

# 江苏省南通中学厨房厨具及不锈钢易耗品采购项目

## 比选文件

项目编号：DFHX2025149

(资格后审)

采购人：江苏省南通中学

代理单位：东方华星建设管理（江苏）有限公司

日期：2025年7月

# 目录

第一章	比选公告
第二章	比选须知
第三章	项目需求
第四章	开标和评标
第五章	合同签订与验收付款
第六章	响应文件组成

## 第一章 比选公告

江苏省南通中学厨房厨具及不锈钢易耗品采购项目的潜在供应商应在南通市教育网获取比选文件，并于 2025 年 7 月 18 日 14 点 30 分（北京时间）前提交响应文件。

### 一、项目基本信息

项目编号：DFHX2025149

项目名称：江苏省南通中学厨房厨具及不锈钢易耗品采购项目

采购方式：比选

预算金额：389550 元

最高限价：389550 元

采购需求：具体详见采购文件，请仔细研究。

交货期：签订合同后 12 天内完成供货安装调试，并通过采购人验收。

本项目不接受联合体响应。

### 二、比选文件内容

详见比选文件，请仔细研究

### 三、供应商资格要求

1.满足基本要求：具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

2.供应商其它要求：

(1) 供应商必须具有有效的营业执照；

(2) 法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得在同一采购项目相同标段中同时投标，一经发现，将视同围标处理。

(3) 未被“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、采购严重失信行为记录名单。

### 四、获取比选文件

1.时间：自本公告发布之日起至 2025 年 7 月 18 日 14 点 30 分

2.地点：南通市教育网自行下载

3.有关本次采购的事项若存在变动或修改，敬请及时关注“南通市教育网”发布

的信息更正公告，恕不另行通知，如有遗漏采购人概不负责。

#### 五、响应文件提交

截止时间：2025年7月18日14点30分（北京时间），逾时拒绝接收响应文件。

地点：南通市万科壹中心2402室，如有变动另行通知。

#### 六、响应文件开启

截止时间：2025年7月18日14点30分（北京时间）。

地点：南通市万科壹中心2402室，如有变动另行通知。

#### 七、比选公告期限

自比选公告在南通市教育局网发布之日起5个工作日。

#### 八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

##### 1. 采购人信息

名称：江苏省南通中学

联系方式：罗老师

联系方式：0513-85129218

##### 2. 采购代理机构信息

名称：东方华星建设管理（江苏）有限公司

地址：南通市万科壹中心2402室

联系方式：卫工、戚工

联系方式：18106295192、0513-89000706

## 第二章 比选须知

### 一、比选文件由采购人解释。

1. 供应商下载比选文件后，应仔细检查比选文件的所有内容，如对采购项目活动事项有疑问的，应在下载比选文件开始之日起3日内以书面形式提出询问或疑问，未在规定的3日内提出询问或疑问的，视同供应商理解并接受本比选文件所有内容，并由此引起的比选损失自负。

2. 供应商应认真审阅比选文件中所有的事项、格式、条款和规范要求等，如果供应商没有按照比选文件要求提交响应文件，或者响应文件没有对比选文件做出实质性响应，其比选将被拒绝，供应商自行承担责任。

### 二、比选文件的澄清、修改、答疑

1. 采购人有权对发出的比选文件进行必要的澄清或修改。

2. 采购人可视情取消、延长相关时间。

3. 采购人对比选文件的澄清、修改将构成比选文件的一部分，对供应商具有约束力。

4. 供应商由于对比选文件的任何推论和误解以及采购人对有关问题的口头解释所造成的后果，均由供应商自负。

5. 采购人视情组织答疑会。

### 三、比选报价

一个标的只允许一个报价，不接受任何有选择性的报价。**本项目仅一次报价。**

### 四、响应文件的编写、份数和签署

1. 供应商按第六章“响应文件组成”编写响应文件。纸质响应文件规格幅面A4纸（图纸等除外）；按照比选文件所规定的内容顺序，由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，其责任应当由供应商承担；牢固装订成册，不建议使用活页夹、拉杆夹、文件夹、塑料方便式书脊（插入式或穿孔式）装订；响应文件不得行间插字、涂改、增删，如修补错漏处，须经响应文件签署人签字并加盖公章。

2. 响应文件（①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件、④电子响应文件）明确标注采购项目名称、响应文件各自对应的名称、供应商全称等关键信息，“正本”、“副本”字样。**纸质响应文件应提供正本1份，副本2份；电子响应文件应提供U盘一份。**

3. 纸质响应文件正本须打印并由供应商法定代表人或授权人签字并加盖单位印章。副

本可复印。电子响应文件的内容为“①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件”的打印盖章或电子签章后的响应文件的扫描件（①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件需分别逐页连续扫描为三个独立的 PDF 文件），采取 U 盘方式单独密封提交。

## 五、响应文件的密封及标记

1. 供应商须将本项目响应文件：①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件、④电子响应文件分别单独密封。

2. 密封后，应在每一密封的响应文件上明确标注采购项目名称、响应文件各自对应的名称、供应商全称等关键信息，同时加盖供应商公章或骑缝签字。

特别提醒：响应文件中的①及②的“正本”或“副本”中，均不得含有任何③价格标响应文件中的报价表（报价单）的内容，否则作废标处理。

## 六、响应文件的递交时间

响应文件必须在规定的接收截止时间前送达采购人。采购人将拒绝接收在截止时间后递交的响应文件。

## 七、相关费用

1. 无论比选过程和结果如何，参加比选的响应人自行承担与本次项目有关的全部费用。

2. 代理费：2000元，由成交人支付，供应商综合考虑在报价内（不单列）。代理费定标后由成交人支付给代理机构。因成交人原因导致成交结果变更或取消成交资格等，代理费不予退还。

3. 比选文件未列明，而响应供应商认为必需的费用也需考虑进报价（不单列）。

## 八、履约保证金

1. 本项目成交后的履约保证金为成交价的 10%。

2. 成交人的履约保证金须在成交通知书发出 5 日内汇入采购单位账户（应当以转账、数字人民币、支票、汇票或者金融机构、担保机构出具的保函等形式提交），成交人在成交通知书发出后 10 日内与采购单位签订合同。超期或未有协商，则视为自动放弃成交资格。

3. 成交人在按要求保质保量的完成该项目且验收合格后，采购单位凭成交人提交的申请，一次性退还该合同项目的履约保证金（无息）。

4. 由于成交人原因，在签订合同后出现不按合同履行的情况，采购单位有权将履约保

证金作为违约金，全额不予退还，同时采购单位亦有权终止合同，成交人还须承担相应的法律赔偿责任。

## 第三章 项目需求

### 一、采购标的清单:

序号	采购标的
1	学校厨房厨具及不锈钢易耗品采购

### 二、技术要求

包括性能、材料、结构、外观、安全，或者服务内容和标准等。

#### (一) 采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

学校食堂设备采购项目，满足学校师生员工就餐需求。采购范围包括学校厨房设备的制作、运输、安装、摆放就位、检测、售后服务等，性能、材料、结构、外观、安全等技术参数详见清单。本项目为“交钥匙工程”，项目所需厨具的制造、包装、运输（运到采购人指定地点），厨具设备安装过程中可能涉及原有进排水系统、供电、供气线路调整，以及厨具安装调试、试运行、验收、提供备品备件、技术培训、成品保护、售后服务、质保、维护保养等，直至最后交付使用的完整性项目。以上所涉及并产生的费用均包含在响应总价中，成交人不得再要求追加任何费用。

#### (二) 采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、投标产品的技术标准按国家标准执行，无国家标准的，按行业标准执行；无国家和行业标准的，按企业标准执行；但在招标文件中有特别要求的，按招标文件中规定的要求执行，并且符合相关法律、法规规定的要求。

