

第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：942,840.00

采购包最高限价（元）：942,840.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及 核心产品	是否涉及 采购进口 产品	是否涉及 强制采购 节能产品	是否涉 及优先 采购节 能产品	是否涉 及优先 采购环 境标志 产品
1	A02061 818 饮水 器	教室、宿 舍及食堂 配套用品 采购	1.00 (批)	942,840. 00	工业	是	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包1：是

报价要求

采购包1：

序号	报价内容	数量 (计量单位)	最高限价	价款形式	报价说明
1	教室、宿舍及食堂配套用品采购	1.00 (批)	942,840.00	总价	无

★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A02061818 饮水器	教室、宿舍及食堂配套用品采购	直饮水机

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也

可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供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认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供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认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包1：

标的名称：教室、宿舍及食堂配套用品采购

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
			序号	标的名称	技术参数要求	数量
一、教室及宿舍配套设备						

1	教室后墙 绿板	<p>(1)固定式书写板，整体尺寸≥1200*4000mm</p> <p>(2)书写板符合GB28231—2011《书写板安全卫生要求》。</p> <p>(3)边框尺寸≥26x28mm，夹层采用泡沫，厚度≥20mm。面板采用镀锌绿板，书写流畅，不打滑，颜色均匀。</p> <p>(4)背板采用防锈亚光彩涂钢板，每隔8cm设有2.5cm加强凹槽。</p> <p>(5)面板覆适合水溶粉笔书写膜，每套书写板配水溶粉笔5盒（每盒20支）。</p>	57	套
2	直饮水机	<p>(1)水胆容量≥35升；</p> <p>(2)龙头一开五温；</p> <p>(3)供水量：开水≥40L/H，温开水≥250L/H；</p> <p>(4)材质：不锈钢壳体、304不锈钢水槽及内胆；</p> <p>(5)三级过滤：PP+C+C；</p> <p>(6)多重安全保护：防干烧、超温、漏电保护。</p>	35	台
3	窗帘	<p>(1)含窗帘布、轨道及全套配件；</p> <p>(2)轨道：铝合金材质,壁厚≥1.5mm，滑轮为静音尼龙材质；</p> <p>(3)面料：聚酯纤维≥280g/m²，遮光率≥90%；</p> <p>(4)环保：甲醛≤20mg/kg；</p> <p>(5)pH值：4.0-7.5；</p> <p>(6)断裂强力：经向≥2000N，纬向≥1000N</p> <p>(7)耐磨性能：≥20000次</p> <p>(8)色牢度（耐光、耐水、耐摩擦）：≥4级</p> <p>(9)防火阻燃不低于B1级，颜色根据学校实际需求确认。</p>	80	间

4	宿舍窗帘	(1)含窗帘布、轨道及全套配件； (2)轨道：铝合金材质,壁厚≥1.5mm，滑轮为静音尼龙材质； (3)面料：聚酯纤维≥280g/m ² ，遮光率≥90%； (4)环保：甲醛≤20mg/kg； (5)pH值：4.0-7.5； (6)断裂强力：经向≥2000N，纬向≥1000N (7)耐磨性能：≥20000次 (8)色牢度（耐光、耐水、耐摩擦）：≥4级 (9)防火阻燃不低于B1级，颜色根据学校实际需求确认。	157	间
5	毛巾架	(1)尺寸≥70cm（长）×14cm（最下层宽）； (2)杆管径≥18mm×8mm； (3)太空铝材质，三层阶梯设计。	157	个
6	晾衣杆1	(1)长度≥180cm，吊杆高度≥120cm； (2)管径≥32mm； (3)不锈钢材质。	33	个
7	晾衣杆2	(1)长度≥180cm，吊杆高度≥85cm； (2)管径≥32mm； (3)不锈钢材质。	124	个
二、餐厨区杂件				
1	六格快餐盘	(1)规格：365mm×270mm×25mm（误差±1mm），六格分隔（格高≥20mm）； (2)材质：采用SUS304（食品级）不锈钢板材，厚度≥0.8mm； (3)工艺：边缘卷边处理，表面拉丝或抛光，无毛刺； (4)耐用性：1.5m 跌落无破裂。	3000	个
2	面碗	(1)规格：直径160mm±2mm，高度≥60mm，容量≥500ml； (2)材质：采用食品级密胺（仿瓷）材质，符合GB 4806.7食品安全标准； (3)耐冷热冲击（-20℃至120℃），表面光滑易清洁，耐磨损。	1000	个

