

# 中山火炬高新区皇冠假日酒店项目 器皿和瓷器采购

(项目编号: ZSJD25QY0007)

## 公开招标文件

招标单位: 中山火炬建发商贸有限公司

监督/主管单位: 中山火炬开发区建设发展有限公司

招标代理机构: 广东省建东工程监理有限公司中山分公

司

2025 年 月

# 阅 前 提 示

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）

- 一、如无另行说明，投标文件递交时间为投标截止时间前 30 分钟内。（网上开标不适用）
- 二、为避免因迟到而失去投标资格，请适当提前到达。（网上开标不适用）
- 三、通过普通银行转帐缴纳投标保证金的，投标保证金须按照招标公告中规定的缴纳截止时间前到达中山市公共资源交易中心账户（**投标保证金收款帐号由投标人自行登录中山市公共资源交易平台综合交易系统（以下简称“交易系统”）获取**）。由于银行转账可能延迟到账，避免因投标保证金未按时到账而导致投标无效，请妥当安排转帐时间；通过电子保函担保方式缴纳保证金的，电子保函的出具时间视同于保证金缴纳时间。电子保函有效期限到期后自动失效，若在有效期内办理注销的，则在注销之日起失效。
- 四、请仔细检查投标文件是否已按要求签名、盖章、签署日期。
- 五、投标文件应按顺序编制页码。
- 六、投标人可在获取招标文件前登录“广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/index>）”进行用户注册登记，便于顺利完成获取招标文件。
- 七、招标文件发布在“广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jygg>）“其他交易”栏目。潜在投标人应在招标文件获取截止时间前登录交易系统获取完整的招标文件。
- 八、网上开评标注意事项
  - （一）发生下列情况的，开标（评标）无效、中止或终止，恢复开标（评标）的时间视情况而定：
    - 1、停电或服务器发生故障而无法访问网页或综合交易系统；
    - 2、综合交易系统软件或网络数据库出现错误，不能进行正常的操作；
    - 3、综合交易系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；
    - 4、计算机病毒造成影响；
    - 5、其他无法保证电子招标投标过程的公平、公正和信息安全的意外情况；
    - 6、司法机关、监察机关依法要求中止或者终止电子招标投标活动的；
    - 7、相关行政监督管理部门依法要求该项目中止或者终止的；
    - 8、招标人有正当理由要求中止的；
    - 9、依法应当中止或终止网上招标投标活动的其他情形。
  - （二）投标人在电子招标投标活动中实施的行为所产生的后果，由投标人承担：
    - 1、投标人的数字证书损坏、密码丢失或被他人冒用、盗用的后果，由投标人承担；
    - 2、使用他人数字证书或把数字证书借给他人使用的，作串通投标处理；
    - 3、投标人因不可抗力因素造成不能正常登录网上招标投标系统投标的，后果由投标人承担，招标投标活动继续进行；

4、经系统检测到投标人所编制的电子投标文件与其他投标人的电子投标文件由同一电子设备编制、打包加密或者上传，其投标文件将被否决。

（三）网上开标的项目，投标人须按招标文件的要求递交电子投标文件，不再提供纸质投标文件。

（四）《招标文件》中提到的复印件、扫描件，彩色或黑白均可，但必须清晰、明辨，否则投标人自行承担后果。

（五）电子招标投标其他有关注意事项详见电子招投标相关法律法规。

## 目 录

第一部分	投标邀请函
第二部分	用户需求书
第三部分	投标须知
第四部分	评标方法
第五部分	合同书格式
第六部分	投标文件格式

## 第一部分 投标邀请函

# 投 标 邀 请 函

各潜在投标人：

广东省建东工程监理有限公司中山分公司（以下简称“招标代理机构”）受中山火炬建发商贸有限公司（以下简称“招标人”）的委托，对中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购（招标项目编号：ZSJD25QY0007）进行公开招标，欢迎符合资格条件的投标人/供应商参与投标，有关事项如下：

