

克拉玛依市公共资源交易中心 公开招标采购文件

招标文件编号：KZC-GK-2026-014

**招标项目：克拉玛依区委党校学员宿舍楼
食堂厨房设备及用具采购**

招标人：克拉玛依市克拉玛依区机关事务局

采购代理机构：克拉玛依市公共资源交易中心

2026年5月

目 录

第一篇 投标邀请书	4
一、招标项目内容	4
二、资金来源	4
三、投标人资格要求	4
四、投标、开标有关说明	5
五、投标有关规定	6
六、采购项目需落实的政府采购政策	6
七、现场踏勘	7
八、联系方式	7
第二篇 项目技术规格、数量及质量要求	8
★一、招标项目一览表	8
二、货物技术参数和标准	28
第三篇 项目商务要求	45
一、交货期、地点、验收方式	45
★二、报价要求	46
三、质量保证及售后服务	46
四、付款方式	47
五、知识产权	47
六、其他	47
第四篇 评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款	49
一、评标方法	49
二、评标标准	51

三、无效投标条款.....	54
四、废标条款.....	54
五、异常低价投标（响应）审查程序.....	55
第五篇 投标人须知.....	57
一、投标人.....	57
二、招标文件.....	57
四、开标.....	59
五、评标.....	59
六、定标.....	59
七、中标通知书.....	59
八、关于质疑和投诉.....	59
九、签订合同.....	61
第六篇 合同主要条款和格式合同（样本）.....	62
一、合同主要条款.....	62
二、合同（格式）.....	64
第七篇 投标文件格式.....	70
一、经济文件.....	70
二、资格文件.....	70
三、商务文件.....	70
四、技术文件.....	70
五、其他文件.....	70

第一篇 投标邀请书

克拉玛依市公共资源交易中心受克拉玛依市克拉玛依区机关事务局的委托，对克拉玛依区委党校学员宿舍楼食堂厨房设备及用具采购项目以公开招标方式采购，欢迎有资格的投标人参加投标。

一、招标项目内容

序号	项目名称	采购预算 (万元)	备注
1	克拉玛依区委党校学员宿舍楼 食堂厨房设备及用具采购	100.68608	本项目中小企业划分标准 所属行业为工业

本项目不接受进口产品投标（进口产品是指通过中国海关报关，验放进入中国境内，且产自关境外的产品）。

二、资金来源

财政预算资金。

三、投标人资格要求

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉；

（信用查询：按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据开标当日“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）等渠道的查询结果，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝其参与政府采购活动，同时对信用查询记录和证据打印存档。）

3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4. 参加政府采购活动前三年内，未因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

5.本项目面向中小企业。

四、投标、开标有关说明

（一）获取招标文件

时间：2026年5月15日至2026年5月22日，每天上午00:00至14:00，下午14:00至23:59

地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

方式：线上获取，投标人登陆政采云账户，在线申请获取招标文件

（二）提交投标文件截止时间、开标时间和地点

时间：2026年6月5日16点30分

地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

（三）本项目为电子招投标项目，投标人需要使用CA加密设备，凡参加本项目投标人可通过新疆数字证书认证中心官网（<https://www.xjca.com.cn/>）或下载“新疆政务通”APP自行进行线上申领，或前往新疆克拉玛依市克拉玛依区迎宾路75号（中国银行大厦10楼营业部）或新疆克拉玛依市独山子区大庆东路34-3（美美影城四楼）进行线下办理。如有操作性问题可与政采云在线客服进行咨询，咨询电话：95763。

（四）本项目实行网上投标，采用电子投标文件，若投标人参与投标，应自行承担投标一切费用。

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

（六）投标人应使用最新版本的CA驱动和政采云投标客户端，客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或CA登录客户端进行响应文件制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用谷歌浏览器，电脑配置满足win7+64位以上操作系统（不能用mac或者linux系统）。客户端请至新疆政府采购网（www.ccgp-xinjiang.gov.cn）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询。

(七) 投标人应当在投标截止时间前, 将生成的“电子加密投标文件”上传递交至“政府采购云平台”, 投标截止时间后上传递交的投标文件将被“政府采购云平台”拒收。

五、投标有关规定

(一) 超过投标截止时间递交的投标文件, 恕不接收。

(二) 为确保政府采购公平、公正, 禁止关联企业参与同一项目投标。

(三) 本项目不接受联合体投标。

(四) 使用综合评分法的招标项目, 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的, 按一家投标人计算, 评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格; 评审得分相同的, 由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格, 招标文件未规定的采取随机抽取方式确定, 其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品招标项目, 多家投标人提供的核心产品品牌相同的, 按上述规定处理。

(五) 投标费用: 无论投标结果如何, 投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

六、采购项目需落实的政府采购政策

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

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

(三) 按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财

库〔2014〕68号)的规定,落实支持监狱企业发展政策。

(四)按照《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)的规定,落实支持残疾人福利性单位发展政策。

(五)按照《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,落实《财政部 工业和信息化部关于贯彻落实〈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〉的意见》(财库〔2025〕30号),供应商需按照采购文件的要求对提供的产品出具《关于符合本国产品标准的声明函》,如未提供将不享受本国产品价格评审优惠,供应商需在《声明函》中逐一、准确填写产品名称、厂名、生产厂址三项信息(《声明函》中标注“/”的地方无需填写),三项信息中任意一项未填写的视为该项产品不符合本国产品标准,不享受本国产品价格评审优惠。

七、现场踏勘

本项目不组织集中踏勘,投标人可于公告之日起自行联系招标人前往项目现场进行踏勘。

八、联系方式

(一)采购代理机构:克拉玛依市公共资源交易中心

联系人:刘晓艺

电 话:0990-6223256

质疑受理电话:0990-6609071

地 址:克拉玛依市胜利路33号

(二)招标人:克拉玛依市克拉玛依区机关事务局

联系人:高璐、孙红英

电 话:0990-6243638、18690297691

地 址:前进路34号(原井下机关办公楼)

第二篇 项目技术规格、数量及质量要求

“★”标注的需求内容为符合性审查中的实质性要求，若不满足按无效投标处理。

★一、招标项目一览表

序号	物品名称	规格尺寸	数量	单位	采购样图
1	烧水壶	功率 1360W 容量 1L	162	个	
2	吹风机	功率 1600W	162	个	
3	挂烫机	约 380*280*600mm (立式高度±50mm)	6	台	
4	净水器	/	5	台	
5	饮水机	≤310*270*950mm	5	台	

6	台灯	展开最大状态外形尺寸 ≤500*100*540mm	162	个	
7	配餐柜 (餐厅)	750*490*940 (±20mm)	2	个	
8	商用电磁矮汤炉 (双头)	外观尺寸 1400*850*1250mm	1	台	
9	炉拼台	300*1150*800mm+450mm	2	台	
10	商用天然气小炒灶 (双头)	2000*1000*1200mm	2	台	
11	商用天然气大锅灶 (单灶)	1000*1000*800m (±50mm)	2	台	

12	烙饼机	610*800*820mm	2	台	
13	电烘炉	1200*890*1510mm	1	台	
14	双层平板工作台	1800*800*800mm	6	台	
15	不锈钢双通荷台	1800*800*800mm	2	台	
16	不锈钢 15 层双列饼盘车	920*620*1735mm	1	台	
17	高身四门双温冷柜	1220*730*1950mm	4	台	


18	直冷冷藏展示立柜 (留样冷柜)	622*585*2080mm	1	台	
19	高效食物搅拌机	750*810*1200mm	1	台	
20	高速压面机	600*750*1120mm	1	台	
21	缸式和面机	770*610*780mm	1	台	
22	不锈钢靠背双星盆	1200*700*800+150mm	1	台	
23	不锈钢靠背单星连台	1800*700*800+150mm	2	台	

24	不锈钢靠背双星连台	1800*700*800+150mm	3	台	
25	工作台保鲜冷柜	1800*800*800mm	4	台	
26	绞切两用机	420*590*710mm	1	台	
27	标准型蒸饭柜 (双门双控)	1445*625*1560mm	1	台	
28	不锈钢案板台	1800*800*800mm	1	台	
29	不锈钢消毒柜	1670*850*1920mm	4	台	

30	豪华型面包发酵箱	1050*690*1840mm	1	台	
31	不锈钢双孔收污柜 无底板、桶放地面	1500*700*800mm	3	台	
32	不锈钢靠背洗手槽	2400*550*800+150mm	2	台	
33	数控智能开水器	480*390*1000mm	2	台	
34	不锈钢板式四层架	1500*500*1550mm	6	台	
35	凉菜盘	60*40*4.8cm	6	个	

36	不锈钢载重型平板车	1070*660*750mm	4	台	
37	不锈钢储米架	1000*1000*350mm	6	台	
38	不锈钢五格餐盘	377*272*35mm (±3mm)	1000	个	
39	不锈钢米饭碗	13cm	800	个	
40	揭盖数显电热餐炉	容量 9 升 570*370*280mm	30	台	
41	暖汤炉	容量≥10L	6	台	






42	水果盘	60*40*4.8cm	6	个	
43	手打炒锅	1尺5	4	个	
44	平底炒锅	300mm	4	个	
45	炒锅	300mm	4	个	
46	高压锅	25L	2	个	
47	不锈钢汤桶（大）	600*600*1.0mm	2	个	
48	不锈钢汤桶（中）	500*500*1.0mm	2	个	

49	不锈钢汤桶（小）	400*400*1.0mm	4	个	
50	不锈钢大盆	700*1.0mm	5	个	
51	不锈钢中盆	320*1.0mm	5	个	
52	不锈钢小盆	320*1.0mm	10	个	
53	空调 (凉菜间)	1.5p	1	套	
54	加粗衣架	1470mm	2	个	/
55	商用米糊豆浆机	25 升	1	个	

56	菜墩菜刀消毒柜	700*600*1800mm 立式双门/四门结构	1	个	
57	手持燃气检测仪	≤ 180*70*40mm (手持便携) 重量≤ 300g	1	个	
58	榨水车	约 60L (30L*2 桶) 80.5*50*91.5cm	6	台	
59	电子秤地秤	200kg	1	台	
60	台式电子秤	20kg	2	台	
61	揉面机	≤750*600*1000mm 重量≥120kg	1	台	

62	抓饭铝锅	锅口内径 50cm (标准大号)	2	个	/
63	电饭煲	18L (约煮 10 斤米) ≤500×400×400mm	4	个	
64	筷子消毒机	270*300*240mm 净重约 10kg	4	台	烘干+消毒不锈钢筷子机 
65	中心温度器	温度范围: -50~200 摄氏度	2	个	/
66	多功能落地式拖把架	900-1200* 400-500* 1300-1500mm (食堂通用)	4	套	
67	凉菜间感应水池	1000*600*800~850mm	1	个	/
68	煮面桶	100L	2	个	/
69	家用电磁炉	420×350×100mm 3500W	4	个	




