刹车； 6. 电功率：2KW 220V/50Hz	
158	平板推车	500mm*900mm*800mm			面板：使用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮	

第五章 评标方法与程序

一、资格审查

招标人将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于 3 家的，将组织评标委员会进行评标。

二、投标无效情形

1、投标文件不符合《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》所列任何情形之一的，将被认定为无效投标。

2、单位负责人或法定代表人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商，参加同一包件或者未划分包件的同一项目投标的，相关投标均无效。

3、除上述以及政府采购法律法规、规章、招标文件所规定的投标无效情形外，投标文件有其他不符合招标文件要求的均作为评标时的考虑因素，而不导致投标无效。

三、评标方法与程序

（一）评标方法

根据《中华人民共和国政府采购法》及政府采购相关规定，结合项目特点，本项目采用“综合评分法”评标，总分为 100 分。

（二）评标委员会

1、本项目具体评标事务由评标委员会负责，评标委员会由 5 人以上单数组成。招标人将按照相关规定，从政府采购评审专家库中随机抽取评审专家。

2、评标委员会成员应坚持客观、公正、审慎的原则，依据投标文件对招标文件响应情况、投标文件编制情况等，按照《投标评分细则》逐项进行综合、科学、客观评分。

（三）评标程序

本项目评标工作程序如下：

1、符合性审查。评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，加盖公章或由其授权的代表签字，不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容，也不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

3、比较与评分。评标委员会按招标文件规定的《投标评分细则》，对符合性审查合格的投标文件进行评分。

4、推荐中标候选供应商名单。各评委按照评标办法对每个投标人进行独立评分，再计算平均分，评标委员会按照每个投标人最终平均得分的高低依次排名推荐3名中标候选人，推荐得分最高者为第一中标候选人，依此类推。其中提供核心产品品牌相同且通过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，报价最低的投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。如果供应商最终得分相同，则按报价由低到高确定排名顺序，如果报价仍相同，则由评标委员会按照少数服从多数原则投票表决。

（四）评分细则

本项目具体评分细则如下：

1、投标价格分按照以下方式进行计算：

（1）价格评分：报价分=价格分值×（评标基准价/评审价）

（2）评标基准价：是经符合性审查合格（技术、商务基本符合要求，无重大缺、漏项）满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价。

（3）评审价：投标报价无缺漏项的，投标报价即评审价；投标报价有缺漏项的，按照其他投标人相同项的最高报价计算其缺漏项价格，经过计算的缺漏项价格不超过其投标报价10%的，其投标报价也即评审价，缺漏项的费用视为已包括在其投标报价中，经过计算的缺漏项价格超过其投标报价10%的，其投标无效。

（4）非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予10%的扣除（工程项目为5%），用扣除后的价格参与评审。非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的投标人，给予其报价5%的扣除（工程项目为2%），用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购

活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业，其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

(5) 政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

投标人应对提供的所有产品出具《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定的有关证明文件，出具符合要求的上述声明函或有关证明文件的，视为本国产品。

(6) 政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标审查程序：

1) 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50% 的，即 $\text{投标报价} < \text{全部通过符合性审查供应商投标报价平均值} \times 50\%$ ；

2) 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 50% 的，即 $\text{投标报价} < \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标报价} \times 50\%$ ；

3) 投标报价低于采购项目最高限价 65% 的，即 $\text{投标报价} < \text{采购项目最高限价} \times 65\%$ ；

4) 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

评审委员会启动异常低价投标(响应)审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标(响应)价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，相关供应商应于 30 分钟内提供。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标(响应)文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能

证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标处理。

2、投标文件其他评分因素及分值设置等详见《投标评分细则》。

投标评分细则（100 分）

序号	评分要素	分值	评分标准
1	报价得分	0-30	报价分=价格分值×（评标基准价/评审价）
	技术性能	0-20	根据投标产品的技术指标对招标需求中“▲”条款的响应程度进行评分。每满足一项“▲”条款得1分，全部满足的20分，不满足不得分。未按招标需求中“▲”条款要求提供技术支持资料的，或在《投标货物技术偏离表》中未列明对应“▲”条款响应情况的，均视为技术指标不满足招标文件要求。无技术支持资料，或提供的资料不符合▲要求的参数，视为技术参数低于招标文件要求。
2	设计方案	0-6	根据投标人针对本项目厨房操作区域专项编制的平面布置方案及深化设计图纸进行综合评审，重点结合方案的先进性、科学性、实施可行性及卫生防疫规范合规性进行打分：（1）厨房平面布置及深化设计方案贴合项目现场实际工况，布局规划科学合理、专项针对性强，完全符合行业规范及卫生防疫标准要求，落地实施性高，得5-6分；（2）厨房平面布置及深化设计方案整体合规，可满足项目基本建设及卫生防疫要求，布局规划无原则性偏差，但专项细化设计、场景适配度存在小幅欠缺，得3-4分；（3）厨房平面布置及深化设计方案规划逻辑性不足，贴合项目实际需求度低，布局合理性、专项适配性欠缺，仅具备基础参考价值，得1-2分；（4）未提供本项目厨房操作区域平面布置及深化设计方案的，本项