一、项目编号：ZSJD25QY0007

二、项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

三、资金来源及预算：

3.1 资金预算：3,980,000.00 元

3.2 资金来源：自筹资金。

四、项目内容：

4.1 项目内容：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

4.2 交货期：中标人接到招标人通知后，45 个日历日内完成所有采购货物的供货和验收，并交付给使用单位正常使用；中标人不得因双方的采购合同未签订或预付款未支付等原因拖延交货期。

4.3 本项目详细内容见招标文件中的“用户需求书”。

五、合格投标人资格要求：

5.1 投标人应当具备以下基本条件：

5.1.1 具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织，投标（响应）时提供有效的营业执照（或事业单位法人证书等相关证明）副本复印件。

5.1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供 2022-2024 年度的财务审计报告复印件，若 2024 年度财务审计报告未完成的，可提供 2021-2023 年度财务审计报告复印件。

5.1.3 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止时间前 12 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料复印件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料复印件；

5.1.4 具有履行合同所必需的货物和专业技术能力：按投标文件格式提供的资格声明函要求（需同时提供货物及专业技术能力（人员）两类信息）；

5.1.5 参加本次招标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（按投标文件格式提供的资格声明函作出声明），重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款（被认定为 200 万元以上的罚款）等行政处罚。

5.2 招标人或招标代理机构将通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）及“国家企业信用信息公示系统”网站（网址：<http://www.gsxt.gov.cn>）查询投标人信用记录（查询截止时间为：本项目开标评标当天），将查询的信用记录提供给评审现场，并做好信用信息查询记录和证据留存，信用信息查询记录及相关证据应当与其他招标文件一并保存。对于被列入“信用中国”网

站“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单，或对于被列入“国家企业信用信息公示系统”网站严重违法失信企业名单，按无效投标处理。如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料；

5.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目投标；为招标项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检查等服务的投标人，不得参加本项目投标（按投标文件格式提供资格声明函）

5.4 本项目不接受联合体投标；

5.5 投标人须在广东省公共资源交易平台登录中山市公共资源交易平台综合交易系统成功参与投标。

六、各潜在投标人应当在 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分内通过广东省公共资源交易平台（网址：<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/index>）登录中山市公共资源交易平台综合交易系统（以下简称“交易系统”）获取招标文件。

6.1 本项目采用网上获取招标文件的方式。请各潜在投标人登录广东省公共资源交易平台，按照《中山市公共资源交易平台用户自主注册办理指引》完成注册登记工作，并办理数字证书，网址详见：

（1）登录广东省公共资源交易平台门户网站→服务指南→企业登记办理指引，查看《中山市公共资源交易平台用户自主注册办理指引》：（网址：<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/fwzn/detail?id=1630382788765921282>）；

（2）《中山市公共资源交易数字证书办理指引》：（网址：<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/fwzn/detail?id=220858154999615488>）。中山市公共资源交易中心综合收件窗口咨询电话：0760-89817167、0760-88331782；

（3）使用粤商通移动 CA 进行用户注册或新增绑定的操作详见广东省公共资源交易平台用户自主注册办理指引。

6.2 已注册登记的投标人应在招标公告规定时间内，使用企业数字证书或粤商通移动 CA 等方式登录交易系统完成获取招标文件，上传投标文件和确认投标等操作。具体请按《综合交易招标采购管理-投标企业操作手册 2024.4》：（网址：<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-portal/index.html#/442000/fwzn/detail?id=1775339054512791553>）完成获取有效的招标文件的工作。

七、答疑时间：投标人如有疑问，请于 年 月 日 时 分前在交易系统答疑管理处提出。

八、答疑回复时间： 年 月 日 时 分前由招标代理机构通过广东省公共资源交易平台发布答疑公告，请各投标人自行查看或下载。

九、投标保证金。投标保证金为¥79000元（大写：人民币柒万玖仟元整），投标保证金缴纳截止时间为 年 月 日 时 分。

投标人可通过交易系统“保证金管理-缴纳保证金”栏目选择普通银行转账或电子保函担保方式缴纳投标保证金。投标人须按照本公告规定和缴纳保证金通知书相关要求进行投标保证金缴纳。投标人参加多个包组投标的，须对应每个包组逐个缴纳。

