



深圳市中正招标有限公司

SHENZHEN ZHONGZHENG TENDERING CO.,LTD.

观海楼餐厅运营物资综合采购

招 标 文 件

项目编号：SZZZ2022-QA0074

二〇二二年五月

目 录

| | |
|-------------------|-----|
| 第一章 投标邀请..... | 3 |
| 第二章 项目需求..... | 6 |
| 第三章 投标文件初审..... | 72 |
| 第四章 评标方法和标准..... | 73 |
| 一、评标方法 | 73 |
| 二、评标标准 | 73 |
| 第五章 投标人须知前附表..... | 76 |
| 第六章 投标人须知..... | 78 |
| 一、说 明..... | 78 |
| 二、招标文件说明 | 80 |
| 三、投标文件的编写 | 81 |
| 四、投标文件的递交 | 83 |
| 五、开标和评标 | 85 |
| 六、授予合同 | 87 |
| 第七章 投标文件格式..... | 89 |
| 投标文件编制说明 | 89 |
| 投标文件格式 | 91 |
| 第八章 合同条款..... | 109 |
| 第九章 附件 | 113 |

第一章 投标邀请

项目概况

观海楼餐厅运营物资综合采购项目的潜在投标人应在深圳市福田区民田路 171 号新华保险大厦 903 获取招标文件，并于 2022 年 6 月 6 日 09 点 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：SZZZ2022-QA0074
- 2、项目名称：观海楼餐厅运营物资综合采购
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：人民币 121.676748 万元
- 5、最高限价：人民币 121.676748 万元
- 6、采购需求：

| 序号 | 标的名称 | 数量 | 单位 | 简要技术需求或服务要求 | 备注 |
|----|---------------|----|----|-------------|----|
| 1 | 观海楼餐厅运营物资综合采购 | 1 | 批 | 详见招标文件 | |

- 7、合同履行期限：详见招标文件。
- 8、本项目（是/否）接受联合体投标：详见“申请人的资格要求”。

二、申请人的资格要求

1、在中华人民共和国境内注册的法人或能够独立承担民事责任的其他组织（投标人须提供营业执照或事业单位法人证等证明扫描件或复印件加盖投标人公章）。；

2、截至评标前，投标人在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查无不良信用记录（不良信用记录是指供应商被列入失信被执行人、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）。

3、参与本项目政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况（供应商须作出承诺，格式自拟）；

4、与其他投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系（供应商须作出承诺，格式自拟）；

5、本项目不接受联合体投标，不允许分包。

三、获取招标文件

1、时间：2022年5月13日至2022年5月20日，每天上午9：00至11:30，下午14：30至17:30（北京时间，法定节假日除外）。

2、地点：深圳市福田区民田路171号新华保险大厦903

3、方式：

（1）现场获取：投标人按以上时间和地点在我司现场报名和获取招标文件。

（2）线上获取：投标人通过邮件报名及获取招标文件，报名时间以我司邮箱收件时间为准（我司邮箱：qtszzzzb@163.com），逾期不予受理。

现场及线上报名均需提供以下资料：①加盖公章的《购买标书登记表》（下载地址：www.szzzt.com 首页“下载中心”）；②加盖公章的营业执照复印件或扫描件；③加盖公章的法人授权委托书复印件或扫描件；④购买招标文件费用的银行转账凭证。

4、售价：人民币600元，招标文件售后不退。购买招标文件账号信息如下：

银行账号：03003729353

开户名称：深圳市中正招标有限公司

开户银行：上海银行深圳分行天安支行

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、时间：2022年6月6日09点30分（北京时间）

2、地点：深圳市福田区民田路171号新华保险大厦903 深圳市中正招标有限公司会议室

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

本项目相关公告在以下媒体发布：

1. 中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；
2. 深圳公共资源交易中心网站（www.szzfcg.cn）；
3. 深圳市中正招标网（www.szzzt.com）。

相关公告在以上媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。

七、凡对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1、采购人信息

名称：深圳市工人疗养院

地址：深圳市大鹏新区深葵路1085号

联系方式：邹工，0755-84237998

2、招标代理机构信息

名称：深圳市中正招标有限公司

地址：深圳市福田区民田路 171 号新华保险大厦 903

联系方式：周小姐，0755-83026699

3、项目联系方式

项目联系人：周小姐

联系电话：0755-83026699

深圳市中正招标有限公司

2022 年 5 月 13 日

第二章 项目需求

特别说明

1、本章项目需求中所出现的工艺、材料、设备或参照的品牌等仅为方便描述而没有限制性，投标人可以在其提供的文件资料中选用替代标准，但这些替代标准要优于或相当于技术规格中要求的标准。

2、项目需求中要求提供证明材料的，投标文件需提供相应证明材料复印件或扫描件或截图等（加盖投标人公章，原件备查）并注明证明材料在投标文件中的具体位置，未按要求提供证明材料或未注明证明材料的具体位置或提供的证明资料显示不符合招标文件要求、模糊不清无法判断或未显示是否满足招标文件要求的，均视为负偏离；未要求提供相应证明材料的，投标人可以不提供。

3、投标人提供证书或检测报告等证明材料的，颁发证书、出具报告的机构须是合法设立的机构，且具有颁发相应证书或者出具相应报告的资质。

4、对于定制类产品，投标人需在投标文件“分项价格表”中明确注明“定制”，否则该产品技术参数按负偏离处理。

5、加注▲的条款为重要条款要求，如不满足将按照第四章“评标标准”进行扣分。

6、加注★的条款为不可负偏离条款，任一项未响应或不满足要求的，将导致投标无效。

一、采购范围

（一）货物总清单

| 序号 | 项目名称 | 数量 | 单位 | 采购预算金额 (人民币/万元) | 备注 |
|----|---------------|----|----|--------------------|----|
| 1 | 观海楼餐厅运营物资综合采购 | 1 | 批 | 121.676748 | |

（二）货物清单明细

| 序号 | 货物名称 | 数量 | 单位 | 备注 |
|----|------|----|----|----|
|----|------|----|----|----|

| 一、中餐瓷器&宴会包房器皿 | | | | |
|---------------|-----------------|---|-----|--|
| 1 | 16"厚胎鱼盘 | 个 | 40 | |
| 2 | 17"厚胎鱼盘 | 套 | 40 | |
| 3 | 10"双线斜纹汤窝 | 个 | 15 | |
| 4 | 10"平盘 | 个 | 100 | |
| 5 | 10"圆形宫廷碗 | 个 | 40 | |
| 6 | 9"平盘 | 个 | 100 | |
| 7 | 8"泰式翅盅(新) | 个 | 20 | |
| 8 | 8"泰式翅盅炉座 | 个 | 20 | |
| 9 | 10"富贵条纹盅 | 个 | 30 | |
| 10 | 12"平盘 | 个 | 50 | |
| 11 | 12"圆盘(配座) | 个 | 5 | |
| 12 | 14"正德反口盘 | 个 | 10 | |
| 13 | 16"宽边碗炉座 | 个 | 5 | |
| 14 | 12"无纹反边深盘 | 个 | 50 | |
| 15 | 12"正德反口盘 | 个 | 30 | |
| 16 | 16"宫廷双耳垫盘 | 个 | 20 | |
| 17 | 12*8.25"宫廷双边盘 | 个 | 20 | |
| 18 | 21"宫廷形长方盘 | 个 | 25 | |
| 19 | 33*23*2.7CM 长方盘 | 个 | 40 | |
| 20 | 10"转线正方汤碗 | 个 | 40 | |
| 21 | 11"反斜边汤盘 | 个 | 30 | |
| 22 | 10"兴业日月碗 | 个 | 25 | |
| 23 | 12"蛋形鱼尾纹盘 | 套 | 60 | |
| 24 | 12"浅式盘 | 套 | 50 | |
| 25 | 14"浅式盘 | 套 | 50 | |
| 26 | 16"浅式盘 | 套 | 30 | |
| 27 | 新型中号奶勺 | 个 | 100 | |
| 28 | 叶形奶勺 | 个 | 30 | |
| 29 | 17.5"龙运护边椭圆盘 | 个 | 40 | |

| | | | | |
|----|---------------------|---|----|--|
| 30 | 11"有脚蛋糕盘 | 个 | 40 | |
| 31 | 8"兴业日月碗 | 个 | 30 | |
| 32 | 9.5"高低叶碗 | 个 | 20 | |
| 33 | 8"玉石水滴浅盘 | 个 | 20 | |
| 34 | 6"荷口高脚水果盘 | 个 | 20 | |
| 35 | 8"三角盘 | 个 | 20 | |
| 36 | 8"反边四角面包盘(长方) | 个 | 20 | |
| 37 | 7"四方汤盘 | 套 | 20 | |
| 38 | 7"律动正方汤盘 | 套 | 20 | |
| 39 | 12"万豪蛋形高低边盘 | 套 | 30 | |
| 40 | 15"单线叶片盘 | 个 | 30 | |
| 41 | 9"S形双角盘 | 个 | 30 | |
| 42 | 10"三角浅式盘 | 个 | 30 | |
| 43 | 12"旋边蛋形汤盘 | 个 | 40 | |
| 44 | 16"星艺长方盘 | 个 | 20 | |
| 45 | 12"双平边正方盘 | 个 | 40 | |
| 46 | 10"单边方盘 | 个 | 30 | |
| 47 | 14"贵族长条盘 | 套 | 20 | |
| 48 | 26.5CM*26.5CM 新薄正方盘 | 个 | 30 | |
| 49 | 10"转形圆角方盘 | 个 | 40 | |
| 50 | 12"单边方盘 | 个 | 40 | |
| 51 | 11.25"旋角浅式盘 | 个 | 30 | |
| 52 | 10"汝雅正方铁板 | 个 | 10 | |
| 53 | 石板配件 | 个 | 10 | |
| 54 | 13.5"雅艺反斜边鱼盘 | 个 | 10 | |
| 55 | 11"雅艺反斜边浅盘 | 个 | 10 | |
| 56 | 22cm*6cm | 个 | 30 | |
| 57 | 10"平盘 | 个 | 40 | |
| 58 | 24cm*6cm | 个 | 30 | |
| 59 | 11"平盘 | 个 | 40 | |

| | | | | |
|-----------------|------------|---|------|--|
| 60 | 28CM*7CM | 个 | 20 | |
| 61 | 12"平盘 | 套 | 40 | |
| 62 | 小#深汤煲 | 套 | 10 | |
| 63 | 大#深汤煲 | 套 | 10 | |
| 64 | 玻璃船 | 个 | 200 | |
| 65 | 6"炖盅 | 个 | 100 | |
| 66 | 炖盅底碟 | 个 | 100 | |
| 67 | 刺身盘 1 | 个 | 6 | |
| 68 | 刺身盘 2 | 个 | 8 | |
| 69 | 刺身盘 3 | 个 | 10 | |
| 二、包房餐具定制 | | | | |
| 1 | 12"平盘 | 只 | 200 | |
| 2 | 8"浅式盘 | 只 | 1000 | |
| 3 | 4.5"反口汤碗 | 只 | 500 | |
| 4 | 5.25"翅碗 | 个 | 500 | |
| 5 | 大#毛巾碟 | 只 | 200 | |
| 6 | 3"味碟 | 只 | 200 | |
| 7 | 9"三格盘（放味碟） | 只 | 40 | |
| 8 | 长方三用筷架 | 只 | 150 | |
| 9 | 3"烟缸底碟 | 只 | 50 | |
| 10 | 3"烟缸 | 只 | 50 | |
| 11 | 平顶牙签筒 | 只 | 20 | |
| 12 | 2#弯嘴 | 只 | 20 | |
| 13 | 茶杯 | 双 | 500 | |
| 14 | 茶碟 | 双 | 500 | |
| 15 | 金头白筷子 | 只 | 300 | |
| 16 | 金头黑筷子 | 套 | 300 | |
| 17 | 7.5"鱼翅盅 | 套 | 100 | |
| 18 | 9"有盖鲍翅盘 | 套 | 100 | |
| 19 | 大唐汤勺 | 只 | 500 | |

| | | | | |
|-------------------|-----------------------|---|------|--|
| 20 | 12"宽边平盘 | 只 | 30 | |
| 21 | 8.25"花瓣盘 | 只 | 30 | |
| 22 | 4.5"翅碗 | 只 | 30 | |
| 23 | 4.25"汤碗 | 只 | 30 | |
| 24 | 大唐汤勺 | 只 | 30 | |
| 25 | 咖啡杯 | 只 | 30 | |
| 26 | 花瓣杯碟 | 只 | 30 | |
| 27 | 6.75"毛巾碟 | 只 | 30 | |
| 28 | 梅花筷架 | 只 | 30 | |
| 29 | 900ml 茶壶 | 套 | 10 | |
| 30 | 大唐小食碟 | 只 | 30 | |
| 三、宴会大厅&中餐散点台面客用陶瓷 | | | | |
| 1 | 11"平盘 | 个 | 100 | |
| 2 | 8"浅式盘 | 个 | 2000 | |
| 3 | 4.5"反口碗 | 个 | 2000 | |
| 4 | 3"味碟 | 个 | 300 | |
| 5 | 茶杯 | 个 | 1000 | |
| 6 | 茶杯底碟 | 个 | 800 | |
| 7 | 无孔二针勺 | 支 | 3000 | |
| 8 | 汉碟 | 个 | 500 | |
| 9 | 3"聚德深味碟 | 个 | 500 | |
| 10 | 茶壶 | 个 | 50 | |
| 11 | W形筷架 | 个 | 1000 | |
| 12 | 6.5"圆头毛巾碟 | 个 | 500 | |
| 13 | 27cm 白色筷子 | 双 | 1000 | |
| 14 | 27cm 黑色筷子 | 双 | 1000 | |
| 15 | 会议杯连盖 | 个 | 600 | |
| 16 | 二格碟 | 个 | 150 | |
| 17 | 5件套味具（放牙签，味具，酱油醋，纸巾架） | 套 | 80 | |
| 19 | 咖啡杯连碟 | 套 | 200 | |

| 四、玻璃器皿 | | | | |
|--------|--------------|---|-----|--|
| 1 | 红酒杯 | 个 | 480 | |
| 2 | 多功能水杯 | 个 | 480 | |
| 3 | 洋酒杯 | 个 | 192 | |
| 4 | 白酒杯 | 个 | 288 | |
| 5 | 香槟杯 | 个 | 96 | |
| 6 | 果汁杯 | 个 | 96 | |
| 7 | 红酒分酒器 | 个 | 180 | |
| 8 | 白酒分酒器 | 个 | 180 | |
| 9 | 直身扎壶 | 个 | 20 | |
| 10 | 果盘 | 个 | 50 | |
| 11 | 醒酒器 | 个 | 12 | |
| 12 | 啤酒杯 | 个 | 186 | |
| 13 | 婚庆香槟杯 | 个 | 120 | |
| 17 | 玛格丽特杯 | 个 | 96 | |
| 18 | 玻璃花茶壶耐热配加热底座 | 个 | 15 | |
| 19 | 花茶壶 | 个 | 15 | |
| 20 | 茶杯 | 个 | 60 | |
| 21 | 木质托盘 | 个 | 20 | |
| 22 | 红酒杯 | 个 | 240 | |
| 23 | 高脚水杯 | 个 | 96 | |
| 24 | 洋酒杯 | 个 | 144 | |
| 25 | 白酒杯 | 个 | 96 | |
| 26 | 香槟杯 | 个 | 48 | |
| 27 | 香槟杯 | 个 | 10 | |
| 28 | 冰桶 | 个 | 24 | |
| 29 | 红酒分酒器 | 个 | 48 | |
| 30 | 白酒分酒器 | 个 | 3 | |
| 31 | 旋转醒酒器 | 个 | 10 | |
| 32 | 直身扎壶 | 个 | 48 | |

| | | | | |
|----------------|-----------|---|-----|--|
| 33 | 水杯 | 个 | 50 | |
| 34 | 位上水果盘 | 个 | 30 | |
| 35 | 大果盘 | 个 | 240 | |
| 五、不锈钢刀叉 | | | | |
| 1 | 自助餐甜品夹 | 把 | 20 | |
| 2 | 自助餐冷菜夹 | 把 | 20 | |
| 3 | 自助餐热菜夹 | 把 | 20 | |
| 4 | 自助餐夹托盘 | 把 | 20 | |
| 5 | 不锈钢蟹钳 | 把 | 10 | |
| 6 | 脏物夹 | 个 | 50 | |
| 7 | 毛巾筐 | 个 | 10 | |
| 8 | 毛巾夹 | 个 | 15 | |
| 9 | 汤勺 | 个 | 50 | |
| 10 | 漏勺 | 个 | 50 | |
| 11 | 大粥勺 | 个 | 30 | |
| 12 | 不锈钢保温壶 | 个 | 10 | |
| 13 | 不锈钢大冰桶带架子 | 个 | 5 | |
| 14 | 不锈钢洗手盅带底座 | 套 | 10 | |
| 15 | 正餐叉 | 把 | 300 | |
| 16 | 正餐勺 | 把 | 300 | |
| 17 | 主餐刀 | 把 | 300 | |
| 18 | 甜品更 | 把 | 200 | |
| 19 | 甜品叉 | 把 | 200 | |
| 20 | 鱼刀 | 把 | 10 | |
| 21 | 鱼叉 | 把 | 10 | |
| 22 | 黄油刀 | 把 | 10 | |
| 23 | 西式汤勺 | 把 | 200 | |
| 24 | 分菜更 | 把 | 50 | |
| 25 | 咖啡勺 | 把 | 100 | |
| 26 | 果叉 | 把 | 200 | |

| | | | | |
|-----------|---------------------------|---|-----|--|
| 27 | 蛋糕铲 | 把 | 5 | |
| 28 | 柠檬夹 | 个 | 20 | |
| 29 | 不锈钢水壶 | 个 | 10 | |
| 30 | 不锈钢小冰桶 | 个 | 10 | |
| 31 | 短吧勺 | 把 | 5 | |
| 32 | 长吧勺 | 把 | 5 | |
| 33 | 摇酒壶大号 | 个 | 5 | |
| 34 | 摇酒壶小号 | 个 | 5 | |
| 35 | 过滤器 | 个 | 5 | |
| 36 | 奶泡器 | 个 | 5 | |
| 37 | 盎司杯 | 个 | 10 | |
| 38 | 冰盆 | 个 | 5 | |
| 39 | 冰铲 | 个 | 5 | |
| 40 | 预定牌 | 个 | 20 | |
| 41 | 纸巾架 | 个 | 20 | |
| 42 | 请勿吸烟牌 | 个 | 20 | |
| 43 | 不锈钢服务勺 | 个 | 200 | |
| 44 | 不锈钢交叉菜牌座 | 个 | 20 | |
| 六、自助餐炉 | | | | |
| 1 | 不锈钢双耳液压汤炉 46x45x26.5CM | 台 | 2 | |
| 2 | 不锈钢汤炉架 42x42x20.5CM | 个 | 2 | |
| 3 | 长方形液压餐炉 | 台 | 8 | |
| 4 | 陶瓷长方形份数盆 | 个 | 12 | |
| 5 | 正方形液压餐炉 | 台 | 3 | |
| 6 | 陶瓷正方形份数盆 | 个 | 6 | |
| 七、中厨房厨杂用具 | | | | |
| 1 | 压力锅 | 个 | 1 | |
| 2 | 防爆压力锅 | 个 | 1 | |
| 3 | 方形朔胶砧板 | 个 | 3 | |