70	双门保鲜柜	1200*700*1950mm	3	台	
71	送餐车三层	900*500*870mm	4	辆	
72	直饮水机	550*510*1650mm	1	台	
73	自助餐台	单面 26m	26	米	/
74	电饅坑	内胆直径 800~900mm 深度 700~800mm 外形 1100*1100*1000mm (含底座/脚轮)	1	个	
75	冰吧	900*600*2000	1	个	/
76	防爆压力锅	30~40L	1	个	

77	22 型绞肉机	540*420*560mm (台式)	1	台	
78	门帘	以实际测量为准	1	付	
79	挡鼠板	/	7	个	/
80	配电箱	/	13	个	/
81	湿式静电复合 油烟净化一体机 (14.5m) (核心产品)	烟罩规格 1550*1250 (±5mm)	7	组	
82	不锈钢封墙板	长度 1100mm	16	米	/
83	双瓶组灭火系统	箱体外径 680*245*600mm	1	套	
84	室外静电净化一体机	/	1	台	
85	抽油烟机	510*900*640mm	2	台	/

86	大托盘	31.8*20.8*4cm	162	个	
87	小托盘	31.8*20.8*2cm	162	个	
88	瓷杯（办公杯）	/	402	个	
89	极光杯	/	282	个	
90	6 插位 30 孔插线板	/	162	个	
91	防滑垫	/	162	个	
92	防毒面具	/	282	套	

93	消防手电	/	282	个	
94	抽纸盒	22*11*6.2cm	162	个	
95	水桶	7.5L	162	个	
96	雨伞定制	伞下直径 106cm	282	把	
97	密胺拌面盘	/	800	个	/
98	密胺杯子	/	1000	个	/
99	脚踏式可移动垃圾桶	480*550*960mm 120L	6	个	
100	密胺筷子	/	2000	双	/
101	密胺勺子	/	2000	个	/

102	打餐勺	/	20	个	
103	自助餐夹子	/	50	个	
104	手勺	/	10	个	
105	铲子	/	5	个	
106	油缸	11 寸	10	个	
107	细漏	12 寸	20	个	
108	粗漏	28cm	20	个	

109	钢丝漏	12 寸	20	个	
110	大面杖	/	2	根	/
111	小面杖	/	10	根	/
112	菜墩子	45*10cm	12	个	
113	菜刀	/	10	把	
114	菜板	60*40*2cm	4	个	
115	砍刀	/	2	把	
116	尖刀	/	2	把	

117	锅刷	/	20	把	
118	保鲜盒（大）	/	50	个	
119	保鲜盒（中）	26*18*10cm	50	个	
120	保鲜盒（小）	34*24*11cm	50	个	
121	箩筐（小）	600*430*300mm	20	个	
122	箩筐（中）	670*470*370mm	20	个	
123	箩筐（大）	720*500*380mm	20	个	
124	周转箱	550*410*310mm	20	个	
125	水勺	160*80mm	4	个	
126	调料缸	120*80mm	50	个	

127	料碗	140*4.7mm	50	个	
128	醋壶+辣子缸+牙签盒	/	100	个	
129	茶壶	1 升	100	个	
130	前厅小垃圾桶	400*550*750mm	80	个	
131	脚踩垃圾桶	400*550*750mm	6	个	
132	抽纸盒	/	100	个	/
133	牛肉面碗密胺	/	300	个	/
134	留样盒	/	500	个	/
135	带手提杆簸箕	/	40	个	/
136	抹布	36*30 (红、绿、蓝、白)	800	个	/
137	抓饭铲子	/	10	个	/
138	手提水桶	/	10	个	/

139	腻子刀	/	10	个	/
140	剪刀	/	10	个	/
141	不锈钢削皮刀	/	50	个	/
142	排拖	/	10	个	/
143	拖把	/	40	个	/
144	打蛋器	/	1	个	/
145	电子秤	量秤: 3KG	2	台	/
146	油刷	/	10	个	/
147	馅匙	/	10	把	/
148	灭火毯	/	6	套	/
149	玻璃刮	/	4	个	/
150	磨刀石	/	2	块	/
151	烤箱手套	/	4	副	/
152	厨房防滑地胶垫	/	60	平方	/
153	托盘	34.5*24cm	1000	个	/
154	插线板	1.8m	18	台	/
155	不锈钢漏水篦子	/	40	个	/
156	扫把	/	20	个	/
157	自助餐盒	/	20	个	/
158	烤盘	400*600mm	6	个	/
159	电缆	/	100	米	/
160	水龙头	/	10	个	/
161	水管	/	60	米	/
162	三角阀	/	16	个	/

163	感应水龙头	/	1	个	/
164	避震装置	/	1	套	/
165	净化器吊架	/	1	座	/
166	风管	/	150	m ²	/
167	打墙风管墙洞 (油烟净化一体机)	/	1	个	/
168	安装杂件 (油烟净化一体机)	/	1	项	/
169	双层不锈钢 (吊装)置物架	/	5.3	米	/
170	打墙风管墙洞 (抽油烟机)	/	2	个	/
171	安装杂件 (抽油烟机)	/	1	项	/

二、货物技术参数和标准

序号	物品名称	主要参数
1	烧水壶	(1)双层防烫，食用级 304 不锈钢，可收纳式底座。
2	吹风机	(2)冷风一档，热风二档，自带过热保护。
3	挂烫机	(3)额定功率≥1500W；高速快速加热，出汽迅速；水箱容量≥1.2L，支持持续长时间熨烫，减少频繁加水； (4)45g/min 瀑布蒸汽，三层熨衣布设计，透气耐热支撑好：一层涤纶速干耐热，不易褪色，二层海绵柔软耐热，平整有型； (5)蒸汽导管：耐高温硅胶材质，防烫耐用； (6)主机外壳：优质 ABS 工程塑料，耐高温、抗冲击、环保无异味； (7)支架：优质不锈钢/加厚铝合金材质，承重稳定，不易生锈变形，结构稳固，占地适中，便于收纳与移动。
4	净水器	(8)超钢集成水路； (9)额定电压：220V-50HZ，额定功率≤60W； (10)渐进设计长效芯，一只完成多级过滤，年均约换 1 次滤芯；净水流量≥1.0L/min，适用水压：0.1—0.4MPa，符合国家标准，出水可直饮。
5	饮水机	(11)智能出水，热交换技术，持续保温； (12)额定电压：220V-50HZ，额定功率≤2000W，具备漏电保护，接地保护，过热保护； (13)内置多级过滤系统，符合生活饮用水卫生标准，适合长期饮用，去除余氯、杂质、异味，配置复合长效滤芯，维护简单，滤芯寿命满足公共场景使用，年均更换 1-2 次； (14)整机安全耐用，机身材质环保无异味，易清洁，防腐蚀。

6	台灯	<p>(15)光源与发光方式：采用高品质 LED 光源，直下式发光，照明范围更广，光线均匀柔和；具备柔和护眼灯光，舒适不刺眼，有效缓解长时间学习视觉疲劳；</p> <p>(16)调光与色温：支持无极调光，亮度可自由调节，具备三种色温可调，适配学习、阅读、休息等多种场景；</p> <p>(17)照度与护眼等级：照度等级达到国家 A 级，桌面照度均匀，符合读写护眼标准；</p> <p>(18)电气参数：额定电压 220V~/50Hz，额定功率≤12W，节能低耗；</p> <p>(19)其他要求：产品无频闪，无蓝光危害，环保无异味，结构稳固安全，满足党校学员宿舍日常学习使用需求。</p>
7	配餐柜 (餐厅)	<p>(20) 不锈钢配餐柜（带抽屉/储物柜），整体采用食品级 304 不锈钢制作，板材厚度≥0.8mm，整体承重≥100kg，耐腐蚀、易清洁、无卫生死角，符合食品接触用安全标准；</p> <p>(21)配备不锈钢支撑脚，高度可微调，防滑、防潮，适合食堂地面环境；</p> <p>(22)顶部为平整操作台，下方配置 3 个抽屉+2 扇对开门储物柜，可存放餐具、清洁用品等；</p> <p>(23)柜门/抽屉推拉顺滑，带防脱轨设计，边角圆弧处理，无尖锐棱角；</p>
8	商用电磁矮汤炉 (双头)	<p>(24)金属“框架式结构”，炉面板采用不锈钢 1.5mm 厚，侧板 1.0mm 厚，炉面 6mm 厚圆形微晶陶瓷板，能承受 800℃ 高温，微晶面板下沉设计，防止撞击破裂；双头结构，配水龙头 2 个；</p> <p>(25)功率：15KW*2/380v；</p> <p>(26)锅台有防水渗漏复合结构、锅具、背板可拆卸，炉脚可调节，具有“三防”设计：防水、防油、防虫功能；</p> <p>(27)全密封灌胶智能显示屏设计，防水防油烟，智能故障代码显示；可实时用显示锅具火力大小和功率和实时功率；</p> <p>(28)符合 GB/T 17626.3-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第 3 部分：射频电磁场辐射抗扰度试验》；GB/T 17626.12-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第 12 部分：振铃波抗扰度试验》相关要求；</p> <p>符合 GB 40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准的一级能效等级。</p>
9	炉拼台	<p>(29)采用 304#不锈钢板制作，台面钢板 1.2mm，其它板 1mm，全不锈钢组件加固。</p>
10	商用天然气小炒灶 (双头)	<p>(30)双炒双尾炉，控制方式：把手按钮+按键；</p> <p>(31)电压 220V (50Hz)；重量 250kg；最大承重 30kg；</p> <p>(32)产品气源：天然气；燃气量：天然气：4.8m³/h；气管接口规格：DN25，排水口接口规格：DN40；</p> <p>(33)产品须满足 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》能效最低限定值要求；符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》国家标准；电气安全符合 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》。</p>