			得0分。
3	生产方案	0-6	根据投标人或本项目合作品牌制造商的厨房设备专项生产能力，从生产工艺精细化、生产设备先进性、生产流程规范性、质量管理体系完备性四个维度开展综合评审，结合商用厨房设备行业生产标准进行打分：（1）生产工艺、生产设备、生产流程、质量控制体系方案完整合理、专项针对性强，严格贴合商用厨房设备生产规范标准，配套完善的生产质控、产能保障、品控溯源等落地措施，方案落地性与可操作性优异，得 5-6 分；（2）生产方案内容基本完整，全面覆盖生产工艺、生产设备、生产流程、质量管控核心模块，整体合规、满足项目生产基本要求，得 2-4 分；（3）生产方案内容简略，对本项目厨房设备生产质控、工艺标准、产能保障等核心需求响应不充分，项目适配度不足，得 0-1 分；（4）未提供专项生产方案，或所提交方案与本项目厨房设备生产实际严重不符、不具备落地可行性的，得 0 分。
4	供货方案	0-6	根据投标人针对本项目的供货、运输防护、到货检测、交付验收全流程组织计划方案进行综合评审： （1）供货、运输、检测、交付验收全流程方案体系完整、科学规范、贴合本项目厨房设备采购实际需求，配套完善的进度保障、质量保障、风险防控、应急保障等专项落地措施，方案可操作性强、履约保障充分，得 5-6 分；（2）方案核心内容齐全，完整覆盖供货、运输、检测、交付验收关键流程，整体合规可行，但专项细化举措不足、项目适配精准度欠缺，得 2-4 分；（3）方案内容简略，关键流程规划不完善，对本项目采购要求、交付标准响应不

			充分，履约保障能力较弱，得 0-1 分；（4）未提供专项供货交付方案，或所提交方案与本项目实际采购情况严重不符、不具备落地实操条件的，得 0 分。
5	项目团队人员	0-5	根据投标人提供的本项目项目负责人、技术、安装、售后专职人员简历及从业经验佐证材料，对本项目团队配置保障能力进行综合评审：（1）项目团队人员配置数量足额适配本项目实施体量，项目负责人具备三年以上商用厨房设备同类项目管理从业经验，技术、安装、售后各专项岗位人员配置齐全、岗位架构完善，可全面保障项目全流程履约落地，得 4-5 分；（2）团队人员配置可满足项目基础履约实施要求，项目负责人具备同类项目从业经验，各专项岗位人员配置存在少量岗位空缺，人员架构完整性不足，得 2-3 分；（3）项目团队人员配置数量不足，核心管理人员无商用厨房设备同类项目实施经验，人员配置条件无法保障本项目正常履约实施，得 1 分；（4）未提供项目团队人员配置清单、人员简历及从业经验相关佐证材料的，本项得 0 分。
6	售后服务方案	0-7	根据投标人提供的厨房设备售后服务方案（包括但不限于整机质保服务年限、零配件终身供应保障、设备故障维修收费标准、产品退换货管理规则、设备定期巡检保养服务承诺等核心内容）进行综合评审：（1）售后服务方案编制详实全面、科学规范，完全贴合本项目厨房设备使用场景与运维需求，服务保障体系健全、措施细化到位、针对性突出，得 5-7 分；（2）售后服务方案整体合规可行，可满足项目基础售后运维要求，但服务体系完整性不足、专项保障措施细化不足，对厨房设备长期运维需求贴合度不够精准，得 2-4 分；（3）售后服务方案内

			容简略、关键条款缺失较多，得 0-1 分；（4）未提供售后服务方案及相关保障措施，得 0 分。
7	应急服务方案	0-5	根据投标人提供的针对本项目厨房设备应急服务方案（包含但不限于故障应急响应时限、货品损坏、货品短缺等突发场景专项应急预案及处置措施）进行综合评审：（1）应急服务方案体系完整、科学合规、贴合项目实际，应急处置流程清晰、保障措施完善、可操作性强，专项针对性突出，得 4-5 分； （2）应急方案核心内容齐全，可覆盖项目基本应急处置需求，但流程细化度不足、专项保障举措不够完善，对项目突发场景适配精准度不足，得 2-3 分； （3）应急方案内容简略、关键处置流程缺失，应急保障机制不完善，对项目应急服务核心需求响应不足，得 0-1 分；（4）未提供应急服务方案，或所提交方案与本项目厨房设备采购实际不符、不具备实操落地条件的，得 0 分。
8	样品	0-10	根据投标人提供的单星水池实样，综合评审样品 外观质感、生产工艺、整体结构、使用功能、安全性能、细节处理、配套配件 等全部维度，结合下述细分评分标准分项打分，无主观随意评分，严格按实样现状判定档位。
8.1	外观	0-5	依据样品材质标准、尺寸加工精度、生产工艺做工、整体外观品相、安全细节处理情况进行综合分级评分：（1）样品材质完全符合 304 不锈钢标准要求，整体工艺精细考究，焊缝平整无毛刺，边角打磨规范无锐利棱角，产品结构规整、整体性强，表面光洁完好，无变形、划痕、凹凸、污渍等任何瑕疵，得 4-5 分；（2）样品材质符合 304 不锈钢基本要求、