2、项目提供的技术要求(规格)只是对产品的一些原则性要求，并不是最详尽的描述和要求，供应商有责任依据相关设计技术规范和有关行业国家标准执行。

3、供应商应保证提供的产品不得侵犯第三方专利权、商标权和设计权、版权等。否则，供应商应负全部责任，并承担由此引起的一切后果。

4、原材料抽检要求：在采购产品生产过程中，采购人必要时可以进行驻厂监督。成交人交货后，安装前，由成交人提供具有相应资质的第三方检测单位（须经采购人同意）对采购产品（主要是不锈钢制品）（由采购人确定）进行抽检的检测报告，费用含在报价中，结算时不作调整。如不符合采购需求中技术参数要求的，采购人有权终止合同，扣除全部履约保证金，给采购人造成的损失由成交人承担。



(三) 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求设备技术参数要求

1、具体采购清单及技术要求 (参考图片见附件) :

编号	设备名称	规格 (mm)	数量	单位	技术参数
<b>一层厨房</b>					
1-1	双门热风循环消毒柜	1310*650*1915 (±20)	2	台	<p>★1.超大功率消毒, 125 度高温。</p> <p>2.立体循环风高温杀菌, 杀毒效果彻底、无死角</p> <p>3.安全的超高温保险防止意外操作失误造成的不必要的损失。</p> <p>4.新颖的西欧款式设计, 美观大方、安全可靠、性能卓越</p> <p>★5.整体采用优质不锈钢, 中间采用耐高温整体发泡设计, 箱内设置独立风道, 循环风机把干烧电热管发出的高温在箱体内以达到均匀, 箱内配置不锈钢篮筐, 餐具之间具有一定间隙, 使柜内热风充分循环, 在餐具高温消毒的同时把餐具表面水份烘干, 自动温控系统 (0-125℃可调温度控制及 125℃超温保护, 可调时间控制), 四根脚管为不锈钢可调整脚。</p> <p>6.功率: 220V/5kW 能耗: 一级</p>
1-2	平台冰箱 (冷藏)	1800*800*800 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器;</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃</p> <p>3.功率: 150W/220V/50Hz 能耗: 一级</p>
1-3	净菜架	1500*700*2000	3	台	采用 201 不锈钢制作, 柜身、加强筋骨板厚度 1.2 mm; 隔层、侧板、门板采用不锈钢纱窗门; 腿: 采用不锈钢 6 寸重力脚制作。
1-4	四门冰箱 (冷藏)	1200*700*1940 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器;</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 920L ± 20L</p> <p>3.功率: 220W/220V/50Hz 能耗: 一级</p>
1-5	六门冰箱 (冷藏)	1800*700*1940 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器;</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 1320 ± 20L</p> <p>3.功率: 380W/220V/50Hz 能耗: 一级</p>

1-6	四门冰箱 (冷冻)	1200*700*1940 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式：直冷，内外全不锈钢，全铜加厚蒸发器；</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边带发热条；优质压缩机；数字温控显示，温度范围：0℃~-20℃ 容量：920L±20L</p> <p>3.功率：450W/220V/50Hz 能耗：一级</p>
1-7	刀具砧板 消毒柜	1200*650*1700 (±50)	1	台	<p>1.整体采用 优质不锈钢拉丝板，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能，特设刀具箱带锁功能紫外线+中温热风循环杀菌消毒一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险。</p>
1-8	挂墙工具 消毒柜	850*200*1050 (±50)	1	台	<p>1.紫外线消毒技术、清洁卫生</p> <p>2.120分钟定时器</p> <p>3.带有钥匙锁具、方便管理</p>
1-9	留样冰箱 (冷藏)	600*700*1900 (±50)	1	台	<p>▲1.制冷方式：直冷，内外全不锈钢，全铜加厚蒸发器；</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边带发热条；优质压缩机；数字温控显示，温度范围：0℃~+8℃ 容量：320L±20L</p> <p>3.功率：150W/220V/50Hz 能耗：一级</p>
1-10	不锈钢浸 泡池	1000*800*800+ 150	1	台	<p>整体采用 201 优质不锈钢，台面 1.0mm 料厚，水槽体 1.0mm 料厚，水槽深 350mm,三面围板厚度 1.0mm，立柱采用型号 38mm×38mm×1.0mm 不锈钢方管,横档托撑型号 25mm×25mm×1.0mm, 不锈钢调节脚。（配全铜鹅颈冷热水笼头、不锈钢落水器及金属软管）</p>
1-11	平铺式洗 碗机	1700*750*1300 (±50)	1	台	<p>外围板材采用高精度磨油拉丝工艺处理制造，保证设备耐用性和美观度；</p> <p>稳定的控制系统，一键式按钮操作，用户操作更简单；简洁的按钮控制面板，数字温度显示，洗涤速度可调设计；</p> <p>洗臂采用抽拉式结构，拆装清洁更加方便；</p> <p>采用防堵型清洗臂设计，全覆盖无死角清洗。</p> <p>选用大品牌水泵，确保出色的清洗和卫生效果；</p> <p>特别的漂洗水箱设计，减少温度波动，达到最佳的喷淋效果；</p> <p>进口不锈钢双齿轮设计，稳定清洗速度和最大限度降低链排的磨损；</p> <p>下滑板设有防卡餐盘功能，可有效降低餐具破损，和设备的损坏；</p> <p>设备出口可配特殊回收台，美观实用，可收纳碗底水，统一排出；</p> <p>可取下门设计，减少维修率的同时，也延长的检视门的使用寿命。</p>

					总功率: 380V/19kW: 洗涤量: ≥2200 碟/小时
1-12	带收餐口 工作台	1500*800*850	2	台	整体采用 201 优质不锈钢, 台面采用 1.2mm 不锈钢板制作, 配加强筋, 工作台带后背, 台面右侧开孔 (φ 280mm), 脚管为型号 50mm × 50mm × 1.0mm 不锈钢方管, 脚用不锈钢可调整脚, 下层宽边采用 38mm × 25mm × 1.0mm, 长边采用 38mm × 25mm × 1.0mm 不锈钢管支撑。
1-13	大厅入口 风幕机	2 米长	1		持续形成的空气门, 能有效防止冷 (暖) 气外泄, 节省用电, 将室内外分成两个独立温度区域, 在空调机长时间运转时, 辅助循环调节温度, 达到节约能源改善环境的目的。电压/功率: 220V/165W ± 20W。风量 ≥3000m <sup>3</sup> /h。
1-14	电梯口风 幕机	1.8 米长	1		持续形成的空气门, 能有效防止冷 (暖) 气外泄, 节省用电, 将室内外分成两个独立温度区域, 在空调机长时间运转时, 辅助循环调节温度, 达到节约能源改善环境的目的。电压/功率: 220V/165W ± 20W。风量 ≥3000m <sup>3</sup> /h。
1-15	洗碗机排 烟罩	1700*1200*500	3. 6	m <sup>2</sup>	烟罩壳体采用 1.0mm 厚, 201 不锈钢板。
1-16	排烟管道	400*400	4. 8	m <sup>2</sup>	选用 201 不锈钢板 1.0mm 厚, 高强度密封连接。
1-17	轴流风机	5#	1	台	功率: 220V 0.75KW 风量: 10000m <sup>3</sup> /h 风压: 200pa 防油防潮款轴流风机
<b>二层厨房</b>					
2-1	挂墙工具 消毒柜	850*200*1050 (± 50)	1	台	1.紫外线消毒技术、清洁卫生 2.120 分钟定时器 3.带有钥匙锁具、方便管理
2-2	留样冰箱 (冷藏)	600*700*1900 (± 50)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 320L ± 20L 3.功率: 150W/220V/50Hz 能耗: 一级
2-3	大双玻璃 门冰箱 (冷藏)	1200*700*1930 (± 50)	2	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 680L ± 20L 3.功率: 220W/220V/50Hz 能耗: 一级