投标人选择通过普通银行转账方式缴纳投标保证金的，须在交易系统获取缴纳保证金通知书，并必须以基本账户转账方式将投标保证金一次性足额汇入对应的缴纳保证金收款账号。

投标人选择通过电子保函担保方式缴纳保证金的（具体办理方法请参照电子保函操作手册），电子保函的出具时间视同于保证金缴纳时间。电子保函有效期限到期后自动失效，若在有效期内办理注销的，则在注销之日起失效。

《电子保函操作手册（综合交易系统部分）20240318》：（网址：<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/fwzn/detail?id=1769935117699051522>）。

十、投标截止时间： 年 月 日 时 分（北京时间）。

十一、开标评标时间： 年 月 日 时 分（北京时间）。

十二、投标文件递交及开标评标地点： 投标人通过交易系统递交投标文件。本项目在中山市公共资源交易中心现场通过中山市公共资源交易平台组织网上开标，不要求投标人前往开标现场。投标人可登录交易系统查看开标，依法提出开标异议。

十三、招标人、招标代理机构、监管部门联系方式及地址：

#### 1、招标人联系方式

招标人：中山火炬建发商贸有限公司

联系人：莫先生

电 话：0760-89923238

#### 2、招标代理机构联系方式

招标代理机构：广东省建东工程监理有限公司中山分公司

联系地址：中山市五桂山三合院 16 栋 02 单元 102 房

联系人：罗小姐

电 话：0760-88399895

传 真：0760-88399895

#### 3、监管部门联系方式

监管部门：中山火炬开发区建设发展有限公司

联系人：梁先生

电 话：0760-89932708

广东省建东工程监理有限公司中山分公司

2025 年 月 日



## 第二部分 用户需求书

## 一、项目要求

1、项目概况：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目由中山火炬开发区建设发展有限公司投资建设，引进洲际集团皇冠假日酒店品牌，酒店面积约 4.3 万 m<sup>2</sup>，共有客房约 280 间，配套有全日制餐厅、中餐宴会厅、大型会议室、行政酒廊、室内健身房、户外游泳池等。现对本项目进行器皿和瓷器采购，本项目确定 1 名中标人作为本项目的供货商。

2、招标文件中，凡有“★”标识的内容条款被视为重要的响应要求、技术指标要求和性能要求。投标人必须对此作出回答并完全满足这些要求不可以出现任何负偏离，如果出现负偏离则将被视为无效投标。

3、投标人应结合相关文件及现场情况，充分考虑影响因素后进行投标报价，中标后，招标人不再增加任何费用。

4、本项目中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。包括货物供货、运输、装卸费、保管、税费、验收、售后服务等。

5、投标人被确定为中标人后，不得转包和分包本项目。

**★6、中标后，如发现不满足招标文件及投标承诺要求的，按投标人提交虚假材料处理，取消其中标资格并追究其招标人造成的一切损失。（投标时提供承诺函，格式见投标文件格式要求）**

7、投标人须在《分列报价表》中列明选用的货物的品牌、规格型号，同时在《技术条款响应表》列出所投货物，并确保所投货物不低于本需求书描述的基本性能。如投标人所投货物不在参考品牌目录中的，必须征得招标人及使用单位同意后方可供货，否则招标人和使用单位有权要求更换货物，造成损失由中标人承担。（投标时提供承诺函，格式见投标文件格式要求）

**★8、在履约过程中，因采购的货物数量减少或产品更换等原因导致结算价格低于中标价的，招标人按实结算；若因采购的货物数量增加或产品更换等原因导致结算价格高于中标价格的，金额在中标价 5%（含 5%）以内的，招标人按中标价结算。（投标时提供承诺函，格式见投标文件格式要求）**

**★9、中标人提供的货物如达不到使用单位的验收要求，需无条件更换货物，直到达到使用单位的要求，所产生费用中标人承担（其中更换货物产生的费用不包含在增加货物中标价的 5%费用中或投标时承诺增加货物中标价的费用中）。（投标时提供承诺函，格式见投标文件格式要求）**