3	汤饭碗	(1)规格: 直径120mm±2mm, 高度≥50mm, 容量≥300ml; (2)采用食品级密胺(仿瓷)材质, 符合GB 4806.7食品安全标准; (3)耐冷热冲击(-20℃至120℃), 表面光滑易清洁, 耐磨损。	5000	个
4	汤勺	(1)规格: 长度144mm±2mm, 宽度38mm±1mm, 勺深≥15mm; (2)材质: SUS304不锈钢, 厚度≥1.2mm; (3)工艺: 一体冲压成型, 边缘圆润光滑, 不可有焊接毛刺。	6000	个
5	筷子	(1)规格: 长度240-265mm, 直径7-8mm(误差±0.5mm); (2)直线度≤1mm/100mm, 表面无毛刺/异味, 抗菌率≥99%; (3)材质: 食品级PPS(聚苯硫醚)。	1000 0	双
6	长筒靴	(1)规格: 高度380mm±5mm, 鞋码38-44码适配, 可根据实际情况调换; (2)材质: 外层为PVC材质, 内衬为透气网布; (3)防水IPX7级, 防滑鞋底设计, 后跟加厚缓冲。	70	双
7	防水围裙	(1)规格: 成人通用尺寸(长≥900mm, 宽≥700mm), 带防水口袋 (2)材质: 食品级PU涂层牛津布, 厚度≥0.3mm; (3)防水性≥98%, 耐油, 耐酸碱, 易清洁。	80	条
8	胶凳子	(1)规格: 坐高450mm±5mm, 凳面280×280mm±5mm; (2)材质: PP(聚丙烯)加厚塑料, 一次注塑成型; (3)承重: 静载承重≥100kg, 防滑脚垫设计。	40	张
9	蓝色纯棉毛巾	(1)规格: 350×750m±10mm; (2)材质: 100%精梳纯棉, 单条克重≥120g, pH值4.0~8.5, 甲醛≤75mg/kg, 无异味、禁用可分解致癌芳香胺染料; (3)工艺: 吸水性≤5s, 色牢度≥3级, 脱毛率≤1.5%, 无荧光增白剂添加。 (4)满足GB 18401-2010(B类)要求, 符合GB/T 22864-2020标准优等品要求。	500	条

10	脚踏式垃圾桶	(1)规格：容量≥100L，桶身高度≥600mm； (2)材质：高密度聚乙烯（HDPE）； (3)脚踏开启顺畅，密封性好（无异味泄漏），承重≥50kg	20	个
11	长袖胶手套	(1)规格：袖长≥450mm，手掌宽度≥110mm； (2)材质：天然橡胶（乳胶）； (3)性能：耐酸碱、耐油，防滑掌纹设计。	120	双
12	工作裤	(1)规格：尺码 XL/XXL（对应腰围 80-95cm）适配，可根据实际情况调换； (2)材质：涤棉混纺（棉 35%，涤 65%）； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	70	件
13	厨师帽（高）	(1)规格：均码（配备调节带，适配不同头围），帽高28~32cm，30只/包； (2)材质：65%聚酯纤维 +35%棉 涤棉混纺斜纹面料,克重180-200g/m ² ； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	5	包
14	厨师帽（矮）	(1)规格：均码（配备调节带，适配不同头围），帽高12~16cm，30只/包； (2)材质：65%聚酯纤维 +35%棉 涤棉混纺斜纹面料,克重180-200g/m ² ； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	5	包
15	布围腰	(1)规格：长75cm×宽65cm（±2%）； (2)材质：65%聚酯纤维 +35%棉 涤棉混纺斜纹面料,克重180-200g/m ² ； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	225	条
16	厨房随手毛巾	(1)规格：350×350m（±2%）； (2)材质：100% 精梳纯棉，单条克重≥120g，pH值4.0~8.5，甲醛≤75mg/kg，无异味、禁用可分解致癌芳香胺染料； (3)工艺：吸水性≤5s，色牢度≥3级，脱毛率≤1.5%，无荧光增白剂添加。 (4)满足GB 18401-2010（B类）要求，符合GB/T 22864-2020标准优等品要求。	500	张
17	2两指纹钢柄打菜勺	(1)规格：容量2两； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.5mm；勺柄带防滑指纹设计； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	100	把

18	塑料饭勺	(1)规格：总长280~300mm，勺头宽80~90mm、深40~50mm，厚度≥3.5mm； (2)材质：食品级聚丙烯（PP）一体注塑成型，耐温-20℃~120℃，可高温消毒不变形； (3)满足GB 4806.7-2023标准要求。	10	把
19	6两炒勺	(1)规格：容量6两，勺柄长≥30cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.5mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
20	留样盒带盖	(1)规格：边长≥8cm，容量≥300ml； (2)材质：食品级PP塑料材质； (3)满足GB 4806.7-2023标准要求。	650	个
21	长高温手套	(1)规格：长度30~35cm； (2)材质：表层耐高温阻燃面料、中间隔热棉层、内里纯棉吸汗内衬；短时耐温≥250℃，可持续抵御100℃~180℃高温蒸汽与热盘烫伤，高温下不融化、不收缩、无有害挥发物； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	10	双
22	削皮刀	(1)规格：刀片长≥5cm； (2)材质：30Cr13食品级不锈钢刀片+防滑手柄； (3)刀口锋利，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	50	把
23	削皮刀	(1)规格：刀片长≥7cm； (2)材质：30Cr13食品级不锈钢刀片+防滑手柄； (3)刀口锋利，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把
24	打皮刀	(1)规格：总长180-210mm，弧形刃长70-90mm、刃厚1.2-1.5mm，刀尖圆角≥5mm； (2)材质：30Cr13食品级不锈钢刀片+防滑手柄； (3)双面刀刃，刀口锋利，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	20	把
25	夹柄1号片刀	(1)规格：刃长≥20cm，刀宽≥9cm，刀柄长≥12cm； (2)材质：30Cr13食品级不锈钢； (3)刀刃锋利，夹柄牢固，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	40	把