11	商用天然气大锅灶 (单灶)	<p>(34)整体采用优质不锈钢板材制作，炉体及台面板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，耐腐蚀、耐高温、易清洁，符合食品接触用安全标准；</p> <p>(35)炉架采用加厚铸铁材质，承重稳固，不易变形；</p> <p>(36)大锅口径$\geq 600\text{mm}$，锅深$\geq 250\text{mm}$，满足批量烹饪需求；</p> <p>(37)适配管道天然气，额定燃气压力 2000Pa；</p> <p>(38)采用高效节能燃烧器，热负荷$\geq 35\text{kW}$，热效率$\geq 40\%$，燃烧充分，火力强劲，加热均匀；</p> <p>(39)配备电子脉冲点火装置，点火成功率$\geq 99\%$；</p> <p>(40)具备熄火保护装置，防干烧保护，燃气泄漏保护，安全性能符合国家商用燃气灶具标准；配备防水防油控制面板，操作安全便捷；</p> <p>(41)具备燃气灶具生产许可证及相关检测报告，符合国家商用燃气灶具安全标准。</p>
12	烙饼机	<p>(42)电压/功率：380v/5kw；</p> <p>(43)机身主体采用加厚食品级不锈钢材质，耐腐蚀，易清洗；</p> <p>(44)机身稳固，具备一键启动、温度调节、定时控制功能；</p> <p>(45)无缝隙设计，残渣易清理，符合食堂食品安全卫生管理规范。</p>
13	电烘炉	<p>(46)柜身材质：不锈钢；容量：六盘；</p> <p>(47)电压/功率：380V/26.4KW；柜内湿度：$\sim 300^{\circ}\text{C}$（可调）；</p> <p>(48)有定时器功能。</p>
14	双层平板工作台	(49)材料：采用 304 不锈钢制作，全不锈钢组件加固，台面 1.2mm，层板 1.0mm， $\Phi 51\text{mm}$ 立管加调节脚。
15	不锈钢双通荷台	(50)材料：采用 304 不锈钢板制作，全不锈钢组件加固，台面 1.2mm，其它 1.0mm，左右平移门，配 $\Phi 51\text{mm}$ 调节脚。
16	不锈钢 15 层双列饼盘车	<p>(51)型号：30 盘；</p> <p>(52)材料：车架 304 不锈钢材质，25*25 方管制成盆托，板材壁厚$\geq 1.0\text{mm}$，材质耐腐蚀、不易生锈、坚固耐用，符合商用厨具用材标准。</p>
17	高身四门双温冷柜	<p>(53)工作温度：$10^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C} / 0 \sim -15^{\circ}\text{C}$；</p> <p>(54)制冷方式：直冷，暗管，双机双温。</p>
18	直冷冷藏展示立柜 (留样冷柜)	<p>(55)工作温度：$0 \sim 10^{\circ}\text{C}$；</p> <p>(56)制冷方式：直冷；</p> <p>(57)铝合金单门，下置机组位，机械旋钮温控方式，4 层吊篮。</p>
19	高效食物搅拌机	<p>(58)额定电压/功率：380V（三相电），功率 1.28kW~2.1kW，纯铜电机，动力强劲，支持连续作业；</p> <p>(59)搅拌容量/和面量：40L 食品级 304 不锈钢料桶，单次最大和面量可达 6kg~12kg，满足批量制作需求；</p> <p>(60)搅拌转速：标配三档调速（例如：65/102/296 r/min 或 80/160/388 r/min），支持不停机换挡，适配不同面团和馅料的搅拌需求；</p> <p>(61)安全配置：安全防护罩（网罩），急停开关，过载保护和开盖断电保护；</p>

		(62)机身材质：整机采用不锈钢打造，易清洁、耐腐蚀，符合食品卫生标准。
20	高速压面机	(63)电压/功率：220v/1.5kw; (64)压面宽度≥300mm，压面厚度可调节，范围 0.5-25mm，满足馒头、面条等不同面食加工需求； (65)传动方式安全可靠，运行噪音低，加厚钢材，机身稳固，长期连续工作不变形，配备安全防护装置、急停开关，防夹手设计； (66)食品级不锈钢，耐腐蚀、易清洁。
21	缸式和面机	(67)额定电压 220V ~ /50Hz（单相电），额定功率≥1.5kW，纯铜电机，连续工作稳定； (68)和面容量：25kg/次（干面粉）； (69)搅拌结构：卧式/缸式，双螺旋搅拌（双向仿人工揉面） (70)搅拌转速：双速/三速可选，支持顺/逆转，不停机换挡； (71)料桶材质：食品级 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，耐腐蚀易清洁； (72)机身材质：整机不锈钢框架，加厚板材，稳固耐用； (73)安全网罩/护盖、开盖断电、过载保护、急停开关； (74)传动方式：双皮带/齿轮减速，低噪音。
22	不锈钢靠背双星盆	(75)外型规格：1200×700×800+150mm；星盆规格：500×500×280mm； (76)材料：采用 304 不锈钢板制作，面板 1.2mm，星盆 1.0mm，普深盆，Φ32mm 横拉管，Φ38mm 立管加调节脚，配提笼式下水器不配水龙头，全不锈钢组件加固。
23	不锈钢靠背单星连台	(77)外型规格：1800×700×800+150mm；星盆规格：500×500×280mm； (78)材料：采用不锈钢板制作，面板 1.2mm，星盆 1.0mm，普深盆，Φ32mm 横拉管，Φ38mm 立管加调节脚，配提笼式下水器不配水龙头，全不锈钢组件加固。
24	不锈钢靠背双星连台	(79)外型规格：1800×700×800+150mm；星盆规格：500×500×280mm； (80)材料：采用不锈钢板制作，面板 1.2mm，星盆 1.0mm，普深盆，Φ32mm 横拉管，Φ38mm 立管加调节脚，配提笼式下水器不配水龙头，全不锈钢组件加固。
25	工作台保鲜冷柜	(81)工作温度：10℃~5℃； (82)制冷方式：直冷，暗管； (83)台面及外壳采用不锈钢材质，食品级不锈钢内胆，机械旋钮控温，温度调节方便。
26	绞切两用机	(84)电压/功率：220v/双 1.1； (85)工作效率：切片量 200kg/h，绞肉量 180kg/h，可拆式全不锈钢配件。
27	标准型蒸饭柜 (双门双控)	(86)电压/功率：380V/12+12KW，用电量：18 度； (87)配蒸饭盘：24 个，蒸饭量：100-120kg，蒸饭时间：50 分钟；可供人数：500-600 人；

		(88)输入蒸气压力: 0.02Mpa。
28	不锈钢案板台	(89)材料: 采用 304 不锈钢制作, 2.0mm 不锈钢组件加固台面 2.0mm, 51*51*1.5mm 横拉管, 51*51*1.5mm 立管加调节脚。
29	不锈钢消毒柜	(90)柜材: SUS304#不锈钢板; (91)附件: 不锈钢抽斗 12 个, 配 2 台活动架; (92)餐盘规格: 360×270×20Hmm, 参考容量: 900 个; (93)消毒方式: 热风循环; (94)电压/功率: 380V/6KW。
30	豪华型面包发酵箱	(95) 柜身材质不锈钢, 内胆食品级不锈钢; (96)热风循环/加湿均匀, 配标准发酵层架/托盘架, 层数满足批量发酵需要。 (97)发酵温湿度: 40~80℃ (可调); (98)电压/功率: 220V/2.4KW。
31	不锈钢双孔收污柜 无底板、桶放地面	(99)材料: 采用 304#不锈钢板制作, 面板 1.2mm, 其它 1.0mm, 38*38mm 方管框架配可调脚, 含 530*570mm, 100L 大白垃圾桶 2 个。
32	不锈钢靠背洗手槽	(100)盆背规格: 2400×40×150mm; 盆体规格: 2320×400×230mm; (101)槽身采用 304#1.0mm 不锈钢板; 脚管采用 38*38mm 不锈钢管, 配 1 个提笼式下水器不配水龙头。
33	数控智能开水器	(102)额定容量: 88L, 出水量≥130L/h; (103)电压/功率: 380V/12kw; (104)数控智能控制, 数字显示温度, 水温可调可控; (105)步进式/快速沸腾式加热, 整体高密度发泡保温, 节能效果好; (106)防干烧、防漏电、防溢水、超温自动断电保护, 自动进水, 缺水自动补水, 水漫自动停水。
34	不锈钢板式四层架	(107)材料: 采用 304#不锈钢制作, 全不锈钢组件加固, 层板 1.0mm, 台面底加 U 型槽加固, 38*38mm 立管加调节脚。
35	凉菜盘	(108)食品级 304 不锈钢, 板材厚度均匀, 符合国家食品接触用金属制品安全标准, 整体一次冲压成型, 边缘卷边打磨光滑, 盘底平整, 不易变形, 耐碰撞, 适合后厨高频次使用, 可高温消毒。
36	不锈钢载重型平板车	(109)材料: 采用 304 不锈钢制作, 台面 1.2mm, 台面底加优质 4#角铁加固, Φ32mm 不锈钢管做扶手, 配 4 个塑铁轮其中 2 个定向和 2 个万向。
37	不锈钢储米架	(110)材料: 采用 304 不锈钢方管制成, 立横管 38*38mm, 结构稳固, 承重性能良好。
38	不锈钢五格餐盘	(111)采用食品级 304 不锈钢板材, 板材厚度≥1.0mm (加厚型), 标准五格, 槽深≥30mm, 防溢, 单盘重量≥350g; (112)一体冲压成型, 盘底平整, 可叠放、防滑。
39	不锈钢米饭碗	(113)材质双层 304#不锈钢, 板材厚度≥0.8mm (加厚型), 高度 6-6.5cm, 容量约 300-350ml, 单碗重量≥90g。

		(114)双层中空隔热, 防烫不烫手, 碗底平整, 可高温消毒、洗碗机清洗。
40	揭盖数显电热餐炉	(115)调温: 65~85℃; (116)电压/功率: 220v/0.6KW; (117)炉身 01#不锈钢, 内胆 304#不锈钢。
41	暖汤炉	(118)额定容量≥10L; (119)整体采用优质不锈钢制作, 内胆食品级不锈钢, 耐高温、易清洁; (120)加热方式: 电加热恒温保温, 加热均匀, 温控范围 30℃ ~ 85℃ 可调; (121)电压功率 220V, 功率≤1.5kW ; (122)结构配置: 带汤桶/内胆, 配盖子, 防灰尘、防蚊虫, 底座稳固; (123)具备防干烧、过热保护、漏电保护。
42	水果盘	(124)食品级 304 不锈钢, 板材厚度均匀, 符合国家食品接触用金属制品安全标准; 整体一次冲压成型, 边缘卷边打磨光滑, 盘底平整, 不易变形, 耐碰撞, 适合后厨高频次使用, 可高温消毒。
43	手打炒锅	(125)制作工艺: 传统手工锻打成型, 锅体密度高、不粘锅、少油烟, 防锈性好, 可养锅, 适合爆炒、煎炸、炖煮, 适应食堂高强度使用; (126)材质要求: 优质熟铁/精铁材质, 无涂层、无重金属析出, 符合食品接触安全要求; (127)锅体厚度: 锅壁均匀, 厚度适中, 导热快、耐高温、不易变形, 整体重量适中, 适合厨师颠勺操作, 耐用抗造; (128)锅体结构: 圆底设计, 适配食堂猛火灶, 锅口卷边光滑, 无毛刺、不划手, 手柄配耐高温实木手柄或铁柄, 安装牢固、防烫、不易脱落。
44	平底炒锅	(129)采用优质熟铁/精铁材质, 无化学涂层, 符合食品接触安全标准, 耐高温、耐爆炒, 适合食堂煎、炒、煮、炖等多种烹饪方式; (130)整体锻打/冲压成型, 锅壁厚度均匀, 导热均匀、不易变形; (131)平底设计, 适配燃气灶、电磁灶通用, 放置平稳; (132)配防烫手柄, 安装牢固, 耐高温、不易松动脱落; (133)内外壁光洁, 无毛刺、无砂眼、无裂纹, 防锈耐用。
45	炒锅	(134)优质精铁/熟铁材质, 无有害涂层, 符合食品接触安全标准, 耐冲击、耐高温, 适应后厨高强度使用; (135)锅体厚度均匀, 坚固耐用, 受热均匀, 不易变形, 配防烫实木或耐高温手柄, 安装牢固, 不易松动; (136)整体冲压/锻打成型, 无砂眼、无裂纹、无渗漏。
46	高压锅	(137)电压力锅 3000W; (138)锅体采用优质铝合金/不锈钢加厚材质, 食品接触级、坚固耐用, 优质硅胶密封圈耐高温、不易老化, 锅壁厚度均