			面板厚度存在细微误差，外观工艺处理不够精细，产品整体规整度、一体性存在欠缺，得 1-3 分；（3）样品表面存在明显破损、锈蚀等质量问题的，得 0 分。
8.2	功能	0-5	依据样品用水使用效果、盆体结构承重、安全防护配置、配件匹配适配度、现场实操使用性能等核心功能及安全标准进行分级评审打分：（1）样品盆体承重结构稳固，支撑受力均匀，无晃动、松动现象；排水、止水、防滑等功能设计科学合理，实操使用便捷高效；配套配件齐全完备、适配度高，安装贴合效果良好，整体各项指标符合公共场所洗手设备安全规范标准，得 4-5 分；（2）样品基础使用功能完好，可满足日常洗手使用需求，整体结构稳定可靠，无松动、变形等结构性质量问题，配件齐全可正常适配使用，基础安全防护达标、无安全隐患，但在功能精细化设计、配件质感、实操便捷性方面存在不足，得 1-3 分；（3）样品盆体结构存在松动、变形等问题，承重性能不达标，无法满足日常安全使用标准及实操需求，得 0 分。
9	投标人类似项目业绩	0-5	投标人需提供近三年类似厨房设备采购项目的合同扫描件，合同扫描件中需体现合同的签约主体、标的内容、合同金额、签约时间、双方盖章等合同要素的相关内容，否则不予认可。有一个有效业绩得 1 分，最高得分为 5 分，无有效业绩不得分。

第六章 投标文件有关格式

一、商务响应文件有关格式

1、投标函格式

致：_____（招标人名称）

根据贵方_____（项目名称、招标编号）采购的招标公告及投标邀请，_____（姓名和职务）被正式授权代表投标人_____（投标人名称、地址），按照网上投标系统规定向贵方提交投标文件 1 份。

据此函，投标人兹宣布同意如下：

1. 按招标文件规定，我方的投标总价为_____（大写）元人民币。
2. 我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。
3. 投标有效期为自开标之日起 _____日。
4. 如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。
5. 如果我方有招标文件规定的不予退还投标保证金的任何行为，我方的投标保证金可被贵方没收。
6. 我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。
7. 我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或其他任何投标。
8. 我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。
9. 我方同意开标内容以电子采购平台开标时的《开标记录表》内容为准。我方

授权代表将及时使用数字证书对《开标记录表》中与我方有关的内容进行签名确认，授权代表未进行确认的，视为我方对开标记录内容无异议。

10. 为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标货物和相关服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

（1）我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

（2）我方近期有关该型号货物的生产、供货、售后服务以及性能等方面的重大决策和事项：

（3）以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

地址：_____

电话、传真：_____

邮政编码：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人名称（公章）：_____

日期：____年__月__日

2、开标一览表格式

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

上海市同仁医院厨房设备采购项目包 1

项目名称	核心产品 名称	核心产品 品牌	核心产品 型号规格	交付日期	质量保证 期	金额(总 价、元)

开标一览表格式见电子采购平台，并在该平台填写。

说明：（1）“金额（元）”指本项目投标报价，所有价格均系用人民币表示，单位为元。

（2）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（3）本项目核心产品为：燃气双头大锅灶

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

3、投标报价分类明细表格式

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号：

序号	产品	尺寸(mm) (允许±5%)	放置区域	生产厂家名称	生产厂家地址	品牌及规格型号	单 价 (元)	单位	数量	合计报价(元)
1.	风幕机	L=1800mm	卸货区					台	1	
		L=1200mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		L=900mm	员工洗碗间					台	1	
2.	灭蝇灯	500mm*120mm*290mm	卸货区					台	1	
		500mm*120mm*290mm	营养厨房洗碗间					台	2	
		500mm*120mm*290mm	高职餐厅自助餐台					台	1	
		500mm*120mm*290mm	员工洗碗间					台	1	
3.	单星水池	760 mm *760mm*800 mm /100 mm	卸货区					台	1	
		1000 mm *760 mm *800 mm /100 mm	粗加工间					台	2	
		760 mm *760 mm *800 mm /100 mm	点心间					台	1	
		1200mm*760mm*800mm/100mm	员工厨房热厨房					台	1	
		1200mm*760mm*800mm/100mm	营养厨房热厨房					台	1	

		0mm								
		1000mm*760mm*800mm/100mm	员工洗碗间					台	2	
4.	冷热水龙头	/	卸货区					台	1	
			粗加工间					套	2	
			粗加工间					套	1	
			粗加工间					套	2	
			点心间					套	1	
			员工厨房热厨房					套	2	
			员工厨房热厨房					套	1	
			营养厨房热厨房					套	1	
			营养厨房洗碗间					套	2	
			备餐间					套	2	
			员工洗碗间					套	2	
5.	地称	300KG	卸货区					台	1	
6.	四层货架	1200 mm*500 mm*1800 mm	卸货区					台	1	
		900 mm*500 mm*1800 mm	副食库					台	1	
		1200 mm*500 mm*1800	副食库					台	3	
		1200 mm*500 mm*1800 mm	高温冷库					台	3	

		900 mm*500 mm*1800 mm	高温冷库					台	1	
		1200 mm*500 mm*1800 mm	低温冷库					台	3	
		900 mm*500 mm*1800 mm	低温冷库					台	1	
7.	垫仓板	1200 mm*500 mm*250 mm	主食库					台	3	
		900 mm*500 mm*250 mm	主食库					台	1	
8.	大双星水池	1500 mm *700 mm *800 mm /100 mm	粗加工间					台	1	
9.	台下油水分离器	550mm*350mm*260mm	粗加工间					套	1	
			粗加工间					套	1	
			营养厨房洗碗间					套	1	
			员工洗碗间					套	2	
10.	双层工作台	950 mm *700 mm *800 mm /100 mm	粗加工间					台	1	
		1500 mm*760 mm*800 mm	粗加工间					台	2	
		1800mm*760mm*800mm	员工厨房热厨房					台	1	
		1500mm*760mm*800mm	员工厨房热厨房					台	2	
		1500mm*760mm*800mm/100mm	营养厨房热厨房					台	1	
		1450mm*760mm*800mm	营养厨房热厨房					台	1	
		1500mm*760mm*800mm	营养厨房热厨房					台	1	
		500mm*750mm*800mm	营养配餐间					台	1	