| | | | | |
|----|-------------------|---|-----|--|
| 4 | 不锈钢复合底不锈钢 汁锅连盖 | 个 | 3 | |
| 5 | 高庄鼎盖 | 只 | 2 | |
| 6 | 锅架连碟 | 只 | 8 | |
| 7 | 加厚复合底汤桶锅连盖 | 个 | 2 | |
| 8 | 加厚复合底汤桶锅连盖 | 个 | 5 | |
| 9 | 加厚复合底汤桶锅连盖 | 个 | 5 | |
| 10 | 加厚复合底汤桶锅连盖 | 个 | 6 | |
| 11 | 加厚复合底汤桶锅连盖 | 只 | 10 | |
| 12 | 加厚不锈钢面盆 | 只 | 2 | |
| 13 | 加厚不锈钢面盆 | 只 | 2 | |
| 14 | 加厚不锈钢面盆 | 只 | 10 | |
| 15 | 钢油盆 | 只 | 15 | |
| 16 | 加厚物斗 | 个 | 25 | |
| 17 | 加厚物斗 | 个 | 30 | |
| 18 | 加厚物斗 | 只 | 20 | |
| 19 | 加厚雀巢斗 | 只 | 30 | |
| 20 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 100 | |
| 21 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 150 | |
| 22 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 150 | |
| 23 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 250 | |
| 24 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 250 | |
| 25 | 加厚不锈钢码兜 | 只 | 100 | |
| 26 | 加厚味盅 | 只 | 30 | |
| 27 | 加厚味盅 | 只 | 50 | |
| 28 | 加厚味盅 | 只 | 50 | |
| 29 | 加厚味盅 | 只 | 10 | |
| 30 | 加厚味盅 | 只 | 50 | |
| 31 | 长方形浅盘 | 只 | 30 | |
| 32 | 长方形浅盘 | 只 | 30 | |
| 33 | 长方形浅盘 | 只 | 35 | |

| | | | | |
|----|------------|---|----|--|
| 34 | 长方形浅盘 | 只 | 20 | |
| 35 | 味羹 | 条 | 20 | |
| 36 | 8 格料头盒 | 套 | 3 | |
| 37 | 松木砧板 | 块 | 1 | |
| 38 | 松木砧板 | 块 | 2 | |
| 39 | 塑料砧板 | 块 | 2 | |
| 40 | 塑料砧板 | 块 | 2 | |
| 41 | 塑料砧板 | 块 | 1 | |
| 42 | 塑料砧板 | 块 | 5 | |
| 43 | 拍皮刀（陈枝记） | 把 | 1 | |
| 44 | 陈枝记烧腊刀 | 把 | 2 | |
| 45 | 陈枝记九江湾刀 | 把 | 5 | |
| 46 | 陈枝记片刀 | 把 | 8 | |
| 47 | 陈枝记片皮刀 | 把 | 2 | |
| 48 | 陈枝记桑刀 | 把 | 3 | |
| 49 | 钢质切斩刀 | 把 | 8 | |
| 50 | 刺身料理柳刃刀 | 把 | 2 | |
| 51 | 刺身料理单刃刀 | 把 | 2 | |
| 52 | 304 精钢寿司筷子 | 双 | 2 | |
| 53 | 水果刀 | 把 | 3 | |
| 54 | 雕花刀套装 | 盒 | 1 | |
| 55 | 不锈钢刀箱 | 只 | 6 | |
| 56 | 芦苇排扫 | 把 | 5 | |
| 57 | 芦苇排扫 | 把 | 5 | |
| 58 | 刮刀（木柄） | 只 | 2 | |
| 59 | 不锈钢乳猪叉 | 只 | 5 | |
| 60 | 不锈钢乳猪叉 | 只 | 5 | |
| 61 | 红木乳猪木条 | 套 | 10 | |
| 62 | 不锈钢叉烧针 | 支 | 20 | |
| 63 | 吊炉不锈钢琵琶鸭叉 | 支 | 10 | |

| | | | | |
|----|-----------|---|----|--|
| 64 | 鸡钩子 | 只 | 50 | |
| 65 | 大火钳 | 把 | 2 | |
| 66 | 炒锅用长手钩 | 把 | 5 | |
| 67 | 长烧腊勾 | 只 | 2 | |
| 68 | 琵琶鸭叉 | 只 | 10 | |
| 69 | 丁字勾 | 只 | 4 | |
| 70 | 大号肉叉 | 只 | 5 | |
| 71 | 烧鹅针 | 支 | 30 | |
| 72 | 叉烧环 | 只 | 5 | |
| 73 | 不锈钢占板围 | 只 | 2 | |
| 74 | 无把圆嘴油壶 | 只 | 10 | |
| 75 | 尖嘴油壶 | 只 | 10 | |
| 76 | 精致港庄水壳 | 只 | 6 | |
| 77 | 不锈钢波浪切刀 | 把 | 2 | |
| 78 | 不锈钢削皮刀 | 把 | 5 | |
| 79 | 铝质戴盖暖汁锅 | 把 | 2 | |
| 80 | 炒勺 | 把 | 6 | |
| 81 | 炒勺 | 把 | 12 | |
| 82 | 炒铲 | 把 | 4 | |
| 83 | 炒铲 | 把 | 10 | |
| 84 | 刮刀（木柄） | 把 | 2 | |
| 85 | 心型钢花级 | 套 | 1 | |
| 86 | 精致圆形粉筒 | 只 | 10 | |
| 87 | 不锈钢圆形波浪光吸 | 套 | 2 | |
| 88 | 不锈钢圆形光吸 | 套 | 2 | |
| 89 | 精致饭壳 | 只 | 5 | |
| 90 | 气压式喷壶 | 只 | 3 | |
| 91 | 耐热铲 | 只 | 2 | |
| 92 | 石田磅 | 只 | 1 | |
| 93 | 16 两制厘等秤 | 把 | 1 | |

| | | | | |
|-----|----------|---|-----|--|
| 94 | 精致粉筛 | 只 | 2 | |
| 95 | 面棍 | 支 | 3 | |
| 96 | 面棍 | 支 | 3 | |
| 97 | 通锤(活动柄) | 套 | 1 | |
| 98 | 竹制馅挑 | 条 | 4 | |
| 99 | 包底纸 | 包 | 10 | |
| 100 | 花夹（橡胶柄） | 只 | 2 | |
| 101 | 铝平底盏 | 只 | 50 | |
| 102 | 椰子模 | 只 | 100 | |
| 103 | 铁板夹 | 把 | 3 | |
| 104 | 不锈钢蒸笼片 | 张 | 10 | |
| 105 | 木柄案板扫 | 个 | 1 | |
| 106 | 打蛋器 | 支 | 2 | |
| 107 | 打蛋器 | 支 | 3 | |
| 108 | 打蛋器 | 支 | 1 | |
| 109 | 精致加厚机制腰斗 | 个 | 6 | |
| 110 | 乳猪灯（配电池） | 对 | 200 | |
| 111 | 祝君早安手巾 | 条 | 50 | |
| 112 | 大白毛巾 | 条 | 50 | |
| 113 | 吹鸭泵 | 台 | 1 | |
| 114 | 万能夹 | 只 | 5 | |
| 115 | 台秤（市斤） | 台 | 2 | |
| 116 | 石田磅 | 台 | 2 | |
| 117 | 拔毛钳 | 只 | 5 | |
| 118 | 长厚胶围裙 | 条 | 5 | |
| 119 | 铝质深烤盘 | 把 | 10 | |
| 120 | 裱花嘴 | 套 | 1 | |
| 121 | 卡式喷枪头 | 个 | 2 | |
| 122 | 木柄毛刷 | 把 | 5 | |
| 123 | 计时器（秒表） | 台 | 5 | |

| | | | | |
|-----------------|-----------|---|----|--|
| 124 | 非接触式红外测温仪 | 支 | 2 | |
| 125 | 罐头刀 | 把 | 5 | |
| 126 | 铲刀 | 把 | 2 | |
| 127 | 汁船 | 个 | 10 | |
| 128 | 粮油储物桶 | 套 | 2 | |
| 129 | 小火锅炉 | 套 | 0 | |
| 130 | 塑料厨房三层车 | 台 | 4 | |
| 131 | 重型手推车 | 台 | 1 | |
| 132 | 单插 | 套 | 2 | |
| 133 | 朔胶卡板 | 个 | 4 | |
| 134 | 铝合金钥匙箱 | 个 | 2 | |
| 135 | 砧板 | 个 | 2 | |
| 136 | 酒吧雕刻刀 | 套 | 1 | |
| 八、中厨电器设备 | | | | |
| 1 | 牛角扇 | 台 | 1 | |
| 2 | 多功能粉碎机 | 台 | 1 | |
| 3 | 美的微波炉 | 台 | 2 | |
| 4 | 松下光波微波炉 | 台 | 2 | |
| 5 | 榨汁搅拌机 | 台 | 1 | |
| 6 | 圆形时钟 | 台 | 8 | |
| 7 | 电动打蛋器 | 台 | 1 | |
| 8 | 晒灯连台 | 台 | 3 | |
| 9 | 电热保温桶 | 台 | 1 | |
| 10 | 电子地磅 | 台 | 1 | |
| 11 | 全自动电动碎冰机 | 台 | 1 | |
| 12 | 电磁炉 | 台 | 2 | |
| 13 | 电子克称 | 台 | 4 | |
| 14 | 奶油搅拌机 | 台 | 1 | |
| 15 | 留样冰箱 | 台 | 1 | |
| 16 | 按压式碎冰机 | 台 | 1 | |

| | | | | |
|-------------------|------------|---|----|--|
| 17 | 手提药箱 | 个 | 1 | |
| 18 | 网络电视机 | 台 | 9 | |
| 19 | 搅拌机 | 台 | 2 | |
| 20 | 榨汁机 | 台 | 2 | |
| 21 | 工作台式消毒柜 | 个 | 3 | |
| 九、中厨房低值易耗品 | | | | |
| 1 | 蒸笼纸垫 | 盒 | 1 | |
| 2 | 蒸笼纸垫 | 盒 | 1 | |
| 3 | 蒸笼纸垫 | 盒 | 1 | |
| 4 | 蒸笼纸垫 | 盒 | 1 | |
| 5 | 蒸笼纸垫 | 盒 | 1 | |
| 6 | 竹签 | 包 | 10 | |
| 7 | 出口装蒸笼底片/底啞 | 扎 | 2 | |
| 8 | 磨刀砖 | 块 | 8 | |
| 9 | 油石 | 块 | 5 | |
| 10 | 木柄钢丝鱼鳞刨 | 支 | 10 | |
| 11 | 木柄鱼鳞刨 | 支 | 10 | |
| 12 | 镂花纸垫 | 盒 | 2 | |
| 13 | 镂花纸垫 | 盒 | 2 | |
| 14 | 镂花纸垫 | 盒 | 2 | |
| 15 | 镂花纸垫 | 盒 | 2 | |
| 16 | 椭圆镂花纸垫 | 盒 | 2 | |
| 17 | 蔬菜加工器 | 台 | 2 | |
| 18 | 保鲜铝箔 | 卷 | 10 | |
| 19 | 保鲜膜 | 卷 | 20 | |
| 20 | 剂酱瓶 | 个 | 40 | |
| 21 | 剂酱瓶 | 个 | 40 | |
| 22 | 剂酱瓶 | 个 | 20 | |
| 23 | 煲鱼汤袋 | 包 | 2 | |
| 24 | 炖汤砂纸 | 包 | 3 | |

| | | | | |
|----|----------|---|----|--|
| 25 | 砂纸 | 包 | 5 | |
| 26 | 棉质耐热手套 | 双 | 2 | |
| 27 | 奶油裱花袋 | 包 | 5 | |
| 28 | 奶油裱花袋 | 包 | 5 | |
| 29 | 鱼腮钳 | 把 | 5 | |
| 30 | 不锈钢剪 | 把 | 10 | |
| 31 | 十八子刨皮刀 | 把 | 10 | |
| 32 | 十八子刨皮刀 | 把 | 10 | |
| 33 | 中式炒锅 | 个 | 10 | |
| 34 | 中式炒锅 | 个 | 6 | |
| 35 | 中式炒锅 | 个 | 4 | |
| 36 | 平底不粘煎锅 | 个 | 3 | |
| 37 | 平底不粘煎锅 | 个 | 3 | |
| 38 | 平底不粘煎锅 | 个 | 3 | |
| 39 | 插单针 | 个 | 10 | |
| 40 | 精钢密隔哩 | 支 | 6 | |
| 41 | 锅架 | 个 | 8 | |
| 42 | 木柄漏勺 | 个 | 8 | |
| 43 | 双耳密网隔篱 | 个 | 2 | |
| 44 | 密网隔篱 | 个 | 5 | |
| 45 | 开蚝刀 | 把 | 3 | |
| 46 | 红木柄钢质插肉针 | 把 | 3 | |
| 47 | 精致木柄密网炸篱 | 支 | 8 | |
| 48 | 手镊式喷壶 | 个 | 5 | |
| 49 | 胶柄洗锅扫 | 把 | 20 | |
| 50 | 大白桶连盖 | 个 | 5 | |
| 51 | 大白桶连盖 | 个 | 5 | |
| 52 | 镊子 | 把 | 10 | |
| 53 | 刺身冰灯 | 粒 | 50 | |
| 54 | 竹卷 | 卷 | 5 | |

| | | | | |
|-----------------|----------|---|-----|--|
| 55 | 冰雕硅胶模具 | 套 | 1 | |
| 56 | 冰雕硅胶模具 | 套 | 1 | |
| 57 | 冰雕硅胶模具 | 套 | 1 | |
| 58 | 塑料仿真奇石梅花 | 棵 | 40 | |
| 59 | 刺身装饰篮 | 套 | 0 | |
| 60 | 磁吸挂墙写字板 | 张 | 1 | |
| 61 | 磁吸挂墙写字板 | 张 | 2 | |
| 62 | 保鲜盒 | 个 | 30 | |
| 63 | 保鲜盒 | 个 | 40 | |
| 64 | 保鲜盒 | 个 | 30 | |
| 65 | 保鲜盒 | 个 | 30 | |
| 66 | 长方标示盒 | 个 | 40 | |
| 67 | 长方标示盒 | 个 | 30 | |
| 68 | 长方标示盒 | 个 | 30 | |
| 69 | 长方标示盒 | 个 | 30 | |
| 70 | 长方标示盒 | 个 | 30 | |
| 71 | 绿色菜筐 | 个 | 30 | |
| 72 | 加密菜筐 | 个 | 50 | |
| 73 | 菜筐 | 个 | 50 | |
| 74 | 特厚加密沥水篮 | 个 | 10 | |
| 75 | 白色菜筐 | 个 | 30 | |
| 76 | 透明原色储物箱 | 个 | 30 | |
| 77 | 透明原色储物箱 | 个 | 30 | |
| 78 | 透明原色储物箱 | 个 | 20 | |
| 79 | 透明原色储物箱 | 个 | 20 | |
| 十、厨房保洁用品 | | | | |
| 1 | 白长毛巾 | 条 | 100 | |
| 2 | 大浴巾 | 条 | 5 | |
| 3 | 蓝长毛巾 | 条 | 60 | |
| 4 | 白方毛巾 | 条 | 60 | |

| | | | | |
|--------------------|----------------|---|-----|--|
| 5 | 布手套 | 双 | 100 | |
| 6 | 防水围裙 | 张 | 5 | |
| 7 | 胶手套 | 双 | 30 | |
| 8 | 食品级橡胶手套 | 包 | 10 | |
| 9 | 拖把 | 把 | 5 | |
| 10 | 地刮 | 把 | 4 | |
| 11 | 百洁布 | 包 | 50 | |
| 12 | 钢丝球 | 个 | 50 | |
| 13 | 运水烟罩化油剂 | 箱 | 2 | |
| 14 | 炉头清洁剂 | 箱 | 2 | |
| 15 | 脚踩垃圾桶 | 个 | 2 | |
| 16 | 脚踩垃圾桶 | 个 | 3 | |
| 17 | 水鞋 | 双 | 5 | |
| 18 | 扫把 | 把 | 5 | |
| 十一、管事部及清洁用品 | | | | |
| 1 | 64 刺盘碟框 | 个 | 10 | |
| 2 | 25 刺盘碟框 | 个 | 10 | |
| 3 | 密底筛子 | 个 | 10 | |
| 4 | 八格不带手柄刀叉框 | 个 | 15 | |
| 5 | 有柄推车 | 台 | 3 | |
| 6 | 无柄推车 | 台 | 5 | |
| 7 | 16 格杯筐连 2 层延伸架 | 套 | 15 | |
| 8 | 16 格杯筐连 3 层延伸架 | 套 | 15 | |
| 9 | 16 格杯筐连 4 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 10 | 16 格杯筐连 5 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 11 | 25 格杯筐连 1 层延伸架 | 套 | 20 | |
| 12 | 25 格杯筐连 4 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 13 | 25 格杯筐连 5 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 14 | 36 格杯筐连 3 层延伸架 | 套 | 20 | |
| 15 | 49 格杯筐连 3 层延伸架 | 套 | 15 | |

| | | | | |
|------------------|----------------|------------|------|--|
| 16 | 49 格杯筐连 5 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 17 | 9 格杯筐连 4 层延伸架 | 套 | 10 | |
| 18 | 9 格杯筐连 5 层延伸架 | 套 | 5 | |
| 19 | 杯框盖 | 个 | 5 | |
| 34 | 推水地刮 | 把 | 4 | |
| 35 | 推水地胶条 | 条 | 8 | |
| 45 | 工具储存架 | 个 | 2 | |
| 47 | 5 头擦杯机 | 台 | 1 | |
| 十二、餐饮布草 | | | | |
| 1 | 圆形台布 | 待选 | 5 | |
| 2 | 包房台布 | 待选 | 20 | |
| 3 | 台布 | 待选 | 5 | |
| 4 | 会议双色台尼 | 待选 | 120 | |
| 5 | 黑色圆桌布 | 黑色 | 10 | |
| 6 | 黑色圆桌布 | 黑色 | 6 | |
| 7 | 黑色椅套 | 黑色 | 60 | |
| 8 | 桌旗 | 待选 | 8 | |
| 9 | 大厅椅套 | 香槟色/ 白色 | 400 | |
| 10 | 客用毛巾 | 白色 | 1000 | |
| 11 | 贵宾包房椅套 | 香槟色/ 白色 | 300 | |
| 12 | 单人沙发套 | 待选 | 5 | |
| 13 | 三人位 | 待选 | 4 | |
| 14 | 四人位 | 待选 | 7 | |
| 15 | 口布 | 待选 | 1000 | |
| 十三、宴会家具杂件 | | | | |
| 1 | 183CM 圆台连脚 | 张 | 15 | |
| 2 | 183CM 圆台 | 张 | 20 | |
| 3 | 3600 米电动圆台 | 套 | 1 | |
| 4 | 2400 米电动圆台 | 套 | 1 | |

| | | | | |
|----|-------------------|---|-----|--|
| 5 | 183CM*45CM 会议台 | 张 | 50 | |
| 6 | 140CM 方台 | 张 | 30 | |
| 7 | 2400CM 圆台面 | 张 | 2 | |
| 8 | 宴会椅 | 张 | 100 | |
| 9 | 运椅车 | 张 | 3 | |
| 10 | 舞台 | 个 | 8 | |
| 11 | 两级阶梯 | 个 | 4 | |
| 12 | 110CMA 级转盘 | 个 | 40 | |
| 13 | 140CMA 级转盘 | 个 | 2 | |
| 14 | 转盘车 | 个 | 3 | |
| 15 | 抽奖箱 | 个 | 2 | |
| 16 | 移动式鲍鱼车 | 台 | 3 | |
| 17 | BB 椅 | 个 | 20 | |
| 18 | 三层服务车 | 台 | 10 | |
| 19 | 立式麦架 | 台 | 4 | |
| 20 | 毛巾车 | 台 | 2 | |
| 21 | 毛巾箱 | 台 | 10 | |
| 22 | 演讲台 | 条 | 3 | |
| 23 | 指示牌 | 条 | 4 | |
| 24 | ADC33 可调式盘碟车 | 条 | 2 | |
| 25 | 电动开水壶 | 个 | 4 | |
| 26 | 防滑圆托盘 | 条 | 30 | |
| 27 | 防滑长托盘 | 条 | 20 | |
| 28 | 标准式平板运货车 | 条 | 2 | |
| 29 | 三层下栏车 | 条 | 3 | |
| 30 | 收银夹 | 本 | 10 | |
| 31 | 会议名牌 | 个 | 100 | |
| 32 | 灰黑色神奇地垫 | 张 | 10 | |
| 33 | LED 水牌 | 台 | 4 | |
| | 十四、家私 | | | |

| | | | | |
|---|--------|---|---|--|
| 1 | 户外沙发 | 套 | 2 | |
| 2 | 包房沙发 | 套 | 3 | |
| 3 | 鸡尾酒桌连凳 | 个 | 8 | |
| 4 | 电子广告牌 | 个 | 1 | |