		<p>匀, $\geq 2.5\text{mm}$、耐高温、不易变形;</p> <p>(139)标准工作压力 50kPa~80kPa, 安全可控;</p> <p>(140)具备多重安全保护, 限压阀、安全阀、防堵罩、防干烧保护。</p>
47	不锈钢汤桶(大)	<p>(141)采用优质 304 不锈钢或食品级加厚不锈钢板材, 符合食品接触安全标准, 板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 耐酸碱、易清洗、耐高温;</p> <p>(142)整体拉伸成型, 焊缝均匀牢固, 无砂眼、无渗漏;</p> <p>(143)桶口卷边光滑不划手, 底部厚实平整、受热均匀、耐烧耐用, 带配套不锈钢盖子。</p>
48	不锈钢汤桶(中)	<p>(144)采用优质 304 不锈钢或食品级加厚不锈钢板材, 符合食品接触安全标准, 板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 耐酸碱、易清洗、耐高温;</p> <p>(145)整体拉伸成型, 焊缝均匀牢固, 无砂眼、无渗漏;</p> <p>(146)桶口卷边光滑不划手, 底部厚实平整、受热均匀、耐烧耐用, 带配套不锈钢盖子。</p>
49	不锈钢汤桶(小)	<p>(147)采用优质 304 不锈钢或食品级加厚不锈钢板材, 符合食品接触安全标准, 板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 耐酸碱、易清洗、耐高温;</p> <p>(148)整体拉伸成型, 焊缝均匀牢固, 无砂眼、无渗漏;</p> <p>(149)桶口卷边光滑不划手, 底部厚实平整、受热均匀、耐烧耐用, 带配套不锈钢盖子。</p>
50	不锈钢大盆	<p>(150)采用优质食品接触用不锈钢(304), 板材厚度 1.0mm, 符合食品安全国家标准, 适用于食堂洗菜、和面、拌菜、盛放食材等;</p> <p>(151)一次冲压成型, 盆口卷边打磨光滑、无毛刺、无划手, 表面光亮整洁、无砂眼、无变形、无渗漏。</p>
51	不锈钢中盆	<p>(152)采用优质食品接触用不锈钢(304), 板材厚度 1.0mm, 符合食品安全国家标准, 适用于食堂洗菜、和面、拌菜、盛放食材等;</p> <p>(153)一次冲压成型, 盆口卷边打磨光滑、无毛刺、无划手, 表面光亮整洁、无砂眼、无变形、无渗漏。</p>
52	不锈钢小盆	<p>(154)采用优质食品接触用不锈钢(304), 板材厚度 1.0mm, 符合食品安全国家标准, 适用于食堂洗菜、和面、拌菜、盛放食材等;</p> <p>(155)一次冲压成型, 盆口卷边打磨光滑、无毛刺、无划手, 表面光亮整洁、无砂眼、无变形、无渗漏。</p>
53	空调 (凉菜间)	<p>(156)制冷量$\geq 3500\text{W}$, 制热量$\geq 3800\text{W}$;</p> <p>(157)电压 220V ~ 50Hz;</p> <p>(158)能效等级: 新国标能效等级 1 级, 节能省电;</p> <p>(159)温控范围: $16^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$连续可调, 控温精准稳定;</p> <p>(160)独立除湿、静音运行、防霉风、自清洁、防直吹;</p> <p>(161)室内机噪音$\leq 40\text{dB(A)}$, 低噪音运行;</p> <p>(162)机身 ABS 阻燃材质, 蒸发器易清洁, 适合食品加工间</p>

		环境。
54	加粗衣架	(163)材质：铁线浸塑。
55	商用米糊豆浆机	(164)加热功率≥3000w，额定功率 220v/50Hz； (165)机身、内胆、刀组、杯体全食品级 304 不锈钢，耐腐蚀、易清洗； (166)微电脑数显触控，LED 数字显示，工作状态清晰直观； (167)内置精钢滤网/无渣免滤结构，自动过滤，出浆细腻无渣； (168)纯铜电机，动力强劲，噪音低，耐磨耐用； (169)防干烧、防溢、过热保护、开盖断电保护； (170)功能：豆浆、米糊、五谷、玉米汁、保温、预约等。
56	菜墩菜刀消毒柜	(171)外壳 SUS201 不锈钢，厚度≥1.0mm，内胆 SUS304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm，钢化玻璃透视窗，不锈钢门框，底座可调高度不锈钢支撑脚（≥10cm）； (172)工艺：满焊、无毛刺、圆角防割手设计； (173)消毒方式：紫外线（UV）+ 臭氧（O ₃ ）+ 中温热风循环三重消毒； (174)刀具≥15 把，菜墩/砧板≥6 块（适配 40×30cm 标准菜板）分区存储：上层刀具架，下层菜墩区，带锁防盗； (175)电压：220V~/50Hz，功率：600W-900W，温控：≤65℃（低温保护刀具/菜墩），定时：0-120 分钟可调，默认标准周期 60 分钟； (176)消毒星级国家一星级及以上，杀菌效果：对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌杀灭对数值 > 3.00，符合 GB 17988（食具消毒柜安全和卫生要求） (177)安全：带门锁、超温保护、漏电保护； (178)循环：内置风机，热风均匀，防二次污染。
57	手持燃气检测仪	(179)检测气体：甲烷（CH ₄ ）、丙烷（C ₃ H ₈ ），兼容常见食堂燃气； (180)检测原理：催化燃烧式/高性能半导体式（二选一）； (181)检测范围：0~100% LEL（爆炸下限）； (182)分辨率：≤1% LEL； (183)检测精度：±3% F.S.（满量程）； (184)响应时间：T ₉₀ ≤ 20 秒； (185)预热时间：≤30 秒； (186)报警方式：声光振三重报警，声≥85dB（30cm 距离），光高亮度 LED 频闪，振机身震动； (187)故障报警：传感器故障、低电量、超量程提示； (188)显示：LCD 液晶显示屏，带背光； (189)采样方式：自然扩散式； (190)外壳：ABS 工程塑料，防滑耐磨； (191)充电：USB-TypeC 接口，电池：3.7V 可充电锂电池（≥2000mAh），续航：连续工作≥8 小时； (192)工作温度：-10℃~+50℃； (193)防护等级：IP54 及以上（防尘防溅水），防爆等级：Ex

		ib IICT3 Gb 及以上（本质安全型）。
58	榨水车	(194)加厚榨水篮，清污分离，不漏水、可拆洗，食堂适用； (195)桶身：加厚 PP 工程塑料，耐酸碱、抗摔、易清洁； (196)车架/压杆：高强度喷塑钢/不锈钢，防锈坚固； (197)榨水方式：下压式，省力、榨水干爽； (198) 轮子：4 只静音万向轮（2 带刹车），橡胶材质； (199)颜色：灰蓝红拼色（美观耐脏）。
59	电子秤地秤	(200)材质：碳钢喷塑 / 不锈钢（防水防锈），台面：加厚钢板/不锈钢面板； (201)最大称量：200kg； (202)精度：50g~100g（食堂够用）； (203)显示：LED 红字大屏，立杆可折叠； (204)供电：220V 交流电+内置蓄电池（两用）； (205)功能：置零、去皮、累计、防抖。
60	台式电子秤	(206)材质：ABS 工程塑料外壳，304 不锈钢方形秤盘，易清洁； (207)分度值：1g / 5g（满足食材、调料、配料精准计量）； (208)单位：kg / g / 斤（可切换，符合食堂习惯） (209)精度：符合 JJG539 三级秤 商用标准； (210)显示：LED 红字/LCD 背光，数字高度≥20mm，强光可视； (211)功能：置零、去皮、累计、过载提示、低电提示； (212)供电：AC 220V + 内置蓄电池（交直流两用，断电可用≥4 小时）； (213)防护：防水防油（IP54）、防潮、防蟑螂设计； (214)稳定时间：≤3 秒； (215)过载：120%F.S（自动保护）。
61	揉面机	(216)轧辊有效宽度 ≥500mm，面皮厚度调节范围 1mm ~ 25mm 连续可调； (217)轧辊材质：食品级不锈钢，表面精磨抛光，不粘面、易清洗； (218)调节方式：蜗轮蜗杆结构，调节精准、运行稳定； (219)电机功率：≥2.2kW，额定电压：380V； (220)机身材质：整机主体采用 304 不锈钢制造，耐腐蚀、易清洁，符合食品卫生要求； (221)配备安全急停开关、防护罩，开盖停机保护，防夹手设计； (222)传动结构：封闭式传动，防尘防油污，噪音≤70dB，运行平稳不晃动，寿命长。
62	抓饭铝锅	(223)材质：优质食品级纯铝/铝合金，符合国家卫生标准 锅体厚度≥3.0mm（加厚耐用，不变形），加厚复合底/纯铝厚底，导热均匀、耐高温、不糊底； (224)工艺：一体拉伸/精密焊接，无砂眼、不漏液、表面抛光易清洁； (225)锅深：≥25cm（大容量，适合食堂批量烹饪），重量：

		<p>≥6kg（厚重扎实，耐用稳定）；</p> <p>(226)锅耳/把手：双侧加粗加固铝耳，带防烫隔热套，承重强，锅盖：配套同材质加厚铝盖，密封好、带防烫提手；</p> <p>(227)适用热源：明火、燃气、煤炭、柴火（食堂通用）。</p>
63	电饭煲	<p>(228)内胆：加厚不粘涂层内胆，厚度≥2.0mm，外壳：优质食品级塑料/不锈钢，锅盖：配套铝制/不锈钢盖，带防烫提手，锅耳：双侧加固防烫把手；</p> <p>(229)加热：底盘式加热，发热盘加厚；控制：机械式（煮饭/保温一键切换）；</p> <p>(230)功率：2500W-2800W，电压：220V / 50Hz；重量：≥6.5kg；</p> <p>(231)功能：自动保温、防干烧、过热保护。</p>
64	筷子消毒机	<p>(232)额定电压：220V~50Hz（市电通用），额定功率：4W-7W（低耗节能）；</p> <p>(233)容量：可存放 200 双标准筷子（适配 24cm-27cm），适用筷子：竹筷、木筷、密胺筷、合金筷（24-27cm）；</p> <p>(234)外壳材质：食品级 ABS 环保塑料，耐温、防腐蚀；</p> <p>(235)消毒方式：臭氧杀菌+紫外线（双重消毒），消毒时间：可调节（建议 10-30 分钟）；</p> <p>(236)控制方式：微电脑智能控制，LED 数码显示；</p> <p>(237)出筷方式：全自动出筷，感应/按键双模式；</p> <p>(238)工作模式：自动循环消毒、待机、出筷提醒。</p>
65	中心温度器	<p>(239)测量范围：-50℃ ~ 200℃（覆盖冷冻食材、冷藏保鲜、烹饪中心温度≥70℃、热食保温≥60℃等全场景）；</p> <p>(240)测量精度：±0.5℃（-10℃ ~ 150℃），±1℃（其余范围）；</p> <p>(241)分辨率：0.1℃，显示清晰，读数精准；</p> <p>(242)探针规格：探针长度≥200mm，直径 3.5-3.6mm，材质为 304/316 食品级不锈钢，尖头设计，可快速穿透食材中心；</p> <p>(243)显示方式：LCD 高清背光屏幕，支持℃/°F 一键切换，具备数据锁定，自动关机（1-5 分钟）功能；</p> <p>(244)数据记录：支持最小/最大温度记忆，连续记录直至关机或重置，便于追溯；</p> <p>(245)防护等级：IP65/IP67 防水防尘，机身防油污，可直接水洗消毒；</p> <p>(246)供电与续航：1.5V 纽扣电池/AAA 电池，续航≥6 个月，低电量自动提示；</p> <p>(247)材质与结构：机身 ABS/聚碳酸酯耐用材质，带探针保护套与便携挂夹，重量≤40g。</p>
66	多功能落地式拖把架	<p>(248)材质：优质 201/304 不锈钢，板材/管材壁厚≥1.2mm，拉丝/抛光处理，防锈防腐蚀；</p> <p>(249)结构：落地式，双杆/单杆多功能挂架，带防滑卡扣（固定拖把不掉落）；</p> <p>(250)挂位：10-20 个拖把位+10-20 个挂钩（可挂扫把、抹布、清洁工具）；</p> <p>(251)接水盘：带加厚不锈钢/PP 接水盘（带导流、防漏、可</p>