		700mm*750mm*800mm	备餐间					台	1	
11.	绞切肉机	910 mm*530 mm*600 mm	粗加工间					台	1	
12.	拼台	500 mm*500 mm	粗加工间					台	1	
13.	单星杀鱼台	1700 mm*700 mm*800 mm /100 mm	粗加工间					台	1	
14.	刀具消毒柜	540 mm*140 mm*650 mm	粗加工间					台	1	
15.	开水器连底座	420 mm×330 mm×760 mm+ 底座	粗加工间					台	1	
16.	净水器	310 mm*110 mm*430 mm	粗加工间					台	1	
		310 mm*110 mm*430 mm	点心间					台	1	
		310mm*114mm*438mm	营养配餐间					台	1	
		310mm*114mm*438mm	备餐间					台	1	
17.	洗地龙头	/	粗加工间					套	1	
			员工厨房热厨房					套	1	
			营养厨房热厨房					套	1	
			营养厨房洗碗间					套	2	
			员工洗碗间					套	1	
18.	多功能切菜机	1250 mm*530 mm*1250 mm	粗加工间					台	1	
19.	砧板架	Φ600	粗加工间					台	2	
20.	高温冷库	2300 mm*2350 mm*2600 mm	高温冷库					套	1	

21.	低温冷库	2200 mm*2350 mm*2600 mm	低温冷库					套	1	
22.	揉面压皮机	660 mm*700 mm*1120 mm	点心间					台	1	
23.	多功能搅拌机	580mm*700mm*1060mm	点心间					台	1	
24.	双动双速和面机	560mm*950mm*980mm	点心间					台	1	
25.	面粉车	500mm*600mm*600mm	点心间					台	2	
26.	木面案平台冷藏雪柜	1800mm*760mm*800mm	点心间					台	1	
27.	油网烟罩	3900mm*1450mm*550mm	点心间					套	1	
		4260mm*1300mm*550mm	员工厨房热厨房					套	1	
28.	十二盆饼车	500mm*650mm*1360mm	点心间					台	1	
29.	醒发箱	490mmx710mmx1850mm	点心间					台	1	
30.	三层六盘电烤箱	1200mm*920mm*1600mm	点心间					台	1	
31.	电饼铛	610mm*800mm*820mm	点心间					台	1	
32.	双缸炸炉	700mm*700mm*800mm	点心间					台	1	
33.	豆浆机	580mm*430*1120mm	点心间					台	1	
34.	单洗手星盆	500mm*450mm*260mm/200mm	员工厨房热厨房					台	1	
			营养厨房洗碗间					台	1	
			员工洗碗间					台	1	
35.	感应水龙头	/	员工厨房热厨房					套	1	

			二次更衣					套	2	
			营养配餐间					套	2	
			营养厨房洗碗间					套	1	
			二次更衣					套	2	
			员工洗碗间					套	1	
36.	四门高身双温雪柜	1220mm*750mm+40mm*1990mm	员工厨房热厨房					台	2	
		1220mm*750mm+40mm*1990mm	营养厨房热厨房					台	1	
37.	双星水池	1200mm*760mm*800mm/100mm	营养配餐间					台	1	
		1200mm*700mm*800mm/100mm	员工厨房热厨房					台	1	
38.	水压式洗米机	700*700*950 (mm)	员工厨房热厨房					台	1	
		700*700*950 (mm)	营养厨房热厨房					台	1	
39.	双向移门调理柜	1800mm*760mm*800mm	员工厨房热厨房					台	1	
		1800mm*760mm*800mm	营养厨房热厨房					台	1	
40.	厨房设备灭火装置	双瓶组	员工厨房热厨房					套	1	
		单瓶组	员工厨房热厨房					套	1	
		单瓶组	营养厨房热厨房					套	1	
41.	燃气双头大锅灶	2000mm*1200mm*810mm+440mm	员工厨房热厨房					台	1	

		2000mm*1200mm*810mm+440mm	营养厨房热厨房					台	1	
42.	炉拼台	500mm*1200mm*810mm+440mm	员工厨房热厨房					台	2	
		340mm*1200mm*800mm	营养厨房热厨房					台	1	
43.	燃气双炒双尾炉	2000mm*1200mm*810mm+440mm	员工厨房热厨房					台	1	
		2000mm*1200mm*810mm+440mm	营养厨房热厨房					台	1	
44.	燃气四头煲仔炉	700mm*1200mm*810mm/100mm	员工厨房热厨房					台	1	
45.	燃气双眼矮脚炉	1200mm*770mm*500mm/400mm	员工厨房热厨房					台	1	
46.	油网烟罩连送新风	6900mm*1450mm*550mm	员工厨房热厨房					套	1	
		6800mm*1450mm*550mm	营养厨房热厨房					套	1	
47.	燃气单门蒸箱	760mm*950mm*1650mm	员工厨房热厨房					台	2	
		760mm*950mm*1650mm	营养厨房热厨房					台	1	
48.	燃气三门蒸柜	910mm*910mm*1900mm	员工厨房热厨房					台	1	
49.	10 盘 万能蒸烤箱	860mm*780mm*1070mm	员工厨房热厨房					台	1	
50.	万能蒸烤箱底座	1000mm*900mm*600mm	员工厨房热厨房					台	1	
51.	豪华型可倾燃气锅	200L	营养厨房热厨房					台	1	
52.	双通保温传递柜	1200mm*900mm*1800mm	营养厨房热厨房					台	1	