26	砍刀	(1)规格: 刃长 \geq 19cm, 刀宽 \geq 10cm, 刀柄长 \geq 12cm; (2)材质: 5Cr15MoV食品级不锈钢; (3)刀身厚重, 刀刃锋利, 适合砍骨, 表面平整, 无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	15	把
27	文武刀	(1)规格: 刃长 \geq 20cm, 刀宽 \geq 9.5cm, 刀柄长 \geq 12cm; (2)材质: 5Cr15MoV食品级不锈钢, 前段薄刃后段加厚可切可斩; (3)刀刃锋利, 夹柄牢固, 表面平整, 无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	40	把
28	保鲜盒 (大)	(1)规格: 500 \times 250 \times 200mm (\pm 2%); (2)材质: 食品级PP塑料材质; (3)密封性好, 无毛刺, 可堆叠; (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	750	个
29	保鲜盒 (中)	(1)规格: 300 \times 200 \times 150mm (\pm 2%); (2)材质: 食品级PP塑料材质; (3)密封性好, 无毛刺, 可堆叠; (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	750	个
30	保鲜盒 (小)	(1)规格: 200 \times 150 \times 100mm (\pm 2%); (2)材质: 食品级PP塑料材质; (3)密封性好, 无毛刺, 可堆叠; (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	100	个
31	木质墩子	(1)规格: 直径46cm, 厚度 \geq 15cm; (2)材质: 优质天然木材 (3)表面平整, 无裂缝, 经防霉处理。	50	个
32	大菜筐	(1)规格: \geq 600 \times 400 \times 300mm; (2)食品级HDPE塑料; (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。	200	个
33	库房周转箱带盖	(1)规格: 600 \times 450 \times 350mm (\pm 2%); (2)材质: 食品级塑料材质; (3)密封性好, 无毛刺, 可堆叠;	50	个
34	库房周转箱带盖	(1)规格: 500 \times 400 \times 250mm (\pm 2%); (2)材质: 食品级塑料材质; (3)密封性好, 无毛刺, 可堆叠;	50	个

35	大锅铲	(1)规格：铲头宽 $\geq 20\text{cm}$ ，深 $\geq 12\text{cm}$ ，含柄总长 $\geq 100\text{cm}$ ； (2)材质：SUS304 食品级不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	40	套
36	小锅铲	(1)规格：铲头宽 $\geq 11\text{cm}$ ，深 $\geq 7.5\text{cm}$ ，含柄总长 $\geq 45\text{cm}$ ； (2)材质：SUS304 食品级不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	20	把
37	水瓢	(1)规格：容量 $\geq 4\text{斤}$ ，口径 $\geq 15\text{cm}$ ，柄长 $\geq 30\text{cm}$ ； (2)材质：SUS304 食品级不锈钢； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
38	长钢水勺	(1)规格：容量 $\geq 1\text{L}$ ，柄长 $\geq 60\text{cm}$ ； (2)材质：SUS304 食品级不锈钢； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把
39	短面杖	(1)规格：长 30cm ，直径 3cm ($\pm 2\%$)； (2)材质：实木； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。	10	根
40	台秤	(1)规格：最大称重 $\geq 150\text{kg}$ ，分度值 $\leq 50\text{g}$ ； (2)材质：不锈钢秤面，LED数码管显示； (3)具备去皮、归零、自动关机功能。	3	台
41	电子克秤	(1)规格：最大称重 $\geq 5\text{kg}$ ，精度 $\leq 0.1\text{g}$ ； (2)材质：不锈钢秤面，LCD背光显示屏； (3)计数模式、去皮功能，带防护秤盘罩。	3	台
42	红木滚筒	(1)规格：长 $\geq 40\text{cm}$ ，直径 $\geq 5\text{cm}$ ； (2)材质：红木； (3)表面：平整无瑕疵、无毛刺、无变形。	5	根
43	长挑面筷	(1)规格：长 $\geq 40\text{cm}$ ，筷头宽度 $\geq 8\text{mm}$ ； (2)材质：筷体SUS304（食品级）不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；筷头防滑螺纹处理； (3)一体成型，无焊接；筷尾带悬挂孔；表面抛光；无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	40	双