		拆洗)； (252)移动性：底部配4只万向轮（2带刹车），移动稳固、可锁定； (253)工艺：满焊/加固焊点，无毛刺、易清洁，符合食堂卫生标准； (254)承重：单架承重≥30kg。
67	凉菜间感应水池	(255)柜体/支架：不锈钢方管支架，坚固耐用，可调节平衡脚，板材：优质304不锈钢，盆体及面板厚度≥1.0mm，加固承重结构； (256)水槽结构：大单槽设计，加深盆体，防溅水，带后背板； (257)供水龙头：全自动红外感应水龙头，免接触出水； (258)供电方式：交直流两用（220V供电 / 电池备用）； (259)配置：不锈钢防臭下水器、沥渣篮、溢水孔。
68	煮面桶	(260)材质：食品级SUS304不锈钢，内桶/面板：≥1.2mm，外壳/支架：≥1.0mm； (261)尺寸：内直径50cm，深度50cm，总高82-85cm； (262)加热：电热平底/复底，9KW； (263)电压：380V（三相）（食堂常用）； (264)温控：机械旋钮，50-200℃可调； (265)保温：整体发泡保温层，长效保温。
69	家用电磁炉	(266)额定电压：220V~50Hz (267)面板高强度黑晶/微晶面板，耐高温、防刮、易清洁，承重≥50kg，可放大型汤桶，机身全不锈钢外壳，坚固耐用； (268)线圈盘：纯铜线圈，直径≥220mm，加热均匀； (269)火力调节：8-10档可调，500W-3500W精准控温； (270)控制方式：旋钮/触控（二选一），带数码显示； (271)安全功能：防干烧、过热保护、漏电保护、4D防水； (272)散热：双风机高效散热。
70	双门保鲜柜	(273)层架：5~6层可调节不锈钢层架；有效容积：800L~900L，适用食堂食材、蔬菜、水果、半成品保鲜； (274)温度范围：2℃~8℃（单温冷藏），温控：电子数显温控，精准控温； (275)制冷方式：风冷/风直冷（无霜/少霜）； (276)额定功率：350W~450W，电压/频率：220V/50Hz； (277)外壳/内胆304不锈钢（食品级，耐腐蚀易清洁），门体双层中空钢化玻璃，防凝露，带安全锁，可拆卸磁性门封条，易清洗，底部带万向轮+刹车，方便移动固定； (278)压缩机：商用高效压缩机，低噪稳定，制冷剂：环保型R290/R134a。
71	送餐车三层	(279)材质：优质201不锈钢（板材厚0.6~0.8mm，框架圆管Φ25mm），无尖锐边角、易清洁、耐腐蚀、防生锈，3层平整托盘，边缘加高防漏，间距均匀，双侧圆管扶手，高度适中，推拉省力，4个静音万向轮（Φ100mm，2个带刹车）； (280)结构：三层平板开放式，无缝满焊，四角加固；

		(281)承重：单层≥50kg，整车≥150kg。
72	直饮水机	(282)内胆：食品级 304 不锈钢，容量 30~40L，机身：304 不锈钢拉丝，防指纹、易清洁； (283)过滤系统：五级 RO 反渗透（PP 棉+前置炭+RO 膜+后置炭+UV）；加热方式：步进式逐层加热，无千滚水、无阴阳水；制热量：≥50L/h（90℃以上），适用人数：150~180 人；出水：双开水 + 常温水（三龙头）； (284)功率：3kW/220V~50Hz； (285)控制：微电脑数显、水温/水位/滤芯寿命显示； (286)安全：防干烧、防漏电、防溢水、过热/低压保护。
73	自助餐台	(287)单面 26m，移动组合式。
74	电饅坑	(288)380V 三相电，功率：12~15kW； (289)内胆材质：310S 耐高温不锈钢/加厚耐腐蚀钢材，厚度≥5mm，外壳材质：304 不锈钢拉丝，厚度≥1.2mm，保温层：高密度耐高温硅酸铝/硅颗粒，厚度≥100mm； (290)加热方式：电加热管/电磁加热，控温：微电脑数显，0~500℃可调，恒温自动控制，温度精度：±5℃； (291)安全：超温保护，防干烧，漏电保护，过压保护； (292)结构：立式、带万向脚轮（可固定），顶部圆形开口，侧开门。
75	冰吧	(293)外壳：冷轧板喷涂/不锈钢，易清洁，门体：双层中空钢化玻璃（带防雾/加热），内胆：食品级 PP/ABS，层架：可调节金属层架（≥4 层），照明：内置 LED 冷光灯，脚轮：带刹车万向轮，方便移动； (294)总容积：200~280L（冷藏为主），双开门； (295)温度范围：0~10℃（冷藏），制冷方式：直冷/风直冷，控温：机械/电子温控； (296)压缩机：高效商用压缩机（R600a 制冷剂）； (297)功率：≤150W，电压：220V/50Hz。
76	防爆压力锅	(298)锅口直径：36cm~40cm； (299)材质：食品级铝合金/304 不锈钢，锅壁加厚≥3mm，食品级耐高温硅胶密封胶圈，防烫手柄，密封可靠； (300)工作压力：50~90kPa； (301)安全配置：多重防爆安全装置（限压阀、安全阀、防堵罩、自锁装置、超压自泄、防爆盖）； (302)适用热源：天然气、液化气、明火灶通用； (303)执行标准：符合 GB 136232003 铝压力锅安全及性能要求。
77	22 型绞肉机	(304)材质：304 食品级不锈钢机头、料斗、螺旋轴、出肉板，机头快拆设计，易清洗，低噪音，耐用（配专用配件）； (305)功率：1500W-2200W 纯铜电机（220V/50Hz）；重量：约 30-40kg； (306)功能：绞肉、灌肠，产量：150-220kg/小时； (307)安全：紧急停止按钮、全封闭机身、防漏电保护；

78	门帘	(308)加厚防水牛津布/PVC 皮革面料，易清洁，高密度保温棉内胆，整体厚度 $\geq 50\text{mm}$ ， $40\times 60\text{cm}$ 透明 PVC 可视窗口，方便观察、防碰撞，金属扣眼、包边处理，耐用抗造，配挂钩/魔术贴，安装牢固、拆卸方便，多层绗缝，不跑棉、不变形，防风、防寒、保温、隔音、防水、防油污。
79	挡鼠板	(309)高强度铝合金板材，表面哑光处理； (310)高度 500mm（国标防鼠高度），厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
80	配电箱	/
81	湿式静电复合 油烟净化一体机 (14.5m) (核心产品)	<p>(311)采用 304 板材，1.2mm 厚不锈钢制作，采用整体烟罩式结构，采用一体化，无翻转无折叠，对油烟气体进行洗涤、碰撞、吸收、冷凝、过滤等工艺处理，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质，严格安全测试，从根源上把火灾隐患免除。</p> <p>(312)产品二级净化采用静电油烟净化系统，油烟颗粒物、蒸气和气味的光解和臭氧氧化反应，通过高压静电的直接作用，油烟分子被光子分解，氧化会在排气室以及管道内发生，光解油烟净化系统处理效率可达到 98%，需符合国家盐雾试验依据 GB/T 10125-2021、GB/T6461-2002 及 ISO 10289: 1999 《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》检测标准。</p> <p>(313)节能管理：油烟净化采用前端净化，集抽排净化于一体，自动控制功能（自动上水、自动排污、自动添加净化剂），满足不同油烟浓度场所需求，适用于节能控制，处理风量需符合国家 GB/T 16157-1996 检测标准，并符合风管出风管道截面积 $0.16/\text{m}^2$，流速 12.6m/s，标杆流量达到 $6596\text{m}^3/\text{h}$ 的检测标准。</p> <p>(314)水泵功能：采用不锈钢循环水泵，吸力强，能耗低，寿命长，需满足 PH 值≤ 9 无量纲，悬浮物$\leq 7\text{mg/L}$，化学需氧量$\leq 11\text{mg/L}$，动植物油$\leq 0.07\text{mg/L}$，甲醛$\leq 0.03\text{mg/L}$；需符合国家 GB8978-1996、GB4943.1-2011、GB/T17626.11-2008 的检测标准。</p> <p>(315)风机功能：采用嵌入式外转子离心风机，配电控双层保护系统，功率低、风量大、抽排顺畅；风机本体四面噪声$\leq 52\text{dB}$（A），符合 GB/T 16716.1-2018；电磁兼容符合 GB/T 17626.2-2018；厂界噪声满足 GB 12348-2008 相关要求。</p> <p>(316)温控功能：单台设备具备不少于两个独立的防爆 LED 照明灯，照明强，寿命强，功率：$\leq 0.2\text{KW}$，需符合国家 GB/T2423.2-2008 检测标准。</p> <p>(317)防火功能：产品具备前端净化，防火效果，需符合国家 GB/T17168-2015、GB/T9254.2-2021、GB/T17626.4-2018 的检测标准。</p> <p>(318)低温功能：需符合《电工电子产品环境试验 第 2 部分，试验方法：试验 A：低温》的检测标准，需符合国家 GB/T2423.1-2008 检测标准。</p> <p>(319)需符合国家饮食业 CQC51-439182-2018 认证规则要求，</p>