53.	双星洗手池	950mm*450mm*260mm/200mm	二次更衣					台	1	
		1100mm*450mm*260mm/200mm	二次更衣					台	1	
54.	紫外线消毒灯	1050mm*96mm*53mm	二次更衣					台	1	
		1050mm*96mm*53mm	营养配餐间					台	2	
		1050mm*96mm*53mm	餐车停放区					台	2	
		1050mm*96mm*53mm	二次更衣					台	1	
		1050mm*96mm*53mm	备餐间					台	2	
55.	干手器	340mm*210mm*360mm	二次更衣					台	1	
		340mm*310mm*360mm	二次更衣					台	1	
56.	单向移门调理柜	1200mm*760mm*800mm/100mm	营养配餐间					台	2	
		1500mm*760mm*800mm/100mm	营养配餐间					台	1	
		1500mm*760mm*800mm/100mm	备餐间					台	1	
57.	留样冰箱	610mm*750mm+40mm*1990mm	营养配餐间					台	1	
		610mm*750mm+40mm*1990mm	备餐间					台	1	
58.	四眼保温台	1500mm*750mm*800mm	营养配餐间					台	4	
		1500mm*750mm*800mm	备餐间					台	2	
59.	病房餐车	1100mm*680mm*950mm	餐车停放区					台	6	

60.	双孔收残台	1500mm*750mm*800mm/100mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		2000mm*700mm*800mm/100mm	员工洗碗间					台	1	
61.	双星入机台	1800mm*750mm*800mm/100mm	营养厨房洗碗间					台	1	
62.	高压花洒		营养厨房洗碗间					台	1	
63.	通道式洗碗机	1100mm*750mm*1400mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		1300mm*750mm*1620mm	员工洗碗间					台	1	
64.	集气罩	1500mm*1000mm*450mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		1800mm*1000mm*450mm	员工洗碗间					台	1	
65.	洁碟台	1600mm*750mm*800mm/100mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		900mm*750mm*800mm/100mm	员工洗碗间					台	1	
66.	双门消毒柜	1310mm*635mm*1880mm	营养厨房洗碗间					台	1	
		1310mm*630mm*1880mm	员工洗碗间					台	1	
67.	四门碗柜	1200mm*500mm*1800mm	营养厨房洗碗间					台	2	
		1500mm*500mm*1800mm	员工洗碗间					台	1	
		1200mm*500mm*1800mm	员工洗碗间					台	1	
68.	双星盆台柜	1100mm*760mm*800mm/100mm	备餐间					台	1	
69.	保温汤桶	600mm*750mm*800mm	备餐间					台	1	

70.	保温饭桶	600mm*750mm*800mm	备餐间					台	1	
71.	玻璃防尘罩	L=5100mm	备餐间					台	1	
72.	单门消毒柜	672mm*635mm*1880mm	高职餐厅自助餐台					台	1	
73.	自助餐炉	580mm*465mm*175mm	高职餐厅自助餐台					台	4	
74.	暖汤煲	Φ 355/ Φ 350*H375mm	高职餐厅自助餐台					台	3	
75.	保温送餐车	730mm*810mm*1760mm						台	2	
76.	平板推车	500mm*900mm*800mm						台	1	
总价（人民币小写）：										
总价（人民币大写）：										

说明：（1）所有价格均系用人民币表示，单位为元。

（2）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（3）如果不是标准配置，应附报价说明。

（4）本项目实施本国产品标准，投标人应提供以上所有投标产品的《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定的有关证明文件。投标人提供的《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定的有关证明文件符合要求的，即视为本国产品。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

4、资格条件响应表

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号一

序号	招标要求分类	招标要求	响应检查项 (响应内容说明(是/否))	详细内容所对应响应文件名称	备注
1	法定基本条件	1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：①法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；②财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；③参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明； 2. 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供应商。 投标人若委托其依法设立的分支机构代表其参加本项目采购活动的，应当按照招标文件格式提供针对本项目的唯一《委托书》。分支机构不得以自身名义独立参加本项目采购活动。			
2	投标人资质	符合招标文件规定的合格投标人资质条件：投标人必须具备有效期内的《燃气器具安装维修许可证》或《建筑业企业资质证书》（资质类别载明燃气燃烧器具安装、维修）。			
3	联合投标	不接受联合投标。			
4	中小企业	本项目专门面向中、小、微企业进行采购，投标人应提供《中小企业声明函》。			

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

5、实质性要求响应表

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号一

序号	招标要求分类	招标要求	响应检查项（响应内容说明（是/否））	详细内容所对应响应文件名称	备注
1	投标保证金	见投标人须知			
2	投标文件密封、签署等要求	符合招标文件规定：1、投标文件按招标文件要求提供《投标函》、《开标一览表》、《资格条件响应表》、《实质性要求响应表》、《法定代表人授权委托书》；2、投标文件按招标文件要求密封（适用于纸质投标项目），电子投标文件须经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）；3、在投标文件由法定代表人签字（或盖章）的情况下，应提供法定代表人证明文件（自拟）、法定代表人身份证。4、在投标文件由法定代表人授权代表签字（或盖章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书；按招标文件要求提供被授权人身份证。			
3	投标有效期	符合招标文件规定：投标截止后不少于90 日历天			
4	投标报价	1、不得进行选择性报价（投标报价应是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）；2、不得进行可变的或者附有条件的投标报价；3、投标人的报价不得明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，并有可能影响产品质量或者不能诚信履约；4、投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价；5、投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的报价按照其他投标人相同项的最高报价计算，计算出的缺漏项部分报价不得超过投标报价的			