2-4	净菜架	1500*700*2000	3	台	采用 201 不锈钢制作 ,柜身、加强筋骨板厚度 1.2 mm; 隔层、侧板、门板采用不锈钢纱窗门; 腿:采用不锈钢 6 寸重力脚制作。
2-5	六门冰箱 (冷藏)	1800*700*1940 (± 20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 1320 ± 20L 3.功率: 380W/220V/50Hz 能耗: 一级
2-6	四门冰箱 (冷冻)	1200*700*1940 (± 20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ -20℃ 容量: 920L ± 20L 3.功率: 450W/220V/50Hz 能耗: 一级
2-7	刀具砧板 消毒柜	1200*650*1700 (± 50)	1	台	整体采用 优质不锈钢拉丝板, 多工序折弯工艺设计, 带调温、调时功能, 特设刀具箱带锁功能紫外线+中温热风循环杀菌消毒一体式工艺, 专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计, 能有效防止食品交叉感染的风险。
2-8	全自动双 门蒸饭车	1050*745*1600 (± 20)	1	台	▲整体采用优质不锈钢板, 柜身外壳、内胆用不锈钢板 1.0mm 厚不锈钢板,侧板、挡板用不锈钢板 1.0mm 厚不锈钢板,40mm × 40mm 不锈钢角钢做骨架,水箱采用不锈钢板 1.0mm 厚制作.炉管脚采用 φ 50mm 不锈钢管;炉管脚壁厚为 2.0 不锈钢以及可调炉身高度的子弹脚;溢流防烫伤保护装置, 配 400mm × 600mm 饭盘, /1.0mm 厚, 智能电脑版控制系统。功率: 2*380V/12KW
2-9	带收餐口 工作台	1500*800*850	2	台	整体采用 201 优质不锈钢, 台面板采用 1.2mm 不锈钢板制作, 配加强筋, 工作台带后背, 台面右侧开孔 (φ 280mm) , 脚管为型号 50mm × 50mm × 1.0mm 不锈钢方管, 脚用不锈钢可调整脚, 下层宽边采用 38mm × 25mm × 1.0mm, 长边采用 38mm × 25mm × 1.0mm 不锈钢管支撑。
2-10	双层平板 工作台	1500*800*850	1	台	整体采用 201 优质不锈钢板, 台面 1.0mm, 台面内衬 16mm 防水机制板并配加强筋; 下层板 1.0mm 厚折成死边方便清洁并能防止滑伤; 层板下加装 100mm × 40mm 加强筋, 并与层板点焊牢固。立柱采用型号 50mm × 50mm × 1.0mm 不锈钢方管; 配不锈钢可调节子弹脚。
2-11	洗碗机排 烟罩	2000*1000*500	2	m <sup>2</sup>	烟罩壳体采用 1.0mm 厚, 201 不锈钢板。

2-12	排烟管道	400*400	6.4	m <sup>2</sup>	选用 201 不锈钢板 1.0mm 厚,高强度密封连接。
2-13	轴流风机	5#	1	台	功率: 220V 0.75KW 风量: 10000m <sup>3</sup> /h 风压: 200pa 防油防潮款轴流风机
<b>三层厨房</b>					
3-1	挂墙工具消毒柜	850*200*1050 (±50)	1	台	1.紫外线消毒技术、清洁卫生 2.120 分钟定时器 3.带有钥匙锁具、方便管理
3-2	平台冰箱 (冷藏)	1800*800*800 (±20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃~+8℃ 3.功率: 150W/220V/50Hz 能耗: 一级
3-3	三层六盘烤箱	1225*920*1535	1	台	▲1.采用三层六盘设计, 可同时烘烤多个烤盘, 大幅提升生产效率, 适合面包、蛋糕、饼干等多样化烘焙需求 2.配备循环风扇和精密温控系统, 确保烤箱内热量分布均匀, 使食材受热一致, 成品色泽和口感更佳。 3.外壳采用不锈钢, 坚固耐用且易于清洁。控制面板简单直观, 支持定时和温度调节, 操作方便安全。 4.电压: 380V/220V;功率: 18KW
3-4	净菜架	1500*700*2000	3	台	采用 201 不锈钢制作,柜身、加强筋骨板厚度 1.2 mm; 隔层、侧板、门板采用不锈钢纱窗门; 腿:采用不锈钢 6 寸重力脚制作。
3-5	六门冰箱 (冷藏)	1800*700*1940 (±20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃~+8℃ 容量: 1320±20L 3.功率: 380W/220V/50Hz 能耗: 一级
3-6	四门冰箱 (冷冻)	1200*700*1940 (±20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃~-20℃ 容量: 920L±20L 3.功率: 450W/220V/50Hz 能耗: 一级

3-7	刀具砧板消毒柜	1200*650*1700 (±50)	1	台	整体采用 优质不锈钢拉丝板, 多工序折弯工艺设计, 带调温、调时功能, 特设刀具箱带锁功能紫外线+中温热风循环杀菌消毒一体式工艺, 专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计, 能有效防止食品交叉感染的风险。
3-8	不锈钢浸泡池	1000*800*800+ 150	1	台	整体采用 201 优质不锈钢, 台面 1.0mm 料厚, 水槽体 1.0mm 料厚, 水槽深 350mm, 三面围板厚度 1.0mm, 立柱采用型号 38mm×38mm×1.0mm 不锈钢方管, 横档托撑型号 25mm×25mm×1.0mm, 不锈钢调节脚。(配全铜鹅颈冷热水笼头、不锈钢落水器及金属软管)
3-9	平铺式洗碗机	1700*750*1300 (±50)	1	台	<p>外围板材采用高精度磨油拉丝工艺处理制造, 保证设备耐用性和美观度;</p> <p>稳定的控制系统, 一键式按钮操作, 用户操作更简单 ; 简洁的按钮控制面板, 数字温度显示, 洗涤速度可调设计;</p> <p>洗臂采用抽拉式结构, 拆装清洁更加方便;</p> <p>采用防堵型清洗臂设计, 全覆盖无死角清洗。</p> <p>选用大品牌水泵, 确保出色的清洗和卫生效果;</p> <p>特别的漂洗水箱设计, 减少温度波动, 达到最佳的喷淋效果;</p> <p>进口不锈钢双齿轮设计, 稳定清洗速度和最大限度降低链排的磨损;</p> <p>下滑板设有防卡餐盘功能, 可有效降低餐具破损, 和设备的损坏;</p> <p>设备出口可配特殊回收台, 美观实用, 可收纳碗底水, 统一排出;</p> <p>可取下门设计, 减少维修率的同时, 也延长的检视门的使用寿命。</p> <p>总功率: 380V/19kW: 洗涤量: ≥2200 碟/小时</p>
<b>四层厨房</b>					
4-1	四门冰箱 (冷藏)	1200*700*1940 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器;</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 920L ± 20L</p> <p>3.功率: 220W/220V/50Hz 能耗: 一级</p>
4-2	四门冰箱 (冷冻)	1200*700*1940 (±20)	1	台	<p>▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器;</p> <p>★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ -20℃ 容量: 920L ± 20L</p> <p>3.功率: 450W/220V/50Hz 能耗: 一级</p>