		<p>需符合国家 GB18483-2001、HJ/62-2001 标准证书。</p> <p>(320)环保效果：风机与管道长时间不积油，不用人工清洗管道，高效无磷净化剂，整机运行功能耗低，设备采用一次性吊装，产品具备自动排溢一体式设计（无需安装阀门），配备便携式“净化剂加注机”，可实现一键加注，无需人工攀爬，安全、便捷、高效，并且所投设备需符合《废气污染物排放限值》DB44/27-2001 检测标准。</p> <p>(321)油烟净化烟罩出口烟气含水率$\leq 4.5\%$，额定风量下净化率$\geq 99\%$，额定风量下油烟排放浓度$\leq 0.1\text{mg}/\text{m}^3$，额定风量下排放口臭气浓度$\leq 18$ 无量纲，额定风量下颗粒物排放浓度$\leq 0.15\text{mg}/\text{m}^3$，需符合国家 GB16157-1996、GB/T14675-1993 检测依据标准。</p> <p>(322)每台油烟净化烟罩首次免费配置油烟净化专用净化剂两桶，符合国家 GB 14930.1-2022《食品安全国家标准 洗涤剂》检测要求，砷$\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$、甲醇含量$\leq 0.02\%$、甲醛含量$\leq 0.03\%$。</p> <p>(323)油烟净化烟罩符合绿色节能《环境管理（II 型环境标志）》（GB/T24021--2001 idt ISO14021: 1999）的要求，额定风量下需满足：油烟排放浓度$\leq 0.11\text{mg}/\text{m}^3$，净化率$\geq 99\%$，非甲烷总烃浓度$\leq 0.2 \text{ mg}/\text{m}^3$，颗粒物浓度$\leq 0.145\text{mg}/\text{m}^3$标准。</p> <p>(324)油烟净化一体机净化效果达到：净化效率$\geq 98.5\%$，油烟排放浓度$\leq 0.16\text{mg}/\text{m}^3$，颗粒物排放浓度$\leq 0.81\text{mg}/\text{m}^3$，非甲烷总烃排放浓度$\leq 0.67 \text{ mg}/\text{m}^3$，需符合国家 GB18483-2001、HJ/T62-2001 的检测标准。</p> <p>(325)空气（排烟）处理：采用分散式系统，不设置室外上楼及楼顶通风管道及设备。</p> <p>(326)需提供排风系统设备配置的平面布置图、计算方式及抽风的计算方式。</p> <p>(327)其他要求：设备电气装置须符合中国强制性产品认证（CCC）要求，仪器仪表须符合国家计量认证（CMA）及相关国家标准规范。</p>
82	不锈钢封墙板	(328)采用 304#0.8mm 不锈钢板制作。
83	双瓶组灭火系统	<p>(329)工作环境温度：$0^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$，感温器动作温度：$183^{\circ}\text{C} \sim 232^{\circ}\text{C}$；</p> <p>(330)灭火剂持续喷射时间：$\geq 10\text{s}$，灭火时间$\leq 9\text{s}$，冷却水喷洒时间$\geq 5\text{min}$；</p> <p>(331)每套装置灭火剂容量（kg）：25kg；</p> <p>(332)喷嘴数量：可保护排烟罩长度为≤ 10 米，雾化喷嘴个数≤ 18 个；</p> <p>(333)氮气容器阀：H59 材质；储存方式及压力：外贮压式，12MPa。</p>
84	室外静电净化一体机	(334)处理风量： $20000\text{m}^3/\text{h}$ ，设备阻力： $\leq 150\text{Pa}$ ，额定风量下净化率 $\geq 97\%$ 以上，油烟排放浓度 $\leq 0.5\text{mg}/\text{m}^3$ ，颗粒物 $\leq 1.5\text{mg}/\text{m}^3$ ，非甲烷总烃 $\leq 6\text{mg}/\text{m}^3$ ，目测无烟；

		(335)模组式结构，拆装、清洗更简便； (336)具有电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能。
85	抽油烟机	(337)触控式，钢化玻璃，油烟机排风量 24 立方米/分钟，变频，冷板喷涂。
86	大托盘	(338)ABS 材质，防水耐磨耐摔不易受损。
87	小托盘	(339)ABS 材质，防水耐磨耐摔不易受损。
88	瓷杯（办公杯）	(340)下沉式杯盖设计，保温持久，倒水滴杯头，易拿取，杯把手工拉胚，把柄弧度流畅饱满，握感舒适。
89	极光杯	(341)梯形透明漱口杯（强化加厚）
90	插座	(342)新国标，儿童保护门，持久耐插拔，750 度高温阻燃。
91	防滑垫	(343)TPE 通过分子链段设计，平衡柔性，弹性于刚性可缓冲外力冲击，耐踩不发白。浴室防滑+指压霜功能满足多场景需求。
92	防毒面具	(344)国家 3C 认证，消防面具，加大视窗口，高透气呼吸阀，30 分钟防护时间。
93	消防手电	(345)可充电式消防手电，强光远射。
94	抽纸盒	(346)ABS 原料，防水防摔，耐磨耐高温，不易变形不易褪色。
95	水桶	(347)PC 材质，钢化性塑料，融化强度 280 度，可反复使用，可高温消毒。
96	雨伞定制	(348)伞架碳素钢，伞布黑胶布，8 骨 23 寸，双钢骨，长伞（配勾柄）。
97	密胺拌面盘	(349)密胺脂材质，耐高温+120℃。
98	密胺杯子	(350)密胺脂材质，耐高温+120℃，70*80mm，200ml。
99	脚踏式可移动垃圾桶	(351)塑料材质，长筒形，脚踏式开合。
100	密胺筷子	(352)密胺脂材质，耐高温+120℃。
101	密胺勺子	(353)密胺脂材质，耐高温+120℃。
102	打餐勺	/
103	自助餐夹子	/
104	手勺	/
105	铲子	(354)规格尺寸 1 号，不锈钢。
106	油缸	(355)不锈钢。
107	细漏	(356)不锈钢。
108	粗漏	(357)不锈钢。
109	钢丝漏	(358)不锈钢。
110	大面杖	/
111	小面杖	/
112	菜墩子	(359)塑料，红色 4 个，绿色 4 个，白色 4 个。
113	菜刀	(360)规格尺寸 2 号，不锈钢。
114	菜板	(361)塑料。
115	砍刀	(362)规格尺寸 2 号，不锈钢。
116	尖刀	/
117	锅刷	/
118	保鲜盒（大）	/
119	保鲜盒（中）	(363)塑料。

120	保鲜盒（小）	(364)塑料。
121	箩筐（小）	(365)塑料。
122	箩筐（中）	(366)塑料。
123	箩筐（大）	(367)塑料。
124	周转箱	(368)PE 熟料。
125	水勺	(369)采用 304#不锈钢制作。
126	调料缸	(370)采用 304#不锈钢制作，无盖。
127	料碗	(371)采用 304#不锈钢制作。
128	醋壶+辣子缸+牙签盒	(372)塑料。
129	茶壶	(373)不锈钢，带茶漏。
130	前厅小垃圾桶	(374)塑料。
131	脚踩垃圾桶	(375)塑料。
132	抽纸盒	/
133	牛肉面碗密胺	(376)密胺脂材质，耐高温+120℃。
134	留样盒	/
135	带手提杆簸箕	(377)塑料。
136	抹布	(378)加厚，（红、绿、蓝、白）四色各 200 个。
137	抓饭铲子	(379)带眼、大号、小号。
138	手提水桶	(380)10 公斤。
139	腻子刀	(381)大号。
140	剪刀	/
141	不锈钢削皮刀	/
142	排拖	/
143	拖把	/
144	打蛋器	(382)食品级不锈钢。
145	电子秤	(383)感量：0.01g
146	油刷	(384)木把手，羊毛刷
147	馅匙	(385)竹木制。
148	灭火毯	(386)1.5m*1.5m、消防专用产品。
149	玻璃刮	(387)成品、不锈钢杆、硅胶头。
150	磨刀石	(388)2000 目。
151	烤箱手套	(389)长款、短款耐高温，防烫。
152	厨房防滑地胶垫	(390)镂空网格防水防滑摔，厚度 5mm。
153	托盘	(391)34.5*24cm。
154	插线板	/
155	不锈钢漏水篦子	/
156	扫把	/
157	自助餐盒	/
158	烤盘	/
159	电缆	/
160	水龙头	/
161	水管	/
162	三角阀	/

163	感应水龙头	/
164	避震装置	(392)吊杆钢座阻尼式/4件套。
165	净化器吊架	(393)材料：用 8#槽钢，4#角铁制作。
166	风管	(394)材料：1.0mm 镀锌板制做。 (395)弯头及三通一个按等径一米直管的 1.5 倍计算，S 弯头一个按等径一米直管的 2.5 倍计算，此项目安装完成按实际数量计算。
167	打墙风管墙洞 (油烟净化一体机)	(396)不含修补费用
168	安装杂件 (油烟净化一体机)	(397)材料：烟罩吊码，风管固码，帆布软接，五金配件等。
169	双层不锈钢 (吊装)置物架	(398)540mm*5300mm。
170	打墙风管墙洞 (抽油烟机)	(399)不含修补费用。
171	安装杂件 (抽油烟机)	(400)材料：烟罩吊码，风管固码，帆布软接，五金配件等。

说明：（1）如果以上技术参数表述有某个特定品牌的规格型号，投标人可参照该项目的技术标准选择其他品牌产品替代，并做出说明，原则上不能降低投标产品性能。

（2）如果以上参数关于外观、功能或重量、尺寸的表述为某一品牌独有的，可不作为必须满足的条件（需现场定制或影响使用的情况除外），即不得以此项内容取消投标人投标资格。投标人应在投标文件中对此种情况做出说明。

第三篇 项目商务要求

“★”标注的需求内容为符合性审查中的实质性要求，若不满足按无效投标处理。

一、交货期、地点、验收方式

★（一）交货期

中标人应在 2026 年 6 月 25 日前交货并完成安装调试。

（二）交货地点

克拉玛依市

（三）验收方式

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

2、中标人应保证货物到达招标人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由中标人负责调换、补齐或赔偿。

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

3.1 产品技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

3.2 货物技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。

3.3 在使用期间所出现的问题得到解决，并运行正常。

3.4 在规定时间内交货和验收，并经招标人确认。

4、产品在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。

5、中标人提供的货物未达到招标文件规定要求，且对招标人造成损失的，由中标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

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

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

造商应予以配合，并出具书面意见。

8、产品包装材料归招标人所有。

★二、报价要求

本次报价须为人民币报价，包含：产品及产品加工、运输装卸以及所必须的材料、劳务、机械设备等所涉及的费用、检测、验收、技术支持、售后服务、维修质保及相关劳务支出、利润、税金（包括关税、进口货物及其所用原材料、零部件的各种国内、外税费）保险及政策性规定的各项应有的全部费用。

三、质量保证及售后服务

（一）产品质量保证期

★1、投标产品质量保证期 3 年。

2、投标产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

3、中标人的质量保证期承诺优于国家“三包”规定的，按中标人实际承诺执行。

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

（二）售后服务内容

1、中标人和制造商在质量保证期内应当为招标人提供以下技术支持和服务：

1.1 电话咨询

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

1.2 现场响应

采购人遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，中标人和制造商应在 24 小时内到达现场进行处理，确保产品正常工作。