二、技术参数要求（本表的参考图片请将附件“最新清单观海楼物资采购清单”）

| 序号 | 货物名称 | 材质/规格尺寸 | 技术参数 | 参考图片 |
|--------------------------|-----------|---------|---|------|
| 一、中餐瓷器&宴会包房器皿 | | | | |
| 1 | 16"厚胎鱼盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2011 | |
| 2 | 17"厚胎鱼盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2010 | |
| 3 | 10"双线斜纹汤窝 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2014 | |
| 4 | 10"平盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2015 | |
| 5 | 10"圆形宫廷碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 \geq | |

| | | | | |
|----|-----------|-----|---|--|
| | | | 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2016 | |
| 6 | 9"平盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2017 | |
| 7 | 8"泰式翅盅(新) | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2018 | |
| 8 | 8"泰式翅盅炉座 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2019 | |
| 9 | 10"富贵条纹盅 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2020 | |
| 10 | 12"平盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2021 | |
| 11 | 12"圆盘(配座) | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 | |

| | | | |
|----|---------------|-----|---|
| | | | GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2023 |
| 12 | 14"正德反口盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2024 |
| 13 | 16"宽边碗炉座 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2025 |
| 14 | 12"无纹反边深盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2026 |
| 15 | 12"正德反口盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2027 |
| 16 | 16"宫廷双耳垫盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2028 |
| 17 | 12*8.25"宫廷双边盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2029 |

| | | | |
|----|-----------------|-----|---|
| 18 | 21"宫廷形长方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2030 |
| 19 | 33*23*2.7CM 长方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2031 |
| 20 | 10"转线正方汤碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2032 |
| 21 | 11"反斜边汤盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2033 |
| 22 | 10"兴业日月碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2034 |
| 23 | 12"蛋形鱼尾纹盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2035 |
| 24 | 12"浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中 |

| | | | | |
|----|--------------|-----|--|--|
| | | | 心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2036 | |
| 25 | 14"浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2037 | |
| 26 | 16"浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2038 | |
| 27 | 新型中号奶勺 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2039 | |
| 28 | 叶形奶勺 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2040 | |
| 29 | 17.5"龙运护边椭圆盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 | |
| 30 | 11"有脚蛋糕盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ | |

| | | | | |
|----|---------------|-----|---|--|
| | | | 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2041 | |
| 31 | 8"兴业日月碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2042 | |
| 32 | 9.5"高低叶碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2043 | |
| 33 | 8"玉石水滴浅盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2044 | |
| 34 | 6"荷口高脚水果盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2045 | |
| 35 | 8"三角三角盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2046 | |
| 36 | 8"反边四角面包盘(长方) | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 | |

| | | | |
|----|-------------|-----|---|
| | | | GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2047 |
| 37 | 7"四方汤盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2048 |
| 38 | 7"律动正方汤盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2049 |
| 39 | 12"万豪蛋形高低边盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2050 |
| 40 | 15"单线叶片盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2051 |
| 41 | 9"S形双角盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2052 |
| 42 | 10"三角浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2053 |

| | | | |
|----|------------------------|-----|---|
| 43 | 12"旋边蛋形汤盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2054 |
| 44 | 16"星艺长方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2055 |
| 45 | 12"双平边正方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2056 |
| 46 | 10"单边方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2057 |
| 47 | 14"贵族长条盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2058 |
| 48 | 26.5CM*26.5CM 新薄正方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^\circ\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2059 |
| 49 | 10"转形圆角方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中 |

| | | | |
|----|--------------|------|--|
| | | | 心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2060 |
| 50 | 12"单边方盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2061 |
| 51 | 11.25"旋角浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2062 |
| 52 | 10"汝雅正方铁板 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2063 |
| 53 | 石板配件 | 木制品 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2064 |
| 54 | 13.5"雅艺反斜边鱼盘 | 高温色釉 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2065 |
| 55 | 11"雅艺反斜边浅盘 | 高温色釉 | 强化瓷，吸水率 ≤ 0.5%，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 ≥ |

| | | | | |
|----|----------|------|---|--|
| | | | 1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2066 | |
| 56 | 22cm*6cm | 高温陶瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2067 | |
| 57 | 10"平盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2068 | |
| 58 | 24cm*6cm | 高温陶瓷 | "高温陶 | |
| 59 | 11"平盘 | 强化瓷 | 选用优质陶土原料，检测符合国家标准" | |
| 60 | 28CM*7CM | 高温陶瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2070 | |
| 61 | 12"平盘 | 强化瓷 | "高温陶 | |
| 62 | 小#深汤煲 | 高温陶瓷 | 选用优质陶土原料，检测符合国家标准" | |
| 63 | 大#深汤煲 | 高温陶瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2072 | |
| 64 | 玻璃船 | 玻璃 | "高温陶 | |
| 65 | 6"炖盅 | 强化瓷 | 选用优质陶土原料，检测符合国家标准" | |
| 66 | 炖盅底碟 | 强化瓷 | "高温陶 | |

| | | | |
|----------|------------|------|---|
| 67 | 刺身盘 1 | | 选用优质陶土原料，检测符合国家标准 ” |
| 68 | 刺身盘 2 | | |
| 69 | 刺身盘 3 | 玻璃 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见GB/T 3532-2074 |
| 二、包房餐具定制 | | | |
| 1 | 12”平盘 | 高骨瓷 | ”骨瓷 温度：1200° -1280°（素烧） 骨粉：不低于百分之25 原料：高岭土 |
| 2 | 8”浅式盘 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于1220°） |
| 3 | 4.5”反口汤碗 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 4 | 5.25”翅碗 | 高骨瓷 | ”骨瓷 温度：1200° -1280°（素烧） 骨粉：不低于百分之25 原料：高岭土 |
| 5 | 大#毛巾碟 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于1220°） |
| 6 | 3”味碟 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 7 | 9’三格盘（放味碟） | 高骨瓷 | ”骨瓷 温度：1200° -1280°（素烧） 骨粉：不低于百分之25 原料：高岭土 |
| 8 | 长方三用筷架 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于1220°） |
| 9 | 3”烟缸底碟 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 10 | 3”烟缸 | 高骨瓷 | ”骨瓷 温度：1200° -1280°（素烧） 骨粉：不低于百分之25 原料：高岭土 |
| 11 | 平顶牙签筒 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于1220°） |
| 12 | 2#弯嘴 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 13 | 茶杯 | 高骨瓷 | ”骨瓷 温度：1200° -1280°（素烧） 骨粉：不低于百分之25 原料：高岭土 |
| 14 | 茶碟 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于1220°） |
| 15 | 金头白筷子 | 合金材质 | 手绘素雅图案” |

| | | | |
|-------------------|----------|------|--|
| 16 | 金头黑筷子 | 合金材质 | “骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 |
| 17 | 7.5”鱼翅盅 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） |
| 18 | 9”有盖鲍翅盘 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 19 | 大唐汤勺 | 高骨瓷 | “骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 |
| 20 | 12”宽边平盘 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） |
| 21 | 8.25”花瓣盘 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 22 | 4.5”翅碗 | 高骨瓷 | “骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 |
| 23 | 4.25”汤碗 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） |
| 24 | 大唐汤勺 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 25 | 咖啡杯 | 高骨瓷 | “骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 |
| 26 | 花瓣杯碟 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） |
| 27 | 6.75”毛巾碟 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 28 | 梅花筷架 | 高骨瓷 | “骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 |
| 29 | 900ml 茶壶 | 高骨瓷 | 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） |
| 30 | 大唐小食碟 | 高骨瓷 | 手绘素雅图案” |
| 三、宴会大厅&中餐散点台面客用陶瓷 | | | |
| 1 | 11”平盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 2 | 8”浅式盘 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm ² ，底 |

| | | | |
|---|---------|-----|---|
| | | | 部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 3 | 4.5"反口碗 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 4 | 3"味碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 5 | 茶杯 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 6 | 茶杯底碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 7 | 无孔二针勺 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 8 | 汉碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率 $\leq 0.5\%$ ，白度 ≥ 70 度，光光泽度 ≥ 80 度，色差 ≤ 1.0 ，中心抗冲击强度不低于 $1.5\text{J}/\text{cm}^2$ ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求 $\geq 1270^{\circ}\text{C}$ 未注明技术指标均参照国标 |

| | | | |
|----|-----------|-----|---|
| | | | GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 9 | 3"聚德深味碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 10 | 茶壶 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 11 | W形筷架 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 12 | 6.5"圆头毛巾碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 13 | 27cm白色筷子 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |
| 14 | 27cm黑色筷子 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于1.5J/cm ² ，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 |

| | | | | |
|--------|------------------------|--------------------------|---|--|
| 15 | 会议杯连盖 | 骨瓷 | 骨瓷 温度：1200° -1280° （素烧） 骨粉：不低于百分之 25 原料：高岭土 烧纸：多次烧制 釉烧（不低于 1220° ） | |
| 16 | 二格碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm2，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 | |
| 17 | 5 件套味具（放牙签，味具，酱油醋，纸巾架） | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm2，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 | |
| 19 | 咖啡杯连碟 | 强化瓷 | 强化瓷，吸水率≤0.5%，白度≥70度，光光泽度≥80度，色差≤1.0，中心抗冲击强度不低于 1.5J / cm2，底部磨光、放置平稳，烧制温度要求≥1270℃未注明技术指标均参照国标 GB/T 3532-2009 一等品执行，器型规格区分标准详见 GB/T 3532-2009 | |
| 四、玻璃器皿 | | | | |
| 1 | 红酒杯 | 435ML/H;208 D:87 钢化玻璃 | | |
| 2 | 多功能水杯 | 300ML/H:164 D:74 钢化玻璃 | | |
| 3 | 洋酒杯 | 265ML/H:116 D:83 玻璃 | | |
| 4 | 白酒杯 | 10ML/玻璃 | | |
| 5 | 香槟杯 | 165ML/H:196 D:72 钢化玻璃 | | |
| 6 | 果汁杯 | 355ML/H:189MM D:79 玻璃 | | |
| 7 | 红酒分酒器 | 500ml/水晶 | | |
| 8 | 白酒分酒器 | 100ml/水晶 | | |
| 9 | 直身扎壶 | 1000ML/PC | | |
| 10 | 果盘 | 320MM/玻璃 | | |

| | | | |
|---------|--------------|-----------------------|--|
| 11 | 醒酒器 | 1800ML/水晶 | |
| 12 | 啤酒杯 | 163ML/H:81 D:74 玻璃 | |
| 13 | 婚庆香槟杯 | 160ML/PC | |
| 17 | 玛格丽特杯 | 270ML/玻璃 | |
| 18 | 玻璃花茶壶耐热配加热底座 | 16.5CM/陶瓷 | |
| 19 | 花茶壶 | 1600ML/高硼玻璃 | |
| 20 | 茶杯 | 耐高温/高硼玻璃 | |
| 21 | 木质托盘 | 35*25cm/竹制品 | |
| 22 | 红酒杯 | 600ML/进口水晶 | |
| 23 | 高脚水杯 | 450ML/进口玻璃 | |
| 24 | 洋酒杯 | 440ML/进口水晶 | |
| 25 | 白酒杯 | 10ML/玻璃 | |
| 26 | 香槟杯 | 235ML/进口水晶 | |
| 27 | 香槟杯 | 进口水晶/180ML | |
| 28 | 冰桶 | 玻璃/1200ML | |
| 29 | 红酒分酒器 | 水晶/300ML | |
| 30 | 白酒分酒器 | 100ml/水晶 | |
| 31 | 旋转醒酒器 | 1500ML/手工水晶 | |
| 32 | 直身扎壶 | 1100ML/耐热玻璃 | |
| 33 | 水杯 | 460ML/进口水晶/ | |
| 34 | 位上水果盘 | 15CM/手工玻璃果盘 | |
| 35 | 大果盘 | 320MM/手工玻璃果盘 | |
| 五、不锈钢刀叉 | | | |
| 1 | 自助餐甜品夹 | 304#不锈钢/23CM | |
| 2 | 自助餐冷菜夹 | 304#不锈钢/23CM | |
| 3 | 自助餐热菜夹 | 304#不锈钢/23CM | |
| 4 | 自助餐夹托盘 | 304#不锈钢/28.5CM | |
| 5 | 不锈钢蟹钳 | 304#不锈钢/8件套 | |
| 6 | 脏物夹 | 304#不锈钢/12CM | |

| | | | | |
|----|---------------|--|--|--|
| 7 | 毛巾筐 | 优质不锈钢/33*24CM | | |
| 8 | 毛巾夹 | 优质不锈钢/6寸 | | |
| 9 | 汤勺 | 304#不锈钢/7分 | | |
| 10 | 漏勺 | 304#不锈钢/7分 | | |
| 11 | 大粥勺 | 304#不锈钢/9CM | | |
| 12 | 不锈钢保温壶 | 304#不锈钢/1.5L | | |
| 13 | 不锈钢大冰桶 带架子 | 304#不锈钢/总长为 78CM | | |
| 14 | 不锈钢洗手盅 带底座 | 304#不锈钢/12CM | | |
| 15 | 正餐叉 | "202MM | | |
| 16 | 正餐勺 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 17 | 主餐刀 | "204MM | | |
| 18 | 甜品更 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 19 | 甜品叉 | "235MM | | |
| 20 | 鱼刀 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 21 | 鱼叉 | "185MM | | |
| 22 | 黄油刀 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 23 | 西式汤勺 | "185MM | | |
| 24 | 分菜更 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 25 | 咖啡勺 | "202MM | | |
| 26 | 果叉 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |
| 27 | 蛋糕铲 | "185MM | | |
| 28 | 柠檬夹 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)" | | |

| | | | | |
|--------|-------------------------------|--|------------------------------------|--|
| 29 | 不锈钢水壶 | ”161MM | | |
| 30 | 不锈钢小冰桶 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 31 | 短吧勺 | ”178MM | | |
| 32 | 长吧勺 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 33 | 摇酒壶大号 | ”235MM | | |
| 34 | 摇酒壶小号 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 35 | 过滤器 | ”18MM | | |
| 36 | 奶泡器 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 37 | 盎司杯 | ”147MM | | |
| 38 | 冰盆 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 39 | 冰铲 | ”240MM | | |
| 40 | 预定牌 | 高品质 18/10 不锈钢 (18%铬, 10%镍, 72% 铁)” | | |
| 41 | 纸巾架 | 304#不锈钢/12CM | | |
| 42 | 请勿吸烟牌 | 304#不锈钢/1.6L | | |
| 43 | 不锈钢服务勺 | 304#不锈钢/1L | | |
| 44 | 不锈钢交叉菜 牌座 | 优质不锈钢//9” | | |
| 六、自助餐炉 | | | | |
| 1 | 不锈钢双耳液 压汤炉 46x45x26.5CM | 304#不锈钢 46x45x26.5CM | 弧形液压玻璃盖 盖子可装卸, 可配食物暖灯 方便户外工作 | |
| 2 | 不锈钢汤炉架 42x42x20.5CM | 304#不锈钢 42x42x20.5CM | 架子四脚顶部可伸缩 可往上叠加 节省空间 | |
| 3 | 长方形液压餐 炉 | 304#不锈钢 585*465*h350 | 弧形液压玻璃盖 盖子可装卸, 可配食物暖灯 方便户外工作 | |

| | | | | |
|-----------|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------|--|
| 4 | 陶瓷长方形份数盆 | 陶瓷/1/1*6.5 | 采用高温烧制一体成型 耐用导热快 | |
| 5 | 正方形液压餐炉 | 304#不锈钢 470*405*h350 | 弧形液压玻璃盖 盖子可装卸，可配食物暖灯 方便户外工作 | |
| 6 | 陶瓷正方形份数盆 | 陶瓷/2/3*6.5 | 采用高温烧制一体成型 耐用导热快 | |
| 七、中厨房厨杂用具 | | | | |
| 1 | 压力锅 | 铝合金/ 36cm | | |
| 2 | 防爆压力锅 | 铝合金/44cm | | |
| 3 | 方形朔胶砧板 | 朔胶 40*60*4cm | | |
| 4 | 不锈钢复合底 不锈钢 汁锅连盖 | 20*12cm | | |
| 5 | 高庄鼎盖 | 优质不锈钢 36cm | | |
| 6 | 锅架连碟 | 优质不锈钢 φ 290× H40 | | |
| 7 | 加厚复合底汤 桶锅连盖 | 优质不锈钢 φ 600× 600×厚度 1.2 | | |
| 8 | 加厚复合底汤 桶锅连盖 | 优质不锈钢 φ 300× 300×厚度 1.0 | | |
| 9 | 加厚复合底汤 桶锅连盖 | 优质不锈钢 φ 400× 400×厚度 1.2 | | |
| 10 | 加厚复合底汤 桶锅连盖 | 优质不锈钢 φ 500× 500×厚度 1.2 | | |
| 11 | 加厚复合底汤 桶锅连盖 | 优质不锈钢 φ 250× 250×厚度 0.8 | | |
| 12 | 加厚不锈钢面 盆 | 优质不锈钢 80cm*厚度 1.5 | | |
| 13 | 加厚不锈钢面 盆 | 优质不锈钢 60cm*厚度 1.5 | | |
| 14 | 加厚不锈钢面 盆 | 优质不锈钢 40cm*厚度 1.5 | | |
| 15 | 钢油盆 | 优质不锈钢 11"*厚度 1.0 | | |
| 16 | 加厚物斗 | 优质不锈钢 32cm*厚度 1.0 | | |
| 17 | 加厚物斗 | 优质不锈钢 24cm*厚度 1.0 | | |
| 18 | 加厚物斗 | 优质不锈钢 18cm*厚度 1.0 | | |