1	★	技术要求	44	厨刀	(1)规格: 刃长 \geq 18cm, 刀宽 \geq 8cm, 刀柄长 \geq 12cm; (2)材质: 5Cr15MoV食品级不锈钢, 防滑刀柄; (3)刀刃锋利, 夹柄牢固, 表面平整, 无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把
			45	挂钟	(1)规格: 圆形, 直径 \geq 30cm; (2)材质: 塑料外壳, 亚克力镜面, 静音扫秒机芯; (3)电池供电, 走时精准(误差 \leq \pm 1秒/日); 静音运行; 防尘防潮。	10	个
			46	大油刷	(1)规格: 刷头宽5寸(约12.5cm); 总长20cm~25cm; 刷毛长4cm~5cm; 刷柄带悬挂孔; (2)刷毛: 羊毛(不掉毛、不脱脂); 刷柄: 木质;	10	把
			47	馅挑	(1)规格: 总长20cm~25cm; 宽2.5cm~3.5cm; 手柄防滑设计、带悬挂孔; (2)材质: 食品级PP塑料; (3)边缘圆润光滑、无毛刺; 柔韧不易折断; 表面易清洁不粘面。 (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	45	把
			48	大剪刀	(1)规格: 总长20cm~25cm; 刃长8cm~10cm; 手柄防滑设计; (2)材质: 3Cr13食品级不锈钢; (3)满足GB 4806.9-2023要求。	50	把
			49	炒勺	(1)规格: 容量: 8两(约300ml); 勺头直径12cm~14cm; 总长40cm~45cm; (2)材质: SUS304食品级不锈钢, 防烫木柄; (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
			50	炒勺	(1)规格: 容量: 10两(约375ml); 勺头直径14cm~16cm; 总长45cm~55cm; (2)材质: SUS304食品级不锈钢, 防烫木柄; (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
			51	锅刷	(1)规格: 总长30cm~40cm; 刷头宽8cm~12cm; 手柄长 \geq 20cm; (2)材质: 毛竹制作, 竹丝紧密扎实, 不掉丝; (3)竹丝排列整齐、绑扎牢固; 手柄光滑无毛刺; 经防霉处理。	50	把

52	抄瓢	(1)规格：总长50cm~60cm；网头直径25cm~30cm；网眼细密均匀（孔径3-5mm）； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.5mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	50	把
53	油漏	(1)规格：上口直径13cm~16cm；下口直径2cm~3cm；总高10cm~13cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	80	把
54	不锈钢味盅	(1)规格：直径16cm；高度9cm~10cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥0.8mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	400	个
55	不锈钢味盅	(1)规格：直径20cm；高度10cm~12cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥0.8mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	100	个
56	调味勺	(1)规格：总长12cm~14cm；勺头宽3cm~3.5cm；勺深≥8mm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	200	把
57	不锈钢反边面盆1	(1)规格：直径≥80cm，深度≥18cm，带反边卷口设计； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	30	个
58	不锈钢反边面盆2	(1)规格：直径≥50cm，深度≥15cm，带反边卷口设计； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	75	个
59	不锈钢反边面盆3	(1)规格：直径≥40cm，深度≥12cm，带反边卷口设计； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	50	个

60	腰斗	(1)规格：上口宽28-30cm，深度14-15cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	40	个
61	油缸	(1)规格：直径≥25cm，高度≥15cm；带盖； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	50	个
62	防水围裙	(1)规格：成人通用尺寸（长≥900mm，宽≥700mm），带防水口袋 (2)材质：食品级PU涂层牛津布，厚度≥0.3mm； (3)防水性≥98%，耐油，耐酸碱，易清洁。	25	张
63	塑料菜板	(1)规格：≥45cm×35cm×1.8cm； (2)材质：食品级PE塑料； (3)双面可用，表面防滑纹理；边缘圆润无毛刺；不易吸水、不变形、不开裂。	10	个
64	加厚不锈钢盆	(1)规格：直径≥90cm，深度≥20cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	30	个
65	码碗	(1)规格：直径20cm，高度约7cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥0.8mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	250	个
66	码碗	(1)规格：直径22cm，高度约8cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥0.8mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	250	个
67	电子秤	(1)称量范围：0~30kg，分度值≤5g； (2)秤盘材质：不锈钢； (3)电池供电，具备去皮/归零功能、自动关机功能；LCD/LED背光显示。	3	台
68	毛夹	(1)规格：长≥12cm，宽≥1.3cm； (2)材质：不锈钢； (3)表面：平整无瑕疵、无毛刺、无变形； (4)满足GB 4806.9-2023要求。	25	把