		10%。			
5	质量保证期	货物自验收合格之日起不少于 24 个月			
6	交付日期	签订合同后 30 个日历天完成交货安装、调试工作，并通过招标人的验收。			
7	付款方法	合同签订生效，甲方收到乙方有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的 45%（本期付款金额不超过本年度预算金额），全部设备完成安装调试，经甲方验收合格，且甲方收到乙方开具剩余款项有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额剩余 55%。			
8	是否采购进口产品	本项目不接受进口产品投标。			
9	“★”要求	符合招标文件中标有“★”的要求：详见文件			
10	合同转让与分包	合同不得转让与分包。			
11	公平竞争和诚实信用	不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。			
12	其他	投标文件不得存在招标文件及法律法规认定投标无效的其他情况。			

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

6、法定代表人身份证明

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____
系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：（盖章）_____.

日期：_____.

法定代表人
身份证粘贴处

7、法定代表人授权委托书格式

致：上海财瑞建设管理有限公司

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 _____（姓名，职务）以我方的名义参加贵方_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在贵方收到我方撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。除我方书面撤销授权外，本授权书自投标截止之日起直至我方的投标有效期结束前始终有效。

被授权人无转委托权，特此委托。

在此粘贴被授权人身份证复印件
(正反两面)

委托人（法定代表人）签字或盖章：

投标人公章：

日期：

受托人签字或盖章：

住所：

身份证号码：

邮政编码：

电话：

传真：

日期：

8、投标人近三年以来类似项目一览表

序号	年份	项目名称	项目内容	服务时间	合同金额 (万元)	用户情况		
						单位名称	经办人	联系方式
1								
2								
3								
4								

说明：近三年指：从开标之日起倒推三年以内。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

9、投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

- 1、单位名称：
- 2、地址：
- 3、邮编：
- 4、电话/传真：
- 5、成立日期或注册日期：
- 6、行业类型：

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

- 1、实收资本：
- 2、资产总额：
- 3、负债总额：
- 4、营业收入：
- 5、净利润：
- 6、上交税收：
- 7、从业人数：

（三）其他情况：

- 1、专业人员分类及人数：
- 2、企业资质证书情况：
- 3、其他需要说明的情况：

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

10、《联合投标协议书》格式

联合投标各方：

甲方：

法定代表人：

住所：

乙方：

法定代表人：

住所：

（如果有的话，可按甲、乙、丙、丁…序列增加）

根据《政府采购法》第二十四条之规定，为响应采购代理机构组织实施的项目（项目名称、招标编号）的招标活动，各方经协商，就联合进行投标之事宜，达成如下协议：

一、各方一致决定，以 _____ 为主办人进行投标，并按照招标文件的规定分别提交资格文件。

二、在本次投标过程中，主办人的法定代表人或授权代理人根据招标文件规定及投标内容而对招标方和采购人所作的任何合法承诺，包括书面澄清及响应等均对联合投标各方产生约束力。如果中标并签订合同，则联合投标各方将共同履行对招标方和采购人所负有的全部义务并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

三、联合投标其余各方保证对主办人为响应本次招标而提供的货物和相关服务提供全部质量保证及售后服务支持。

四、本次联合投标中，甲方承担的合同份额为 _____ 元，乙方承担的合同份额为 _____ 元。

甲方承担的工作和义务为：

乙方承担的工作和义务为：

五、本协议提交招标方后，联合投标各方不得以任何形式对上述实质内容进行修改或撤销。

六、本协议一式三份，甲、乙双方各持一份，另一份作为投标文件的组成部分提交采购代理机构。

甲方（盖章）：

法定代表人（签字）：

20 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

20 年 月 日

提醒：本项目采购清单所列全部货物均属于主要标的产品。各投标人须严格对照采购清单条目，逐项、据实填报对应货物完整制造商信息，不得缺项、漏填、简化填报。凡存在清单条目缺填制造商信息、漏项填报情形的，按投标文件无效处理。

11、中小企业声明函格式

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（上海市同仁医院）的（上海市同仁医院厨房设备采购项目）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（工业）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¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（工业）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¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

3. （标的名称），属于（工业）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¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

4. （标的名称），属于（工业）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¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

5. （标的名称），属于（工业）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¹，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：

说明：（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展暂行办法》。

（2）如供应商为联合投标的，联合体各方需分别出具上述《中小企业声明函》。

注：各行业划型标准：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人

员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万

元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

12、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位安置残疾人____人，占本单位在职职工人数比例____%，符合残疾人福利性单位条件，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：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）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。

13、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方（投标人名称）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。

