

政府采购项目采购需求

采购单位：眉山市东坡区尚义镇小学

所属年度：2023年

编制单位：眉山市东坡区尚义镇小学

编制时间：2023年11月29日

一、项目总体情况

(一) 项目名称： 教学设备—厨房用具

(二) 项目所属年度： 2023年

(三) 项目所属分类： 货物

(四) 预算金额（元）： 778,755.00元 ， 大写（人民币）： 柒拾柒万捌仟柒佰伍拾伍元整

(五) 项目概况： 本项目拟采购厨房用具一批。

(六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商： 是， 供应商名称： 四川蓉泰厨房工程有限公司

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

- 本项目属于以下应当展开需求的情形
- 本项目属于以下可以不再重复开展需求调查的情形

(一) 需求调查方式

(二) 需求调查对象

(三) 需求调查结果

1. 相关产业发展情况
2. 市场供给情况
3. 同类采购项目历史成交信息情况
4. 可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况
5. 其他相关情况

三、项目采购实施计划

(一) 采购组织形式： 分散采购

(二) 预算采购方式：非公开招标

采购方式：竞争性谈判

(三) 本项目是否单位自行组织采购：否

(四) 采购包划分：不分包采购

(五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

本项目专门面向中小企业采购。面向中小企业采购金额为778755.000000元, 总体预留比例为100.0000%, 其中, 面向小微企业采购金额为0元, 占0%。

注：监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。

(六) 是否采购环境标识产品：是

(七) 是否采购节能产品：是

(八) 项目的采购标的是否包含进口产品：否

(九) 采购标的是否属于政府购买服务：否

(十) 是否属于政务信息系统项目：否

(十一) 是否省属高校、科研院所科研设备采购：否

(十二) 是否属于PPP项目：否

(十三) 是否属于一签多年项目：否

四、项目需求及分包情况、采购标的

(一) 分包名称：合同包一

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 专门面向中小企业采购

2) 面向的企业规模： 中小企业

3) 预留形式： 设置专门采购包

4) 预留比例： 100.0%

2、预算金额（元）： 778,755.00 ， 大写（人民币）： 柒拾柒万捌仟柒佰伍拾伍元整

最高限价（元）： 778,755.00 ， 大写（人民币）： 柒拾柒万捌仟柒佰伍拾伍元整

- 3、评审方法：最低评标价法
- 4、定价方式：固定总价
- 5、是否支持联合体投标：否
- 6、是否允许合同分包选项：否
- 7、拟采购标的的技术要求

| | | | | |
|---|----------|------------|-----------|------------|
| 1 | 采购品目 | 用具 | 标的名称 | 教学设备-厨房用具 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 778,755.00 | 单价（元） | 778,755.00 |
| | 是否采购节能产品 | 是 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 是 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |

标的名称：教学设备-厨房用具

| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 | | | | | | |
|------|----|-----------|------|-----------------|---|----|----|--------|
| | | 序号 | 产品名称 | 规格型号 | 技术参数 | 单位 | 数量 | 单价（元） |
| ★ | 1 | （一）男女更衣间 | | | | | | |
| | | 1 | 脚踏单 | 500*450*800/100 | 1. 框筋采用≥1.0mm304不锈钢磨砂板制作，星盆采用≥1.0mm304不锈钢磨砂板成型；2. 横管采 | 台 | 2 | 110.00 |

| | | | | | | | | |
|--|---|-----------|--|--|---|---|--------|--------|
| | | 星洗手 星 | 用≥38*25*1.2mm不锈钢制做；3.配置不锈钢下水器；4.星斗尺寸：定制。 5.配脚踏式开关；6.配置一个水龙头 | | | | | |
| | 2 | 紫外线杀菌灯 | 30 W/220V | 1、石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射；2、30W/220V,热阴极有效寿命8000小时；3、优质石英玻璃管，紫外线透过率大于等于98%。铝片技术，吸附管内杂气，延长使用寿命；4、配遥控器。 | 台 | 2 | 55.00 | 110.00 |
| | 3 | 9门 更衣柜 | 90 0*500*1 800 | 1.柜身采用≥1.2mm磨砂304不锈钢板；侧板、柜门采用厚≥1.0mm不锈钢板；2.每个门配不锈钢抽芯门铰1套及不锈钢锁芯1套；3.加强筋采用不锈钢材料制作；4.配置不锈钢子弹脚； | 台 | 3 | 300.00 | 900.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|----------|--------|---------------|--|---|---|---------|---------|
| ★ | 2 | (二) 粗加工间 | | | | | | | |
| | | 1 | 四层孔板层架 | 1200*500*1500 | 1.立柱采用51×≥1.0mm优质不锈钢管，配全钢可调脚；2.层板采用≥1.0mm304不锈钢板，整板拉伸冲孔成型；3.采用厚≥1.0mm不锈钢折成马槽作为加强筋。 4.层板可自由调节高度，根据货物存放需求，可任意增减层数，优化存储空间。 | 台 | 1 | 1000.00 | 1000.00 |
| | | 2 | 带背双 | 1500*7 | 1.面板采用≥1.0mm304不锈钢磨 | 台 | 1 | 1200.00 | 1200.00 |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|-----------------------|---|---|---|---------|---------|
| | 层工作 台 | 00*80 0/100 | 砂板制作，层板采用 $\geq 1.0\text{mm}304$ 不锈钢板制作；2. 立脚采用 $51*1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作，配不锈钢可调子弹脚；3. 面板内衬 15MM 高密度聚氨酯板，防潮加固，下铺设防潮锡箔胶 | | | | |
| 3 | 多用切 菜机 | 650*49 0*850 | 切丝规格：1.5-5mm厚度；切丝长度：最长可切20cm；切片规格：1-8mm；产量： ≥ 500 公斤/小时；切割的厚度和宽度可另订刀片切成相应规格的成品。动力： 220V ；尺寸 $\geq 650*490*850\text{mm}$ | 台 | 1 | 9800.00 | 9800.00 |
| 4 | 双层圆 角活动 工作台 | 1800*8 00*800 | 1. 面板采用 $\geq 1.0\text{mm}304$ 不锈钢磨砂板制作，层板采用 $\geq 1.0\text{mm}304$ 不锈钢板制作；2. 立脚采用 $51*1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作，配不锈钢可调脚；3. 面板内衬 15MM 高密度聚氨酯板，防潮加固，下铺设防潮锡箔胶 | 台 | 1 | 1900.00 | 1900.00 |
| 5 | 洗地龙 头 | 10.7米 | 1. 配软管： \geq 长 10.7m 可自由拉伸，直径： 2cm ，厚度： 3mm ；龙头高度： 400mm ，宽度： 335mm ；（误差范围 $\pm 5\text{mm}$ ）；2. 配置相应“增压泵” | 台 | 1 | 3600.00 | 3600.00 |
| 6 | 刀具菜 墩消毒 柜 | 1200*6 00*195 0 | 1. 磨砂 304 不锈钢板材制作，板材厚度 $\geq 1.0\text{MM}$ ；2. 下层放菜墩；上层放刀具和毛巾消毒；3. 功率： $2.4\text{KW}/220\text{V}$ | 台 | 1 | 1750.00 | 1750.00 |
| 7 | 切肉切 丝机 | 560*37 0*730 | 1. 电机功率： $\geq 1.5\text{KW}$ ，铜芯双电机 额定转速 $\geq 1400\text{r}/\text{min}$ ； 2. 产量： ≥ 400 （片）200 | 台 | 1 | 2400.00 | 2400.00 |