| | | | | |
|----|---------|---------------------------------|--|--|
| 19 | 加厚雀巢斗 | 优质不锈钢 16cm*厚度 1.0 | | |
| 20 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 10cm*厚度 1.0 | | |
| 21 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 12cm*厚度 1.0 | | |
| 22 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 14cm*厚度 1.0 | | |
| 23 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 16cm*厚度 1.0 | | |
| 24 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 18cm*厚度 1.0 | | |
| 25 | 加厚不锈钢码兜 | 优质不锈钢 20cm*厚度 1.0 | | |
| 26 | 加厚味盅 | 优质不锈钢 10cm*厚度 1.0 | | |
| 27 | 加厚味盅 | 优质不锈钢 14cm*厚度 1.0 | | |
| 28 | 加厚味盅 | 优质不锈钢 16cm*厚度 1.0 | | |
| 29 | 加厚味盅 | 优质不锈钢 20cm*厚度 1.0 | | |
| 30 | 加厚味盅 | 优质不锈钢 12cm*厚度 1.0 | | |
| 31 | 长方形浅盘 | 优质不锈钢 60×40× 2cm*1.0 厚 | | |
| 32 | 长方形浅盘 | 优质不锈钢 45×35× 4.8cm*1.0 厚 | | |
| 33 | 长方形浅盘 | 优质不锈钢 60×40× 4.8cm*1.0 厚 | | |
| 34 | 长方形浅盘 | 优质不锈钢 40×30× 4.8cm*1.0 厚 | | |
| 35 | 味羹 | 304#不锈钢 19cm | | |
| 36 | 8 格料头盒 | 304#43*28*6cm | | |
| 37 | 松木砧板 | 直径 55*厚度 20cm | | |
| 38 | 松木砧板 | 直径 48*厚度 15cm | | |
| 39 | 塑料砧板 | 抗菌型/直径 48*厚度 15cm/PE 料绿 | | |
| 40 | 塑料砧板 | 抗菌型/直径 48*厚度 15cm/PE 料兰 | | |
| 41 | 塑料砧板 | 抗菌型/直径 48*厚度 15cm/PE 料黄/红各 3 | | |

| | | | | |
|----|----------------|----------------------------------|--|--|
| 42 | 塑料砧板 | 抗菌型/直径 48*厚度 15cm/PE 料白/褐各 2 | | |
| 43 | 拍皮刀（陈枝记） | 白色柄 KF1700D/合金 钢 | | |
| 44 | 陈枝记烧腊刀 | 2 号/合金钢 | | |
| 45 | 陈枝记九江湾 刀 | 2 号/合金钢 | | |
| 46 | 陈枝记片刀 | 2 号/合金钢 | | |
| 47 | 陈枝记片皮刀 | 2 号/合金钢 | | |
| 48 | 陈枝记桑刀 | 2 号/碳钢 | | |
| 49 | 钢质切斩刀 | 1 号/合金钢 | | |
| 50 | 刺身料理柳刀 刀 | 精钢木柄/380cm | | |
| 51 | 刺身料理单刀 刀 | 精钢木柄/15*22cm | | |
| 52 | 304 精钢寿司筷 子 | 精钢木柄/21cm | | |
| 53 | 水果刀 | 木柄不锈钢 36cm | | |
| 54 | 雕花刀套装 | 优质不锈钢 80 头 | | |
| 55 | 不锈钢刀箱 | 优质不锈钢 260×190 ×155 | | |
| 56 | 芦苇排扫 | 木柄/10cm | | |
| 57 | 芦苇排扫 | 木柄/15cm | | |
| 58 | 刮刀（木柄） | 优质不锈钢木柄 121*135 | | |
| 59 | 不锈钢乳猪叉 | 不锈钢 24 寸/线径： 10mm/席猪叉 | | |
| 60 | 不锈钢乳猪叉 | 优质不锈钢 20 寸/线 径：10mm/奶猪叉 | | |
| 61 | 红木乳猪木条 | 红木/18*47*2cm | | |
| 62 | 不锈钢叉烧针 | 优质不锈钢 ϕ 4.0× 400/线径：10mm | | |
| 63 | 吊炉不锈钢琵琶 鸭叉 | 优质不锈钢大粗叉 *4.0 | | |
| 64 | 鸡钩子 | 优质不锈钢 ϕ 3.0× 170 | | |
| 65 | 大火钳 | “/铁/50cm | | |
| 66 | 炒锅用长手钩 | 优质不锈钢木柄 ϕ 8.0 单汤钩 | | |

| | | | | |
|----|---------------|----------------------------------|--|--|
| 67 | 长烧腊勾 | 优质不锈钢 ϕ 6.0 单汤 钩*长度 40CM | | |
| 68 | 琵琶鸭叉 | 优质不锈钢大 粗 叉 *4.0*长度 40CM | | |
| 69 | 丁字勾 | 优质不锈钢木柄短钩 | | |
| 70 | 大号肉叉 | 优质不锈钢 100×330 | | |
| 71 | 烧鹅针 | 优质不锈钢 ϕ 2.5× 280 | | |
| 72 | 叉烧环 | 优质不锈钢 18 寸叉烧 环 | | |
| 73 | 不锈钢占板围 | 优质不锈钢 800×440* 厚度:0.7mm | | |
| 74 | 无把圆嘴油壶 | 优质不锈钢 7.0cm | | |
| 75 | 尖嘴油壶 | 优质不锈钢 9.0cm | | |
| 76 | 精致港庄水壳 | 优质不锈钢 ϕ 200mm | | |
| 77 | 不锈钢波浪切 刀 | 优质不锈钢#20cm | | |
| 78 | 不锈钢削皮刀 | 优质不锈钢/15cm | | |
| 79 | 铝质戴盖暖汁 锅 | 铝质/220 x 113(2.8MM) | | |
| 80 | 炒勺 | 优质不锈钢木柄 1 号 | | |
| 81 | 炒勺 | 优质不锈钢木柄 2 号 | | |
| 82 | 炒铲 | 优质不锈钢木柄 1 号 | | |
| 83 | 炒铲 | 优质不锈钢木柄 2 号 | | |
| 84 | 刮刀（木柄） | 常规 | | |
| 85 | 心型钢花级 | 304#不锈钢 12 头 | | |
| 86 | 精致圆形粉筒 | 304#不锈钢 2.5 孔 | | |
| 87 | 不锈钢圆形波 浪光吸 | 304#不锈钢 12 头 | | |
| 88 | 不锈钢圆形光 吸 | 304#不锈钢 | | |
| 89 | 精致饭壳 | 优质不锈钢 20CM | | |
| 90 | 气压式喷壶 | PP 塑料/容量 1.5L | | |
| 91 | 耐热铲 | 全钢柄矽胶 | | |
| 92 | 石田磅 | 称重范围：港称 30 斤 | | |
| 93 | 16 两制厘等秤 | 铜/16 两 | | |

| | | | |
|-----|----------|---|--|
| 94 | 精致粉筛 | 152010/φ300×H70 | |
| 95 | 面棍 | 木材制品/圆径25 长度280mm | |
| 96 | 面棍 | 木材制品/圆径35 长度780mm | |
| 97 | 通锤(活动柄) | 木材制品/圆径95 长度550mm | |
| 98 | 竹制馅挑 | 毛竹制品 20CM | |
| 99 | 包底纸 | 食品级/6.5cm | |
| 100 | 花夹(橡胶柄) | 304#不锈钢 1 2 寸 | |
| 101 | 铝平底盏 | 铝制 70*39*23*厚 0.6 | |
| 102 | 椰子模 | 铝制 49*26*17*厚 0.6 | |
| 103 | 铁板夹 | 铝合金/18CM | |
| 104 | 不锈钢蒸笼片 | 优质不锈钢/46cm | |
| 105 | 木柄案板扫 | 木柄 32cm | |
| 106 | 打蛋器 | 304#不锈钢 7 寸/22cm | |
| 107 | 打蛋器 | 304#不锈钢 11 寸 /34cm | |
| 108 | 打蛋器 | 304#不锈钢 14 寸 /. 41cm | |
| 109 | 精致加厚机制腰斗 | 304#不锈钢/大号 | |
| 110 | 乳猪灯(配电池) | 圆形/大约0.1W/高度大约4cm/直径:1.5cm | |
| 111 | 祝君早安手巾 | 棉制 32*68/70G | |
| 112 | 大白毛巾 | 棉制 80*160CM/800G | |
| 113 | 吹鸭泵 | 排气量: 90L/min/功率: 70W/85W/噪音: <60dB/电压: 220/240V/频率: 50Hz/60Hz/压力: >0.035Mpa/重量: 3.3KG/外形尺寸: 232×120×148mm | |
| 114 | 万能夹 | 优质不锈钢 190×90×50/不锈钢 | |
| 115 | 台秤(市斤) | 10KG | |

| | | | | |
|----------|-----------|--|--|--|
| 116 | 石田磅 | 称重范围：港称 30 斤 | | |
| 117 | 拔毛钳 | 202#不锈钢尖尾 | | |
| 118 | 长厚胶围裙 | PVC 加厚型防水 | | |
| 119 | 铝质深烤盘 | 铝质/40*60*5cm | | |
| 120 | 裱花嘴 | 304 不锈钢/24 头 | | |
| 121 | 卡式喷枪头 | 9001 | | |
| 122 | 木柄毛刷 | 木制品/3 寸 | | |
| 123 | 计时器（秒表） | 常规 | | |
| 124 | 非接触式红外测温仪 | /-50/380° | | |
| 125 | 罐头刀 | 200MM | | |
| 126 | 铲刀 | 904 | | |
| 127 | 汁船 | 304#不锈钢 12 安 | | |
| 128 | 粮油储物桶 | PP 塑料 /750*410*745MM | | |
| 129 | 小火锅炉 | 304#不锈钢/φ 160× 200 | | |
| 130 | 塑料厨房三层车 | PP 塑料 85.4*47.3*95.9cm | | |
| 131 | 重型手推车 | PP 塑料/折叠式 910× 600×890 | | |
| 132 | 单插 | 铝合金/600×80×20 | | |
| 133 | 朔胶卡板 | PP 塑料 /1000*1200*140cm | | |
| 134 | 铝合金钥匙箱 | 铝合金/96 位 | | |
| 135 | 砧板 | 白色，48 × 33 × 2.0 | | |
| 136 | 酒吧雕刻刀 | 精钢套装 | | |
| 八、中厨电器设备 | | | | |
| 1 | 牛角扇 | 500mm/1。产品加粗纯铜电机，内阻小，流量大，发热慢，能效更，散热快（粗铜蕊才能如此重，小铜蕊和铝蕊轻得多）2。高能效，3 级能效 3。大风量，大机头运转频 | | |

| | | | | |
|----|----------|--|--|--|
| | | 率高，送风角度大送风量更大4。更耐用，更能保持长时间使用，内阻小，发热会更慢，机头大，散热会更快！ | | |
| 2 | 多功能粉碎机 | 适用物料：通用/应用领域：不限 生产能力：0.5（kg/h） 主轴转速：25000（r/min）/进料粒度≤：小块（mm） 电机功率：2500（KW） 出料粒度：50-300目（mm）/重量：7（kg） 粉碎程度：超细磨机 物料含水量：1/原理：高速万能粉碎机 最大物料硬度：好 加工定制：否 | | |
| 3 | 美的微波炉 | 23L/M1-L213B/塑料外壳 | | |
| 4 | 松下光波微波炉 | 27L/DS1200/不锈钢外壳 | | |
| 5 | 榨汁搅拌机 | 11000-21000 转/分钟 1000V/220V | | |
| 6 | 圆形时钟 | 12 英寸 直径 30.5 厘米 | | |
| 7 | 电动打蛋器 | 100W 12000 转/分分钟 | | |
| 8 | 晒灯连台 | 500×450×645mm (500W) 304#不锈钢/大理石底座 | | |
| 9 | 电热保温桶 | 20L/42*42*46.5cm 304#不锈钢 | | |
| 10 | 电子地磅 | 称重量 100KG 201 不锈钢 | | |
| 11 | 全自动电动碎冰机 | 340*435*720mmMM 220V/260W/50HZ/8 Kg/分钟 | | |
| 12 | 电磁炉 | 功率/2000W 玻璃面板 | | |
| 13 | 电子克称 | 称重量 1g—300g PP 塑料 | | |

| | | | | |
|------------|---------|---|--|--|
| 14 | 奶油搅拌机 | 5 升 KM-7C K31-0071AG9 5KPM5 PP 塑料 | | |
| 15 | 留样冰箱 | 430*410*510MM 40L 发泡门 | | |
| 16 | 按压式碎冰机 | #108 铝合金 | | |
| 17 | 手提药箱 | 铝合金 30*11*26cm | | |
| 18 | 网络电视机 | MS838P 高清 43 寸显示屏 分辨率：1920*1080 亮度 (Min/Typ): 16:09 灰度级;8bit 屏寿命:50000h 音效模式:标准、影院、新闻、音乐 输出功率:8W*2 | | |
| 19 | 搅拌机 | 1500W, 30000RPM 转数, 1.85L 容杯类, 钛合金钢刀片, 可调 5-8 档转速 | | |
| 20 | 榨汁机 | 220V/50HZ, 1250W 额定功率, 三层刀网过滤, 1500ML 集杯容量, 7.6CM 进料口, 2000ML 渣桶容量, 5 段调档 | | |
| 21 | 工作台式消毒柜 | 1180*500*985, 220V, 臭氧中温消毒 | | |
| 九、中厨房低值易耗品 | | | | |
| 1 | 蒸笼纸垫 | 4.5"/20 包/盒/原木浆制作 | | |
| 2 | 蒸笼纸垫 | 5.5"/20 包/盒/原木浆制作 | | |
| 3 | 蒸笼纸垫 | 8"/4 包/盒/原木浆制作 | | |
| 4 | 蒸笼纸垫 | 9"/4 包/盒/原木浆制作 | | |
| 5 | 蒸笼纸垫 | 3.5"/20 包/盒/原木浆制作 | | |
| 6 | 竹签 | 毛竹制品 20CM, 500pc/pkt | | |

| | | | | |
|----|------------|-------------------------------|--|--|
| 7 | 出口装蒸笼底片/底哒 | 毛竹制品 13 目 | | |
| 8 | 磨刀砖 | 4*4*20CM/天然石 | | |
| 9 | 油石 | 207×66×34/天然石 | | |
| 10 | 木柄钢丝鱼鳞刨 | 13 排/木质 | | |
| 11 | 木柄鱼鳞刨 | 3 行鱼鳞刨/木质 | | |
| 12 | 镂空纸垫 | 4.5"*8 盒*20 包/食品纸 | | |
| 13 | 镂空纸垫 | 5.5"*8 盒*20 包/食品纸 | | |
| 14 | 镂空纸垫 | 6.5"*8 盒*8 包/食品纸 | | |
| 15 | 镂空纸垫 | 8.5"*8 盒*8 包/食品纸 | | |
| 16 | 椭圆镂空纸垫 | 6.5"*8 盒*8 包/食品纸 | | |
| 17 | 蔬菜加工器 | 270*120*165mm/PP 塑料 | | |
| 18 | 保鲜铝箔 | 615/45cm*300m/PVC 材质 | | |
| 19 | 保鲜膜 | 914/45cm*600m/PVC 材质 | | |
| 20 | 剂酱瓶 | 380ml/PP 塑料 | | |
| 21 | 剂酱瓶 | 460ml/PP 塑料 | | |
| 22 | 剂酱瓶 | 660ml/PP 塑料 | | |
| 23 | 煲鱼汤袋 | L100×150 棉纱/ 12 个/包 | | |
| 24 | 炖汤砂纸 | 45*56cm/食品纸 | | |
| 25 | 砂纸 | 40*60cm*500 张/包/食品纸 | | |
| 26 | 棉质耐热手套 | SN7991/长度 381(耐热 <205℃) 棉制 | | |
| 27 | 奶油裱花袋 | SN7976/355*200 mm 布制品 | | |
| 28 | 奶油裱花袋 | SN7977/405*225MM 布制品 | | |
| 29 | 鱼腮钳 | 不锈钢/20cm 铁制品 | | |

| | | | | |
|----|--------------|---------------------|--|--|
| 30 | 不锈钢剪 | 202#不锈钢/塑料柄 16CM | | |
| 31 | 十八子刨皮刀 | 中号/碳钢 | | |
| 32 | 十八子刨皮刀 | 大号/碳钢 | | |
| 33 | 中式炒锅 | 加深加厚 45cm 熟铁 | | |
| 34 | 中式炒锅 | 加深加厚 50cm/熟铁 | | |
| 35 | 中式炒锅 | 加深加厚 70cm /熟铁 | | |
| 36 | 平底不粘煎锅 | 直径 32cm/铝合金 | | |
| 37 | 平底不粘煎锅 | 直径 28cm/铝合金 | | |
| 38 | 平底不粘煎锅 | 直径 24cm/铝合金 | | |
| 39 | 插单针 | 不锈钢 15cm/优质不锈 钢 | | |
| 40 | 精钢密隔哩 | 精钢 11 寸（陈枝记） | | |
| 41 | 锅架 | 不锈钢直径 20cm | | |
| 42 | 木柄漏勺 | 木柄精钢 11 寸 | | |
| 43 | 双耳密网隔篱 | 30cm/优质不锈钢 | | |
| 44 | 密网隔篱 | 15cm/优质不锈钢 | | |
| 45 | 开蚝刀 | 木柄不锈钢 18cm | | |
| 46 | 红木柄钢质插 肉针 | 18*5.5cm/木质 | | |
| 47 | 精致木柄密网 炸篱 | 优质不锈钢 10” | | |
| 48 | 手镊式喷壶 | 容量/550ML/PP 塑料 | | |
| 49 | 胶柄洗锅扫 | 长/25cm/粗竹 | | |
| 50 | 大白桶连盖 | 容量/65L/PP 塑料 | | |
| 51 | 大白桶连盖 | 容量/100L/PP 塑料 | | |
| 52 | 镊子 | 304 不锈钢 18cm | | |
| 53 | 刺身冰灯 | 常规 | | |
| 54 | 竹卷 | 25*25CM/竹制品 | | |
| 55 | 冰雕硅胶模具 | 250*110*270/硅胶 | | |
| 56 | 冰雕硅胶模具 | 270*120*230/硅胶 | | |
| 57 | 冰雕硅胶模具 | 300*90*310/硅胶 | | |