4-3	不锈钢浸泡池	1000*800*800+150	1	台	整体采用 201 优质不锈钢, 台面 1.0mm 料厚, 水槽体 1.0mm 料厚, 水槽深 350mm, 三面围板厚度 1.0mm, 立柱采用型号 38mm×38mm×1.0mm 不锈钢方管, 横档托撑型号 25mm×25mm×1.0mm, 不锈钢调节脚。(配全铜鹅颈冷热水笼头、不锈钢落水器及金属软管)
4-4	揭盖式洗碗机	700*800*1820 (±50)	1	台	★1.选用优质防腐食品级不锈钢材料, 360° 旋转冲洗喷臂, 冲洗覆盖角度大, 多道扇形清洗水流, 保证良好的清洗效果。上下通用不锈钢一体式合成清洗臂, 易拆卸, 清洗方便, 运转流畅。采用优质 304 材质一体冲压成型清洗水箱, 一体拉伸式内胆, 嵌入式餐具筐支架设计, 不仅方便拆卸, 易于清洁卫生, 更加降低了支架与机器的直接摩擦。节能封闭式洗室设计, 降低开门时的热量和蒸汽流失, 达到节能效果。 功率: 380V/10KW
4-5	净菜架	1500*700*2000	1	台	采用 201 不锈钢制作, 柜身、加强筋骨板厚度 1.2 mm; 隔层、侧板、门板采用不锈钢纱窗门; 腿:采用不锈钢 6 寸重力脚制作。
4-6	平板车	900*600*800	4	台	材料采用 201 不锈钢板制作, 支撑板不小于 1.0mm 厚; 主管采用 φ38, 不小于 1.0mm 厚不锈钢结构管焊接焊接处打磨光滑, 美观, 无明显焊缝焊斑。配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向), 连优质轴承, 推杆底部圆管斜撑加固, 车架防撞保护。承重能力要求不小于 250KG
4-7	三层餐车	900*700*900	3	台	材料采用 201 不锈钢板制作, 支撑板不小于 1.0mm 厚; 主管采用 φ38, 不小于 1.0mm 厚不锈钢结构管焊接焊接处打磨光滑, 美观, 无明显焊缝焊斑。配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向), 连优质轴承, 推杆底部圆管斜撑加固, 车架防撞保护。承重能力要求不小于 250KG

### 南区食堂

5-1	大双玻璃门冰箱(冷藏)	1200*700*1930 (±50)	2	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ +8℃ 容量: 680L ± 20L 3.功率: 220W/220V/50Hz 能耗: 一级
5-2	六门冰箱(冷冻)	1800*700*1940 (±20)	1	台	▲1.制冷方式: 直冷, 内外全不锈钢, 全铜加厚蒸发器; ★2.整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边带发热条; 优质压缩机; 数字温控显示, 温度范围: 0℃ ~ -20℃ 1320L ± 20L

					3.功率: 526W/220V/50Hz 能效: 一级
5-3	蒸菜保温柜	1500*700*800	1	台	整体采用 201 不锈钢钢板, 立柱采用 38mm×38mm×1.0mm 方管, 配不锈钢调节脚, 内胆 1.0mm 不锈钢覆膜拉丝板制作, 台下离地 200mm 高设 1.0mm 不锈钢平板, 自动保温恒温, 加热电热管, 电压/功率: 220V/3kW。配漏电保护器。
5-5	醒发箱	490*710*1805	1	台	1.13 盘智能发酵箱; 不锈钢恒温大容量 单门 13 层-机械款-自动进水 2.电压: 220 (V) 功率: 3 (Kw)
5-6	挂墙工具消毒柜	850*200*1050	1	台	1.紫外线消毒技术、清洁卫生 2.120 分钟定时器 3.带有钥匙锁具、方便管理
餐具小件					
6-1	304 不锈钢五格餐盘	长 280mm*宽 220mm*高 30mm, 克重约 250g	3500	个	食品级 SUS304 不锈钢板制作, 厚度 1.0mm, 达到食品级标准。
6-2	304 不锈钢圆盘 (无耳朵)	盘口直径 237mm*盘底径 185mm*高度 40mm, 克重约 180g	2000	个	食品级 SUS304 不锈钢板制作, 厚度 1.0mm, 达到食品级标准。
6-3	304 不锈钢圆盘 (带耳)	盘口直径 237mm*盘底径 185mm*高度 40mm, 克重约 180g	500	个	食品级 SUS304 不锈钢板制作, 厚度 1.0mm, 达到食品级标准。
6-4	加厚 304 不锈钢碗 双层碗隔热大碗	碗口直径 180mm*碗高度 75mm, 克重约 180g	3000	个	食品级 SUS304 不锈钢板制作, 双层防烫, 达到食品级标准。
6-5	不锈钢勺子	长度 180mm*嘴直径 40mm, 克重约 35g	4000	个	食品级 304 不锈钢;精细打磨不刮嘴
6-6	不锈钢筷子	长度 228mm, 克重约 18g	4000	个	食品级 304 不锈钢;筷子采用 SUS304 激光雕刻
6-7	切菜板 (白色)	600*400*30	20	个	PE 防霉无味彩色砧板 食品级 白色



6-8	切菜板 (绿色)	600*400*30	10	个	PE 防霉无味彩色砧板 食品级 绿色
6-9	切菜板 (红色)	600*400*30	10	个	PE 防霉无味彩色砧板 食品级 红色
6-10	蓝色塑料 菜筐 (新 料)	530 × 350 × 250	60	个	采用全新的 HDPE 高密度抗冲击聚乙稀一次性注塑而成
6-11	白色塑料 菜筐 (新 料)	530 × 350 × 250	60	个	采用全新的 HDPE 高密度抗冲击聚乙稀一次性注塑而成
6-12	不锈钢沥 水篮	530 × 350 × 150	30	个	优质不锈钢加厚,一次冲压成型。
6-13	厨房铲刀 头连木柄	长度 1200mm	20	把	优质不锈钢加厚,一次冲压成型。
6-13	不锈钢盛 菜条盆	330*265*100	60	个	304 钢不锈钢、有盖
6-14	不锈钢盛 菜条盆	330*265*100	10 0	个	304 钢不锈钢、无盖
6-15	不锈钢盛 菜条盆	530*330*100	60	个	304 钢不锈钢、有盖
6-16	不锈钢盛 菜条盆	530*330*200	60	个	304 不锈钢、无盖
6-17	不锈钢盛 菜条盆	530*330*100	60	个	304 不锈钢、无盖、浅盘
6-18	不锈钢份 数盆餐盆	530*330*200	18 0	个	201 不锈钢、无盖; 生品、熟品、半成品各 60 个
6-19	切菜刀	318*97,克重 410g	20	把	优质 201 不锈钢制作。
6-20	斩骨刀	340*103,克重 820g	8	把	优质 201 不锈钢制作。

6-21	刨刀	≥100mm	20	把	优质 201 不锈钢制作。
6-22	不锈钢食品夹	285*45	20	只	优质 201 不锈钢加厚,一次冲压成型。
6-23	不锈钢打饭勺	≥450mm	20	把	8 两木柄饭勺; 304 不锈钢制作; 食品级
6-24	不锈钢笊篱	长度 300mm	12	个	优质 201 不锈钢制作。
6-25	不锈钢粉篱	总长 380mm	12	个	304 不锈钢制作。
6-26	不锈钢长柄水舀	口径 180mm, 柄长 450mm, 克重 295g	12	把	304 不锈钢厚 1.0mm。

#### (四) 采购标的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

##### 1、标的数量:

编号	设备名称	数量	单位
<b>一层厨房</b>			
1-1	双门热风循环消毒柜	2	台
1-2	平台冰箱 (冷藏)	1	台
1-3	净菜架	3	台
1-4	四门冰箱 (冷藏)	1	台
1-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台
1-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台
1-7	刀具砧板消毒柜	1	台
1-8	挂墙工具消毒柜	1	台
1-9	留样冰箱 (冷藏)	1	台