| | | | | | | | |
|----|-----------|------------------|---|---|---|---------|---------|
| | | | (丝); 3. 整体采用优质304#不锈钢制作; | | | | |
| 8 | 带背双层工作台 | 1400*700*800/100 | 1. 面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢磨砂板制作, 层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢板制作; 2. 立脚采用51*1.0mm不锈钢管制作, 配不锈钢可调脚; 3. 面板内衬15MM高密度聚氨酯板, 防潮加固, 下铺设防潮锡箔胶 | 台 | 1 | 1100.00 | 1100.00 |
| 9 | 双星盆台 | 1500*700*800/100 | 1. 材料采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304不锈钢制作台面及星斗; 2. 立柱采用51*1.5mm不锈钢管焊接打磨处理, 调节脚采用全钢脚; 3. 星斗配置残渣滤水板1套, 配置铜芯混水龙头2套; 4. 配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道2套; 5. 星斗尺寸 $\geq 500*500*300$ 。 | 台 | 2 | 1500.00 | 3000.00 |
| 10 | 热水器 | 1000*350*350 | 1. 高光泽闪银拉丝覆膜板设计, 智能数码大屏点阵式红光显示; 容量: 100L; 2. 全智能微电脑实时工况自检系统; 3. 智能数码恒温系统, 电动式恒温设置; 4. 功率 $\geq 2\text{KW}/220\text{V}$; | 台 | 1 | 3000.00 | 3000.00 |
| 11 | 绞切肉机(两用) | 560*370*730 | 1. 电机功率: $\geq 1.5\text{KW}$, 铜芯双电机 额定转速 $\geq 1400\text{r}/\text{min}$; 2. 产量: ≥ 400 (片) 200 (丝) 100 (陷) kg/h ; 切片厚度: $\leq 3.5\text{mm}$; 3. 整体采用优质304#不锈钢制作; | 台 | 1 | 3500.00 | 3500.00 |
| 12 | 风幕机(1.5米) | 1500*185*210 | 1、强效阻隔、隔断率70%~90%。 2、高风速, 低噪音运转、更节能。 3、无线遥控, 带有电辅热 | 台 | 1 | 1500.00 | 1500.00 |

| | | | | | | | |
|----|--------|------------------|---|---|---|---------|---------|
| | | | 功能：4、可拆卸外板，方便清洁 | | | | |
| 13 | 粘捕式灭蝇灯 | 370*100*450 | 1、外壳采用铝型材；2、30W/220V；3、作用范围高达30平方米以上，对蚊虫的灭杀率98%以上；4、电压220V/50HZ三线插座，必须正确安装地线； | 台 | 2 | 150.00 | 300.00 |
| 14 | 大单星盆台 | 1000*800*800/150 | 1. 材料采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304不锈钢制作台面及星斗；2. 立柱采用 $\geq 51*1.5\text{mm}$ 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚；3. 星斗配置残渣滤水板1套，配置铜芯混水龙头1套；4. 配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道1套；5. 星斗尺寸 $\geq 800*600*400$ 。 | 台 | 3 | 2000.00 | 6000.00 |

★

3

| (三) 主、副食库房 | | | | | | | |
|------------|--------|---------------|---|---|---|--------|---------|
| 1 | 米面台 | 2000*700*200 | 1. 面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢磨砂板制作，内衬15mm防火板；2. 立管采用 $\geq 51*1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作，配全钢可调脚； | 台 | 1 | 150.00 | 1500.00 |
| 2 | 米面台 | 1650*700*200 | 1. 面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢磨砂板制作，内衬15mm防火板；2. 立管采用 $\geq 51*1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作，配全钢可调脚； | 台 | 1 | 130.00 | 1300.00 |
| 3 | 四层孔板层架 | 1200*500*1500 | 1. 立柱采用 $51 \times \geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢管，配全钢可调指弹脚；2. 层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢板，整板 | 台 | 4 | 100.00 | 400.00 |