10、投标人应提供已注册品牌制造商符合国家及用户提出的有关质量标准的货物。

11、所涉及货物在开箱检验时必须完好，无破损，配置与装箱单相符，应达到防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞等，满足装卸、运输和存放要求。数量、质量不低于本需求书中提出的要求。

12、货物外观清洁，标记编号以及盘面显示等字体清晰，明确能够准确无误地表示货物的型号、规格、制造商。

13、对于影响货物正常工作的必要组成部分，无论在技术规范中指出与否，投标人都应提供并

在投标文件中明确列出。

14、投标人投标时所提供的货物如在实际供货时已经废型（不列入该厂家当时的产品系统），如果未能按原价提供更高配置的货物，则按违约处理。

15、投标人在实际供货时，应提供货物清单、货物样本资料和产品技术性能条件说明书。若被发现提供的货物未能达到招标文件和投标文件中的有关要求，将按有关法规进行处罚。

16、中标人负责货物运输过程的保险、履约过程人员的保险。

**★17、投标人承诺单位负责人（法定代表人）不存在失信被执行人、刑事处罚、行贿等失信行为，一经发现，取消其中标资格。（投标时提供承诺函，格式见投标文件格式要求）**


18、评标结束后、中标通知书发出前，中标候选人的货物、营业执照、证书、业绩等证明材料由招标人对其真实性、有效性进行查验，必要时需提供相关资料原件供招标人查验。投标人需确保投标文件所列的清单、证件、业绩证明材料真实、有效，否则按投标人提交虚假材料处理，取消其中标资格。

19、中标人严禁与招标人的任何人员存在任何形式的利益关联。一旦发现存在利益关系，若尚未签订合同，取消其中标资格；若已签订合同，则立即终止合同的执行。

## 二、招标内容









按照招标人要求进行中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购，完成此次采购中所需的一切工作内容，包括但不限于：产品采购供应、包装、运输、验收（破损物品免费换新）、移交、售后服务等相关服务。具体采购内容详见项目附件：器皿和瓷器采购清单（注：清单中涉及货物的品牌、规格仅供参考。投标人可以提供相应其他品牌，但所替代品牌必须优于或相当于招标文件所列标准。）









客房玻璃器皿和马克杯							
序号	中文名	参考品牌	规格/型号	房间数	购买数	图片	备注
1	直身杯	Lucaris、Schott, Ocean	12*6.9cm	281	702		材质为无铅水晶玻璃(成分含硅、氧化钾、氧化钡, 不能含铅)
2	漱口杯	Lucaris、Schott, Ocean	6.9*9.5cm	281	702		材质为无铅水晶玻璃(成分含硅、氧化钾、氧化钡, 不能含铅)
3	红酒杯	Lucaris、Schott, Ocean	220*85mm	281	702		材质为无铅水晶玻璃(成分含硅、氧化钾、氧化钡, 不能含铅)
4	马克杯	夏和, 金维美, 巨箭	8.2*8.2cm	281	702		含 20%的石英, 30%的长石和 50%的高岭土。新骨瓷绝不添加其它化学原料例如镁, 氧化钙。在不含任何动物骨粉的条件下, 完善并体现了传统骨瓷的优点并且保留了强化瓷的强硬度。
5	咖啡杯	夏和, 金维美, 巨箭	杯口直径 8.9cmH6.4cm	281	702		骨粉含量不低于 25%
6	咖啡杯底碟	夏和, 金维美, 巨箭	碟 14.3H2cm	281	702		骨粉含量不低于 25%
7	花瓶	夏和, 金维美, 巨箭	3.5*7*8.5cm	281	702		强化瓷: 瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主

							原料再经 1340 摄氏度 烈火烧制
8	直升杯 (漱口 杯)托 盘	夏和, 金维 美, 巨箭	19.7*9.5cm	281	702		强化瓷: 瓷中 加铝、镁等成 份或采用镁质 石粉和高长石 粉作主原料再 经 1340 摄氏 度烈火烧制