1.3 技术升级

在质保期内，如果中标人和制造商的产品技术升级，供应商应及时通知采购人，如采购人有相应要求，中标人和制造商应对采购人购买的产品进行升级服务。

2、质保期外服务要求

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

2.2 质量保证期过后，招标人需要继续由原中标人和制造商提供售后服务的，该中标人和制造商应以优惠价格提供售后服务。

3、备品备件及易损件

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

四、付款方式

（一）合同签订后，招标人向中标人支付合同总价 30%的预付款。

（二）中标人按采购合同交货，货物到达现场后，招标人向中标人支付合同总价 30 % 的进度款。

（三）中标人完成安装调试，经验收合格后，招标人向中标人支付合同总价 37 % 的货款。

（四）其余 3%款额在产品使用中无质量问题，且履行售后服务承诺，在项目验收合格满一年后将余款无息汇入中标人指定的账户。

（五）中标人提交采购合同、发票等材料，向招标人申请付款。

（六）招标人对中标人提交的付款资料审核通过后，以转账方式向中标人付款。

五、知识产权

招标人在中华人民共和国境内使用中标人提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

六、其他

（一）投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到

本篇及招标文件其他条款的要求。

(二) 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

第四篇 评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款

一、评标方法

(一) 评标方法定义

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

(二) 评标程序

评标工作由采购机构负责组织，具体评标事务由采购机构依法组建的评标委员会负责。

评标委员会成员到位后，推举其中一位评审专家担任评审组长，并由评审组长牵头组织该项目评审工作。

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

序号	检查因素	检查内容
1	(1) 具有独立承担民事责任的能力	投标人法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明复印件（注①）； 投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。
	(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	投标人提供书面声明或相关证明材料
	(3) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（注②）	1.投标人提供书面声明； 2.招标人或采购代理机构将通过信用网站等渠道查询投标人信用记录，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人将拒绝其参与政府采购活动。
	(4) 法律、行政法规规定的其他条件	本项目面向中小企业

注：

① 投标人提供有效的三证合一营业执照（副本）复印件。

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

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

序号	评审因素	评审标准	
1	有效性审查	投标文件签署	投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。
		法定代表人身份证明及授权委托书	法定代表人身份证明及授权委托书有效，符合招标文件规定的格式，签署或盖章齐全。
		投标方案	各分包只能有一个方案投标。
		报价唯一	只能在采购预算范围内报价，只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。
2	完整性审查	投标文件内容	投标文件内容齐全、无遗漏。
		投标文件内容	对招标文件第二篇（★）、第三篇（★）规定的招标内容作出响应。
3	投标文件的响应程度审查	投标有效期	满足招标文件规定。

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

4、比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合

格的投标文件进行商务和技术评估。

评标委员会各成员独立对每个有效投标人的投标文件进行评价、打分，然后由评审组长组织评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

5、推荐中标候选人名单。按评审后得分由高到低的排列顺序推荐3名中标候选人。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

二、评标标准

(一) 评审因素

克拉玛依区委党校学员宿舍楼食堂厨房设备及用具采购评分表			
序号	评分项	分值	评标内容
1	报价分	30	满足文件要求且最低报价为基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分按公式计算：报价得分=（基准价/报价）×分值
2	履约能力	6	投标人自2023年1月1日以来所承担的同类项目较多，每提供1份得2分，最高得6分。（提供的项目清单应包括用户名称及有效联系方式，如提供虚假材料将按相关法规惩处。）
3	售后服务	2	投标人所投产品质保期不少于3年，在此基础上每增加1年得1分，最多得2分。
		4	投标人提供售后服务承诺：包括但不限于①承诺提供一定数量的备品备件（提供备品备件清单，不提供不得分）；②承诺发现产品质量问题（做工明显瑕疵、材料变形、结构松动等）能够无条件进行调换。承诺描写详细、能为招标人提供优质服务且有利于项目实施的得4分，每缺少一项内容扣2分。
		4	投标人制定售后服务方案：包括但不限于①服务流程；②服务内容；③应急处理措施；④售后服务团队。以上方案完全满足项目需求且有利于项目实施的得4分，每缺少一项内容扣1分；方案中每有一处瑕疵的扣0.5分，扣完为止。
4	技术指标	6	投标人对项目概况及特点进行描述：包括但不限于①

			投标方案；②项目特点分析；③投标产品选型。选型合理、理解充分、分析全面，满足项目需求且有利于项目实施的得6分，每缺少一项内容扣2分；方案中每有一处瑕疵的扣1分，扣完为止。	方法及措施不科学、不合理；③内容表述前后矛盾、无连贯性、内容存在逻辑漏洞；④常识性错误；⑤方案内容或安排并不适用本项目特性或非专门针对本项目制定；⑥方案中提出的措施举措不利于本项目目标的实现；⑦现有技术条件下不可能实现采购目标。
		40	投标人产品满足参数要求（第二篇 项目技术规格、数量及质量要求 二、货物技术参数和标准，除招标文件标注“★”的符合性审查参数之外），全部响应且无负偏离的得40分，每有一项未响应或负偏离的扣0.1分。	
		4	投标人制定质量管理方案及质量保证措施：包括但不限于①生产质量目标；②质量控制的管理制度；③质量管理的组织措施；④对主要工序、施工工艺、材料验收等的质量控制方案。以上方案及措施完全满足项目需求且有利于项目实施的得4分，每缺少一项内容扣1分；方案中每有一处瑕疵的扣0.5分，扣完为止。	
		4	投标人制定供货组织方案：包括但不限于①运输方案；②安装调试人员分配情况；③现场调配；④验收方案。以上方案完全满足项目需求且有利于项目实施的得4分，每缺少一项内容扣1分；方案中每有一处瑕疵的扣0.5分，扣完为止。	
5	政策性加分	1	投标产品属于《财政部 发展改革委关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）范围内的节能产品的，有一款得1分，最多得1分。（提供在全国认证认可信息公共服务平台查询结果截图或具有有效的节能产品认证证书）	
		2	投标产品属于《财政部 生态环境部关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号）范围内的环境标志产品的，有一款得1分，最多得2分。（提供在全国认证认可信息公共服务平台查询结果截图或具有有效的环境标志产品认证证书）	
合计	103			

（二）报价政策性扣减

1、关于小微企业

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

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

1.1.2 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

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

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

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

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

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

1.3 残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2、关于本国产品报价扣除比例说明

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（供应商需在“第七篇 响应文件格式”的“分项报价明细表”中填写比例数值），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。

注：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。

(三) 政策性加分的相关说明:

节能、环保产品以全国认证认可信息公共服务平台查询信息或由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书。(投标人须提供查询结果的网页截图或认证证书，未按要求提供的不得分)

查询网址:

<http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page>

三、无效投标条款

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标:

- (一) 投标人未通过资格性检查或投标文件未通过符合性检查的;
- (二) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动，上述投标人的投标均无效;
- (三) 为招标项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，再参加该招标项目的其他采购活动的;
- (四) 投标文件未按照招标文件第七篇投标文件格式中所规定签字、盖章的;
- (五) 投标文件出现多个投标方案或投标报价的;
- (六) 投标报价超出招标文件规定的采购预算的;
- (七) 投标产品不符合必须强制执行的国家标准的;
- (八) 投标人的交货期、质量保证期及投标有效期不满足招标文件要求的;
- (九) 投标文件含有违反国家法律、法规的内容，或附有招标人不能接受的条件;
- (十) 投标文件未按照规定加密的。
- (十一) 因投标人自身原因造成投标文件无法解密的。

四、废标条款

评标委员会评审时出现以下情况之一的，应予废标:

- (一) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的;

(二) 投标人的报价均超过了采购预算，招标人不能支付的；

(三) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(四) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

五、异常低价投标（响应）审查程序

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（响应）审查程序：

1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 \times 50%；

2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 \times 50%；

3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 \times 45%；

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。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第 1 项至第 3 项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

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，并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，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。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。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、

行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）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（响应）处理。

第五篇 投标人须知

一、投标人

（一）合格投标人条件

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

（二）投标人的风险

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

二、招标文件

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

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

（二）采购机构对招标文件所作的一切有效通知、修改、补充及澄清，都是招标文件的组成部分，对所有投标人具有约束力。

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

三、投标文件

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

（一）投标文件组成

投标文件由第七篇“投标文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照第七篇“投标文件格式”规定的目录顺序组织编写，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

（二）投标有效期

投标有效期为投标截止日期后九十天。

（三）投标文件的签署

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

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

（四）投标报价

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

2、投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期内投标价格固定不变。

3、本项目只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

（五）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1、开标一览表总价与投标报价明细表汇总数不一致的，以开标一览表为准；

2、投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

4、单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；

5、对不同文字投标文件的解释发生异议的，以中文为准。

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

（六）投标文件的递交

1、投标文件须在投标截止时间前递交至指定地点。

2、投标人递交投标文件的地点：见投标邀请书。

3、逾期递交或未递交到指定地点的投标文件恕不接受。

四、开标

(一) 开标应当在招标文件中“投标邀请书”确定的时间和地点公开进行。

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

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

(四) 投标人登录政采云平台，在开标时间后 30 分钟内（2026 年 6 月 5 日下午 16:30-17:00）用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若投标人在规定时间内（2026 年 6 月 5 日下午 16:30-17:00）未按时解密的，视为无效投标。解密与加密投标文件须使用同一个 CA。

(五) 投标人应在开启报价 20 分钟内进行签字确认。

五、评标

见第四篇“评标”内容。

六、定标

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

(二) 如有投标人对评标结果提出质疑的，在质疑处理完毕后发出中标通知书。

七、中标通知书

(一) 招标人依法确定中标人后，采购机构以电子形式发出中标通知书。

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

八、关于质疑和投诉

（一）质疑内容、时限、质疑书数量

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

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

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

4、质疑函应当包括下列内容：

4.1 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

4.2 质疑项目的名称、编号；

4.3 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

4.4 事实依据；

4.5 必要的法律依据；

4.6 提出质疑的日期。

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

5、质疑书数量：一式四份。

（质疑函范本可在财政部门门户网站和中国政府采购网下载。）

（二）质疑答复时限

招标人、采购机构在收到投标人书面质疑后七个工作日内，对质疑内容作出答复。

（三）不予受理或暂缓受理

1、质疑有下列情形之一的，不予受理：

1.1 质疑投标人参与了投标活动后，再对招标文件内容提出质疑的；

1.2 质疑超过有效期的；

1.3 对同一事项重复质疑时，未提供新的事实证据或法律依据；

1.4 质疑人未参与所质疑的政府采购活动的。

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

2.1 质疑书内容不符合规定的；

2.2 质疑书提供的依据或证明材料不全的；

2.3 质疑书数量不足的。

（四）投诉

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

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

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

九、签订合同

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

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

（三）招标文件、中标人的投标文件及澄清文件等，均为签订政府采购合同的依据。

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

第六篇 合同主要条款和格式合同（样本）

一、合同主要条款

1、定义

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

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

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

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

1.5 技术资料是指合同货物及其相关的设计、制造、监造、检验、验收等文件（包括图纸、各种文字说明、标准）。

2、货物内容

合同包括以下内容：货物名称、型号规格、技术参数、数量（单位）等内容。

3、合同价格

3.1 合同价格即合同总价。

3.2 合同价格包括合同货物、技术资料、合同货物的税费、运杂费、保险费、包装费、装卸费及与货物有关的供方应纳的税费，所有税费由乙方负担。

3.3 合同货物单价为不变价。

4、转包或分包

4.1 本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

4.2 非经甲方书面同意，乙方不得将本合同范围的货物全部或部分分包给他人供应；

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

5、质量保证及售后服务

5.1 乙方应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。

5.2 乙方提供的货物在质保期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费更换。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