| | | | | | | | | |
|---|----------------|---------------------|--|--|---|---|------------|------------|
| | | | | 拉伸冲孔成型；3. 采用厚 ≥1.0mm不锈钢折成马槽作 为加强筋。4. 层板可自由 调节高度，根据货物存放 需求，可任意增减层数， 优化存储空间。5. 靠前面 采用不锈钢板封住。 | | | | |
| 4 | 粘 捕式灭 蝇灯 | 37 0*100*4 50 | | 1、外壳采用铝型材； 2、30W/220V； 3、作用范围高达30平方米 以上，对蚊虫的灭杀率98% 以上；4、电压为220V/50H Z三线插座，必须正确安装 地线； | 台 | 1 | 15 0.00 | 15 0.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|------------|----------------|--------------------------|---|---|---|-------------|-------------|
| ★ | 4 | (四) 办公室、库房 | | | | | | | |
| | | 1 | 移 门挂墙 吊柜 | 13 00*350* 600 | 1. 采用磨砂304不锈 钢板，面板厚度≥1.2mm， 下衬20mm木工板，下板、 围板厚度≥1.0mm；2. 带轮 可移动式趟门，加强筋采 用≥1.2mm的不锈钢板； | 台 | 1 | 300 0.00 | 300 0.00 |
| | | 2 | 单 星右平 台 | 13 00*650* 800/100 | 1. 框筋采用≥1.2mm3 04不锈钢磨砂板制作，星 盆采用≥1.2mm不锈钢磨砂 板成型；2. 横管采用≥38* 25*1.2 不锈钢制做；3. 立 柱采用≥51×1.2mm不锈钢 立柱； 4. 配置不锈钢下水器及铜 芯摇摆水龙头1套，配不锈 钢可调节脚； 5. 星斗尺寸：500*500*300 mm。 | 台 | 1 | 110 0.00 | 110 0.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---------|---------|----------------|--|---|-----|----------|----------|
| | | 3 | 单门留样柜 | 600*700*1900 | 1. 内外胆采用不锈钢板、单门自带双锁；2. 冷藏温度 5℃~+0℃制冷铜管；3. 绿色环保发泡剂, 制冷剂；4. 门体自动回归及悬停装置。 | 台 | 1 | 4800.00 | 4800.00 |
| ★ | 5 | (五) 热厨房 | | | | | | | |
| | | 1 | 双层工作台 | 1800*800*1000 | 1. 面板采用≥1.0mm304不锈钢磨砂板制作, 层板采用≥1.0mm不锈钢板制作；2. 立脚采用≥51*1.0mm不锈钢管制作, 配不锈钢可调脚；3. 面板内衬15MM高密度聚氨酯板, 防潮加固, 下铺设防潮锡箔胶； | 台 | 4 | 1400.00 | 5600.00 |
| | | 2 | 油烟净化一体机 | 1700*1300*1000 | 1. 处理风量: 单台≥5000立方米/小时。2. 电源: 380V/三相五线制。3. 功率: <2kw, (电机功率1.5KW, 净化器功率<0.5KW)。4. 全压: >450Pa。5. 风口尺寸: 400*400mm。6. 风口方向: 可前、后、上三个方向调节安装出风口。7. 操作方式: 触控面板；8. 板材采用304不锈钢, 板材厚度不低于1.0mm。9. 集成灶罩、净化器、风机一体化设计。10. 各单元独立组合式设计、组装式安装;11. 油烟进化率≥90%。 | 米 | 1.7 | 9800.00 | 16660.00 |
| | | 3 | 燃气双头大锅灶 | 2400*1350*800 | 1炉面采用304#厚≥1.2mm贴塑磨砂不锈钢板一次性冲压成型, 炉面下垫≥20mm硅酸铝作为隔热, | 台 | 2 | 12000.00 | 24000.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---------|----------------|---|---|---|---------|----------|--|--|
| | | | | <p>并配置炉面降温水系统；2. 炉背板、前板、围板采用304#厚≥ 1.2mm贴塑磨砂不锈钢板；3. 炉膛采用厚≥ 3mm A3钢板，采用珍珠岩、耐火泥及耐火砖夯实；4. 配套铜芯鼓风机2台，功率：120W/220V；5. 一级能效；6. 炉脚采用厚3mm黑铁钢管套不锈钢管并配全钢调节脚；7. 电子点火，安全，连续点燃≥ 10次，应全部点燃主燃烧器，且不应爆燃，带熄火保护装置；8. 其他炉用配件采用国标配件；9. 附件：铜芯摇摆水龙头1只10. 炉头采用直径≥ 141mm不锈钢燃气燃烧器2套：外管采用直径≥ 141mm304不锈钢厚度2.0mm制作，内进风管直径108mm采用304不锈钢厚度1.5mm制作，进气管采用直径25mm304不锈钢厚度1.5mm制作；配置火种及主气熄火保护装置。</p> | | | | | |
| 4 | 油烟净化一体机 | 2000*1300*1000 | <p>1. 处理风量：单台≥ 5000立方米/小时。2. 电源：380V/三相五线制。3. 功率：< 2kw，（电机功率1.5KW，净化器功率< 0.5KW）。4. 全压：> 450Pa。5. 风口尺寸：400*400mm。6. 风口方向：可前、后、上三个方向调节安装出风口。7. 操作方式：触控面板8. 板材采用304不锈钢，板材厚度不低于1.0mm。9. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。</p> | 米 | 4 | 9800.00 | 39200.00 | | |

| | | | | | | | |
|---|---------|-------------------|--|---|---|---------|---------|
| | | | 10. 各单元独立组合式结构设计、组装式安装;11. 油烟净化率 $\geq 90\%$ 。 | | | | |
| 5 | 封墙钢 | 9000*20*800 | 1. 优质磨砂不锈钢板材制作, 板材厚度 $\geq 1.0\text{MM}$ | 米 | 9 | 350.00 | 3150.00 |
| 6 | 单炒单尾小炒灶 | 1100*1350*800/400 | 1. 规格尺寸 $\geq 1100*1350*800/400\text{mm}$; 2. 炉面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304磨砂不锈钢板一次性冲压成型, 炉面下垫20mm硅酸铝作为隔热, 并配置炉面降温水系统; 3. 炉背板、前板、围板采用304#厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 贴塑磨砂不锈钢板; 4. 炉膛采用厚3mm A3钢板, 采用珍珠岩、耐火泥及耐火砖夯实; 5. 配套铜芯高压鼓风机1台, 功率: 120W/220V; 6. 一级能效; 7. 炉脚采用厚3mm黑铁钢管套不锈钢管并配全钢 $\Phi 51\text{mm}$ 调节脚; 8. 烟道采用厚3mmA3钢板制作; 烟道尺寸 $140 \times 140\text{mm}$ 向上直排; 9. 点火方式简单、安全, 连续点燃10次, 应全部点燃主燃烧器, 且不应爆燃。电子点火, 带熄火保护装置; 10. 其他炉用配件采用国标配件; 11. 附件: 铜芯摇摆水龙头1只。12. 炉头采用直径141mm不锈钢燃气燃烧器2套: 外管采用直径 $\geq 141\text{mm}$ 304不锈钢厚度2.0mm制作, 内进风管直径 $\geq 108\text{mm}$ 采用304不锈钢厚度1.5mm制作, 进气管采用直径25mm304不锈钢 | 台 | 1 | 7500.00 | 7500.00 |