中餐宴会瓷器							
序号	中文名	材质	参考品牌	规格	数量	图片	备注
1	5"汤匙	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	130*45*53 mm	825		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁质 石粉和高长石粉 作主原料再经 1340 摄氏度烈火 烧制
2	枕形筷架	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	45*20mm	825		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁质 石粉和高长石粉 作主原料再经 1340 摄氏度烈火 烧制
3	7.5"平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	195*25mm	1500		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁质 石粉和高长石粉 作主原料再经 1340 摄氏度烈火 烧制
4	T1 马克 杯/盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	111*85mm	550		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁质 石粉和高长石粉 作主原料再经 1340 摄氏度烈火 烧制
5	L3 4.25" 反口碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	110*50mm	1100		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁质 石粉和高长石粉 作主原料再经 1340 摄氏度烈火 烧制







6	L1 3.5"烟灰缸	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	90*29mm	275	 不含底碟	瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
7	L2 2.75"酱碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	75*20mm	660		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
8	AK2 酱瓶 / 盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	55*157mm	88		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
9	AK2 醋瓶 / 盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	55*157mm	88		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
10	L1 牙签筒	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	32*50mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
11	NA 盐瓶	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	52*40mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
12	NA 胡椒瓶	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	52*40mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
13	MD 7"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	179*38mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制

14	IR 6.5"元宝碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	166*131mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
15	HK7 8.25"平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	206*26mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
16	JL5 9.5"深长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	240*25mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
17	IR 8"长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	205*39mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
18	KT2 9.5"细鱼盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	245*28mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
19	L3 9.25"汤勺	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	230*107mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
20	L1 11"品锅 / 盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	280*104mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
21	HR2 25cl 鱼翅碗/盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	150*93mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制




22	HR3 双井碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	150*22mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
23	SP2 12"长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	305*44mm	136		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
24	M6 12.25"细长角盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	315*19mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
25	VG 13"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	330*115mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
26	LG 12"细长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	300*31mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
27	L2 14"平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	360*37mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
28	L2 20"细鱼盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	514*47.5mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
29	HR2 16"椭圆盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	410*54mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制



30	HW2 10.75"四方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	270*28mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
31	JL5 8.75"椭圆汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	23*18*57cm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
32	AK 9.25"汤碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	238*68mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
33	JL5 10"深长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	260*29mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
34	BC 9.25"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	235*48mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
35	HR 炖盅/盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	108*110mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
36	L2 18"细鱼盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	458*45.5mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
37	L1 10.5"鱼盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	265*23mm	99		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制

38	IR 21"细变形盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	530*62mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
39	SQ 11"四角盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	280*17mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
40	MD 9"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	230*51mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
41	M1 11.5"蛋糕盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	290mm*16mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
42	MD 7"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	18*H7.3cm	66		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
43	MD 8.25"汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	210*H45mm	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
44	NS 波纹缸	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	110*50mm	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
45	JL5 4.5"弯把汤匙	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	115*40mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制

46	LG 12"三格圆碟长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	300*95*24 mm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
47	VG2 10.5"螺旋平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	271*29mm	192		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
48	青花瓷碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	17.8cm	66		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
49	凉菜盘陶	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	27.5*高边 6.5cm 矮边 5.5cm	66		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
50	高身烟缸碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	4.5cm	550		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
51	茶壶	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	23*14.2cm	165		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
52	圆珠 9 寸翅盅+盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	14.2*10.3 cm	275		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
53	2.25 中号平边品锅	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	24.5*17.8 cm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制





54	6.5 中号 平边翘盅 底碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	6.5*4.5cm	136		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
55	牙签盒	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	6*12.4cm	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
56	7 寸骨碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	17.2*1.2cm	660		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制










## 西餐厅(台面) 瓷器

序号	中文名称	材质	参考品牌	规格	数量	参考图片	备注
1	牛油碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	3 cm - 6 cl	95		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
2	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	18 cm	158		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
3	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	21.5*3.5cm	158		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
4	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	24 cm	158		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制