投标人名称（公章）

日期：

14、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

（投标人自行提供）

15、没有重大违法记录的声明

声 明

我方参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

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。

投标人名称（公章）：

日期：

16、3C 认证清单及认证证书说明表

致上海市同仁医院：

3C 认证产品清单如下：

序号	产品名称	品牌	型号	3C 产品认证证书		
				证书有效期	证书型号	证书编号

附上述对应的 3C 认证证书扫描件，认证证书在投标截止时间已经过期的不得作为评审时的依据。

投标产品规格型号须与投标报价明细表中列明内容完全保持一致，不得出现不一致、简写、代号替代、参数偏差等情形。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

17、3C 认证承诺

致上海市同仁医院：

我公司承诺：若投标产品的配件、辅料等属于“中国强制性产品认证”（3C 认证）范围（包括电线电缆、电路开关及保护或连接用电器装置、低压电器、家用和类似用途设备、电子产品及安全附件、照明电器、消防产品、家用燃气器具等类别，详见（<http://www.cnca.gov.cn>），则投标产品符合 3C 认证。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

18、关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比 $\geq$ （规定比例）³。（产品名称1）的（关键组件）⁴在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）⁵在中国境内完成。

2. （产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比 $\geq$ （规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

-
1. 产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。
 2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。
 3. 该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。
 4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。
 5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

说明：（1）本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、

— 116 —

饮料和烟草原料，无形资产。

（2）根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》规定，在分产品确定在中国境内生产的组件成本占比要求、以及特定产品的关键组件、关键工序相关要求实施前，本国产品应当符合以下条件：产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

1. 为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；
2. 为产品运输或者销售进行的包装或者展示；
3. 在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区分的标记；
4. 简单的上漆、磨光和分装；
5. 其他不属于属性改变的情形。

对医疗器械产品，取得药品监督管理部门授予的准字号医疗器械注册证的，即属于在中国境内生产，可声明符合本国产品标准。

（3）当采购项目或者采购包中含有多种产品，投标人为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占提供的全部产品（指采购项目或者采购包中包含的全部货物、服务产品）成本之和的比例达到 80%以上的，还应当提供《关于本国产品成本比例的声明函》。未达到上述比例要求或未按照上述要求提供《关于本国产品成本比例的声明函》的，不享受本国产品的支持政策。

（4）中标人提供的本声明函将随中标结果同时公告。

19、关于本国产品比例的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的符合本国产品标准的产品成本之和占提供的全部产品成本之和的比例达到 80%。

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

说明：全部产品是指采购项目或者采购包中包含的全部货物、服务产品。

二、技术响应文件有关表格格式

1、投标货物技术偏离表

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号：

序号	招标文件技术规格要求	投标货物实际技术规格	是否有偏差	偏差说明	技术支持资料对应页码

说明：（1）投标人必须按技术需求表的序号填写本表，如投标货物实际技术规格与技术需求无偏差，在“是否有偏差”一列填写“无”。

（2）投标货物的规格、技术参数和性能与招标文件的要求如不完全一致，在“是否有偏差”一列填写“有”，还需填写偏差说明，并注明是“正偏离”还是“负偏离”。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

2、投标货物技术参数及技术支持资料

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

3、投标货物配件明细表

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号：

序号	配件名称	型号规格/技术参数	单价	品牌	产地	制造厂名称	寿命期

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

4、节能产品、环保产品品目清单和认证证书说明表（响应产品有节能及环保要求时提供）

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号：

序号	品牌	型号	节能产品认证证书			环保产品认证证书		
			证书有效期	证书型号	证书编号	证书有效期	证书型号	证书编号
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								

备注：上述节能产品、环保产品品目清单以相关职能部门正式发布的为准。上述认证证书在投标截止时间已经过期的不得作为评审时的依据。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

5、项目负责人情况表

项目名称：

项目编号：

包号：

姓名		出生年月		文化程度		毕业时间	
毕业院校和专业			从事本类项目工作年限			联系方式	
职业资格			技术职称			聘任时间	
主要工作经历： 主要管理服务项目： 主要工作特点： 主要工作业绩： 胜任本项目负责人的理由：							

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

6、主要管理、技术人员配备及相关工作经历、职业资格汇总表

项目名称：上海市同仁医院厨房设备采购项目

项目编号：310105000260513110575-05353776-1

包号：

项目组成员姓名	年龄	在项目组中的岗位	学历和毕业时间	职称及职业资格	进入本单位时间	相关工作经历	联系方式
.....							

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

第七章 合同书格式和合同条款

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]

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地]

邮政编码： [合同中心-采购人单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

传真： [合同中心-采购人单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

[供应商信息-联合体]

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. 货物名称、型号规格、制造商、产地、单位、数量、单价、金额

1.1 乙方为本项目提供的全部厨房设备，包含设备名称、品牌、型号规格、材质、制造商、产地、单位、数量、技术参数、配套配件等全部信息，详见本合同附件。

1.2 乙方提供的所有货物必须全新、未使用过，符合国家现行行业标准、食品安全标准及项目采购文件、投标响应文件约定的全部技术要求，无质量缺陷、瑕疵，各项性能指标达标。

2. 合同价格、交货地点和交货时间

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]元整（大写：[合同中心-合同总

价大写])元整。本合同总价已包含设备材料费、生产制造费、包装费、运输费、装卸费、搬运费、安装费、调试费、检测费、验收费、税费、辅材费、现场清理费、技术文件交付费、培训费、伴随服务费、质保服务费、运输保险费等项目完成全部费用。甲方无需另行支付任何其他费用。