| | | | | | | | |
|---|-----------|----------------|--|---|---|----------|----------|
| | | | 厚度1.5mm制作；配置火种及主气熄火保护装置。 | | | | |
| 7 | 四层孔板层架 | 1200*500*1500 | 1. 立柱采用51×≥1.0mm优质不锈钢管，配全钢可调脚；2. 层板采用≥1.0mm304不锈钢板，整板拉伸冲孔成型；3. 采用厚≥1.0mm不锈钢折成马槽作为加强筋。 4. 层板可自由调节高度，根据货物存放需求，可任意增减层数，优化存储空间。 | 台 | 3 | 1000.00 | 3000.00 |
| 8 | 双层圆角活动工作台 | 2000*700*800 | 1. 面板采用≥1.0mm304不锈钢磨砂板制作，层板采用≥1.0mm304不锈钢板制作；2. 立脚采用≥51*1.0mm不锈钢管制作，配不锈钢可调子弹脚；3. 面板内衬15MM高密度聚氨酯板，防潮加固，下铺设防潮锡箔胶； | 台 | 1 | 1900.00 | 1900.00 |
| 9 | 48盘燃气双门蒸柜 | 1500*1130*1750 | 1. 柜体采用201#厚度≥1.0mm不锈钢板，侧板和围板采用≥1.0mm201#不锈钢板，内胆采用食品级304#厚≥1.0mm不锈钢制造，饭盘搁架采用25*13矩管制作； 2. 蒸汽发生胆采用食品级304#厚度≥1.0mm不锈钢耐高温板制造，配置7根余热回收管及自动补水浮球阀1套；3. 配置双燃烧室，每个燃烧室配置1组15排自吸式不锈钢火排，配置观火孔；点火枪点火，配DN25不锈钢排污阀1套；4. 立脚采用φ51*1.0mm不锈钢管，内含钢柱，配不锈钢可调子弹脚，可调节高度；5. 配 | 台 | 4 | 13500.00 | 54000.00 |

| | | | | | | | |
|----|---------|----------------|--|---|-----|---------|----------|
| | | | 置不锈钢门铰及900mm长不锈钢门拉手； 6. 蒸饭能力：一次性煮熟≥200KG大米； 7. 蒸饭盘：≥48盘食品级304#厚≥1.0mm不锈钢蒸盘； 8. 配备气阀、及相应的气管、水管等配套部件； 9. 配置不锈钢排烟囱2组，配置蒸汽泄压阀2套；配置自动补水装置功能防止缺水干烧； 10. 一级能效。 | | | | |
| 10 | 油烟净化一体机 | 2400*1300*1000 | 1. 处理风量：单台≥5000立方米/小时。 2. 电源：380V/三相五线制。 3. 功率：<2kw, (电机功率1.5KW, 净化器功率<0.5KW)。 4. 全压：>450Pa。 5. 风口尺寸：400*400mm。 6. 风口方向：可前、后、上三个方向调节安装出风口。 7. 操作方式：触控面板； 8. 板材采用304不锈钢，板材厚度不低于1.0mm。 9. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。 10. 各单元独立组合式设计、组装式安装； 11. 油烟净化率≥90%。 | 米 | 4.8 | 9800.00 | 47040.00 |
| 11 | 洗地龙头 | 10.7米 | 1. 配软管：≥长10.7m可自由拉伸，直径：2cm，厚度：3mm；龙头高度：400mm，宽度：335mm；（误差范围±5mm）； 2. 配置相应“增压泵” | 台 | 1 | 3600.00 | 3600.00 |
| 12 | 粘捕式灭蝇灯 | 370*100*450 | 1、外壳采用铝型材； 2、30W/220V； 3、作用范围高达30平方米以 | 台 | 3 | 150.00 | 450.00 |

| | | | | | | | |
|----|------------|--------------------------|---|---|---|---------|---------|
| | | | 上，对蚊虫的灭杀率98%以上； 4、电压为220V/50HZ三线插座， 必须正确安装地线； | | | | |
| 13 | 大单星 盆台 | 1000*8 00*80 0/150 | 1. 材料采用 ≥ 1.2 mm304不锈钢制作台面及星斗；2. 立柱采用 ≥ 51 *1.5mm不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚；3. 星斗配置残渣虑水板1套，配置铜芯混水龙头1套；4. 配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道1套；5. 星斗尺寸 $\geq 800*600*400$ 。 | 台 | 1 | 2000.00 | 2000.00 |
| 14 | 四门高 身雪柜 | 1220*7 60*195 0 | 1. 有效容积： ≥ 910 L；2. 内外箱体均为不锈钢；3. 蒸发器材质：铜管。4. 加厚无磁全钢箱体，门背板整体不锈钢拉伸，自动强力回归门，食品级内胆材质，拉伸底板无死角设计；5. 冰柜门为自吸门，防止冷量外泄，使其更节能。 6. 采用耐磨尼龙重力脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮；便于搬运和移动。 | 台 | 1 | 7800.00 | 7800.00 |
| 15 | 电开水 器 | 510*31 0*850 | 1. 加热方式：储水式加热(浮球控制式)2. 节能特设高效热能回收技术，省电80%；3. 具有智能水控系统 | 台 | 1 | 2200.00 | 2200.00 |
| 16 | 单星右 平台 | 1500*6 00*80 0/100 | 1. 框筋采用 ≥ 1.2 mm不锈钢磨砂板制作，星盆采用 ≥ 1.2 mm304不锈钢磨砂板成型；2. 横管采用 $\geq 38*25*1.2$ 不锈钢管制作；3. 立柱采用 $\geq 51 \times 1.2$ mm不锈钢立柱；4. 配置不锈钢下水器及铜芯 | 台 | 1 | 1100.00 | 1100.00 |