69	粉碎机	(1)额定容量≥1000g（干料）；电机功率2.2kW，电压220V/50Hz；主轴转速≥2500Or/min，粉碎细度20-120目； (2)粉碎腔与料杯采用不锈钢；配高硬度不锈钢刀片 (3)用于食堂花椒、辣椒、香料等干货粉碎。	3	台
70	打蒜机	(1)容量≥600ml； (2)杯体：高硼硅玻璃；刀头：SUS304不锈钢；杯盖：食品级PP塑料； (3)电机功率≥300W，电压220V/50Hz；转速≥3500r/min； (4)具备开盖断电保护、点动控制、防水易拆洗功能。	3	台
71	灭火毯	(1)规格：≥1.0m×1.0m； (2)玻璃纤维编织，双层结构，重量≥500g； (3)燃烧性能符合GB 8624-2012标准要求。	100	个
72	厨师工作服	(1)规格：全尺码适配，可根据学校实际情况调换； (2)材质：60%棉+40%聚酯纤维； (3)满足GB 18401-2010（B类）要求。	200	件
73	卤料篮	(1)规格：直径≥18cm（φ180），高度约8~10cm；细密网眼设计（孔径≤3mm），带挂钩； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥0.8mm； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	5	个
74	木柄肉爪	(1)规格：总长约18-22cm；爪头宽度约8-10cm； (2)爪头：SUS304不锈钢；手柄：木质； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	30	个
75	木柄扒铲	(1)规格：总长约35-40cm；铲头宽约8-10cm； (2)材质：SUS304不锈钢；手柄：木质； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	个
76	大号塑料刮板	(1)规格：长约15-20cm，宽约10-15cm，厚度≥1.5mm； (2)材质：食品级PP塑料； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。	5	个

77	网厘	(1)规格：总长约50-60cm；网头直径约25-30cm； (2)材质：SUS304不锈钢； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	个
78	大号洋铲	(1)规格：总长80-100cm（长柄设计，适合大锅深锅）；铲头宽12-15cm；铲头长20-25cm； (2)材质：SUS304不锈钢； (3)表面平整无瑕疵、无毛刺、无变形。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	5	个
79	青钢棒	(1)规格：总长30-35cm；刃长20-25cm；棒径10-12mm； (2)材质：优质高碳钢，表面精密细纹研磨； (3)硬度HRC 60-65；适合中西式厨刀日常快速修整刀刃。	5	个
80	金典油石	(1)规格：长约18-22cm，宽约5-7cm，厚约2.5-3.5cm； (2)材质：白刚玉，； (3)一面粗磨（快速修复卷刃、去锈），一面细磨（精磨锋利、抛光）。	15	个
81	破壁机	(1)电机功率：800W，加热功率：1600W，电机转速 ≥ 20000 转/分，额定电压220V~50Hz； (2)杯体：高硼硅玻璃（耐热玻璃）；刀头：不锈钢；杯盖：食品级PP塑料 (3)容量 ≥ 1.75 L，破碎干豆破壁率 $\geq 84\%$ 。	3	台
82	2.0厚手打特厚锅	(1)规格：锅口直径1尺5（约45cm）；锅深 ≥ 14 cm； (2)材质：优质钢材（传统锻打工艺），厚度 ≥ 2.0 mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	20	口
83	不锈钢大锅	(1)规格：直径82cm，锅深 $\geq 30-35$ cm；容量约150-200L； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度 ≥ 2.0 mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	14	口

84	蒸饭盘	(1)规格：长600mm×宽400mm×高48mm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	216	个
85	馒头盘	(1)规格：长600mm×宽400mm×高48mm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	108	个
86	方盘	(1)规格：长400mm×宽300mm×高48mm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	75	个
87	不锈钢桶	(1)规格：外径35cm，高度30-35cm；容量约30L； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	20	个
88	不锈钢桶	(1)规格：外径45cm，高度35-40cm；容量约60L； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	25	个
89	不锈钢桶	(1)规格：外径50cm，高度40-45cm；容量约80L； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	5	个
90	刀箱带盖子	(1)规格：4格（可插放4把刀）； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	15	个
91	剔骨刀	(1)规格：总长21-26cm；刃长12-15cm；刀身厚度约1.5-2.5mm；刀柄长11-13cm； (2)材质：30Cr13食品级不锈钢刀片+防滑手柄； (3)刀口锋利，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把
92	圆形蛋圈	(1)规格：内径≥8cm，高度2-2.5cm，手柄长≥9cm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	50	个

93	1号水箱	(1)规格：630mm×480mm×350mm（长×宽×高）； (2)材质：食品级PP塑料材质； (3)密封性好，无毛刺，可堆叠； (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	50	个
94	2号水箱	(1)规格：535mm×410mm×290mm（长×宽×高）； (2)材质：食品级PP塑料材质； (3)密封性好，无毛刺，可堆叠； (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	100	个
95	25号筐	(1)规格：660mm×470mm×330mm（长×宽×高）； (2)材质：食品级HDPE塑料（高密度聚乙烯）； (3)承重≥30kg； (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	50	个
96	2005菜筐	(1)规格：630mm×480mm×350mm（长×宽×高）； (2)材质：食品级HDPE塑料（高密度聚乙烯）； (3)承重≥20-25kg； (4)满足GB 4806.7-2023标准要求。	100	个
97	木柄丝漏 细	(1)规格：总长40-50cm；漏头直径28-30cm；网眼孔径1-2mm； (2)材质：不锈钢，丝径≥1.0mm，木柄； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
98	打蛋器	(1)规格：16寸手动打蛋器，16线钢丝； (2)材质：不锈钢； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	10	个
99	锅架	(1)规格：16寸，外框直径≥40cm (2)材质：不锈钢； (3)表面：平整无瑕疵、无毛刺、无变形	20	个
100	板围	(1)规格：长度40-50cm；高度5-8cm (2)材质：食品级PP塑料； (3)表面：平整无瑕疵、无毛刺、无变形	15	个
101	份数盆连 盖子	(1)规格：长325mm×宽265mm×高150mm；卷边设计； (2)材质：不锈钢，厚度≥1.0mm；盖：食品级PP塑料； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	72	套