| | | | | |
|----------|----------|---------------------|--|--|
| 58 | 塑料仿真奇石梅花 | SML20/仿真 | | |
| 59 | 刺身装饰篮 | 10个/套/竹制 | | |
| 60 | 磁吸挂墙写字板 | 80*120cm/铝合金 | | |
| 61 | 磁吸挂墙写字板 | 50*70cm/铝合金 | | |
| 62 | 保鲜盒 | 120*120*95mm/PP塑料 | | |
| 63 | 保鲜盒 | 260*180*140 mm/PP塑料 | | |
| 64 | 保鲜盒 | 300*200*150mm/PP塑料 | | |
| 65 | 保鲜盒 | 345*230*160mm/PP塑料 | | |
| 66 | 长方标示盒 | 300*200*140mm/PP塑料 | | |
| 67 | 长方标示盒 | 300*200*110mm/PP塑料 | | |
| 68 | 长方标示盒 | 353*226*140mm/PP塑料 | | |
| 69 | 长方标示盒 | 456*320*190mm/PP塑料 | | |
| 70 | 长方标示盒 | 380*267*190mm/PP塑料 | | |
| 71 | 绿色菜筐 | 530*370*180MM/PP塑料 | | |
| 72 | 加密菜筐 | 480*367*123MM/PP塑料 | | |
| 73 | 菜筐 | 355*264*95MM/PP塑料 | | |
| 74 | 特厚加密沥水篮 | 258*95MM/PP塑料 | | |
| 75 | 白色菜筐 | 570*410*200MM/PP塑料 | | |
| 76 | 透明原色储物箱 | 300*210*193MM/PP塑料 | | |
| 77 | 透明原色储物箱 | 380*250*220MM/PP塑料 | | |
| 78 | 透明原色储物箱 | 450*310*256MM/PP塑料 | | |
| 79 | 透明原色储物箱 | 530*380*320MM/PP塑料 | | |
| 十、厨房保洁用品 | | | | |

| | | | | |
|-------------|-------------------|----------------------|--|--|
| 1 | 白长毛巾 | 35*75CM*120G/棉制 | | |
| 2 | 大浴巾 | 70*140CM*500G/棉制 | | |
| 3 | 蓝长毛巾 | 35*75CM*120G/棉制 | | |
| 4 | 白方毛巾 | 35*35CM*50G/棉制 | | |
| 5 | 布手套 | 均码/棉制 | | |
| 6 | 防水围裙 | 均码/PVC | | |
| 7 | 胶手套 | L 码/硅胶 | | |
| 8 | 食品级橡胶手套 | L 码/1*100/硅胶 | | |
| 9 | 拖把 | 162CM/棉制 | | |
| 10 | 地刮 | 18 寸/塑料 | | |
| 11 | 百洁布 | 1*4 片海绵 | | |
| 12 | 钢丝球 | 常规/钢制 | | |
| 13 | 运水烟罩化油剂 | 1*4 瓶*3.8L/液体 | | |
| 14 | 炉头清洁剂 | 1*4 瓶*3.8L/液体 | | |
| 15 | 脚踩垃圾桶 | 绿色 120L/塑料 | | |
| 16 | 脚踩垃圾桶 | 灰色 240L/塑料 | | |
| 17 | 水鞋 | 42 码 | | |
| 18 | 扫把 | 总长 110CM/塑料 | | |
| 十一、管事部及清洁用品 | | | | |
| 1 | 64 刺盘碟框 | 500*500*100 PP 塑料 | | |
| 2 | 25 刺盘碟框 | 500*500*100 PP 塑料 | | |
| 3 | 密底筛子 | 500*500*100 PP 塑料 | | |
| 4 | 八格不带手柄 刀叉框 | 425*205*150 PP 塑料 | | |
| 5 | 有柄推车 | 538*538*915 PP 塑料 | | |
| 6 | 无柄推车 | 538*538*200 PP 塑料 | | |
| 7 | 16 格杯筐连 2 层延伸架 | 500*500*185 PP 塑料 | | |

| 8 | 16 格杯筐连 3 层延伸架 | 500*500*225 PP 塑料 | | |
|---------|----------------|--|-------------|---|
| 9 | 16 格杯筐连 4 层延伸架 | 500*500*265 PP 塑料 | | |
| 10 | 16 格杯筐连 5 层延伸架 | 500*500*305 PP 塑料 | | |
| 11 | 25 格杯筐连 1 层延伸架 | 500*500*145 PP 塑料 | | |
| 12 | 25 格杯筐连 4 层延伸架 | 500*500*265 PP 塑料 | | |
| 13 | 25 格杯筐连 5 层延伸架 | 500*500*305 PP 塑料 | | |
| 14 | 36 格杯筐连 3 层延伸架 | 500*500*225 PP 塑料 | | |
| 15 | 49 格杯筐连 3 层延伸架 | 500*500*225 PP 塑料 | | |
| 16 | 49 格杯筐连 5 层延伸架 | 500*500*305 PP 塑料 | | |
| 17 | 9 格杯筐连 4 层延伸架 | 500*500*265 PP 塑料 | | |
| 18 | 9 格杯筐连 5 层延伸架 | 500*500*305 PP 塑料 | | |
| 19 | 杯框盖 | 505*505*25 PP 塑料 | | |
| 34 | 推水地刮 | 推水刮 24" 铝合金 | | |
| 35 | 推水地胶条 | 61cm*10.2*17.3cm 硅胶 | | |
| 45 | 工具储存架 | 86.4cm*8.3cm*10.8cm 塑料+不锈钢 | | |
| 47 | 5 头擦杯机 | 最大擦净 n° /h 350-400 额定功率 W 880 - 机器尺寸 cm 34 x 31 x 51.7h 1 - 材质 不锈钢拉丝款 | | |
| 十二、餐饮布草 | | | | |
| 序号 | 货物名称 | 产品规格/款式 | 配合型 | 技术参数 |
| 1 | 圆形台布 | Φ 500cm | 配 Φ 360cm 台 | 经线 300D 棉感大化纤，纬线 300D 低弹阳离子网络丝丝。喷水织机电子龙头，平织暗纹。活性平缸环保染色，高温二次 |

| | | | | | |
|---|--------|-------------|-----------------------------|---|--|
| | | | | 定型，预缩水，后整形烧毛。平方克重 260 克/平方 | |
| 2 | 包房台布 | Φ 340cm | 配 Φ 200cm 台 | 经线 300D 棉感大化纤，纬线 300D 低弹阳离子网络丝丝。喷水织机电子龙头，平织暗纹。活性平缸环保染色，高温二次定型，预缩水，后整形烧毛。平方克重 260 克/平方 | |
| 3 | 台布 | Φ 380cm | 配 Φ 240cm 台 | 经线 300D 棉感大化纤，纬线 300D 低弹阳离子网络丝丝。喷水织机电子龙头，平织暗纹。活性平缸环保染色，高温二次定型，预缩水，后整形烧毛。平方克重 260 克/平方 | |
| 4 | 会议双色台尼 | 45*183+75cm | 配 Φ 45*183*75cm 台 高密度复合绒 | 高密度双色复合绒，400 克/平方 | |
| 5 | 黑色圆桌布 | Φ 333cm | 配 Φ 183cm 台 | 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 205 克/平方 | |
| 6 | 黑色圆桌布 | Φ 270cm | 配 Φ 95*5.49*75cm 台 | 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 205 克/平方 | |
| 7 | 黑色椅套 | 标准 | 配宴会椅加厚弹力布 | 按椅子尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷 | |

| | | | | | |
|----|--------|------|-------------------------|---|--|
| | | | | 水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 280 克/平方 | |
| 8 | 桌旗 | 标准 | 配φ 95*5.49*75cm 台 | 锦缎。活性平缸环保染色，高温二次定型，预缩处理，后整形烧毛，平方克重 205 克/平方 | |
| 9 | 大厅椅套 | 标准 | 配宴会椅 | 按椅子尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 206 克/平方 | |
| 10 | 客用毛巾 | 标准 | 30*30*50g | 白色全棉精梳纱，16s/1*21s/2*16s/1，平织工艺，三针五线锁边。执行标准：符合 OEKO-TEXSTANDARD 100 生态环保纺织用品标准，加酒店唛 | |
| 11 | 贵宾包房椅套 | 半身套紧 | 配包背椅 | 按椅子尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 280 克/平方 | |
| 12 | 单人沙发套 | 按样板 | 布纹仿真皮 8116-22 | 按沙发尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重 320G/荔枝纹/布纹耐磨仿真皮 | |

| | | | | | |
|-----------|---------------|--|--|--|--|
| 13 | 三人位 | 按样板 | | 按沙发尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重320G/荔枝纹/布纹耐磨仿真皮 | |
| 14 | 四人位 | 按样板 | | 按沙发尺寸 92%涤+8%氨纶，半哑光四面弹空气层。喷水机电子龙头纬纱梭织，三层结构，平缸环保活性染色、高温二次定型。平方克重320G/荔枝纹/布纹耐磨仿真皮 | |
| 15 | 口布 | ∅ 50cm*50cm | | 免烫化纤料 | |
| 十三、宴会家具杂件 | | | | | |
| 1 | 183CM 圆台连脚 | <p>∅ 1830*760mm</p> <p>灯革布桌面：多层板灯革布面，内附海绵（18mm）（海绵和白色的灯革布面），PVC成型防撞边，背面是自然木纹</p> <p>下面桌架：方钢管（30 x 30mm）框架黑色喷塑，1.2mm壁厚折叠腿系统；双弹簧折叠件</p> <p>桌腿地脚：可调节脚垫（黑色）。</p> | | | |
| 2 | 183CM 圆台 | <p>∅ 1830*760mm</p> <p>灯革布桌面：多层板灯革布面，内附海绵（18mm）（海绵和白色的灯革布面），PVC成型防撞边，背面是自然木纹</p> <p>下面桌架：方钢管（30 x 30mm）框架黑色喷塑，1.2mm壁厚</p> | | | |

| | | | | |
|---|---------------|---|--|--|
| 3 | 3600米电动圆台 | <p>Φ 3600*760mm 主体框架：板木结合；桌面 15 厘多层板，橡木框架 35 高，做好成品高度 50 毫米转盘、橡木框架 58 毫米，压 15 厘多层板，2.8 米以上配花板；下桶下大上小，油漆：嘉宝莉环保油漆，五底三面工艺；冷轧钢架配涡轮机芯，进口电机保用 5 年</p> | | |
| 4 | 2400米电动圆台 | <p>Φ 2400*760mm 木基材，桌面转盘实木多层板贴红胡桃木皮做双色，立脚镶五金，脚垫橡胶木，围板超纤皮，油漆嘉宝莉环保油漆，五底三面工艺，冷轧钢架配涡轮机芯，进口电机保用 5 年</p> | | |
| 5 | 183CM*45CM会议台 | <p>1830 x 450 x 760 mm 灯革布桌面；多层板灯革布面，内附海绵(18mm)（海绵和白色的灯革布面），PVC 成型防撞边，背面是自然木纹 下面桌架：方钢管（30 x 30mm）框架黑色喷塑，1.2mm 壁厚折叠腿系统；双弹簧折叠件，后带便搬把手</p> | | |
| 6 | 140CM方台 | <p>1400 x 1000mm，岩板桌面；天然白纹仿大理石色，加厚承重四脚桌脚</p> | | |
| 7 | 2400CM圆台面 | <p>Φ 2400*760mm 灯革布桌面；多层板灯革布面，内附海绵(18mm)（海绵和白色</p> | | |

| | | | | |
|----|------|---|--|--|
| | | <p>的灯革布面), PVC 成型防撞边, 背面是自然木纹</p> <p>下面桌架: 方钢管 (30 x 30mm) 框架黑色喷塑, 1.2mm 壁厚折叠腿系统; 双弹簧折叠件</p> <p>桌腿地脚; 可调节脚垫 (黑色)。</p> | | |
| 8 | 宴会椅 | <p>450*520 x 920mm 铝管, 管径 25 * 25, 壁厚 2 个厚, 电烤漆, 高密度防变形定型海绵, 可摺放</p> | | |
| 9 | 运椅车 | <p>主体支架采用 25mm 圆管</p> <p>底框采用 40mm*25mm 方管</p> <p>5 寸/168mm 聚氨酯底轮</p> | | |
| 10 | 舞台 | <p>活动可升降式。</p> <p>1220*2440 钢架结构, 黑色烤漆。</p> <p>台架 50*50*5mm 角铁</p> <p>台面 18mm 厚烘干胶合板材</p> <p>台面为 1mm 冷压钢包边, 表面用 5MM 厚防火纤维地毯, 底轮采用直径 5 寸/168mm 高硬度聚氨酯轮</p> <p>主体支架 30*30*1.5mm 方钢</p> <p>钢铁表面经高温烘烤, 脱脂去油, 钢材磷化处理后, 喷涂美观大方的黑银爆花, 灰色地毯</p> | | |
| 11 | 两级阶梯 | <p>钢铁表面经高温烘烤, 脱脂去油, 钢材磷化处理后, 喷涂美观大方的黑银爆花, 灰色地毯</p> | | |

| | | | | |
|----|--------------|--|--|--|
| 12 | 110CMA 级转盘 | Φ 1100mm 10mm 透明钢化玻璃，铝转芯， | | |
| 13 | 140CMA 级转盘 | Φ 1400mm 10mm 透明钢化玻璃，铝转芯， | | |
| 14 | 转盘车 | 主体支架采用 25mm 圆管 底框采用 40mm*25mm 方管 5 寸/168mm 聚氨酯底轮 转盘车的尺寸按装 1.1 米的转盘配套做 | | |
| 15 | 抽奖箱 | 810*400*860mm 钛金色 | | |
| 16 | 移动式鲍鱼车 | 1080*610*880MM 拉合式鲍鱼车 | | |
| 17 | BB 椅 | 54*57*74/塑料制品 | | |
| 18 | 三层服务车 | 铜木 800*480*980MM | | |
| 19 | 立式麦架 | 可伸缩，低：95CM， 高：170CM. | | |
| 20 | 毛巾车 | 860*470*820MM/304# 不锈钢 | | |
| 21 | 毛巾箱 | 双层，冷热双用 /32A/PP 塑料 | | |
| 22 | 演讲台 | 805*500*1200/红木色 | | |
| 23 | 指示牌 | 640*450*1250MM 不锈钢钛金镜光 | | |
| 24 | ADC33 可调式盘碟车 | 可调节式盘碟车 93X72X80CM | | |
| 25 | 电动开水壶 | 20L/1600W/1*4/304# 不锈钢 | | |
| 26 | 防滑圆托盘 | 355mm/纤维 | | |
| 27 | 防滑长托盘 | 380*515mm/纤维 | | |
| 28 | 标准式平板运货车 | 91*60*89CM/PP 塑料/ 静音轮 | | |
| 29 | 三层下栏车 | 85.4*47.3*95.9cm/PP 塑料/静音轮 | | |
| 30 | 收银夹 | 230*270/优质 PU 皮+ 高密度板材，加厚记 孔海绵面，隐形磁性 夹板 | | |

| | | | | |
|-------|---------|---|---|--|
| 31 | 会议名牌 | 20*10CM/V型 2mm 厚亚克力材质 | | |
| 32 | 灰黑色神奇地垫 | 需现场量尺寸 | | |
| 33 | LED 水牌 | 长 748mm；宽 1914mm；高 30.6mm 屏幕比例：16:9 支持无线投放，支持 USB 扩展/充电 | | |
| 十四、家私 | | | | |
| 1 | 户外沙发 | 单人沙发*2，配 10cm 坐垫+靠背+45*45cm 花抱枕 双人沙发*1，配 10cm 坐垫+靠背+2 个 45*45cm 花抱枕 咖啡台*1，配内嵌 8mm 灰色喷黑油丝印玻璃边几*1，配内嵌 8mm 灰色喷黑油丝印玻璃 | 铝镁合金，高品质户外专用粉，高品质防泼水户外布，高密度海绵+公仔棉 台几钢化玻璃 | |
| 2 | 包房沙发 | 单人沙发*2，80*71*75CM 进口西皮 双人沙发*1，138*71*75CM 进口西皮 咖啡台*1，120*60*43CM 胡桃木 边几*1，60*60*43CM 胡桃木 | 进口西皮，天然纹理透气毛孔耐磨耐脏 透气不闷热，防虫防螨 高回弹海绵填充快速回弹 | |
| 3 | 鸡尾酒桌连凳 | 桌子 45*110CM 凳子 38*40*84CM | 环保 PE 材质 无线遥控/16 种单色. 4 种渐变模式 电池容量 4400 毫安 充电 3 小时. 可使用 8-9 小时 | |
| 4 | 电子广告牌 | 1800*638MM/43 寸立式 智能网络 | 钢化玻璃+铝合金 A20 双核/8G 内存/9:16LED 背光 分辨率 1920*1080 USB/SD 卡槽 | |

三、商务要求

★（一）交货期：签订合同后 30 个日历日交货，完成所有货物安装调试及验收，并交付使用。

具体要求以采购人实际需求为准。

（二）交货地点：采购人指定地点。

（三）投标报价要求

1、人民币报价。投标价包含货物价格，运至合同指定地点的运输费、包装费、装卸费、保险费、安装调试费，保质期内的一切售后服务费，相关的各项税费以及合同实施过程中不可预见的各种费用和利润等其他各项有关费用。

2、投标人不得以低于成本的报价竞标；评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

（四）付款方式：

中标签订合同，合同生效后 15 个工作日内支付中标金额 50%；全部货物交货经双方确认后支付中标金额的 40%，验收合格后支付中标金额的 7%，一年质保期结束后支付中标金额的 3%。

（五）售后服务要求：

★1、质保期：不少于壹年，时间自最终验收合格并交付使用之日起计算。

（六）运输及包装方式的要求

设备的包装、运输由投标人负责，应使用崭新坚固的包装（标准包装），适合于空运、或陆运等长途运输方式；适合气候变化；投标人应对任何由于不当包装或防护措施不利而导致的商品损坏、损失、费用增长等后果负责。

（七）安装、调试及验收：

全部设备由中标人现场安装调试，试用 1 周后无质量问题申请验收。

（八）质量及知识产权要求












投标人提供完好、全新的原包装产品（包括零配件），随机技术资料齐全。产品符合国家质量检测标准，必须具有生产日期、厂名、厂址、产品合格证等。采购人在中国使用该货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权或工业设计权等知识产权的起诉或司法干预。如果发生上述起诉或干预，则其法律责任均由投标人负责。












（九）其他








- 1、确定中标后，清单根据采购人最后确认清单在合理范围内配合做相关调整。
- 2、以采购人最后确定实际产品、物件的数量、规格，样版为准。
- 3、以上要求最终确定后封版，签定合同后按规定品质及时间生产。