| | | | | | | | |
|----|---------------|-------------------|---|---|-----|---------|----------|
| | | | 摇摆水龙头1套，配不锈钢可调节子弹脚；5.星斗尺寸 $\geq 500*500*300\text{mm}$ 。 | | | | |
| 17 | 油烟净化一体机 | 2800*1300*1000 | 1. 处理风量：单台 ≥ 5000 立方米/小时。2. 电源：380V/三相五线制。3. 功率： $< 2\text{kw}$ ，（电机功率1.5KW, 净化器功率 $< 0.5\text{KW}$ ）。4. 全压： $> 450\text{Pa}$ 。5. 风口尺寸：400*400mm。6. 风口方向：可前、后、上三个方向调节安装出风口。7. 操作方式：触控面板；8. 板材采用304不锈钢，板材厚度不低于1.0mm。9. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。10. 各单元独立组合式设计、组装式安装；；11. 油烟净化率 $\geq 90\%$ 。 | 米 | 2.8 | 9800.00 | 27440.00 |
| 18 | 风幕机 (1.2米) | 1200*185*210 | 1、强效阻隔、隔断率70%~90%。 2、高风速，低噪音运转、更节能。 3、无线遥控，带有电辅热功能；4、可拆卸外板，方便清洁 | 台 | 1 | 1500.00 | 1500.00 |
| 19 | 燃气灶 炉拼台 | 500*1050*800/400 | 1. 台面：304#厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；2. 台台下垫 $\geq 20\text{mm}$ 实木板，并贴锡箔胶防潮；3. 下层板采用304#厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板； | 台 | 1 | 600.00 | 600.00 |
| 20 | 燃气单头大锅灶 | 1250*1350*800/400 | 1. 规格尺寸 $\geq 1250*1350*800/400\text{mm}$ ；2. 炉面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304磨砂不锈钢板一次性冲压成型，炉面下垫20mm硅酸铝作为隔热，并配置炉面降温水系统；3. 炉背 | 台 | 1 | 7500.00 | 7500.00 |