102	份数盆连 盖子	(1)规格：长530mm×宽325mm×高150mm；卷边设计； (2)材质：不锈钢，厚度≥1.0mm；盖：食品级PP塑料； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	72	套
103	肉锤	(1)规格：总长22-26cm；锤头宽6-7cm； (2)材质：不锈钢，一体铸造；手柄：防滑塑料； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	5	个
104	面漏	(1)规格：总长40-50cm；漏头直径25-30cm；网眼孔径5-8mm； (2)材质：不锈钢；手柄：木柄； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
105	厨房用定 时器	(1)规格：直径≥80mm； (2)材质：不锈钢外壳； (3)机械式，旋转计时。	10	个
106	骨剪	(1)规格：刃长8-10cm；柄长15-17cm； (2)材质：不锈钢，硬度HRC 50-55；手柄：防滑塑料； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把
107	不锈钢密 漏	(1)规格：总长30-40cm；漏头直径18-22cm；网眼孔径≤1mm，≥300目； (2)材质：不锈钢，网丝丝径≥0.8mm；手柄：实木柄 (3)满足GB 4806.9-2023要求。	30	把
108	不锈钢自 助餐汤勺	(1)规格：总长300-320mm；勺头宽80-90mm；勺深≥30ml； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	50	把
109	不锈钢自 助餐菜勺	(1)规格：总长250-280mm；勺头宽70-80mm； (2)材质：SUS304不锈钢，厚度≥1.0mm； (3)满足GB 4806.9-2023要求。	100	把
110	波浪刀	1. 规格：总长30-35cm；刃长20-22cm；刀身宽4-5cm；刀刃波浪锯齿； (2)材质：SUS304不锈钢，刀身厚度≥1.5mm，防滑手柄； (3)刀口锋利，表面平整，无毛刺。 (4)满足GB 4806.9-2023要求。	10	把

系统固化原因, 本项目采购标的信息以此为准, 投标人根据此表填写中小企业声明函, 报价明细表(明细表中须明确规格型号、品牌或制造厂商):					
(1)规格: 长度: 26cm, 腕围: 18cm, 弹性收口, 防水衬套 (蓝色)				100	副
序号	标的名称	数量	单位	单价最高限价 (元)	所属行业
一、教室及宿舍配套设备					
1	教室后墙绿板	57	套	850	工业
2	直饮水机	35	台	5500	工业
3	窗帘	80	间	2000	工业
4	宿舍窗帘	157	间	500	工业
5	毛巾架	157	个	50	工业
6	晾衣杆1	33	个	75	工业
7	晾衣杆2	124	个	75	工业
二、餐厨区杂件					
1	六格快餐盘	3000	个	34	工业
2	面碗	1000	个	10	工业
3	汤饭碗	5000	个	9.5	工业
4	汤勺	6000	个	6.2	工业
5	筷子	10000	双	0.8	工业
6	长筒靴	70	双	43	工业
7	防水围裙	80	条	34	工业
8	胶凳子	40	张	31	工业
9	蓝色纯棉毛巾	500	条	4.2	工业
10	脚踏式垃圾桶	20	个	170	工业
11	长袖胶手套	120	双	10	工业
12	工作裤	70	件	40	工业
13	厨师帽(高)	5	包	35	工业
14	厨师帽(矮)	5	包	24	工业
15	布围腰	225	条	14.1	工业
16	厨房随手毛巾	500	张	4	工业
17	2两指纹钢柄打菜勺	100	把	12.6	工业
18	塑料饭勺	10	把	5.7	工业
19	6两炒勺	30	把	14.1	工业
20	留样盒带盖	650	个	14.1	工业
21	长高温手套	10	双	24	工业
22	削皮刀	50	把	3.6	工业

2

★

采购清单

23	削皮刀	10	把	4.5	工业
24	打皮刀	20	把	4.5	工业
25	夹柄1号片刀	40	把	43	工业
26	砍刀	15	把	43	工业
27	文武刀	40	把	43	工业
28	保鲜盒(大)	750	个	34	工业
29	保鲜盒(中)	750	个	20.5	工业
30	保鲜盒(小)	100	个	11.6	工业
31	木质墩子	50	个	401	工业
32	大菜筐	200	个	34	工业
33	库房周转箱带盖	50	个	165	工业
34	库房周转箱带盖	50	个	85	工业
35	大锅铲	40	套	40	工业
36	小锅铲	20	把	17.5	工业
37	水瓢	30	把	31	工业
38	长钢水勺	10	把	23.5	工业
39	短面杖	10	根	5.7	工业
40	台秤	3	台	633	工业
41	电子克秤	3	台	63	工业
42	红木滚筒	5	根	24	工业
43	长挑面筷	40	双	31	工业
44	厨刀	10	把	34	工业
45	挂钟	10	个	85	工业
46	大油刷	10	把	3.6	工业
47	馅挑	45	把	3.6	工业
48	大剪刀	50	把	9.5	工业
49	炒勺	30	把	10.1	工业
50	炒勺	30	把	14.1	工业
51	锅刷	50	把	7.5	工业
52	抄瓢	50	把	10.1	工业
53	油漏	80	把	18.5	工业
54	不锈钢味盅	400	个	24	工业
55	不锈钢味盅	100	个	31	工业
56	调味勺	200	把	5.7	工业
57	不锈钢反边面盆1	30	个	160	工业
58	不锈钢反边面盆2	75	个	40	工业
59	不锈钢反边面盆3	50	个	31	工业
60	腰斗	40	个	31	工业