四、投标样品清单

投标人根据下表提供样品，包装并标识随同投标文件一起递交。

| 序号 | 货物名称 | 单位 | 数量 | 参考图片 |
|----|-----------------|----|----|---|
| 1 | 14"正德反口盘 | 个 | 1 |  |
| 2 | 16"宽边碗炉座 | 个 | 1 |  |
| 3 | 12"无纹反边深盘 | 个 | 1 |  |
| 4 | 12"正德反口盘 | 个 | 1 |  |
| 5 | 16"宫廷双耳垫盘 | 个 | 1 |  |
| 6 | 12*8.25"宫廷双边盘 | 个 | 1 |  |
| 7 | 21"宫廷形长方盘 | 个 | 1 |  |
| 8 | 33*23*2.7CM 长方盘 | 个 | 1 |  |
| 9 | 10"转线正方汤碗 | 个 | 1 |  |
| 10 | 11"反斜边汤盘 | 个 | 1 |  |
| 11 | 10"兴业日月碗 | 个 | 1 |  |

| | | | | |
|----|--------------|---|---|---|
| 12 | 12"蛋形鱼尾纹盘 | 套 | 1 |  |
| 13 | 17.5"龙运护边椭圆盘 | 个 | 1 |  |
| 14 | 11"有脚蛋糕盘 | 个 | 1 |  |
| 15 | 7"律动正方汤盘 | 套 | 1 |  |
| 16 | 12"万豪蛋形高低边盘 | 套 | 1 |  |
| 17 | 15"单线叶片盘 | 个 | 1 |  |
| 18 | 9"S形双角盘 | 个 | 1 |  |
| 19 | 10"三角浅式盘 | 个 | 1 |  |
| 20 | 12"旋边蛋形汤盘 | 个 | 1 |  |
| 21 | 16"星艺长方盘 | 个 | 1 |  |
| 22 | 10"单边方盘 | 个 | 1 |  |


| | | | | |
|----|--------------|---|---|---|
| 23 | 14"贵族长条盘 | 套 | 1 |  |
| 24 | 10"转形圆角方盘 | 个 | 1 |  |
| 25 | 12"单边方盘 | 个 | 1 |  |
| 26 | 11.25"旋角浅式盘 | 个 | 1 |  |
| 27 | 10"汝雅正方铁板 | 个 | 1 |  |
| 28 | 石板配件 | 个 | 1 |  |
| 29 | 13.5"雅艺反斜边鱼盘 | 个 | 1 |  |
| 30 | 11"雅艺反斜边浅盘 | 个 | 1 |  |
| 31 | 12"平盘 | 只 | 1 |  |
| 32 | 8"浅式盘 | 只 | 1 |  |
| 33 | 4.5"反口汤碗 | 只 | 1 |  |
| 34 | 5.25"翅碗 | 个 | 1 |  |
| 35 | 大#毛巾碟 | 只 | 1 |  |

| | | | | |
|----|------------|---|---|---|
| 36 | 3"味碟 | 只 | 1 |  |
| 37 | 9"三格盘（放味碟） | 只 | 1 |  |
| 38 | 长方三用筷架 | 只 | 1 |  |
| 39 | 3"烟缸底碟 | 只 | 1 |  |
| 40 | 3"烟缸 | 只 | 1 |  |
| 41 | 平顶牙签筒 | 只 | 1 |  |
| 42 | 2#弯嘴 | 只 | 1 |  |
| 43 | 茶杯 | 双 | 1 |  |
| 44 | 茶碟 | 双 | 1 |  |
| 45 | 大唐汤勺 | 只 | 1 |  |
| 46 | 12"宽边平盘 | 只 | 1 |  |
| 47 | 8.25"花瓣盘 | 只 | 1 |  |
| 48 | 4.5"翅碗 | 只 | 1 |  |
| 49 | 4.25"汤碗 | 只 | 1 |  |

| | | | | |
|----|-----------------------|---|---|---|
| 50 | 大唐汤勺 | 只 | 1 |  |
| 51 | 咖啡杯 | 只 | 1 |  |
| 52 | 花瓣杯碟 | 只 | 1 |  |
| 53 | 6.75"毛巾碟 | 只 | 1 |  |
| 54 | 梅花筷架 | 只 | 1 |  |
| 55 | 900ml 茶壶 | 套 | 1 |  |
| 56 | 大唐小食碟 | 只 | 1 |  |
| 57 | 5件套味具（放牙签，味具，酱油醋，纸巾架） | 套 | 1 |  |
| 58 | 咖啡杯连碟 | 套 | 1 |  |
| 59 | 汤勺 | 个 | 1 |  |
| 60 | 漏勺 | 个 | 1 |  |
| 61 | 大粥勺 | 个 | 1 |  |
| 62 | 不锈钢洗手盅带底座 | 套 | 1 |  |
| 63 | 正餐叉 | 把 | 1 |  |
| 64 | 正餐勺 | 把 | 1 |  |
| 65 | 主餐刀 | 把 | 1 |  |
| 66 | 甜品更 | 把 | 1 |  |

| | | | | |
|----|-------|---|---|---|
| 67 | 甜品叉 | 把 | 1 |  |
| 68 | 分菜更 | 把 | 1 |  |
| 69 | 咖啡勺 | 把 | 1 |  |
| 70 | 果叉 | 把 | 1 |  |
| 71 | 预定牌 | 个 | 1 |  |
| 72 | 红酒杯 | 个 | 1 |  |
| 73 | 多功能水杯 | 个 | 1 |  |
| 74 | 洋酒杯 | 个 | 1 |  |
| 75 | 香槟杯 | 个 | 1 |  |
| 76 | 果汁杯 | 个 | 1 |  |
| 77 | 红酒分酒器 | 个 | 1 |  |
| 78 | 白酒分酒器 | 个 | 1 |  |
| 79 | 直身扎壶 | 个 | 1 |  |
| 80 | 果盘 | 个 | 1 |  |
| 81 | 啤酒杯 | 个 | 1 |  |
| 82 | 婚庆香槟杯 | 个 | 1 |  |

| | | | | |
|----|-------|---|---|---|
| 83 | 玛格丽特杯 | 个 | 1 |  |
| 84 | 红酒杯 | 个 | 1 |  |
| 85 | 高脚水杯 | 个 | 1 |  |
| 86 | 洋酒杯 | 个 | 1 |  |
| 87 | 白酒杯 | 个 | 1 |  |
| 88 | 香槟杯 | 个 | 1 |  |
| 89 | 香槟杯 | 个 | 1 |  |
| 90 | 冰桶 | 个 | 1 |  |
| 91 | 红酒分酒器 | 个 | 1 |  |
| 92 | 白酒分酒器 | 个 | 1 |  |
| 93 | 旋转醒酒器 | 个 | 1 |  |
| 94 | 直身扎壶 | 个 | 1 |  |
| 95 | 水杯 | 个 | 1 |  |
| 96 | 位上水果盘 | 个 | 1 |  |

| | | | | |
|----|-----|---|---|---|
| 97 | 大果盘 | 个 | 1 |  |
|----|-----|---|---|---|

第三章 投标文件初审

本章是本招标文件中涉及的所有无效标和废标情形的摘要，除法律法规另有规定外，投标文件的其他任何情形均不得作无效标和废标处理。招标文件中有关无效标和废标与本章节不一致的，以本章节内容为准。

一、资格性审查

1、投标人的资格不符合招标文件要求或资格证明文件提供不全。

二、符合性审查

1、投标人未按照招标文件要求递交投标保证金的。

2、投标人提供的投标文件数量不符合招标文件要求。

3、投标文件未按照招标文件要求制作、密封和标记。

4、未按招标文件要求提供法定代表人证明书和法定代表人授权委托书。

5、投标文件有关内容未按招标文件要求加盖投标人印章、或未经法定代表人或其委托代理人签字（或盖章）。

6、投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认的。

7、投标报价有严重缺漏项的。

8、未按招标文件所提供的样式填写《投标函》。

9、任一项带★的指标未响应或不满足要求（如有带★号条款）。

10、将一个项目包拆分投标，对同一货物及服务投标时，同时提供两套或以上的投标方案。

11、投标文件附有采购人不能接受的条件。

12、投标违规行为：如以他人名义竞标、串通投标或者以其他弄虚作假方式投标的。

13、投标人的投标总价超过采购预算金额或最高投标限价的。

14、法律法规规定的其它情形。

第四章 评标方法和标准

一、评标方法

1、本项目评标方法：综合评分法

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。

2、**中标人及中标候选人数量：**中标人数量：1名，中标候选人数量：3名。采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定1名中标人

4、评标规则：

评标时，评标委员会按照“评标标准”中的各项评审因素，对通过资格审查和符合性审查的所有投标人的投标文件进行独立评审，并汇总每个投标人的得分，取算术平均值后确定其评审得分(精确至小数点后二位)。

排名结果按投标人评审得分由高到低顺序排列；若评审得分相同，则按投标报价由低到高顺序排列；若评审得分及投标报价均相同，则按技术服务优劣顺序排列（即按技术部分得分由高到低顺序排列）；以上均相同的由评标委员会抽签决定排序。

二、评标标准

评标委员会按照以下量化的评审因素，对各投标文件进行分析和比较：

| 类别 | 序号 | 评分项目 | 最高分值 | 备注 |
|------------------------|----|------|------|--|
| 价格标 (G) (总分 30分) | 1 | 投标总价 | 30 | 采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分按照下列公式计算：价格得分=(评标基准价 / 投标报价) × 30。 |
| 技术标 (J) (总分 60分) | 1 | 实施方案 | 20 | <p>(一) 评分内容： 投标人针对本项目的实施方案，包括但不限于组织实施方案、生产计划，供货进度，运输方案、验收方案等内容。</p> <p>(二) 评分依据：根据招标文件的需求和投标文件响应情况进行评审：</p> <p>1) 实施方案内容全面； 2) 实施方案内容具体； 3) 实施方案内容科学合理； 4) 实施方案内容针对性强； 5) 实施方案内容可操作性强。</p> <p>根据招标文件的需求和投标文件响应情况进行分档评分：考察以上实施方案，如全部具备得 15 分，满足四项得 12 分，满足三项得 10 分，满足两项的 5 分，其他情况不得分；</p> |

| | | | |
|---|--------|----|--|
| | | | 在此基础上，专家根据各供应商的具体响应内容进一步评审，评审为优(总体规划科学合理，能根据采购单位需求进行详细分析，实施方案合理)的加5分，评审为良(总体规划有一定特点，分析合理、切合现场实际情况，实施方案比较合理)的加3分，评审为中(总体规划无突出特点，分析合理，服务方案一般)的加1分，评价为差(总体规划无特点，配套措施较差，服务方案较差)不得分。 |
| 2 | 技术保障措施 | 10 | <p>(一)评分内容： 投标人针对本项目的技术保障措施，包括但不限于技术团队、技术方案、产品的生产规范、产品安全性保障、生产及供货进度保障措施等内容。</p> <p>(二)评分依据：根据招标文件的需求和投标文件响应情况进行评审： 1) 技术保障措施内容全面； 2) 技术保障措施内容具体； 3) 技术保障措施内容科学合理； 4) 技术保障措施内容针对性强； 5) 技术保障措施内容可操作性强。</p> <p>根据招标文件的需求和投标文件响应情况进行分档评分：考察以上实施方案，如全部具备得7分，满足四项得5分，满足三项得3分，满足两项的1分，其他情况不得分；</p> <p>在此基础上，专家根据各供应商的具体响应内容进一步评审，评审为优(总体规划科学合理，能根据采购单位需求进行详细分析，实施方案合理)的加3分，评审为良(总体规划有一定特点，分析合理、切合现场实际情况，实施方案比较合理)的加2分，评审为中(总体规划无突出特点，分析合理，服务方案一般)的加1分，评价为差(总体规划无特点，配套措施较差，服务方案较差)不得分。</p> |
| 3 | 售后服务方案 | 10 | <p>(一)评分内容： 投标人根据本项目的需求制定售后服务方案(包括但不限于售后服务机构及维护人员配置、技术培训方案、故障响应时间及备品备件支持计划)，根据响应情况进行评审： (1) 售后服务机构配置合理，维护团队专业性高，人员稳定； (2) 故障响应时间满足项目需求； (3) 技术培训及备品备件支持计划内容具体，可行性高。</p> <p>(二)评分标准： 根据招标文件的需求和投标文件响应情况进行分档评分：考察以上服务方案，如全部具备得7分，满足三项得5分，满足两项得3分，其他情况不得分；</p> <p>在此基础上，专家根据各供应商的具体响应内容进一步评审，评审为优(方案科学合理，能根据采购单位需求进行详细分析，服务方案合理)的加3分，评审为良(服务方案有一定特点，分析合理、切合现场实际情况，实施方案比较合理)的加2分，评审为中(方案突出特点，分析合理，服务方案一般)的加1分，评价为差(总体规划无特点，配套措施较差，服务方案较差)不得分。</p> |
| 4 | 样板评分 | 20 | 根据投标人提供的样板进行评定，样板提供完整且能完美满足招标人使用要求的得20分；样板提供完整能基本满足招标人使用要求的得10分，样板提供不完整或不能满足招标人使用要求的响应扣分，本项最高得20分。 |

| | | | | |
|--|---|--------|-----|---|
| 商务标 (S) (总分 10 分) | 1 | 企业认证情况 | 2 | 投标人获得 ISO9001 质量管理体系认证证书的得 1 分； 获得五星售后服务证书的得 1 分。 本项最高得 2 分。不满足或未提供有效证明文件的不得分。 证明文件：投标人需提供有效的证书复印（扫描）件并加盖投标人公章，原件备查。 |
| | 2 | 场地 | 2 | 投标人在项目所在地具有场地证明（自有或租赁）。 证明文件：提供拥有场地自有产权证明文件或租赁合同复印（扫描）件及场地图片（场地图片需明确展示出公司 logo 或公司名称）。 |
| | 3 | 业绩情况 | 6 | 投标人自 2018 年 1 月 1 日起至今（以合同签订时间为准），完成过类似项目业绩不少于 3 份。每提供一份符合要求的业绩合同得 2 分，本项总分 6 分。 投标人需提供业绩合同关键页复印件或扫描件并加盖投标人公章作为证明材料，业绩合同内容必须包含瓷器或餐饮用品。合同关键页为：合同内容页、合同金额页、合同签订时间及双方盖章页。 |
| 总得分 (N) 总分 100 分 | | | 100 | N=J+G+S |

第五章 投标人须知前附表

投标人须知前附表（以下简称“前附表”）是对招标文件第六章“投标人须知”的具体补充和说明，投标人须知和前附表有不一致之处，应以前附表为准。前附表的条款号与投标人须知条款号是一一对应的关系。

| 项号 | 条款号 | 内容 | 内容规定 |
|----|------|----------------|--|
| 1 | 1.1 | 项目名称 | 观海楼餐厅运营物资综合采购 |
| 2 | 2.1 | 采购人 | 深圳市工人疗养院 |
| 3 | 2.2 | 招标代理机构 | 深圳市中正招标有限公司 |
| 4 | 3.1 | 资金来源 | <input checked="" type="checkbox"/> 预算内资金/ <input type="checkbox"/> 预算外资金/ <input type="checkbox"/> 自筹资金/ <input type="checkbox"/> 其它资金 |
| 5 | 4.7 | 投标人资格要求 | 详见《第一章 投标邀请》“申请人的资格要求” （投标人资格证明文件详见第七章 投标文件格式） |
| 6 | 4.8 | 联合体投标 | 不接受 |
| 7 | 6.1 | 踏勘现场 | 不统一组织 |
| 8 | 14.1 | 投标有效期 | 90 日历天（从投标截止之日算起） |
| 9 | 15.2 | 投标保证金 | 金额：人民币贰万元整（¥20,000.00 元） 提交截止时间：2022 年 6 月 2 日 17: 00 时前 有效期：90 天（日历日） （投标保证金必须从投标供应商账户转出，否则属于隐瞒真实情况，提供虚假资料。） 投标保证金帐户信息： 收款人户名：深圳市中正招标有限公司 开户银行：兴业银行深圳分行 银行账号：337010100100043111 |
| 10 | 16.1 | 投标预备会 （答疑会） | 不召开 |
| 11 | 17.1 | 投标文件份数 | 正本 1 份，副本 4 份，电子备份光盘（或 U 盘）1 份（内容为投标文件正本盖章扫描件）。 |
| 12 | 18.8 | 开标 | 时间：2022 年 6 月 6 日 09 点 30 分（北京时间） 地点：深圳市福田区民田路 171 号新华保险大厦 903 中正招标会议室 |
| 13 | 19.2 | 投标截止时间 | 2022 年 6 月 6 日 09 点 30 分（北京时间） |
| 14 | 26.3 | 评标办法 | 综合评分法 |

| | | | |
|----|------|-------|--|
| 15 | 33.1 | 履约保证金 | 按签订的合同条款执行 |
| 16 | 34.1 | 中标服务费 | 按深财购[2018]27号文件的代理费用参考标准(详见《投标人须知》), 向中标供应商收取,最低收取人民币6000元。 |

第六章 投标人须知

一、说明

1. 适用范围

- 1.1 本招标文件仅适用于投标人须知前附表（以下简称“前附表”）第1项所叙述项目的货物、工程及服务采购。
- 1.2 上述采购按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》及有关招投标法规、规章、规定通过招标来择优选定投标人。

2. 定义

- 2.1 “采购人”系指前附表第2项所述。
- 2.2 “招标代理机构”系前附表第3项所述。
- 2.3 “投标人”系指向招标代理机构提交投标文件的供应商。
- 2.4 “货物”系指投标人按招标文件规定，向采购人提供的设备及材料。
- 2.5 “工程”系指投标人按招标文件规定，向采购人提供的设备及材料的安装。
- 2.6 “服务”系指投标人按招标文件规定，向采购人提供符合方案的服务。

3. 资金来源

- 3.1 采购资金通过前附表第4项的方式获得，并用于采购合同下的合格支付。

4. 合格的投标人

- 4.1 具有独立承担民事责任的能力。
- 4.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。
- 4.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
- 4.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。
- 4.5 参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违法记录。
- 4.6 法律、行政法规规定的其他条件。
- 4.7 符合前附表第5项规定的条件。
- 4.8 联合体投标
 - 4.8.1 以下有关联合体投标的条款仅适用于允许投标人组成联合体投标的项目。是否允许联合体投标以《投标人须知前附表》中第6项的规定或说明为准。

4.8.2 由两个或两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个供应商的身份共同投标时，应符合以下原则：

(1) 投标联合体各方参加政府采购活动应当具备下列条件：

- 1、具有独立承担民事责任的能力；
- 2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5、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；
- 6、法律、行政法规规定的其他条件。