5.2.1 更换：由乙方承担所发生的全部费用。

5.2.2 贬值处理：由甲乙双方协议定价。

5.2.3 退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、贷款利息及银行手续费等）。

5.3 如在使用过程中发生质量问题，乙方应按本项目“第三篇 项目商务要求”中售后服务的要求处理。

5.4 在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

6、付款

6.1 本合同使用货币币制如未作特别说明均为人民币。

6.2 付款方式：银行转账、现金支票。

6.3 付款方法：同本项目“第三篇 商务条款”中关于付款方式的约定。

7、检查验收

7.1 供方应随货物提供合格证和质量证明文件，如是国外进口的货物还须提供入关证明。

7.2 货物验收

供方所交货物的各种质量指标不得低于供方提供样品的质量指标（无样品时按供方的投标时提供的“技术文件”执行），售后服务质量要求按照招标文件和投标文件的内容执行。供方交货时，需方可根据需要随机抽取一部分货物送有关权威检测部门检测，如检测不合格，供方负责赔偿需方一切损失。

7.3 货物验收报告应由需方、供方经办人签字，并加盖双方公章，以此作为支付凭据。

8、索赔

供方对货物与合同要求不符负有责任，并且需方已于规定交货内和质量保证期内提出

索赔，供方应按需方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜。

8.1 供方同意需方拒收货物并把拒收货物的金额以合同规定的同类货币付给需方，供方负担发生的一切损失和费用，包括利息、运输和保险费、检验费、仓储和装卸费以及为保管和保护被拒绝货物所需要的其它必要费用。

8.2 根据货物的疵劣和受损程度以及需方遭受损失的金额，经双方同意降低货物价格。

9、知识产权

甲方在中华人民共和国境内使用乙方提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，乙方应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

10、合同争议的解决

10.1 当事人友好协商达成一致

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

11、违约责任

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

12、合同生效及其它

12.1 合同生效及其效力应符合《中华人民共和国民法典》有关规定。

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

12.3 合同所包括附件，是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。

12.4 合同需提供担保的，按《中华人民共和国民法典》规定执行。

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

二、合同（格式）

合 同 书

采购编号:

项目名称:

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

乙 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

项目名称：_____ 采购编号：_____

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

一、货物内容

序号	商品名称	品牌、规格型号、配置 (性能参数)	产地	数量	单 价 (元)	金 额 (元)
1						
2						
3						
4						
合计总额：¥； 大写：						

合同总额包括乙方设计、安装、随机零配件、标配工具、运输保险、调试、培训、质保期服务、各项税费及合同实施过程中不可预见费用等。

注：货物名称内容必须与投标文件中货物名称内容一致。

二、合同金额

合同金额为（大写）：_____元（¥_____元）人民币。

三、货物或服务要求

XX

X

四、交货期、交货方式及交货地点（服务期限、服务方式）

1. 交货期:
2. 交货方式:
3. 交货地点:

五、付款方式

按用户需求书的要求

六、质保期及售后服务要求

- 1、本合同的质量保证期（简称“质保期”）为 X 年，质保期内乙方对所供货物实行包修、包换、包退及合同约定的其它事项，期满后可同时提供终身（免费/有偿）维修保养服务。
- 2、质保期内，如设备或零部件因质量原因出现故障而造成短期停用时，则质保期和免费维修期相应顺延。

七、安装与调试

乙方必须依照招标文件的要求和报价文件的承诺，将设备、系统安装并调试至正常运行的最佳状态。

八、验收

- 1、交付验收标准依次序对照适用标准为：①符合中华人民共和国国家安全质量标准、环保标准或行业标准；②符合招标文件和响应承诺中甲方认可的合理最佳配置、参数及各项要求；③货物来源国官方标准。
- 2、进口产品必须具备原产地证明和商检局的检验证明及合法进货渠道证明。
- 3、货物为原厂商未启封全新包装，具出厂合格证，序列号、包装箱号与出厂批号一致，并可追索查阅。所有随设备的附件必须齐全。
- 4、乙方应将关键主机设备的用户手册、保修手册、有关单证资料及配备件、随机工具等交付给甲方，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。
- 5、甲方组成验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机

构参与验收。因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由甲方承担；否则鉴定费由乙方承担。

九、违约责任与赔偿损失

1、乙方交付的货物、工程/提供的服务不符合本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3‰的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、甲方无正当理由拒收货物/接受服务，到期拒付货物/服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总的 5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按本合同总价的 3‰向乙方偿付违约金。

4、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十、争议的解决

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

十一、不可抗力

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

十二、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十三、其它

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

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往

来信函)即成为本合同的有效组成部分。

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

4、除甲方事先书面同意外,乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十四、合同生效

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、合同一式 X 份。

甲方(盖章):

乙方(盖章):

代表:

代表:

签定地点:

签定日期: 年 月 日 签定日期: 年 月 日

开户名称: (此部分信息应当按照投标人开户许可证
信息填写,保证后期资金支付准确)

银行帐号:

开户行:

第七篇 投标文件格式

一、经济文件

- (一) 开标一览表
- (二) 分项报价明细表

二、资格文件

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

三、商务文件

- (一) 投标函（格式）
- (二) 中小企业声明函（格式）
- (三) 关于符合本国产品标准的声明函（格式）
- (四) 售后服务

四、技术文件

- (一) 技术参数响应/偏离表
- (二) 同类项目业绩介绍

五、其他文件

其他与项目有关的资料（结合评分表自附）

克拉玛依市公共资源交易中心

投标文件

招标项目名称:

招标项目编号:

投标人名称:

日期: 年 月 日

一、经济文件

(一) 开标一览表

招标项目名称:

招标项目编号:

投标人名称	
投标产品品牌及型号	
投标总价(大写):	
投标总价(小写):	
备注:	

注: 1、包括产品及产品加工、运输装卸以及所必须的材料、劳务、机械设备等所涉及的费用、检测、验收、技术支持、售后服务、维修质保及相关劳务支出、利润、税金(包括关税、进口货物及其所用原材料、零部件的各种国内、外税费)保险及政策性规定的各项应有的全部费用。

投标人: (盖章)

法人代表或授权代表: (签字或盖章)

年 月 日

(二) 分项报价明细表

招标项目名称:

招标项目编号:

序号	分项名称	品牌、规格型号、 主要技术参数	制造商	数量	单价	合计(元)
总报价: 人民币 元。(以上各合计项与报价一览表中的对应项均一致相符, 如不一致以开标一览表为准)						
采购项目中提供的符合本国产品标准的产品成本之和占采购项目提供的全部产品成本之和的比例为____%。						

注: 1) 以上内容必须与《开标一览表》一致;

2) 对于报价免费的项目必须标明“免费”;

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

4) 应包含货物运至最终目的地的运输、保险和伴随货物服务的其他所有费用;

5) 投标人各产品分项报价不得超出招标文件规定的各学校服装配置标准最高限制单价。

投标人名称(盖章):

日期: 年 月

二、资格文件

(一) 自查表

资格性/符合性自查表

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

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

“必须满足的技术参数或服务标准”条款自查表

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

注：1.此表内容必须与投标文件中所介绍的内容一致。

(二) 三证合一营业执照(副本)或事业单位法人证书(副本)复印件

(三) 法定代表人身份证明书 (格式)

采购项目名称: _____

致: _____ (采购代理机构名称):
_____ (法定代表人姓名) 在 _____
(投标人名称) 任 _____ (职务名称) 职务, 是 (投标人名称)
_____ 的法定代表人。

特此证明。

(投标人公章)

年 月 日

附: 法定代表人身份证正反面复印件

(四) 法定代表人授权委托书 (格式)

招标项目名称: _____

致: _____ (采购机构名称):

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

我单位对被授权人的签字负全部责任。

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

被授权人:

(签字或盖章)

投标人法定代表人:

(签字或盖章)

附: 被授权人身份证正反面复印件。

(投标人公章)

年 月 日

（五）政府采购领域诚信承诺书

（单位名称或个人），

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

（一）严格遵守国家法律、法规和规章，全面履行应尽的责任和义务。

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

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

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

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

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

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

单位名称或个人（公章或签名）

年 月 日

(六) 法律、行政法规规定的其他条件

三、商务文件

(一) 投 标 函

致：克拉玛依市公共资源交易中心

根据贵方项目的招标文件（编号），正式授权下述签字人（姓名和职务）代表投标人的名称），提交下述文件：

- (1) 投标函；
- (2) 服务承诺
- (3) 与此次招标有关的商务、技术文件

据此函，签字人兹宣布同意如下：

- 1、我们承担根据招标文件的规定，完成合同的责任和义务。
- 2、我们已详细审核全部招标文件，参考资料及有关附件，我们完全理解并同意放弃对这些方面有不明或误解的权利。
- 3、我们同意在投标人须知规定的截止日期起遵循本投标文件，并在投标人须知规定的有效期满之前均具有约束力，并有可能中标。
- 4、同意向贵方提供贵方可能要求的与本投标有关的任何数据或资料。
- 5、我们完全理解贵方有权决定中标人。

与本次投标有关的正式通讯地址为：

地址：_____ 邮编：_____

电话、传真：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人代表姓名：_____ 职务：_____

投标人联系电话：_____ 手机：_____

法定代表人（或授权代理人）签名：_____

日期：_____年 月 日

(二) 中小企业声明函 (货物)

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

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

(三) 关于符合本国产品标准的声明函（格式）

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）。/的中国境内生产的组件成本占比 \geq / 3。 / 的 / 4 在中国境内生产。 / 的 / 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）。/的中国境内生产的组件成本占比 \geq / 。 / 的 / 在中国境内生产。 / 的 / 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。
 - 6.《声明函》中标注“/”的地方无需填写。

(四) 售后服务 (格式自定, 以下内容可参考)

拟任执行管理及技术人员情况

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

注: 根据评审表的要求提交相应资料。

售后服务方案

售后服务须包括但不限于以下内容, 主要根据招标文件的要求 (格式自定)

1. 免费保修期;
2. 应急维修时间安排;
3. 维修地点、地址、联系电话及技术服务人员 (包括厂商认证工程师等人员);
4. 维修服务收费标准;
5. 制造商的技术支持;
6. 其它服务承诺;
7. 培训计划。

四、技术文件

技术参数响应表

序号	规格 / 要求	投标/响应实际参数 (投标人应按响应货物/服务实际数据填写, 不能复制要求)	是否偏离(无偏离/ 正偏离/负偏离)	偏离 简述	证明文件
1					见投标文件()页
2					见投标文件()页
3					见投标文件()页
4					见投标文件()页
5					见投标文件()页
6					见投标文件()页
...					

注：投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、编造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门

同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及 合同金额(万元)	实施 时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：根据评审表的要求提交相应资料。

五、其他

其他与项目有关的资料（结合评分表自附）

（结束）