1-10	不锈钢浸泡池	1	台
1-11	平铺式洗碗机	1	台
1-12	带收餐口工作台	2	台
1-13	大厅入口风幕机	1	
1-14	电梯口风幕机	1	
1-15	洗碗机排烟罩	3.6	m <sup>2</sup>
1-16	排烟管道	4.8	m <sup>2</sup>
1-17	轴流风机	1	台
<b>二层厨房</b>			
2-1	挂墙工具消毒柜	1	台
2-2	留样冰箱 (冷藏)	1	台
2-3	大双玻璃门冰箱 (冷藏)	2	台
2-4	净菜架	3	台
2-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台
2-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台
2-7	刀具砧板消毒柜	1	台
2-8	全自动双门蒸饭车	1	台
2-9	带收餐口工作台	2	台
2-10	双层平板工作台	1	台
2-11	洗碗机排烟罩	2	m <sup>2</sup>
2-12	排烟管道	6.4	m <sup>2</sup>
2-13	轴流风机	1	台
<b>三层厨房</b>			
3-1	挂墙工具消毒柜	1	台

3-2	平台冰箱 (冷藏)	1	台
3-3	三层六盘烤箱	1	台
3-4	净菜架	3	台
3-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台
3-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台
3-7	刀具砧板消毒柜	1	台
3-8	不锈钢浸泡池	1	台
3-9	平铺式洗碗机	1	台
<b>四层厨房</b>			
4-1	四门冰箱 (冷藏)	1	台
4-2	四门冰箱 (冷冻)	1	台
4-3	不锈钢浸泡池	1	台
4-4	揭盖式洗碗机	1	台
4-5	净菜架	1	台
4-6	平板车	4	台
4-7	三层餐车	3	台
<b>南区食堂</b>			
5-1	大双玻璃门冰箱 (冷藏)	2	台
5-2	六门冰箱 (冷冻)	1	台
5-3	蒸菜保温柜	1	台
5-5	醒发箱	1	台
5-6	挂墙工具消毒柜	1	台
<b>餐具小件</b>			
6-1	304 不锈钢五格餐盘	3500	个

6-2	304 不锈钢圆盘 (无耳朵)	2000	个
6-3	304 不锈钢圆盘 (带耳)	500	个
6-4	加厚 304 不锈钢碗双层碗 隔热大碗	3000	个
6-5	不锈钢勺子	4000	个
6-6	不锈钢筷子	4000	个
6-7	切菜板 (白色)	20	个
6-8	切菜板 (绿色)	10	个
6-9	切菜板 (红色)	10	个
6-10	蓝色塑料菜筐 (新料)	60	个
6-11	白色塑料菜筐 (新料)	60	个
6-12	不锈钢沥水篮	30	个
6-13	厨房铲刀头连木柄	20	把
6-13	不锈钢盛菜条盆	60	个
6-14	不锈钢盛菜条盆	100	个
6-15	不锈钢盛菜条盆	60	个
6-16	不锈钢盛菜条盆	60	个
6-17	不锈钢盛菜条盆	60	个
6-18	不锈钢份数盆餐盆	180	个
6-19	切菜刀	20	把
6-20	斩骨刀	8	把
6-21	刨刀	20	把
6-22	不锈钢食品夹	20	只
6-23	不锈钢打饭勺	20	把
6-24	不锈钢箬箘	12	个

6-25	不锈钢粉篱	12	个
6-26	不锈钢长柄水舀	12	把

2、供货周期：签订合同后 12 天内完成供货安装调试，并通过采购人验收。

3、交货地点：江苏省南通中学，具体按采购人指定地点送货、安装。

#### **(五) 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求**

1、供应商应保证货物是全新、未使用过的原厂合格产品，并完全符合投标文件的质量、规格和参数的要求。

2、供应商应保证其货物在正确安装、正常使用下，在其使用寿命期内应具有满意的性能。

3、供应商必须不低于本采购文件所提供的技术指标进行技术响应（《技术要求响应及偏离表》必须列明产品名称、品牌、具体尺寸、具体规格参数以及《技术要求》中提出的其他内容，以及采购文件要求提供的检测报告、产品认证等技术参数佐证材料），供应商照搬或者响应内容不全或技术参数不明确或不满足要求、或者未按采购文件要求提供响应佐证材料的，均视为未实质性响应。

#### **(六) 采购标的验收标准**

1、在接到供应商以书面形式提出验收申请后，在 5 个工作日内及时组织相关专业技术人员，按国家制造和安装的标准要求执行，必要时邀请第三方质检等部门共同参与验收，并出具验收报告，作为支付货款的依据。

2、所供产品交付使用时，供应商必须向需方提供产品说明书、质量保证书、保修卡、合格证等必须具备的相关资料和必备的附件。

3、成交人必须负责所采购产品的运输，并派有经验的技术人员到现场进行卸货、安装，经调试、检测合格后交付使用，其费用由成交人承担，包含在报价中。

4、不锈钢材质焊接拼缝处应无明显缝隙，无虚焊，表面需打磨抛光处理（所有焊接用氩弧焊焊接）。

#### **(七) 采购标的其他技术、服务等要求**

1、成交人负责标的物的现场安装调试，将采购物品按采购人要求摆放到位。

2、成交人免费提供标的物组装和一般维修所必需的工具；

3、成交人在合同规定的期限内对所提供的标的物实行现场维护，随时处理存在的

故障，如现场不能维修解决的故障问题，须提供故障不能排除时的解决方案。

4、成交人接到使用方通知后 1 小时内响应，2 小时内上门服务，24 小时内解决好问题。

5、本项目质保期至少 3 年，成交人须承诺质保期满后提供终身维修服务，保证零配件供应，维修费用按照材料成本收取。

6、成交人应对采购人技术人员进行维护、维修、培训，确保使用者了解维护方法和进行简单的维修操作。

7、成交人提供现场技术培训，保证采购人使用人员能够正常操作产品的各种功能。

8、政府采购优先采购节能产品和环境标志产品

节能产品是指列入财政部、国家发展和改革委员会制定的《节能产品政府采购清单》。环境标志产品是指财政部、国家环保总局制定的《环境标志产品政府采购清单》。

8.1 本次采购需切实履行绿色采购。

8.1.1 商品包装环保要求：应当按《关于印发〈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）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）文件执行。

(1) 商品包装层数不得超过 3 层，空隙率不大于 40%；

(2) 商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；

(3) 商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于 100mg/kg；

(4) 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs)含量应不大于 5%（以重量计）；

(5) 塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过 6 色；

(6) 纸质商品包装应使用 75%以上的可再生纤维原料生产；

(7) 木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

8.1.2 快递包装环保要求：

(1) 快递包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量应不大于 100mg/kg；

(2) 快递包装印刷使用的油墨中不应添加邻苯二甲酸酯，其挥发性有机化合物(VOCs)含量应不大于 5%（以重量计）；

(3) 快递包装中使用纸基材的包装材料，纸基材中的有机氯的含量应不大于 150

mg/kg;

(4) 快递包装中使用塑料基材的包装材料不得使用邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正辛酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二异癸酯、邻苯二甲酸丁基苄基酯、邻苯二甲酸二丁酯等作为增塑剂;

(5) 快递中使用的塑料包装袋不得使用聚氯乙烯作为原料,且原料应为单一材质制成,生物分解率大于60%;

(6) 快递中使用的充气类填充物不得使用聚氯乙烯作为原料,且原料为单一材质制成,生物分解率大于60%;

(7) 快递中使用的集装袋应为单一材质制成,其重复使用次数应不小于80次;

(8) 快递中应使用幅宽不大于45mm的生物降解胶带;

(9) 快递包装中不得使用溶剂型胶粘剂;

(11) 快递应使用电子面单;

(12) 直接使用商品包装作为快递包装的商品,其商品包装满足《商品包装政府采购需求标准(试行)》即可;