61	油缸	50	个	24	工业
62	防水围裙	25	张	31	工业
63	塑料菜板	10	个	40	工业
64	加厚不锈钢盆	30	个	225	工业
65	码碗	250	个	9.5	工业
66	码碗	250	个	10	工业
67	电子秤	3	台	120	工业
68	毛夹	25	把	3.6	工业
69	粉碎机	3	台	220	工业
70	打蒜机	3	台	170	工业
71	灭火毯	100	个	24	工业
72	厨师工作服	200	件	31	工业
73	卤料篮	5	个	34	工业
74	木柄肉爪	30	个	31	工业
75	木柄扒铲	10	个	10.1	工业
76	大号塑料刮板	5	个	2.5	工业
77	网厘	10	个	5.7	工业
78	大号洋铲	5	个	101	工业
79	青钢棒	5	个	23.5	工业
80	金典油石	15	个	20.5	工业
81	破壁机	3	台	384	工业
82	2.0厚手打特厚锅	20	口	120	工业
83	不锈钢大锅	14	口	384	工业
84	蒸饭盘	216	个	46	工业
85	馒头盘	108	个	46	工业
86	方盘	75	个	40	工业
87	不锈钢桶	20	个	60	工业
88	不锈钢桶	25	个	90	工业
89	不锈钢桶	5	个	111	工业
90	刀箱带盖子	15	个	54	工业
91	剔骨刀	10	把	14.1	工业
92	圆形蛋圈	50	个	6.5	工业
93	1号水箱	50	个	51	工业
94	2号水箱	100	个	34	工业
95	25号筐	50	个	34	工业
96	2005菜筐	100	个	34	工业
97	木柄丝漏细	30	把	6.5	工业
98	打蛋器	10	个	6.5	工业

99	锅架	20	个	6.5	工业
100	板围	15	个	24	工业
101	份数盆连盖子	72	套	85	工业
102	份数盆连盖子	72	套	46	工业
103	肉锤	5	个	14	工业
104	面漏	30	把	8.5	工业
105	厨房用定时器	10	个	14.1	工业
106	骨剪	10	把	40	工业
107	不锈钢密漏	30	把	10	工业
108	不锈钢自助餐汤勺	50	把	31	工业
109	不锈钢自助餐菜勺	100	把	14.1	工业
110	波浪刀	10	把	5.7	工业
111	防水衬套(蓝色)	100	副	2.5	工业

3.3.服务要求

3.3.1.服务内容要求

采购包1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
----	------	--------	--------

1	★	功能和质量要求	<p>1、施工计划：杜绝施工与正常教学、生活发生冲突，施工时间优先安排在假期或非教学办公时段；</p> <p>2、系统部署调试：供应商须完成采购用品的送货、安装、调试至正常可用，符合国家相关标准及校园适配要求；</p> <p>3、分类标签：须采用机打或成品标识符，设备、用品分类标注名称、规格、用途、安全警示等信息，材质耐磨适配校园环境；</p> <p>4、文案归档：项目交付结束后，须提供完整资料，包括产品合格证、检测报告、操作手册、维修手册、培训资料等；</p> <p>5、技术支持：遇学校大型活动、开学保障等关键节点，供应商须按要求提供现场技术支持和驻点服务；</p> <p>6、继续培训：因工作人员人事调动引起的继续培训需求，供应商须无偿提供培训服务，直至用品报废为止。</p>
2	★	售后服务要求	<p>1、质量保修期内出现质量问题，中标供应商应当在接到通知后1小时内响应，4小时内到达采购人使用现场，24小时内完成维修，并承担修理调整的费用；若货物经中标供应商2次维修仍不能达到合同约定的质量标准，中标供应商须提供同品牌型号相同或更优品质的货物进行更换。如果需要更换配件的，更换的配件跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类更优品质的替代品，并且必须征得采购人管理人员同意。因货物故障停用的时间，质保期相应顺延。</p> <p>2、质量保修期内对故障的报修，如中标供应商未能做到售后服务要求，采购人可采取必要的补救措施，但其风险和费用由中标供应商承担，采购人根据合同规定对中标供应商行使的其它权利不受影响。</p> <p>3、质量保修期内提供家具使用及保养咨询。所需费用包含在此次投标总价内，采购人不再另行支付费用。</p> <p>4、质量保修期满后，若有零部件出现故障，经鉴定属于寿命异常问题（明显短于该零部件正常寿命）时，则由中标供应商负责更换及维修，费用包含在投标总价内，采购人不再另行支付费用。中标供应商负责终身维修，只收取材料费，不收维护和人工费用。</p>
3	★	其他要求	<p>1、在投标时或项目履约过程中，供应商所投或所供的产品、配件、原材料须符合国家强制标准。</p> <p>2、在项目实施执行过程中，根据现场实际情况且经采购人确认后，允许产品、原材料、配件的规格尺寸与招标文件“技术参数与性能指标”描述存在正负5%以内的合理偏差（如技术参数中有规定，则按照技术参数的要求为准。），且中标价格不变。</p>