(2) 投标联合体各方必须有一方先行注册成深圳市政府采购中心供应商。

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

(4) 是否允许联合体参加投标，应当由采购人和采购代理机构根据项目的实际情况和潜在供应商的数量自主决定，如果决定接受联合体投标则应当在采购公告中明示。

(5) 采购人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。对于招标公告对投标人某一资格有要求的，按照联合体各方中最低资质等级确定联合体的资质等级；联合体各方的不同资质可优势互补。

(6) 投标人的投标文件及中标后签署的合同协议对联合体各方均具法律约束力。

(7) 联合体各方应当签订共同投标协议，明确约定各方拟承担的工作和责任，该共同投标协议应作为投标文件不可缺的组成部分。

(8) 联合体中标后，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

(9) 联合体的各方应当共同推荐一联合体投标授权代表，由联合体各方提交一份授权书，证明其有资格代表联合体各方签署投标文件，该授权书应作为投标文件不可缺的组成部分。

(10) 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动，出现上述情况者，其投标和与此有关的联合体、总包单位的投标将被拒绝。

(11) 本次招标中“投标人”一词亦指联合体各方，《投标人须知前附表》另有规定或说明的除外。

5. 投标费用的承担

5.1 无论招标投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

6. 踏勘现场

- 6.1 招标代理机构将按前附表第 7 项的规定，组织投标人对现场及周围环境进行踏勘，以便投标人获取须自己负责的有关编制投标文件和签署合同所需的所有资料。踏勘现场所发生的费用由投标人自己承担。
- 6.2 采购人和招标代理机构向投标人提供的有关现场的资料和数据，是采购人和招标代理机构现有的能使投标人利用的资料。采购人和招标代理机构对投标人由此而做出的推论、理解和结论概不负责。
- 6.3 投标人及其人员经过采购人和招标代理机构的允许，可为踏勘目的进入采购人的现场，但投标人及其人员不得因此使采购人及其人员承担有关的责任和蒙受损失。投标人并应对由此次踏勘现场面造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及任何其它损失、损害和引起的费用和开支承担责任。
- 6.4 如果投标人认为需要再次进行现场踏勘，采购人将予以支持，费用自理。

二、招标文件说明

7. 招标文件的构成

7.1 招标文件是用以阐明所需设备及服务的情况，以及招标、投标程序和相应的合同条款。招标文件由下述部份组成：

- 第一章 投标邀请；
- 第二章 项目需求；
- 第三章 投标文件初审；
- 第四章 评标方法和标准；
- 第五章 投标人须知前附表；
- 第六章 投标人须知；
- 第七章 投标文件格式；
- 第八章 合同条款；
- 第九章 附件。

8. 招标文件的澄清及修改

- 8.1 投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清，应在投标截止日 5 日前按投标邀请中载明的地址以书面形式（包括信函、传真，下同）通知到招标代理机构。招标代理机构将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式予以答复，并在其认为必要时，将不标明查询来源的书面答复发给已购买招标文件的每一投标人。
- 8.2 在投标截止日 3 日前，招标代理机构可主动或依据投标人要求澄清的问题修改招标文件，并以书面形式通知所有购买招标文件的每一投标人，对方在收到该通知后应立即以书面的形式予以确认。
- 8.3 为了使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑招标文件的修改，招标代理机构可酌情推迟投标

截止时间和开标时间，并以书面形式通知已购买招标文件的每一投标人。

8.4 招标文件的修改将构成招标文件的一部分，对投标人有约束力。

三、投标文件的编写

9. 投标语言及计量单位

9.1 投标文件及投标人和招标代理机构就投标交换的文件和往来的信件，应以中文书写。

9.2 除在招标文件的设计思路和方案中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位（国际单位制和国家选定的其他计量单位）。

10. 投标文件的组成

10.1 投标文件应包括下列部分：

- (1) 目录
- (2) 评标指引表
- (3) 投标人资格证明文件（投标文件格式 1）
- (4) 法定代表人证明书及授权委托书（投标文件格式 2）
- (5) 投标函（投标文件格式 3）
- (6) 报价表（投标文件格式 5）
- (7) 技术规格（投标文件格式 6）
- (8) 交付进度（投标文件格式 7）
- (9) 售后服务和质量承诺（投标文件格式 8）
- (10) 投标人资格声明（投标文件格式 9）
- (11) 偏离表（投标文件格式 10）
- (12) 招标文件要求的其他资料或投标人认为需要补充的资料（投标文件格式 11）
- (13) 装有“法定代表人证明书、法定代表人授权书”和“开标一览表”单独密封的信封
- (14) 装有电子备份光盘（或 U 盘）（内容为投标文件正本盖章扫描件）单独密封的信封
- (15) 产品样品或产品样板

11. 投标文件格式

11.1 投标文件必须毫无遗漏地包括本须知第 10 条规定的内容，投标人提交的投标文件必须毫无例外地使用招标文件所提供投标文件格式（表格可以按同样格式扩展）。如没有相应格式的，由投标人根据招标要求自行编制。

12. 投标报价

12.1 投标报价应为到指定地点价，以人民币为结算单位。

12.2 投标人应分别在招标文件所附的“开标一览表”（投标文件格式 4）和“报价表”（投标文件格式 5）上写明投标货物的单价和投标总价。投标人对每种项目只允许有一个报价，招标代理机构不接受有任何选择的报价。

12.3 此报价作为评标委员会评标标准，但不能限制采购人以其它方式签订合同的权力。

13. 投标人资格的证明文件

13.1 投标人必须提交证明其有资格进行投标，和中标后有能力履行合同的证明文件（投标文件格式 1 与格式 9），作为投标文件的一部分。

14. 投标有效期

14.1 投标文件的有效期按前附表第 8 项规定。

14.2 特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期期满之前，要求投标人同意延长投标有效期。投标人可以拒绝或同意上述要求，但要求与答复均须是书面文件。对于同意该要求的投标人，招标代理机构既不要求也不允许其修改投标文件。

15. 投标保证金（本项目不适用）

15.1 投标保证金为投标文件的组成部份之一。

15.2 投标人应向招标代理机构提交一笔不少于前附表第 9 项所规定的投标保证金。

15.3 投标保证金用于保护本次招标免受投标人的行为而引起的风险。

15.4 投标保证金应以支票、银行转账或招标机构能够接受的其它非现金形式提交。（注：投标保证金必须从投标供应商基本账户转出，否则属于隐瞒真实情况，提供虚假资料。）

15.5 未按规定提交投标保证金的投标，将被视为无效投标。

15.6 未中标的投标人的投标保证金，招标代理机构将在中标通知书发出且收到投标人的《投标保证金退还申请表》后 5 个工作日内退还。

15.7 中标人的投标保证金，招标代理机构将在中标人签订合同并支付中标服务费后 5 个工作日内退还。

15.8 发生以下情况投标保证金将被没收：

- （1）已递交了投标保证金的投标人放弃投标，而没有在投标保证金递交截止时间前书面通知招标代理机构的；
- （2）开标后投标人在投标有效期内撤回投标；
- （3）投标人串通投标或者以其他弄虚作假方式投标；
- （4）如果中标人未能做到：
按本须知第 31 条规定签订合同；或

按本须知第 32 条规定提供履约保证金；或

按本须知第 33 条规定缴纳中标服务费。

(5) 法律法规规定的其它情况。

16. 投标预备会（答疑会）

16.1 投标预备会（答疑会），如招标代理机构认为有必要召开投标预备会，投标人应按照前附表第 10 项规定的或招标代理机构另行书面通知的时间和地点，派出代表出席招标代理机构主持的投标预备会。

16.2 投标预备会的目的是澄清、解答投标人在查阅招标文件后和现场踏勘中可能提出的任何方面的问题。

16.3 投标人提出的与投标有关的任何招标问题须以书面形式给招标代理机构。在投标预备会上，招标代理机构将做出澄清和解答。

16.4 招标代理机构在投标预备会上所做出的澄清和解答，以书面答复为准，投标人在收到投标答疑纪要时应以书面形式予以确认。答疑纪要的有效性规定按照本须知第 8.2、8.4 款规定执行。

16.5 未出席投标预备会不作为否定投标人资格的理由。

17. 投标文件的份数和签署

17.1 投标文件数量按前附表第 11 项所述，须在每一份投标文件上明确注明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本有差异，以正本为准。

17.2 为了便于投标文件保存，需提交一份投标文件备份光盘（或 U 盘）。

17.3 投标文件正本及开标一览表须打印，并经法定代表人或其授权代表签字和盖章，投标文件的副本可采用正本复印件。

17.4 除投标人对错处做必要修改外，投标文件中不许有加行、涂抹或改写，如有修改遗漏处，必须由投标人法定代表人或其授权代表签字和盖章。

17.5 电报、电话、传真形式的投标概不接受。

17.6 投标文件不符合上述规定，为无效投标。

四、投标文件的递交

18. 投标文件的密封和标记

18.1 须在每一份投标文件封面上明确注明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本有差异，以正本为准。

18.2 投标人应将投标文件备份文件光盘密封于一信封，在信封上注明“备份光盘（或 U 盘）”。

18.3 将投标文件“正本”、“副本”和密封好的“备份光盘（或 U 盘）”一起封装在同一个外层包封中，同时还应在封套上载明以下信息：

(1) 写明招标代理机构名称；

(2) 注明下列识别标志：

- a. 项目编号；
- b. 项目名称；
- c. 投标人名称；
- d. 注明：“投标文件正本、副本和备份光盘（或 U 盘）”
- e. _____年_____月_____日_____时_____分（开标时间）前不得开封。

18.4 投标人应将“法定代表人证明书、法定代表人授权委托书”和“开标一览表”单独密封于一信封，在递交投标文件时单独交与招标代理机构，在信封上应：

(1) 写明招标代理机构名称；

(2) 注明下列识别标志：

- a. 项目编号；
- b. 项目名称；
- c. 投标人名称；
- d. 注明：“开标一览表”和“法定代表人证明书、法定代表人授权委托书”
- e. _____年_____月_____日_____时_____分（开标时间）前不得开封。

18.5 除了按本须知第 18.3 和 18.4 款所要求的识别字样外，在所有投标文件密封袋上还应写明投标人的名称与地址、邮政编码，以便投标按本须知第 20 条宣布“迟到”时，投标文件可以原封退回。

18.6 如果投标文件没有按本投标须知第 18.1 款、第 18.2 款、第 18.3 款和第 18.4 款规定进行标记和密封，招标代理机构将拒收或者告知投标人，招标代理机构将不承担投标文件错放或提前开封的责任。对由此造成的提前开封的投标文件将予以拒绝，并退还给投标人。

18.7 所有投标文件的密封袋的封口处应加盖投标人印章。

18.8 投标人应按 18.1~18.7 中的规定进行密封和标记后，将投标文件按照前附表第 12 项中注明的地址送至招标代理机构。

18.9 投标人按招标文件要求如需提供实物，应随投标文件一起递交。

19. 递交投标文件的时间、地点以及截止时间

19.1 递交投标文件的地点与开标仪式的地点相同。

19.2 所有投标文件都必须按招标代理机构在前附表第 13 项中规定的投标截止时间之前送至招标代理机构。

19.3 出现第 8.3 款因招标文件修改或其他原因推迟投标截止时，则按招标代理机构修改通知规定的时间递交。

19.4 招标代理机构在投标截止时间前 30 分钟开始接收投标文件。

20. 迟交的投标文件

20.1 招标代理机构将拒绝接收在投标截止时间后递交的投标文件。

21. 投标文件的修改和撤销

21.1 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤销，但招标代理机构须在投标截止时间之前收到该修改或撤销的书面通知，该通知须有经正式授权的投标人代表签字。

21.2 投标人对投标文件修改的书面材料或撤销的通知应按本须知第 17 条和第 18 条规定进行编写、密封、标注和递交，并注明“修改投标文件”或“撤销投标”字样。

21.3 投标截止时间以后不得修改投标文件。

21.4 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期满前撤销投标文件。

五、开标和评标

22. 开标

22.1 招标代理机构在前附表第 12 项规定的时间和地点公开开标。

22.2 开标时，招标代理机构将检查投标文件的密封情况，在确认无误后拆封唱标。唱标主要内容为下面几点并做好唱标记录。

22.2.1 投标文件中“开标一览表”的内容。

22.2.2 招标代理机构认为合适的其他内容。

23. 评标委员会

23.1 招标代理机构将根据招标采购货物的特点组建评标委员会，其成员由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

23.2 评标期间，投标人应由法定代表人或其授权代表参加询标。

24. 对投标文件的审查和响应性的确定

24.1 招标机构就投标文件中的资格证明等内容对投标供应商进行资格审查，审查不合格的，认定其投标无效。

24.2 评标委员会将审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、有无计算上的错误等。

24.3 算术错误将按以下方法更正（次序排先者优先）：

（1）开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本须知 25.2 条的规定，经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

24.4 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将依据投标人提供的“资格证明文件”审查投标人的财务、技术和生产能力。如果确定投标人无资格履行合同，其投标将被拒绝。

24.5 评标委员会将确定每份投标是否对招标文件的要求，作出了实质性的响应而没有重大偏离。实质性响应的投标是指符合招标文件的所有条款、条件和规定，且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的范围、质量和性能，或限制了采购人的权力和投标人的义务的规定。而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

24.6 评标委员会判断投标文件的响应性，仅基于招标文件和投标文件本身而不靠外部证据。

24.7 评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标人。投标人不能通过修正或撤销不符之处，而使其投标成为实质性响应的投标。

24.8 评标委员会允许修改投标中不构成重大偏离的、微小的、非正规、不一致或不规则的地方。

24.9 根据《中华人民共和国财政部令第 87 号-政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十条规定：评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

24.10 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

25. 投标文件的澄清

25.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

25.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正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。

26. 评标方法和详细评审

26.1 评标委员会将按照本须知第 24 条规定只对确定为实质上响应的投标文件进行评价和比较。

26.2 评标的基础应是本须知第 12 条规定的投标报价。

26.3 评标委员会按“第四章 评标方法和标准”所述进行详细评审，并推荐中标候选人。

27. 评标报告

评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写的报告，评标报告由评标委员会全体成员签字。对评标结论持有异议的评标委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评标委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意评标结论。评标委员会应当对此作出书面说明并记录在案。

28. 保密及其它注意事项

28.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评委会内独立进行。评委会将遵照评标原则，公正、平等地对待所有投标人。

28.2 评标期间，评委会将对投标文件中有关问题分别向投标人进行询问。各投标人应予以认真答复。重要或复杂问题的答复需以书面形式，并经法定代表人或授权人签署。澄清文件将作为投标文件的组成部份。

28.3 在开标、投标期间，投标人不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。

28.4 为保证定标的公正性，在评标过程中，评委不得与投标人私下交换意见。在招标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人员，不得也不应将评标情况扩散出评委人员之外。

28.5 评委会不向落标方解释落标原因，不退还投标文件。

六、授予合同

29. 合同授予标准

本项目采购合同授予经采购人确定的中标人。

30. 中标通知

30.1 招标机构在发出《中标通知书》之前，将中标结果通过政府采购指定网站进行公示。中标结果公示期满无异议或者异议不成立的，招标机构将发出《中标通知书》。《中标通知书》一经发出即发生法律效力。

30.2 《中标通知书》将作为签订合同的重要依据。

30.3 中标人向招标代理机构支付中标服务费后，领取《中标通知书》。

31. 授予合同时变更数量的权力

31.1 采购人在签订合同时，有权对招标文件中列明的货物或服务的数量，在法定范围内，依法定程序予以增加或减少。

32. 签订合同

32.1 中标人应按《中标通知书》或按采购人指定的时间、地点与采购人签订合同。

32.2 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据。

33. 履约保证金

33.1 中标人须按招标文件的规定或根据合同条款的规定向采购人提交前附表第 15 项规定的履约保证金。

34. 中标服务费

34.1 中标服务费按前附表第 16 项所述。

34.2 中标服务费金额按下列方法计算：

| 费 率 中标金额（万元） | 工程招标 | 货物招标 | 服务招标 |
|--------------------|-------|-------|-------|
| 100 | 1.00% | 1.50% | 1.50% |
| 100-500 | 0.70% | 1.10% | 0.80% |
| 500-1000 | 0.55% | 0.80% | 0.45% |
| 1000-5000 | 0.35% | 0.50% | 0.25% |
| 5000-10000 | 0.20% | 0.25% | 0.10% |
| 10000-100000 | 0.05% | 0.05% | 0.05% |
| 100000 以上 | 0.01% | 0.01% | 0.01% |

注：1、中标服务费按差额定率累进法计算。例如：某货物类项目中标金额为 1000 万元，计算中标服务费如下：

$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$

$(500 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\% = 4.4 \text{ 万元}$

$(1000 - 500) \times 0.8\% = 4 \text{ 万元}$

合计收费 = $1.5 + 4.4 + 4 = 9.9$ （万元）

第七章 投标文件格式

投标文件编制说明

| 序号 | 名称 | 内容规定 | 备注 |
|----|------------|--|---|
| 1 | 投标文件的组成 | 详见第六章“投标人须知”第10条 | 1.1 投标人选取本章相应格式编制投标文件，如没有相应格式的，由投标人根据招标要求自行编制。 |
| 2 | 投标文件的密封和标记 | 详见第六章“投标人须知”第18条 | 投标文件应按以下两部分，分别密封包装和标记： 2.1 投标文件正本、副本和密封好的备份光盘（或U盘）（封包1）； 2.2 法定代表人证明书、法定代表人授权委托书证明书和开标一览表（封包2）。 |
| 3 | 投标文件的签字和盖章 | 投标文件应按招标文件要求签字和盖章（包括投标文件格式要求、评标标准对证明文件的要求等）。 | 3.1 公章指投标人经备案的行政公章，不包括“投标专用章”、“业务专用章”、“合同专用章”、“财务专用章”等。 3.2 投标文件中，复印件或扫描件应加盖公章。 3.3 投标文件应加盖骑缝章。 3.4 签字方式可以是手写方式、盖人名章方式或盖手签章方式。 |

投标文件

(正本/副本)

项目名称：_____

项目编号：_____

法定代表人或

委托代理人：_____

投标人：_____

日期：_____年_____月_____日

投标文件格式

一、目录（自拟）

二、评标指引表

三、投标人资格证明文件（格式1）

四、法定代表人证明书及授权委托书（格式2）

五、投标函（格式3）

六、开标一览表（格式4）

注：此表应与“法定代表人证明书、法定代表人授权委托书”一起密封于一信封，在递交投标文件时单独交与招标代理机构。

七、报价表（格式5）

八、技术规格（格式6）

九、交付进度（格式7）

十、售后服务和质量承诺（格式8）

十一、 投标人资格声明（格式9）

十二、 偏离表（格式10）

十三、 招标文件要求的其他资料或投标人认为需要补充的资料（格式11）

评标指引表

为方便参与该项目的评委专家的评标，快速找到评标事项与该项目投标文件所对应的位置，请投标人参照下表格式，编制本项目评标指引表。

| 综合评分指引（参见第四章 评标方法和标准） | | | |
|-----------------------|---------|----------|----|
| 评分类别 | 评分项目 | 证明文件起止页码 | 备注 |
| 价格部分 | | | |
| 技术部分 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | | | |
| 商务部分 | 1. | | |
| | 2. | | |
| | | | |