| | | | | | | | | | |
|----|----------|-----|--|---|---|---------|---------|---|---|
| | | | <p>板、前板、围板采用304#厚≥ 1.0mm贴塑磨砂不锈钢板；4. 炉膛采用厚3mm A3钢板，采用珍珠岩、耐火泥及耐火砖夯实；5. 配套铜芯高压鼓风机1台，功率：120W/220V；6. 一级能效；7. 炉脚采用厚3mm黑铁钢管套不锈钢管并配全钢51mm调节脚；8. 烟道采用厚3mmA3钢板制作；烟道尺寸140\times140mm向上直排；9. 点火方式简单、安全，连续点燃10次，应全部点燃主燃烧器，且不应爆燃。电子点火，带熄火保护装置；10. 其他炉用配件采用国标配件；11. 附件：铜芯摇摆水龙头1只；13. 炉头采用不锈钢燃气燃烧器1套：外管采用直径≥ 141mm304不锈钢厚度2.0mm制作，内进风管直径≥ 108mm采用304不锈钢厚度1.5mm制作，进气管采用直径25mm304不锈钢厚度1.5mm制作；配置火种及主气熄火保护装置。</p> | | | | | | |
| 21 | 厨房设备灭火系统 | 双瓶组 | <p>1. 管路总长度≥ 25.98米，喷嘴数量≥ 22只；2、工作原理：采用机械式启动方式，停电情况下设备仍能灭火。配置有智能联动控制盘，实时显示设备运行状态。3、火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，同时进行声光报警。并且在灭火剂喷射完成后，1S内打开水流阀，喷射冷却</p> | 台 | 2 | 26000.0 | 52000.0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|----|--------|--------------|---|---|---|---------|---------|
| | | | <p>水，进行降温，防止复燃；4、驱动气体：氮气；氮气驱动压力13.5MPa；5、药剂有效使用期≥6年；6、设备启动后，应有明亮的声光报警；7、为保持设备稳定性与长期使用性，安装方式应为螺纹套丝，灭火剂管道应采用壁厚不低于2mm的不锈钢无缝钢管。8、厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器阀应采用耐腐蚀性能良好的奥氏体不锈钢材料。</p> <p>9、厨房设备灭火装置控制盘具有灭火剂寿命到期提醒功能，可以记录灭火剂充装日期及过期日期，提醒用户及时更换过期灭火剂。</p> <p>（供应商在响应文件中单独承诺合同签订前提供容器阀和灭火装置控制盘的检测报告）</p> | | | | |
| 22 | 燃气热水器 | 24升 | <p>热水量≥24升/分；2. 具备安全装置，符合国标</p> | 台 | 2 | 4000.00 | 8000.00 |
| 23 | 不锈钢地台架 | 1000*500*200 | <p>1. 面板采用≥1.0mm304不锈钢磨砂板制作，内衬15mm防火板；</p> <p>2. 立管采用≥51*1.0mm不锈钢管制作，配全钢可调脚；</p> | 台 | 6 | 1200.00 | 7200.00 |
| ★ | 6 | (六) 预进间、备餐间 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------------|--------------|--|---|----|---------|----------|
| 1 | 双层工作 台 | 1800*800*100 | 1. 面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢磨砂板制作, 层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304不锈钢板制作; 2. 立脚采用 $\geq 51*1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作, 配不锈钢可调子弹脚; 3. 面板内衬15MM高密度聚氨酯板, 防潮加固, 下铺设防潮锡箔胶; | 台 | 1 | 1400.00 | 1400.00 |
| 2 | 紫外线 杀菌灯 | 30W/220V | 1、石英管状玻璃外壳, 发射短波紫外线辐射; 2、30W/220V, 热阴极有效寿命8000小时; 3、优质石英玻璃管, 紫外线透过率大于等于98%。、铝铝片技术, 吸附管内杂气, 延长使用寿命; | 台 | 2 | 55.00 | 110.00 |
| 3 | 粘捕式 灭蝇灯 | 30W/220V | 1、外壳采用铝型材; 2、30W/220V; 3、作用范围高达30平方米以上, 对蚊虫的灭杀率98%以上; 4、电压为220V/50HZ三线插座, 必须正确安装地线; | 台 | 1 | 150.00 | 150.00 |
| 4 | 分班送 餐车 | 1200*750*900 | 1. 优质磨砂304不锈钢板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ 2. 支撑管采用40不锈钢管配可活动脚; 3、配16号重力车轮, 万向带刹车2套, 定向2套。4、四周加围栏, 高度150mm。 | 台 | 12 | 1500.00 | 18000.00 |
| 5 | 不锈钢 平板车 | 800*600*900 | 1. 优质磨砂304不锈钢板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ 2. 支撑管采用40不锈钢管配可活动脚; 3、配16号重力车轮, 万向带刹车2套, 定向2套。 | 台 | 2 | 1000.00 | 2000.00 |
| 6 | 脚踏式 单星洗 | 500*450*800/ | 1. 框筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作, 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304 | 台 | 1 | 1100.00 | 1100.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---------|-----------|------------------|---|---|-----|---------|----------|
| | | | 手星 | 100 | <p>不锈钢磨砂板成型；2. 横管采用$\geq 38*25*1.2$不锈钢管制作；</p> <p>3. 配置不锈钢下水器；4. 星斗尺寸：定制。</p> <p>5. 配脚踏式开关；6. 配置一个水龙头</p> | | | | |
| ★ | 7 | (七) 洗消间 | | | | | | | |
| | | 1 | 粘捕式灭蝇灯 | 370*100*450 | <p>1、外壳采用铝型材；2、30W/220V；</p> <p>3、作用范围高达30平方米以上，对蚊虫的灭杀率98%以上；</p> <p>4、电压为220V/50HZ三线插座，必须正确安装地线；</p> | 台 | 1 | 150.00 | 150.00 |
| | | 2 | 大单星盆台 | 1000*800*800/150 | <p>1. 材料采用$\geq 1.2\text{mm}$304不锈钢制作台面及星斗；2. 立柱采用$\geq 51*1.5\text{mm}$不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚；3. 星斗配置残渣虑水板1套，配置铜芯混水龙头1套；4. 配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道1套；</p> | 台 | 2 | 2000.00 | 4000.00 |
| | | 3 | 风幕机(1.5米) | 1500*185*210 | <p>1、强效阻隔、隔断率70%~90%。</p> <p>2、高风速，低噪音运转、更节能。</p> <p>3、无线遥控，带有电辅热功能</p> <p>4、可拆卸外板，方便清洁</p> | 台 | 1 | 1500.00 | 1500.00 |
| | | 4 | 油烟净化一体机 | 1800*1100*1000 | <p>1. 处理风量：单台≥ 5000立方米/小时。2. 电源：380V/三相五线制。3. 功率：$< 2\text{kw}$，（电机功率1.5KW，净化器功率$< 0.5\text{KW}$）。4. 全压：$> 450\text{Pa}$。5. 风口尺寸：$400*400\text{mm}$。6. 风口方</p> | 米 | 5.4 | 9800.00 | 52920.00 |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|-----------------------|--|---|---|---------------|---------------|
| | | | 向：可前、后、上三个方向调节 安装出风口。7. 操作方式：触控 面板8. 板材采用304不锈钢，板 材厚度不低于1.0mm。9. 集成烟 罩、净化器、风机一体化设计。 10. 各单元独立组合式设计 计、组装式安装；11、油烟净化 率≥90%。 | | | | |
| 5 | 长龙式 洗碗机 | 5250*8 80*199 6 | 1) 外形尺寸≥5250*880*1996mm 2) 洗涤能力：2000-4000件/小 时； 3) 功能：除渣单缸、喷淋、烘 干； 4) 功率：70KW/380V（电） 三 相五线制；5) 清洗缸水箱容 量：87L； 6) 材质：优质不锈钢制造；7) 供应商须在响应文件中承诺合同 签订前提供洗碗机生化降解机废 水检测报告； | 台 | 1 | 108000. 00 | 108000. 00 |
| 6 | 双层圆 角活动 工作台 | 1800*8 00*800 | 1. 优质磨砂304不锈钢板材制 作，板材厚度≥1.2MM 2. 支撑 管采用40不锈钢管配可活动脚； | 台 | 2 | 1900.00 | 3800.00 |
| 7 | 热风循 环双门 消毒柜 | 1310*6 00*195 0 | 1、外壳采用厚度≥1.0mm不锈钢 制作，内壳采用厚度≥1.0mm食 品级不锈钢制作；2、容积：720 L，功率：4400W/220V；3、箱 体、门整体发泡，同时热风循环 加热，保证柜体内部温度均匀， 精确控温，防止过热或者过压， 保证经久耐用；4、双门双室， 独立控制；全不锈钢餐盘层架， | 台 | 2 | 6000.00 | 12000.0 0 |

| | | | | | | | |
|---|--------|---------------|--|---|---|---------|---------|
| | | | 结实耐用；5、立脚配钢制调节脚及车轮。 | | | | |
| 8 | 四层孔板层架 | 1200*500*1500 | 1. 立柱采用51×≥1.0mm优质不锈钢管，配全钢可调脚；2. 层板采用≥1.0mm304不锈钢板，整板拉伸冲孔成型；3. 采用厚≥1.0mm不锈钢折成马槽作为加强筋。4. 层板可自由调节高度，根据货物存放需求，可任意增减层数，优化存储空间。 | 台 | 1 | 1000.00 | 1000.00 |
| 9 | 洗地龙头 | 10.7米 | 1. 配软管：≥长10.7m可自由拉伸，直径：2cm，厚度：3mm；龙头高度：400mm，宽度：335mm；（误差范围±5mm）；2. 配置相应“增压泵” | 台 | 1 | 3600.00 | 3600.00 |