3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	交货时间	合同签订之日起30日内完成交货及安装调试
2	★	交货地点	采购人指定地点

3	★	支付方式	一次付清
4	★	付款进度安排	1、一次性付款，中标供应商全部货物安装调试完毕并验收合格后，采购人接到中标供应商申请与符合采购人财务管理要求的票据（发票）凭证资料，向财政部门报送，随后财政部门按照财政性资金支付有关规定向中标供应商支付合同价，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的100.00%
5	★	验收、交付标准和方法	见第二章2.6.6.履约验收方案（以供应商提供的《投标（响应）函》中“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”即视为响应。）
6	★	质量保修范围和保修期	1、质量保修期：本项目最终验收合格之日起3年。2、质量保修期内工作要求：（1）货物质量出现问题，中标供应商负责三包（包修、包换、包退），质量保修期内产品的维修、维护、保养工作由中标供应商负责，包括专线服务、所有部件的更换，费用包含在投标总价内，采购人不再另行支付费用；质量保修期内由于设计、产品、安装的质量原因造成的任何损伤和损坏（采购人使用过程中的人为损坏除外），中标供应商负责修理或退换，费用包含在投标总价内，采购人不再另行支付费用。（2）中标供应商指派专人负责与采购人联系售后服务事宜。（3）中标供应商将安排售后服务人员定期（每6个月）对产品进行一次检查和保养，每年进行一次系统的全面检查与维护；包括结构件的紧固、轨道加油、非人为因素损坏的维修等。（3）质量保修期即将结束的前7天内对本项目所有产品进行一次全面检修。3、质量保修期外工作要求：对需要更换的零部件将以最优惠的价格提供，不能取人工费。质保期内和质保期后，非人为破坏、不可抗的自然因素所造成损坏，中标供应商终身提供及时的维修、维护服务。

7	★	违约责任与解决争议的方法	<p>1、采购人违约责任：①采购人无正当理由拒收货物的，采购人应偿付合同总价百分之叁的违约金；②采购人逾期支付货款的，除应及时付足货款外，应向中标人偿付欠款总额万分之壹/天的违约金；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同；③采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。</p> <p>2、中标人违约责任：①中标人交付的货物质量不符合合同规定的，中标人应向采购人支付合同总价的百分之叁的违约金，并须在合同规定的交货时间内更换合格的货物给采购人，否则，视作中标人不能交付货物而违约，按本条前款下述第“②”项规定由中标人偿付违约赔偿金给采购人。②中标人不能交付货物或逾期交付货物而违约的，除应及时交足货物外，应向采购人偿付逾期交货部分货款总额的万分之壹/天的违约金；逾期交货超过30天，采购人有权终止合同，中标人则应按合同总价的百分之叁的款额向采购人偿付赔偿金，并须全额退还采购人已经付给中标人的货款及其利息。③中标人保证本合同货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，中标人除应向采购人返还已收款项外，还应另按合同总价的百分之叁向采购人支付违约金并赔偿因此给采购人造成的一切损失。④中标人偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。</p> <p>3、解决争议的方法：①因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担。②合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法向采购人所在地的人民法院提起诉讼。</p>
8	★	包装方式及运输	<p>涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。</p>

3.4.其他要求

说明（此内容无需投标人进行响应）：1、因系统平台限制，若招标文件其他地方内容与本章节内容不一致的，以本章节内容为准。除本章★项（实质性）要求外，招标文件中其它章节的实质性要求，投标人出具投标（响应）函即可，无需另行再作响应。2、本章标注“★”号的条款为本次采购的实质性要求，未明确要求提供证明材料的，在相应的技术要求应答表或服务、商务应答表中响应即可。3、未载明或者载明的标的名称、数量、计量单位及其他政府采购合同实质性内容与采购文件要求不一致，且采购单位无法接受的，属于无效响应。4、本国产品价格扣除（若涉及）：（1）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），符合本国产品标准的可享受价格扣除，本国产品应当符合以下条件：（一）在中国境内生产；（二）在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例；（三）特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求。（2）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。（3）供应商应提供《关于符合本国产品标准的声明函》原件（格式见附件《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，未提供的，视为放弃享受本国产品价格扣除优惠政策。供应商提供虚假《关于符合本国产品标准的声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。