5	面碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	5.5 cm - 27 cl	63		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
6	饭碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	6.5 cm - 58 cl	316		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
7	浓缩咖啡杯	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	杯口直径 6.3cmH6cm	47		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
8	浓缩咖啡杯碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	碟 12cm 底部 直径 6 cm	47		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
9	咖啡杯	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	20 cl	71		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
10	咖啡杯碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	15 cm	71		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
11	卡布奇诺杯	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	28 cl	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
12	卡布奇诺杯碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	17 cm	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
13	马克杯	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	杯口直径 8.6*H11.3c m	190		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经

							1340 摄氏度烈火烧制
14	汁斗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	19.5*8*10cm	16		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
15	茶壶(大)	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	600ml	47		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
16	茶壶(小)	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	500ml	32		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制




西餐瓷器							
序号	名称	材质	参考品牌	规格	数量	参考图片	备注
1	碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	8"	130		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
2	酱碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	L2 2.75"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
3	椭圆碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	3.25"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
4	蛋糕盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	11.5"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制



5	蛋糕盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	9"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
6	托盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	12.5"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
7	碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	4.5"	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
8	三格碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	5 cm	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
9	长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	8"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
10	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	12"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
11	四方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	29cm	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
12	汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	10.25"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
13	汤盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	9"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经











							1340 摄氏度烈火烧制
14	长角盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	13"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
15	深炖碗/ 盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	5.25"	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
16	细长方盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	12"	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
17	细长角盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	12.25"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
18	大鱼翅碗 / 盖	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	1 L	35		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
19	中汁斗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	220ml	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
20	椭圆碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	4.25"	150		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
21	椭圆碗	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	5.25"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制



22	双格酱碟	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	3.5"	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
23	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	6"	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
24	平盘	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	8.25"	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制

大堂吧瓷器								
序号	中文名称	材质	参考品牌	规格/型号	花色	数量	图片	备注
1	甜品盘	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	23cm	金边	18		骨粉含量不低于 25%。
2	甜品盘	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	8 寸	如图	18		骨粉含量不低于 25%。
3	甜品盘	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	8 寸	金边	42		骨粉含量不低于 25%。
4	黄油碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	185*20mm	银边	48		骨粉含量不低于 25%。
5	茶壶	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	550ml	金边	8		骨粉含量不低于 25%。
6	茶壶	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	600ml	如图	8		骨粉含量不低于 25%。
7	茶壶	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	400ml	如图	8		骨粉含量不低于 25%。
8	卡布奇诺杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 9cm H 5cm V 150ml	金边	10		骨粉含量不低于 25%。
9	卡布奇诺杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 14.5cm H 1.5cm	金边	10		骨粉含量不低于 25%。

10	茶/咖啡杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	杯口直径 7.5cm H 5cm	金边	15		骨粉含量不低于 25%。
11	茶/咖啡杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	碟 14.5cm*2cm	金边	15		骨粉含量不低于 25%。
12	茶/咖啡杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	杯口直径 5.5cmH 5.5cm	如图	21		骨粉含量不低于 25%。
13	茶/咖啡杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	碟杯底 12.5*H1.5cm	如图	21		骨粉含量不低于 25%。
14	茶/咖啡杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 9cm H 5cm V 150ml	银边	31		骨粉含量不低于 25%。
15	茶/咖啡杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 14.5cm H 1.5cm	银边	31		骨粉含量不低于 25%。
16	浓缩咖啡杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 7cm H 4.5cm V 100ml	银边	10		骨粉含量不低于 25%。
17	浓缩咖啡杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 13cm H 2cm	银边	10		骨粉含量不低于 25%。
18	浓缩咖啡杯	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 5.5cm H 5.5cm V 80ml	如图	8		骨粉含量不低于 25%。
19	浓缩咖啡杯底碟	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	Dia 12.5cm H 1.5cm	如图	2		骨粉含量不低于 25%。
20	小奶缸	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	H 7.5cm V 50ml	银边	9		骨粉含量不低于 25%。
21	小奶缸	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	L 10cm W 6.5cm H 8.5cm V 150ml	如图	7		骨粉含量不低于 25%。
22	圆口糖缸	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	L 8.5cm W 8.5cm H 5cm V 150ml	银边	10		骨粉含量不低于 25%。
23	圆口糖缸	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	L 11.5cm W 7.5cm H 4cm	如图	10		骨粉含量不低于 25%。
24	奶缸	骨瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	L 6.5cmW 6cmH 4.5cmv 50ml	如图	10		骨粉含量不低于 25%。