★

8

| (八) 排烟系统 | | | | | | | |
|----------|----------------|------------|---|----|-----|---------|----------|
| 1 | 抽风主管道、弯头、变径、三通 | 1000*700mm | 1、采用≥1.2mm镀锌制作；2、安装后采用耐候玻璃胶密封处理。 | 平方 | 200 | 260.00 | 52000.00 |
| 2 | 止回阀 | 400*400mm | 1、外壳采用≥1.2mm镀锌板制造，配置关闭器1套。 | 个 | 6 | 800.00 | 4800.00 |
| 3 | 防火阀 | 1000*700mm | 1、外壳采用≥1.2mm镀锌板制造，配置150° 温度感应器1套，配置关闭器1套。 | 套 | 2 | 1200.00 | 2400.00 |
| 4 | 软接件 | 定制 | 定制 1、采用防火帆布软接,有效缓解震动； 2、两端采用法兰连接。 | 个 | 6 | 150.00 | 900.00 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|------------|-----------|---------------|---|---|---|---------|---------|
| ★ | 9 | (九) 二层自助餐区 | | | | | | | |
| | | 1 | 电热暖汤车 | 600*700*800 | 1. 优质磨砂304不锈钢板材制作, 板材厚度 \geq 1.2MM 2. 支撑管采用40不锈钢管配可活动脚; 3. 含304材质400mm直径不锈钢桶1套; 4. 配置不锈钢加热管1套, 电源控制系统1套, 电功率: 2KW/220V。 | 台 | 1 | 2800.00 | 2800.00 |
| | | 2 | 五格保温售饭柜 | 1800*700*800 | 面板采用 \geq 1.2mm304不锈钢板制作, 水池采用 \geq 0.8mm304不锈钢板制作, 柜身采用 \geq 0.9mm不锈钢板制作, 门板采用 \geq 0.8mm不锈钢板制作, 配5套1/1 \times 150mm份数盆, 自动恒温控系统1套, 可调节脚。 | 台 | 1 | 4200.00 | 4200.00 |
| | | 3 | 单通打荷台 | 1700*700*800 | 1. 面板采用 \geq 1.2mm优质304不锈钢磨砂板制作, 层板采用 \geq 1.0mm优质304不锈钢板制作; 2、柜体采用厚 \geq 1.0mm304不锈钢制作, 配置304不锈钢门4件; 3. 立脚采用 \geq 51*1.2MM优质不锈钢管制作, 配优质不锈钢可调脚; 4. 面板内衬20MM高密度聚氨酯板, 防潮加固, 下铺设防潮锡箔胶; 5. 带轮可移动式趟门, 加强筋采用 \geq 1.2mm的不锈钢板; | 台 | 1 | 3800.00 | 3800.00 |
| | | 4 | 热风循环双门消毒柜 | 1310*600*1950 | 1、外壳采用厚度 \geq 1.0mm不锈钢制作, 内壳采用厚度 \geq 1.0mm食品级不锈钢制作; 2、容积: 720L, 功率: 4400W/220V; 3、 | 台 | 1 | 6000.00 | 6000.00 |

| | | | | | | | |
|---|--------|---------------|--|---|---|---------|---------|
| | | | 箱体、门整体发泡，同时热风循环加热，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压，保证经久耐用；4、双门双室，独立控制；全不锈钢餐盘层架，结实耐用；5、立脚配钢制调节脚及车轮。 | | | | |
| 5 | 单头电煮面炉 | 800*1000*1200 | 1炉面采用优质食品级304#厚≥1.2mm贴塑磨砂不锈钢板一次性冲压成型；2.背板、前板、围板采用304#优质厚≥1.2mm贴塑磨砂不锈钢板；3.其他采用国标配件；4.附件：铜芯摇摆水龙头1只；5.功率9KW/380V； | 台 | 1 | 4280.00 | 4280.00 |
| 6 | 豆浆机 | 50升 | 1、304材质机身及内胆；2、浆渣分离，铜芯电机；3、功率：5KW/220V；4、数控自动控制系统；5、产量：50升/时。 | 台 | 1 | 8500.00 | 8500.00 |



10

| (十) 杂件清单 | | | | | | | |
|----------|---------------|----------------|-------------------------------|---|-----|--------|----------|
| 1 | 分菜勺 | 小号 | | 个 | 50 | 35.00 | 1750.00 |
| 2 | 份数盆 | 1/2深度 150mm | 采用304#不锈钢制作，带盖，卷边设计。 | 个 | 10 | 120.00 | 1200.00 |
| 3 | 油缸 | 260型 | 采用304#不锈钢制作，不带盖。 | 个 | 5 | 60.00 | 300.00 |
| 4 | 不锈钢汤桶 (带盖) | 约φ250，重4600g | 采用304#不锈钢制作，加厚型，可重叠； | 个 | 120 | 260.00 | 31200.00 |
| 5 | 不锈钢餐具盒 | 4560*350*200 | 采用304#不锈钢制作，加厚型，可重叠，配304提耳2个。 | 个 | 30 | 220.00 | 6600.00 |
| 6 | 不锈钢 | 约φ70 | 采用304#不锈钢制作，加厚 | 个 | 15 | 220.00 | 3300.00 |