(13) 快递包装产品质量和封装方式应符合相关国家或行业标准技术指标要求。

**(八) 本项目不接受进口产品投标,不接受分包。**

**(九) 非单一产品采购项目,采购标的中的核心产品:平铺式洗碗机**

特别提醒: 供应商提供的核心产品品牌只要有一个品牌相同且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加同一合同项下响应的,按一家供应商计算,评审后得分最高的同品牌供应商获得成交候选人推荐资格;评审得分相同的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照比选文件规定的方式确定一个供应商获得成交候选人推荐资格,比选文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他同品牌供应商不作为成交候选人。

### 三、商务要求

包括交付(实施)的时间(期限)和地点(范围),付款条件(进度和方法),包装和运输,售后服务,保险等:

**(一) 采购标的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点**

1、标的数量:厨房设备清单及技术要求详见附件

2、供货周期:签订合同后12天内完成供货安装调试,并通过采购人验收。



3、交货地点：江苏省南通中学，具体按采购人指定地点送货、安装。

## (二) 付款方式

1、货物到场、安装调试完毕，并经采购人验收合格确认签字入库 3 个月后收到成交人正规发票付至货款的 100%（最终按实际供货调整结算总价）。

2、因成交人发票错误、迟延等问题而导致采购人无法付款的，采购人不承担责任。

## 第四章 开标和评标

### 一、采购人委托采购代理机构组织采购

- 1、成立评标委员会或评标小组，由采购人代表和有关专家依法组成。
- 2、供应商的法定代表人或委托代理人须持身份证准时参加开标会。

### 二、评标小组

- 1、评标小组负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

- (1) 审查响应文件是否符合比选文件的要求，并做出评价；
- (2) 可以要求供应商对响应文件有关事项做出解释或澄清；
- (3) 按比选文件载明的方式评审确定成交人。

- 2、评标小组成员应当履行下列义务：

- (1) 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；
- (2) 按照比选文件规定的评标办法和评标标准进行评标，对评审意见承担个人责任；
- (3) 对评标过程和结果，以及供应商的商业秘密保密；
- (4) 配合相关部门的投诉处理工作；
- (5) 配合采购人答复供应商提出的质疑。

3、项目开标后直到项目成交结果公告，发出成交通知书并授予成交人合同为止，凡属于评审、澄清、评价和比较响应的所有资料及有关授予合同等的相关信息，评标小组成员都不应向供应商或与评标无关的其他人泄露。

4、在响应文件的评审、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，供应商对采购人和评标委员会成员有施加影响的任何行为，都将取消其成交资格。

### 三、评审原则：

1、本项目采用综合评分法，即指在最大限度地满足比选文件实质性要求的前提下，按照本比选文件中规定的评标办法和评分标准及其他各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的供应商作为成交候选人的评标方法。

2、由评标小组对资格审查合格的供应商所提交的响应文件技术标进行评审。

3、评标小组严格按比选文件的规定要求、条件、评分标准，对供应商所提供的完整计划标的物的科学性、可行性、产品质量、服务质量的保证及承诺等实质性响应内容进行比较评价评审。

4、评标小组对响应文件的判定，只依据响应内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。

#### 四、评审方法及评审细则

1、评标小组将仅按本比选文件载明的方法与规定，为实质上响应比选文件要求的响应文件评审并进行评价和比较。

2、本次项目的技术标和价格标评审总分为 100 分。两部分评审因素比重如下：

(1) 技术标分值占总分值的比重为 **40%**（权重）（取小数点后二位）；

(2) 价格标分值占总分值的比重为 **60%**（权重）（取小数点后二位）。

3、评标小组严格按比选文件的要求、条件、评分标准，对供应商所提供货物或服务的先进性、可靠性、售后服务承诺、质量保证承诺等实质性响应内容进行比较。

4、评标小组各成员独立对每个进入打分程序的有效供应商的标书技术部分以打分的形式进行评审和评价（计算结果均四舍五入保留两位小数）。

5、当技术标评委为 5 人（含 5 人）以上的，技术分是在去掉一个最高分和一个最低分后均算而成，当评委少于 5 人时，技术分按算术平均值计算。分值小数点后保留两位。

6、开启供应商的商务报价标，评标委员会将审查每份响应文件的商务报价是否实质上响应了比选文件的要求。实质上响应的应该是与比选文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留。所谓重大偏离或保留是指实质上影响合同的供货范围、质量和性能，或者实质上与比选文件的要求不一致。纠正这些偏离或保留将会对其他实质上响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。如未实质响应，则按无效报价处理。

7、计算各供应商的价格标报价得分，与技术标得分相加为供应商的综合得分（保留小数点后 2 位），综合得分由高到低排序，得分最高者推荐为本项目的成交人并出具评审报告。

##### （一）技术分（40 分）

供应商技术得分为评审小组成员评分的算术平均分,分值保留小数点后两位。

序号	评审内容	评审细则
1	技术参数响应 (18 分)	供应商应如实填写《技术部分正负偏离表》，评审委员会根据技术需求参数响应情况进行打分。标★技术参数为实质性

		参数，不允许负偏离，提供的产品应相当于或高于所列标★技术参数标准，否则作废标处理。标▲技术参数指标及要求全部符合的得满分 18 分，每有一条不满足扣 1 分。
2	业绩 (10 分)	<p>供应商提供自 2020 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）以来与本次采购类似项目业绩，每有 1 个业绩得 2 分，最多得 10 分。</p> <p>每个业绩须同时提供①有效销售合同扫描件（如合同无法体现类似采购内容，则需另外提供采购单位盖章的采购清单或证明材料），②不少于合同价 60%的结算发票复印件加盖公章。注：中标后三日内提供原件核查，核查后发现虚假提供的，依照相关法律法规规定处理。</p>
3	安装调试方案 (5 分)	<p>现场安装人员配备齐全、①电工和焊工等作业人员持证上岗；②机械设施配备齐全；③安全文明措施落实；④调试服务及时到位这 4 个方面进行评分。</p> <p>方案详实、内容齐全，且贴切实际、可实施性强的得 5 分；内容基本齐全，且有较强可实施性的，得 3 分；内容有欠缺，但也有一定可实施性的，得 1 分；内容欠缺且无可实施性的，得 0 分，未提供，不得分。</p>
4	培训、售后服务方案及质量延保 (7 分)	<p>1.评审委员会根据投标人承诺的①服务响应时间、②服务措施、③人员培训、④专业服务团队、⑤应急方案、⑥备品备件这 6 个方面对比打分；承诺能按照采购人要求对相关人员提供技术培训服务，售后服务方案内容完整、措施到位，技术支持能够满足采购人需求、服务响应、售后响应及时的，得 2 分；承诺能按照采购人要求对相关人员提供技术培训服务，售后服务方案内容比较完整、措施比较到位，技术支持能够较好满足采购人需求、服务响应、售后响应及时的，得 1 分；承诺能按照采购人要求对相关人员提供技术培训服务，售后服务方案内容不够完整，技术支持能够基本满足采购人需求、服务响应、售后响应相对及时的，得 0.5 分。</p>

		<p>2. 质量延保 3 分：在满足 3 年质保期的前提下，对本项目提供整体质量延保服务，每延长 1 年，得 1 分。最多得 3 分。提供承诺书并盖章。</p> <p>3. 承诺能在中标后 10 日内供货的，得 2 分。提供承诺书并盖章。</p>
--	--	---

注：供应商的技术标得分不得低于比选文件技术标总分的 50%，否则视为未实质性响应，按无效响应处理。

(二) 价格分 (60 分)