2.1 交货地点：甲方指定地点

2.2 交货时间：**[合同中心-合同有效期]**。

2.3 交货状态：全部设备安装到位、调试完毕、运行正常，整体项目经甲方及相关部门验收合格，符合正常厨房运营使用标准。

3. 质量标准和要求

3.1 卖方所出售标的物的质量标准按照国家标准或行业标准或企业标准确定。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 卖方所出售的标的物还应符合国家和上海市人民政府之有关规定。

3.3 如果质量标准不统一的，应以买方所选择的质量标准为依据。

3.4 设备安装施工须严格符合消防安全、给排水、电气安装规范及厨房施工行业标准，设备排烟、排污、降噪效果须完全满足环保要求及项目正常使用标准。

4. 权利瑕疵担保

4.1 卖方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 卖方应保证在其出售的标的物上不存在任何未曾向买方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等；

4.3 卖方应保证其所出售的标的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 如买方使用该标的物构成上述侵权的，则由卖方承担全部责任。

5. 包装要求

5.1 卖方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

6. 验收

6.1 货物的数量不足或表面瑕疵买方应在验收时当面提出，对质量问题之异议应在安装调试后七日内提出。

6.2 买方可采取以下第方式对货物组织验收：

(1) 买方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，卖方应负责按照买方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。验收合格后，买方收取发票并签署验收意见。买方在货物送达后无正当理由而拖延验收或不验收超过上述 6.1 款所规定的验收期的，则视为其已验收通过。但对货物有质量保证期的，适用质量保证期之规定。

(2) 邀请国家认可的质量检测机构参加验收。对于大型或者复杂的政府采购项目应当由买方邀请法定的质量检测机构参加验收，由其出具验收报告，参加验收的成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 付款方式：合同签订生效，甲方收到乙方有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的 45%（本期付款金额不超过本年度预算金额），全部设备完成安装调试，经甲方验收合格，且甲方收到乙方开具剩余款项有效发票后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同金额剩余 55%。

7.3 乙方须按甲方要求提供合法、有效、足额的增值税正规发票，否则甲方有权顺延付款，不承担任何逾期付款责任。

7.4 甲方付款以财政资金拨付进度为准，因财政审批、资金拨付延迟导致的付款顺延，不属于甲方违约。

8. 伴随服务

8.1 卖方应提交所提供货物的技术文件，应包括相应的每一套设备和仪器的中文技术文件，例如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册和/或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。

8.2 卖方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场安装、调试和启动监督；
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

(3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除卖方在质量保证期内所承担的义务；

(4) 在厂家和/或在项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对使用单位操作人员进行培训。

8.3 伴随服务的费用应包含在合同价中，买方不再另行支付。

9. 质量保证

9.1 乙方保证所供货物为全新、未使用过的原厂正品，完全符合合同约定的质量、规格、性能标准。在正确安装、正常使用、规范保养的前提下，设备在使用寿命周期内性能稳定、运行达标。本项目货物质量保证期自项目整体验收合格之日起计算，质保期不少于 24 个月。质保期内，因设备设计、生产工艺、原材料缺陷产生的一切故障、质量问题，由乙方全权负责，免费提供维修、更换、配件补发等全部售后服务。

9.2 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，买方根据本合同第 10 条规定以书面形式向卖方提出补救措施或索赔。

9.3 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。

10. 补救措施和索赔

10.1 买方有权根据质量检测部门出具的检验证书向卖方提出索赔。

10.2 在检验期和质量保证期内，如果卖方对缺陷产品负有责任而买方提出索赔，卖方应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

卖方同意退货并将货款退还给买方，由此发生的一切费用和损失由卖方承担。

根据货物的质量状况以及买方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低货物的价格。

卖方应在接到买方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，卖方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

10.3 如果在买方发出索赔通知后十天内卖方未作答复，上述索赔应视为已被卖方接受。如果卖方未能在买方索赔通知后十天内或买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，买方有权从应付货款中扣除索赔金额或没收质量保证金，如不足以弥补买方损失的，买方有权向卖方提出赔偿损失的要求。

11. 履约延误

11.1 卖方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

11.2 如卖方无正当理由而拖延交货，买方有权没收卖方提供的履约保证金，或解除合同并追究卖方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果卖方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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买方。买方在收到卖方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果卖方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，买方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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，买方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 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。

13.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

13.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案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。

14. 履约保证金

14.1 在签署本合同之前，卖方应向买方提交一笔金额为/元人民币的履约保证金。履约保证金在按本合同规定验收合格后 15 日内退还卖方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的履约保函。卖方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如卖方未能履行本合同规定的任何义务，则买方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补买方损失的，卖方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 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督管理部门提请调解。

15.2 调解不成则提交仲裁，仲裁应由上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行。

15.3 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。

16. 违约终止合同

16.1 在买方对卖方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，买方可在下列情况下向卖方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果卖方未能在合同规定的限期或买方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

(2) 如果卖方未能履行合同规定的其他任何义务。

16.2 如果买方根据上述 16.1 款的规定，终止了全部或部分合同，买方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，卖方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，卖方应继续执行合同中未终止的部分。

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

17. 破产终止合同

17.1 如果卖方破产或丧失清偿能力，买方可在任何时候以书面形式通知卖方终止合同而不给卖方补偿。该终止合同将不损害或影响买方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除买方事先书面同意外，卖方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且在买方收到卖方提供的履约保证金（如有）后生效。

19.2 本合同一式贰份，以中文书就，签字各方各执一份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标文件、投标文件等。

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。

22. 合同补充条款

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

[供应商法定代表人-联合体]

合同签订点：网上签约