| | | | | | | | |
|----|--------|---------------|-----------------------------------|---|----|--------|---------|
| | 加厚盆 | 0, 重3850g | 型, 整体冲压成型; 其中漏盆3个。 | | | | |
| 7 | 不锈钢加厚盆 | 约φ600, 重2850g | 采用304#不锈钢制作, 加厚型, 整体冲压成型; 其中漏盆3个。 | 个 | 15 | 200.00 | 3000.00 |
| 8 | 不锈钢加厚盆 | 约φ500, 重2150g | 采用304#不锈钢制作, 加厚型, 整体冲压成型; 其中漏盆3个。 | 个 | 15 | 160.00 | 2400.00 |
| 9 | 不锈钢水瓢 | 大号, φ250, 深75 | 采用304#不锈钢板制作, 加厚型, 配长度约为150mm的手柄。 | 把 | 10 | 65.00 | 650.00 |
| 10 | 长柄铁锅铲 | 大号 | 用黑铁皮锻压或手工捶打制作, 全不锈钢把手4个; 木柄把手4个。 | 把 | 8 | 65.00 | 520.00 |
| 11 | 不锈钢炒勺 | 约φ120mm | 无磁不锈钢, 全不锈钢把手5个; 木柄把手5个。 | 把 | 10 | 55.00 | 550.00 |
| 12 | 片刀 | 2号 | 采用不锈钢制作, 加厚型; 全不锈钢把手5个; 木柄把手5个。 | 把 | 10 | 150.00 | 1500.00 |
| 13 | 砍刀 | 1号 | 采用优质不锈钢制作, 加厚型。全不锈钢把手3个; 木柄把手3个。 | 把 | 6 | 150.00 | 900.00 |
| 14 | 菜墩 | φ500mm*80mm | 高密度聚乙烯, 食品级, 蓝色。 | 个 | 5 | 350.00 | 1750.00 |
| 15 | 菜墩 | φ500mm*80mm | 高密度聚乙烯, 食品级, 白色。 | 个 | 5 | 350.00 | 1750.00 |
| 16 | 菜墩 | φ500mm*80mm | 高密度聚乙烯, 食品级, 绿色。 | 个 | 5 | 350.00 | 1750.00 |
| 17 | 菜墩 | φ500mm*80mm | 高密度聚乙烯, 食品级, 红色。 | 个 | 5 | 350.00 | 1750.00 |
| 18 | 8号双耳菜筐 | 600*400*350 | 高密度聚乙烯, 食品级, 蓝色, 钢化材质 | 个 | 15 | 85.00 | 1275.00 |

| | | | | | | | |
|----|------------|-----------------|--|---|-----|--------|----------|
| 19 | 8号双耳 菜筐 | 600*400 *350 | 高密度聚乙烯，食品级，白色，钢化材质 | 个 | 15 | 85.00 | 1275.00 |
| 20 | 8号双耳 菜筐 | 600*400 *350 | 高密度聚乙烯，食品级，绿色，钢化材质 | 个 | 15 | 85.00 | 1275.00 |
| 21 | 不锈钢 蒸饭盘 | 600*400 *50 | 采用食品级304#厚度1.0mm不锈钢板一次性冲压成型制作，卷边设计，防止伤手。 | 个 | 200 | 120.00 | 24000.00 |

注：1、本项目核心产品为：油烟净化一体机、48盘燃气双门蒸柜；2、技术参数要求中涉及的标准如有最新要求的，按最新标准执行；3、供应商报价不允许超过各产品单价限价。

8、供应商一般资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|------------------------------|---|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 2 | 具有良好的商业信誉 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 3 | 具有健全的财务会计制度。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 5 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 6 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|---|---|
| 7 | 不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 8 | 不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。 | 供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |

9、供应商特殊资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|--------|----------|
| 无 | | |

10、分包的评审条款

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|------|----|-------|
| | | | | | |

11、合同管理安排

- 1) 合同类型：买卖合同
- 2) 合同定价方式：固定总价
- 3) 合同履行期限：自合同签订之日起50日
- 4) 合同履行地点：采购人指定地点
- 5) 支付方式：分期付款
- 6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否
- 7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否
- 8) 合同支付约定：

1、 付款条件说明： 本项目支持预付款，合同签订后支付合同总金额的30%作为预付款（注：若成交供应商为民营 中小企业，则预付款为合同金额的40%） ， 达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 30.00 %；

2、 付款条件说明： 验收合格后支付合同总金额的67% ， 达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 67.00 %；

3、 付款条件说明： 剩余3%在验收合格1年后支付 ， 达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 3.00 %；

9) 验收交付标准和方法： 按照《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）等政府采购相关法律法规的要求相关规定组织验收，验收标准按采购文件规定的技术参数、成交供应商的响应文件及承诺、合同约定标准以及行业规范标准进行验收。

10) 质量保修范围和保修期： 质保期： 验收合格后1年，若产品出厂质保期长于1年的，以时间长的为准。

11) 知识产权归属和处理方式： 供应商应保证所提供的货物、服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权

12) 成本补偿和风险分担约定： 无

13) 违约责任与解决争议的方法： 违约责任： 1、 供应商和采购人必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。 2、 如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。解决争议的方法： 1、 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，应提交眉

山仲裁委员会仲裁。2、在仲裁期间，乙方不得停止服务，并应保证政府采购合同的继续履行执行。

14) 合同其他条款：售后服务要求：1. 成交供应商负责安装调试所有产品，在安装前须提供厨房设备布置图、给水点位图、排水点位图、供电点位图供采购人确认后方可实施；2. 成交供应商应确定一名技术维保人员（提交联系人姓名及电话），如质保期内出现质量问题，成交供应商需1 小时内有响应，3 小时内到达现场处理；如需更换部件，备件到达安装调试正常使用不超过24小时；3. 在质保期内，同商品质量问题出现连续三次维修仍无法正常使用，采购人有权要求更换，所有损失由供应商自行承担。三、质量要求 1、供应商须提供全新的货物(含零部件、配件、使用说明书等)，表面无划伤、无碰撞痕迹，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权。 2、货物必须符合或优于国家标准。 3、货到现场后由于采购人保管不当造成的质量问题，供应商亦应负责修理，但费用由采购人负担。

12、履约验收方案

- 1) 验收组织方式：自行验收
- 2) 是否邀请本项目的其他供应商：否
- 3) 是否邀请专家：否
- 4) 是否邀请服务对象：否
- 5) 是否邀请第三方检测机构：否
- 6) 履约验收程序：一次性验收
- 7) 履约验收时间：

供应商提出验收申请之日起30日内组织验收

- 8) 验收组织的其他事项：无

9) 技术履约验收内容：按采购文件规定的技术参数、成交供应商的响应文件及承诺、合同约定标准以及行业规范标准进行验收。

10) 商务履约验收内容：按采购文件规定的商务要求、成交供应商的响应文件及承诺进行验收。

11) 履约验收标准：按照《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）等政府采购相关法律法规的要求相关规定组织验收，验收标准按采购文件规定的技术参数、成交供应商的响应文件及承诺、合同约定标准以及行业规范标准进行验收。

12) 履约验收其他事项：无

五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：否