1、本项目最高限价 389550 元，响应报价超过最高限价作无效报价处理。

2、确定有效报价：以有效响应文件（有效响应文件是指初步评审合格的响应文件）的评标价为有效投标报价；

3、满足比选文件要求且有效报价最低的供应商的价格为评标基准价，报价分统一按照下列公式计算：

$$\text{价格分} = (\text{评标基准价} / \text{有效投标报价}) \times 60 \text{ (得分保留小数点后两位)}$$

**特别提醒：如供应商的报价出现异常低价（异常低价包括：（一）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；（二）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 50%的；（三）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的。出现这些情形之一的，就可以作为异常低价情况），评标委员会应启动审查程序，要求相关供应商在评审现场 30 分钟内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。如果供应商拒绝提供说明或其说明不能证明报价合理性，那么评审委员会可直接认定该供应商报价为无效投标（响应），并在评审报告中予以记录。**

(三) 评审争议

评标时评委对评标的细则若有争议，由评标小组各评委集体讨论确定，并对未尽情况有最终解释权。

(四) 评审结果解释

对落标的供应商不做落标原因的解釋。

五、评审程序

1、评标小组依据响应文件的规定和要求，对供应商提供的资格证明材料是否齐全、

是否满足响应文件的要求进行审查，合格的进入评标。

2、评标小组对符合资格条件的供应商提交的响应文件进行审查。重点审查响应文件的有效性、完整性和实质性响应程度等。

3、评标小组如遇响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，可向供应商质询。供应商的澄清、说明或者补正，应当采用书面形式由供应商代表签字，但不得超出比选文件的范围或者改变其实质性内容。

4、投标中的任何一方不得透露与评标有关的其他供应商技术资料、报价和其他信息。比选文件有实质性变动的，评标小组应以书面形式通知所有供应商。

5、评标小组按比选文件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供应商的响应文件进行商务和技术评估，综合比较与评价确定其商务技术得分。

6、评标小组依据技术标评审得分确定入围商务报价的供应商后，根据供应商的报价，结合其技术标评审得分后为综合得分，并由高到低顺序排列，综合得分最高的确定成交人，并将结果通知所有供应商。

7、确定成交人：得分最高的供应商为第一成交候选人。第一成交候选人原则上为成交人。当排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照比选文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人可以按照评标委员会提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交人，也可以重新组织比选。

**注：采用综合评分法综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。综合得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。**

#### **六、出现下列情形之一的，作无效响应处理**

- 1、响应文件未按规定要求装订、密封、签署、盖章及主要资料不齐全的；
- 2、响应文件的资料有虚报或者谎报的；
- 3、响应文件技术部分出现响应价格的内容；
- 4、不具备比选文件规定的资格要求的；
- 5、响应文件有重大漏项或重大不合理的；
- 6、项目技术、方案不满足用户需求中的要求，有重大偏离或保留的；
- 7、投标报价超出项目预算的；
- 8、被认定为低于成本报价竞标的；

- 9、供应商技术标得分低于比选文件技术标总分的 50%的；
- 10、不符合法律、法规和比选文件中规定的其他实质性响应要求的；
- 11、评审小组可以认定为其他可构成未实质性响应比选文件要求的。

#### **七、出现下列情形之一的，作废标处理**

- 1、符合资格条件或者对比选文件作实质响应的供应商不足 3 家的；
- 2、出现影响采购公正的违法违规行为的；
- 3、所有供应商报价超出采购预算价的；
- 4、因重大变故，采购任务被取消的；
- 5、评标小组依据法律法规可以认定为废标的其他情况。

#### **八、成交通知**

1、开标结束后，采购人将成交结果在南通市教育局网公告 1 个工作日，同时向成交人发出《成交通知书》。

2、《成交通知书》一经发出，即具有法律效力。采购人、成交人依法承担法律责任。

## 第五章 合同签订与验收付款

一、成交人和采购人在接到《成交通知书》后 10 日内按照比选文件确定的事项签订采购合同。所签合同不得对比选文件作实质性修改。采购人不得向成交人提出不合理的要求作为签订合同的条件，不得与成交人私下订立背离比选文件实质性内容的协议。

二、比选文件、成交人的响应文件及评审过程中有关书面澄清、承诺等均应作为合同附件，具有同等的法律效力。

三、成交人不得采用转包、分包的形式履行合同，否则，采购人有权终止合同，造成采购人损失的，成交人应承担相应赔偿责任。

四、采购人和成交人应相互配合，按采购合同约定积极组织本项目的实施，确保项目按时完成。

五、成交人履约到位后，应以书面形式向采购人提出验收申请。采购人接到申请后应及时组织验收。

六、采购人、成交人不按采购合同规定履约，出现违约情形，应当及时纠正或补偿，造成损失的，按合同约定追究违约责任；履约中发现有假冒、伪劣、走私产品、商业贿赂等违法情形的，应由采购人移交工商、质监、公安等行政执法部门依法查处。

七、按采购合同约定支付的项目合同价款。



## 第六章 响应文件组成

响应文件由①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件、④电子响应文件四部分组成。

### 一、资格后审材料文件（一正两副，单独密封并牢固装订）：

- 1.关于资格的响应函（格式详见附件）；
- 2.法定代表人参加响应的, 必须提供法定代表人身份证明及法定代表人本人身份证复印件；非法定代表人参加响应的, 必须提供法定代表人签名或盖章的授权委托书及法定代表人身份证复印件、被授权人的身份证复印件（格式详见附件）；
- 3.具有独立承担民事责任的能力（提供有效的营业执照副本复印件）；
- 4.未被“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、采购严重违法失信行为记录名单（格式详见附件）；
- 5.现场踏勘承诺函（格式详见附件）；

### 二、技术标响应文件（一正两副，单独密封并牢固装订）：

- 1.商务部分正负偏离表（格式详见附件）；
- 2.技术部分正负偏离表（格式详见附件）；
- 3.根据第四章评标办法要求自行提供相关资料；

### 三、价格标响应文件（一正两副，单独密封并牢固装订）：

- 1.报价总表（格式详见附件）；
- 2.报价明细表（格式详见附件）；

### 四、电子响应文件（一份）；

电子响应文件的内容为“①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件”的打印盖章或电子签章后的响应文件的扫描件（①资格后审材料文件、②技术标响应文件、③价格标响应文件需分别逐页连续扫描为三个独立的 PDF 文件），采取 U 盘方式单独密封提交。

附件

项目名称

项目编号:

**响应文件**

对应响应文件填写: 资格后审材料文件

对应响应文件填写: 技术标响应文件

对应响应文件填写: 价格标响应文件

对应响应文件填写: 电子响应文件

**(资格后审)**

供应商: 参加供应商全称 (公章)

日 期:        年 月 日

## 资格审查证明材料相关格式

### 1.关于资格的响应函

致：江苏省南通中学：

我单位参加（项目名称），（项目编号）响应活动。针对以下规定做出如下声明：

- 1.我单位具有独立承担民事责任的能力；
- 2.我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3.我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4.我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

供应商全称：

公 章：

授 权 代 表：

日 期：

## 2.法定代表人身份证明

单位名称: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

姓 名: \_\_\_\_\_性 别: \_\_\_\_\_年 龄: \_\_\_\_\_职 务: \_\_\_\_\_联系方式:

系\_\_\_\_\_的法定代表人。为\_\_\_\_\_项目, 签署上述招标申请文件、进行  
合同谈判、签署合同和处理与之有关的一切事务。

特此证明

申请人: (盖章)\_\_\_\_\_

日 期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

法定代表人身份证 (正、反面) 复印件 (黏贴此处)

### 3.授权委托书

江苏省南通中学:

本授权书宣告, \_\_\_\_\_以法定代表人身份代表本单位授权: \_\_\_\_\_为本单位的合法授权代表, 授权其在 \_\_\_\_\_项目招标活动中, 以本单位的名义, 并代表本人与你们进行比选、签署文件和处理一切与此事有关的事务。授权代表的一切行为均代表本单位, 与本人的行为具有同等法律效力。本单位将承担授权代表行为的全部法律责任和后果。

本委托书限期自 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日起至 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日止。

授权代表无权转让委托权, 特此委托。

供应商: (全称、盖章)

法定代表人 (签字或盖章) :

授权委托人签字:

联系方式:

日 期:

授权委托人身份证 (正、反面) 复印件 (黏贴此处)

法定代表人身份证 (正、反面) 复印件 (黏贴此处)

#### 4.无重大违法记录声明

江苏省南通中学:

我公司郑重声明: 参加本次采购活动前 3 年内, 我公司在经营活动中\_\_\_\_(填写有/没有) 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。

在投标截止时间节点, 没有被“信用江苏”“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、采购严重违法失信行为记录名单。

法定代表人或授权委托人 (签字或盖章):

供应商名称 (盖章):

日期:

## 5.现场踏勘承诺函

致：\_\_\_\_\_：（采购人名称）

我方参加你方的\_\_\_\_\_（以下简称“本项目”）的响应，现我方向你方郑重承诺：

我方已充分重视和认真踏勘了现场，取得了所有与本项目有关的资料，并充分了解项目所在地的位置、熟悉供货及安装现场、现场周围交通道路、场地布置、物料搬（转）运、现场原有设施损坏情况等足以影响响应报价的其他情况，由此可能发生的任何费用我公司均在响应报价中予以综合考虑。充分理解并掌握了本项目现场的全部有关情况，一旦成交，视为已知晓并认可现场的一切情况。

我公司郑重承诺若成交后，将不会以不了解现场及设施为由，提出响应报价以外的任何费用要求。

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

供应商名称（盖章）：

日期：

## 技术标响应文件相关格式

### 1.商务部分正负偏离表

(由供应商据实填写，表格不够自行添加)

序号	货物或服务名称	采购文件要求的 商务条款	响应文件响应情况	偏离说明
1				
2				
3				
4				

注:

1.供应商提交的响应文件中与采购文件第三章“项目需求”中的商务部分的要求，应逐条填列在偏离表中。

2.“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”、“无偏离”进行填写。  
正偏离、负偏离、无偏离的确认，由评审小组认定。

3.供应商若提供其他增值服务，可以在表中自行据实填写。



## 2.技术部分正负偏离表

(由供应商据实填写，表格不够自行添加)

序号	货物或服务名称	采购文件要求的 技术条款	响应文件响应情况	偏离说明
1				
2				
3				
4				

注:

1.供应商提交的响应文件中与采购文件第三章“项目需求”中的技术部分的要求，应逐条填列在偏离表中。

2.“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”、“无偏离”进行填写。  
正偏离、负偏离、无偏离的确认，由评审小组认定。

3.供应商若提供其他增值服务，可以在表中自行据实填写。

价格标响应文件相关格式

1. 报价总表

响应货物、服务名称	总报价 (元)
江苏省南通中学厨房厨具及不锈钢易耗品采购项目	_____元

响应供应商：（盖章）

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

**注：**

(1) 本表为格式表，不得自行改动，必须提供。

(2) 本表投标报价（以人民币计价）包括但不限于完成该项工作所需的人工工资、劳动保险、公积金、设备、各种税费、维护费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

## 2. 报价明细表

编号	设备名称	数量	单位	单价	金额	响应品牌
<b>一层厨房</b>						
1-1	双门热风循环消毒柜	2	台			
1-2	平台冰箱 (冷藏)	1	台			
1-3	净菜架	3	台			/
1-4	四门冰箱 (冷藏)	1	台			
1-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台			
1-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台			
1-7	刀具砧板消毒柜	1	台			
1-8	挂墙工具消毒柜	1	台			
1-9	留样冰箱 (冷藏)	1	台			
1-10	不锈钢浸泡池	1	台			/
1-11	平铺式洗碗机	1	台			
1-12	带收餐口工作台	2	台			/
1-13	大厅入口风幕机	1				
1-14	电梯口风幕机	1				
1-15	洗碗机排烟罩	3.6	m <sup>2</sup>			/
1-16	排烟管道	4.8	m <sup>2</sup>			/
1-17	轴流风机	1	台			
<b>二层厨房</b>						
2-1	挂墙工具消毒柜	1	台			
2-2	留样冰箱 (冷藏)	1	台			
2-3	大双玻璃门冰箱 (冷藏)	2	台			

2-4	净菜架	3	台			/
2-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台			
2-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台			
2-7	刀具砧板消毒柜	1	台			
2-8	全自动双门蒸饭车	1	台			
2-9	带收餐口工作台	2	台			/
2-10	双层平板工作台	1	台			/
2-11	洗碗机排烟罩	2	m <sup>2</sup>			/
2-12	排烟管道	6.4	m <sup>2</sup>			/
2-13	轴流风机	1	台			
<b>三层厨房</b>						
3-1	挂墙工具消毒柜	1	台			
3-2	平台冰箱 (冷藏)	1	台			
3-3	三层六盘烤箱	1	台			
3-4	净菜架	3	台			/
3-5	六门冰箱 (冷藏)	1	台			
3-6	四门冰箱 (冷冻)	1	台			
3-7	刀具砧板消毒柜	1	台			
3-8	不锈钢浸泡池	1	台			/
3-9	平铺式洗碗机	1	台			
<b>四层厨房</b>						
4-1	四门冰箱 (冷藏)	1	台			
4-2	四门冰箱 (冷冻)	1	台			
4-3	不锈钢浸泡池	1	台			/

4-4	揭盖式洗碗机	1	台			
4-5	净菜架	1	台			/
4-6	平板车	4	台			/
4-7	三层餐车	3	台			/
<b>南区食堂</b>						
5-1	大双玻璃门冰箱 (冷藏)	2	台			
5-2	六门冰箱 (冷冻)	1	台			
5-3	蒸菜保温柜	1	台			
5-5	醒发箱	1	台			
5-6	挂墙工具消毒柜	1	台			
<b>餐具小件</b>						
6-1	304 不锈钢五格餐盘	3500	个			/
6-2	304 不锈钢圆盘 (无耳朵)	2000	个			/
6-3	304 不锈钢圆盘 (带耳)	500	个			/
6-4	加厚 304 不锈钢碗双层碗隔热大碗	3000	个			/
6-5	不锈钢勺子	4000	个			/
6-6	不锈钢筷子	4000	个			/
6-7	切菜板 (白色)	20	个			/
6-8	切菜板 (绿色)	10	个			/
6-9	切菜板 (红色)	10	个			/
6-10	蓝色塑料菜筐 (新料)	60	个			/
6-11	白色塑料菜筐 (新料)	60	个			/
6-12	不锈钢沥水篮	30	个			/

6-13	厨房铲刀头连木柄	20	把			/
6-13	不锈钢盛菜条盆	60	个			/
6-14	不锈钢盛菜条盆	100	个			/
6-15	不锈钢盛菜条盆	60	个			/
6-16	不锈钢盛菜条盆	60	个			/
6-17	不锈钢盛菜条盆	60	个			/
6-18	不锈钢份数盆餐盆	180	个			/
6-19	切菜刀	20	把			/
6-20	斩骨刀	8	把			/
6-21	刨刀	20	把			/
6-22	不锈钢食品夹	20	只			/
6-23	不锈钢打饭勺	20	把			/
6-24	不锈钢笊篱	12	个			/
6-25	不锈钢粉篱	12	个			/
6-26	不锈钢长柄水舀	12	把			/

响应供应商：（盖章）

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

注：响应品牌一栏中除“/”外，都需填写品牌。