注：请投标人按照招标文件规定的审查和评分内容，自上而下的顺序填写本表。因项目次序混乱而影响评标结果者，投标人自负其责。

格式1 投标人资格证明文件

- 1、营业执照（复印件/扫描件）
- 2、投标人在深圳市商事主体信用监管公示平台网站的商事登记信息页面或在国家企业信用信息公示系统网站的基础信息页面截图打印件并加盖公章
- 3、法定代表人证明书原件
- 4、法定代表人授权委托书原件（法人投标时无须提供）
- 5、投标人上年度财务状况报告复印件（如供应商为新成立公司的，应提供公司成立之日后的财务状况报告）、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料
- 6、近3年内在经营活动中无重大违法记录的书面承诺函
- 7、与其他投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺函（格式自拟）
- 8、其它资格证明材料（按第一章投标邀请“申请人的资格要求”提供）

注：投标人提供的以上资料若为复印件或扫描件需加盖公章

财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明

(示例略)

备注：

- 1.投标人提供的财务状况报告，包括资产负债表、损益表等复印件。（如供应商为新成立的公司，应提供公司成立之日后的财务报表）
- 2.提供依法缴纳税收和社会保障资金证明材料的复印件。

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的书面声明

我单位在参加采购活动前三年内在经营活动中没有《政府采购法》第二十二条第一款第(五)项所称重大违法记录，包括：

我单位或者其法定代表人、董事、监事、高级管理人员未因经营活动中的违法行为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。

特此声明！

投标人名称(公章)： _____

法定代表人或其授权代表(签字或盖章)： _____

日期： _____年____月 日

格式2 法定代表人证明书及授权委托书

法定代表人证明书（参考）

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。 签发日期：_____年___月___日

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

法定代表人
居民身份证复印件粘贴处

（正面）

法定代表人
居民身份证复印件粘贴处

（反面）

单位名称：（公章）：_____

日期：_____年___月___日

格式3 投标函

深圳市中正招标有限公司：

我单位收到贵单位组织的（招标项目名称）招标文件，经详细研究，我单位决定参加该项目（项目编号）招标的有关活动，并投标。为此，我单位谨郑重声明以下诸点，并对之负法律责任。

1. 我单位愿以《开标一览表》中填写的投标报价并按照招标文件中的一切要求，承担上述项目的全部工作。
2. 我单位提交的投标文件为：投标书正本一份，副本四份，电子备份光盘（或U盘）一份（内容为投标文件正本盖章扫描件）。
3. 我单位已按照招标文件要求递交投标保证金，金额为人民币 _____元。
4. 如果我单位投标书被接受，我单位将履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量完成任务。
5. 我单位愿意提供招标代理机构在招标文件中要求的所有资料，且所递交的投标文件在投标有效期（即90日历天）内有效，在此期间内我单位的投标有可能中标，我单位将受此约束。
5. 我单位理解，最低报价不是中标的唯一条件。
7. 我单位愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任。
8. 我单位同意招标文件之规定，遵守有关招标的各项规定。
9. 我单位同意中标后向招标代理机构支付招标文件要求数额的中标服务费。
10. 所有有关本标书的函电，请按下列地址联系：

单 位：（盖章）

授权代表：（签字）

地 址：

电 话：

传 真：

邮 编：

联 系 人：

年 月 日

格式4 开标一览表

项目名称：_____

项目编号：_____

| 项目名称 | 投标总价 (人民币元) | 备注 |
|------|----------------------|----|
| | 大写：_____ 小写：_____ | |

投标单位：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

年 月 日

注：1、价格应按“招标文件”中规定的货币单位填写。

2、投标总价必须是完成该项目的一切费用总和，包含设备费、运输费、装卸费、安装费、调试费、保险费、售后服务费、国家规定的各项税费等全部费用。

3、根据《中华人民共和国财政部令第87号-政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十条规定：评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

4、此表应经法定代表人或其授权委托人签名，并加盖公章。

5、此表无需装订于正副本内，应按“投标人须知”18.4项要求单独密封。

格式5 报价表

1 报价要求

- 1.1 所有价格应按“招标文件”中规定的货币单位填写。
- 1.2 报价包含设备费、运输费、装卸费、安装费、调试费、保险费、技术培训费、售后服务费、国家规定的各项税费等全部费用。
- 1.3 “分项价格表”应将所有设备报价，并分别列出“品牌、型号、产地及制造厂商”。
- 1.4 此表应经法定代表人或授权委托人签名，并加盖公章。

2 报价表

(一) 报价总表

项目名称：_____

项目编号：_____

| 序号 | 名称 | 总价（单位：元） |
|-----|-----------|----------|
| 1 | 设备费 | |
| 2 | 运输费 | |
| 3 | 装卸费 | |
| 4 | 安装费 | |
| 5 | 调试费 | |
| 6 | 保险费 | |
| 7 | 技术培训费 | |
| 8 | 售后服务费 | |
| 9 | 国家规定的各项税费 | |
| 10 | 其它 | |
| 合 计 | | |

备注：1、本表格仅为指导性范本，供应商可根据项目具体情况对各分项内容进行调整。

2、开标一览表中的投标总价应与本表中的报价合计金额一致。

(二) 分项价格表

项目名称：_____

项目编号：_____

| 序号 | 货物名称 | 品牌 | 规格/型号 | 制造厂商 | 原产地 | 数量 | 单价 | 合价 | 是否为进口产品 |
|----|------|----|-------|------|-----|----|----|----|---------|
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 总计（即投标总价；币种：人民币；单位：元）： | | | | | | | | | |

注：1. 本表应根据招标文件第二章《项目需求》中“一、采购范围”的“(二) 货物清单明细”填写，本表格式不得修改（续行除外）。对于定制类产品，可以不填写品牌、型号等信息，但必须注明“定制”，否则该产品技术参数按负偏离处理。

2、投标人必须对照进口产品的规定明确其投标产品是否为进口产品。

3、投标总价应为以上各分项价格之和；投标总价和表中单个采购条目报价均不得超过对应的财政预算限额，否则将导致无效投标。

4、开标一览表中的投标总价应与本表中的投标总价金额一致。

5、“原产地”是指该产品的实际生产加工地，而非品牌总公司所在地。

(三) 供应商认为需要涉及的其他内容报价清单

投标单位：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

年 月 日

格式6 技术规格

- 1、对投标产品的整体描述（包括采用文字、表格等形式）
- 2、投标产品采用的技术标准
- 3、投标产品的性能特点（包括新技术、新工艺、新材料的应用等）
- 4、投标产品的外形尺寸图、成品的彩色图样等
- 6、实施方案
- 7、技术保障措施
- 8、企业认证
- 9、场地
- 10、同类业绩情况
- 11、其它

投标单位：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

年 月 日

格式7 交付进度

货物交付进度表

| 序号 | 名称 | 单位 | 数量 | 日期 | 交付地点 | 备注 |
|----|----|----|----|----|------|----|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

安装调试进度表

| 序号 | 名称 | 单位 | 数量 | 日期 | 安装调试地点 | 备注 |
|----|----|----|----|----|--------|----|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

投标单位：（盖章）

授权代表或法定代表人：（签字）

年 月 日

格式8 售后服务和质量承诺

- 1、质保期和保修期服务承诺
- 2、售后服务机构及维护人员配置
- 3、故障或技术支持响应时间
- 4、技术培训计划
- 5、备/配件支持计划
- 6、非保修期维修费用收取标准
- 7、其它

格式9 投标人资格声明

- 1、投标人资格声明；
- 2、投标人基本情况简介，格式自拟，包括但不限于经营范围、依法纳税记录等；
- 3、投标保证金缴纳凭证
- 4、投标人认为有必要提供的其他文件。

注：投标人提供的以上资料若为复印件或扫描件需加盖投标人公章

投标人资格声明

1、名称及其它情况：

- (1)、名称： _____
- (2)、地址： _____
- (3)、成立和/或注册日期： _____
- (4)、企业性质： _____

2、近三年主要客户的名称和地址：

| 名称和地址 | 项目名称 |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

3、近三年的营业额：

| 年份 | 国内 | 国外 | 总额 |
|-------|-------|-------|-------|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |

4、有关开户银行的名称和地址： _____

5、其他情况： _____

兹证明上述声明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我愿遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标单位名称（加盖公章）： _____

授权代表或法定代表人签字： _____

授权代表的职务： _____

电话： _____

传真： _____

日期： _____

格式 10 偏离表

(一) 实质性条款响应表

| 序号 | 招标文件要求内容 | 投标人响应情况 |
|----|----------|---------|
| 1 | | |
| 2 | | |

注：1. 上表所列内容为不可负偏离条款（即招标文件中加注“★”的条款）。若有不满足或负偏离的将视为无效标处理。

- 2. “供应商响应情况”一栏应如实填写“响应”或“不响应”。
- 3. 相应的证明材料应附于本表之后。

(二) 技术规格偏离表

| 序号 | 货物名称 | 招标技术要求 | 投标技术响应 | 偏离情况 | 说明 |
|----|------|--------|--------|------|-------------------------------|
| | | | | | 如需附证明文件，应在“说明”栏填写证明文件对应名称和页码。 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

备注：1、“招标技术要求”一栏逐一列出招标文件第二章《项目需求》中“二、技术要求”的内容；“投标技术响应”一栏应详细填写投标产品的具体参数响应情况。

2、“偏离情况”栏中应如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。★条款为不可负偏离条款，投标文件响应为“负偏离”或未响应的，投标文件将按无效投标处理。

3、投标产品的技术参数应按招标文件第二章《项目需求》中“二、技术要求”中的要求提供相应的证明资料，以证明投标人响应的真实性。证明资料包括制造商公布的产品说明书、产品彩页和我国政府机构出具的产品检验和核准证件等。投标人应在“说明”一栏中列出技术参数的证明资料名称，并注明该证明资料在投标文件中的具体位置，未按要求提供证明材料或未注明证明材料的具体位置或提供的证明资料显示不符合招标文件要求、模糊不清无法判断或未显示是否满足招标文件要求的，均视为负偏离。未要求提供相应证明材料的，投标人可以不提供。

4、证明资料（均为复印件或扫描件）的提供要求：

(1) 产品说明书或彩页应为制造商公布或出具的中文产品说明书或彩页；提供外文说明书或彩页的，需同时提供加盖制造商公章的对应中文翻译说明，评标依据以中文翻译内容为准，外文说明书或彩页仅供

参考：

(2) 我国政府机构出具的产品检验和核准证件应为证件正面、背面和附件标注的全部具体内容。

(三) 商务条款偏离表

| 序号 | 招标商务需求 | 投标商务响应 | 偏离情况 | 说明 |
|----|--------|--------|------|-------------------------------|
| | | | | 如需附证明文件，应在“说明”栏填写证明文件对应名称和页码。 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

备注：1、“招标商务需求”一栏逐一系列招标文件第二章《项目需求》中“三、**商务要求**”的内容；“投标商务响应”一栏应详细填写投标商务条款的响应内容。

2、“偏离情况”栏中应如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。★条款为不可负偏离条款，投标文件响应为“负偏离”或未响应的，投标文件将按无效投标处理。

3、投标人应在“说明”一栏中列出商务条款的证明资料名称，并注明该证明资料在投标文件中的具体位置，未按要求提供证明材料或未注明证明材料的具体位置或提供的证明资料显示不符合招标文件要求、模糊不清无法判断或未显示是否满足招标文件要求的，均视为负偏离。未要求提供相应证明材料的，投标人可以不提供。

投标单位：（盖章）

授权代表或法定代表人：（签字）

年 月 日

格式 11 招标文件要求的其他资料或投标人认为需要补充的资料

投标人须按要求编制投标文件，提供的内容要详细、真实、可靠。若提供的资料不齐，将导致扣分；若严重缺项、漏项，其投标将被拒绝。

注：如需提供补充资料，本部分资料格式不做统一规定，由投标人自行设计。

第八章 合同条款

(拟签订的合同文本)

重要说明：采购人在签订合同前有权依据招标文件要求和项目实际情况对以下合同内容进行删改或补充。

甲方（采购人）：

乙方（中标人）：

根据_____招标项目（项目编号_____）的中标结果，由_____单位为中标人。根据《中华人民共和国政府采购法》、《深圳经济特区政府采购条例》、《中华人民共和国民法典》之规定，经_____（以下简称采购人）和_____（以下简称中标人）协商，就_____项目，达成以下合同条款：

第一条 合同标的

货物名称、规格型号、制造商、产地、单位、数量、单价、合同价，详见_____。

第二条 合同价款

本合同项下总价款为_____（大写）人民币，分项价款详见_____。本合同总价款已包括乙方为履行本合同义务所发生的一切费用，系固定不变价格，且不随通货膨胀的影响而波动。

第三条 交货时间、地点和交货状态

3.1 交货时间：

3.2 交货地点：

3.3 交货状态：

第四条 质量标准和要求

4.1 乙方所提供的货物质量标准按照国家标准或者行业标准或者企业标准明确。没有国家标准、行业标准或企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

4.2 乙方应保证货物是全新、未使用过的原装合格正品（包括零部件），并完全符合甲方要求的质量、规格和性能的要求。如货物安装或配置了软件的，乙方保证相关软件均为正版软件。

4.3 乙方保证交货时一并提供货物的质量合格凭证或文件。

4.4 乙方所提供的全部货物均应按照标准保护措施进行包装，包装应适用于远距离运输、防潮、防

震、防锈、防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损抵运指定交货地点。

第五条 权利保证

5.1 乙方保证甲方在使用本合同项下货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押权等物权及其他权利而引发的纠纷。如有纠纷，乙方应承担全部责任。

5.2 乙方应保证其提供的货物不存在任何未曾向甲方透漏的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

第六条 质量保障

6.1 乙方应保证其提供的货物是全新的，未使用过的，并且完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证其提供的货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期限内应具有很满意的性能。在货物最终交付验收后的质量保证期限内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障承担责任。

6.2 在保证期限内，如果货物的质量或规格与合同不符，或者证实货物存在缺陷的，包括潜在的缺陷或者使用不符合要求的材料等，甲方可根据本合同追究乙方相应违约责任。

6.3 质量保证金：乙方应向甲方交纳____元质量保证金，也可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。质量保证金应在合同签订之日起____日内一次性支付给甲方。验收合格后____日内，甲方一次性将质量保证金无息退还给乙方。

第七条 交货和验收

7.1 乙方应按照本合同或招标文件规定的时间和方式向甲方交付货物，交货地点由甲方指定。因交货产生的费用由乙方自行承担。

7.2 乙方交付的货物应当完全符合招标文件所规定的货物、数量、质量和规格要求。乙方提供的货物不符合招标文件和合同规定的，甲方有权拒收货物，由此引起的风险，由乙方承担。

7.3 乙方应将所提供货物的使用说明书、原厂保修卡等附随资料和附随配件、工具等交付给甲方；乙方不能完整交付货物及本款规定的单证和工具的，视为未按合同约定交货，乙方负责补齐，因此导致逾期交付的，由乙方承担相关的违约责任。

7.4 甲方应当在到货后的____个工作日内对货物进行验收；需要乙方对货物或系统进行安装调试的，甲方应在货物安装调试完毕后的____个工作日内进行质量验收。

第八条 保修及其他服务

8.1 乙方应按照国家有关法律法规规章和“三包”规定和招标文件的要求及乙方在投标文件的相关承诺提供保修及其他服务。

8.2 保修期内，乙方负责对其提供的货物进行维修和系统维护，不再收取任何费用。所有货物保修服务方式均为乙方上门保修，即由乙方派员到货物使用现场维修，由此产生的一切费用均由乙方承担。保修期后的货物维护另行协商。

第九条 履约保证金

9.1 乙方应在签订本合同之日，向甲方或甲方指定的机构提交履约保证金_____元。

9.2 如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

9.3 甲方在乙方履行完毕本合同项下全部义务后_____天内无息退还乙方。

第十条 货款支付

10.1 本合同以人民币付款。

10.2 付款条件：

10.3 付款方式和时间：

第十一条 违约责任

11.1 甲方无正当理由拒收货物、拒付货物款的，由甲方向乙方偿付合同总价的【】%违约金。

11.2 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期1天甲方向乙方偿付欠款总额的【】%滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的【】%。

11.3 乙方逾期交付货物的，每逾期1天，乙方向甲方偿付逾期交货部分货款总额的【】%的滞纳金。如乙方逾期交货达____天，甲方有权解除合同，履约保证金不予退回，同时乙方应向甲方支付合同总价【】%的违约金。

11.4 乙方所交付的货物品种、型号、规格不符合合同规定的，甲方有权拒收。甲方拒收的，乙方应向甲方支付货款总额【】%的违约金。

11.5 在乙方承诺的或国家规定的质量保证期内（取两者中最长的期限），如经乙方两次维修或更换，货物仍不能达到合同约定的质量标准，甲方有权退货，乙方应退回全部货款并赔偿甲方因此遭受的损失。

11.6 乙方未履行本合同项下的其他义务或违反其在投标文件中的相关承诺的，应按合同总价款的【】%向甲方承担违约责任。

11.7 乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

第十二条 合同的变更、解除或终止

12.1 在合同履行中，甲方需追加与合同标的的货物、工程或者服务的，应按照《深圳经济特区政府采购条例》第四十条、第四十八条规定办理相关手续。

12.2 除《中华人民共和国政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

第十三条 争议的解决

13.1 因货物的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

13.2 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十四条 合同生效及其他

14.1 下列文件均为本合同的组成部分：

- (1) 招标文件、答疑及补充通知；
- (2) 乙方的投标文件；
- (3) 本合同执行中甲乙双方共同签署的补充与修正文件。

14.2 本合同一式_____份，甲、乙双方各执_____份，具有同等法律效力。本合同自双方签字并盖章之日起生效。

14.3 本合同未尽事宜，双方友好协商，达成解决方案，经双方签字后，可作为本合同的有效附件。

附件：

- 1、《中标通知书》
- 2、《投标文件》
- 3、《招标文件》

甲方（采购人）：（盖公章）

乙方（中标人）：（盖公章）

法定代表人（签字或盖私章）：

法定代表人（签字或盖私章）：

委托代理人：

委托代理人：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

附件 2（此附件无需放入投标文件中）

- 1、投标人需提交此表向我司申请退投标保证金（联系人：杨小姐，联系电话：0755-83026078，我司邮箱：ztzszzzt@163.com）。
- 2、未中标的投标人可于中标公示结束后提交申请；中标人应在合同签订后提交申请，并附上合同复印件或扫描件。
- 3、我司在收到投标保证金退还申请后，于 5 个工作日内退还。

投标保证金退还申请表

申请单位：（加盖单位公章）

日期： 年 月 日

| | | | |
|---------|-----|----|--|
| 项目名称 | | | |
| 招标编号 | | | |
| 收款单位名称 | | | |
| 开户银行全称 | | | |
| 银行账号 | | | |
| 投标保证金金额 | 人民币 | 元 | |
| 收款单位联系人 | | 电话 | |
| 备注 | | | |