25	毛巾碟	骨瓷	夏和，金 维美，巨 箭	L34.5cmW 15.5cmH 2cm	金边	10		骨粉含量不低于 25%。
26	浓缩咖啡杯(小)	骨瓷	夏和，金 维美，巨 箭	Dia 6cm H 9cm/Dia 15cm L 2cm	金边	10		骨粉含量不低于 25%。
27	7 厘米酱料碟	骨瓷	夏和，金 维美，巨 箭	Dia 7cm H 2cm V 25ml	银边	108		骨粉含量不低于 25%。


特色餐厅瓷器						
序号	中文名称	材质	参考品牌	数量	图片	备注
1	马克杯	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
2	马克杯	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
3	蛋杯	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
4	碗	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	40		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
5	碗	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	40		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
6	酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制

						烧制
7	酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
8	咖啡杯	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
9	咖啡杯碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
10	四方糖盒	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
11	奶缸	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
12	汤盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
13	汤盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
14	汤盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制

15	茶壶/盖	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	40		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
16	平盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
17	平盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
18	平盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
19	酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
20	酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
21	酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
22	圆形烤锅	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
23	圆形烤锅	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经

						1340 摄氏度烈火烧制
24	圆形烤锅	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
25	品锅/盖	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
26	品锅/盖	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
27	品锅/盖	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
28	酱碟	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
29	椭圆盘	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
30	椭圆盘	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
31	椭圆汤盘	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制







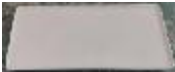







32	椭圆汤盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
33	有把酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
34	有把酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
35	有把酱碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	70		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
36	蛋糕盘	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	50		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
37	早茶杯 C	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
38	茶杯碟	强化瓷	夏和，金维美，巨箭	90		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制

中餐厅瓷器							
序号	中文名称	参考品牌	材质	颜色	数量	图片	备注
1	英式茶壶	夏和、巨箭、金强艺	骨瓷	白瓷	30		骨粉含量不低于25%。








2	宋韵割尾匙	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	240		骨粉含量不低于25%。
3	三件套双格小吃碟(底碟)	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	160		骨粉含量不低于25%。
4	三件套双格小吃碟(底碟)	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	160		骨粉含量不低于25%。
5	咖啡杯(加底碟)	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	160		骨粉含量不低于25%。
6	4寸金钟碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	300		骨粉含量不低于25%。
7	4.5寸金钟碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	300		骨粉含量不低于25%。
8	23CM卢森直身盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	300		骨粉含量不低于25%。
9	圆形牙签筒	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	30		骨粉含量不低于25%。
10	3寸烟灰缸加底碟	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	160		骨粉含量不低于25%。
11	6寸三格碟	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	60		骨粉含量不低于25%。
12	清酒壶6*20cm	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	20		骨粉含量不低于25%。
13	温酒壶三件套	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	30		骨粉含量不低于25%。
14	高脚束腰酒杯	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
15	9.75"英式汤盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	120		骨粉含量不低于25%。
16	10寸鼓形圆盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	120		骨粉含量不低于25%。



17	11 寸宽边 飞碟盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	150		骨粉含量不低于 25%。
18	14 寸卢森 荷叶长方盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	50		骨粉含量不低于 25%。
19	10 寸卢森 荷叶长方盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	80		骨粉含量不低于 25%。
20	8.75 寸天瑞 勺碗	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。
21	18 寸高雅船 形盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。
22	9.75 寸汉 斯纹元宝碗	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。
23	12 寸泊尔 雅盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。
24	12 寸反边 正方盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	70		骨粉含量不低于 25%。
25	8 寸三格碟	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	70		骨粉含量不低于 25%。
26	12 寸贵都宽 边盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	70		骨粉含量不低于 25%。
27	14 寸贵都宽 边长方盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	70		骨粉含量不低于 25%。
28	12 寸精细纹 宽边汤盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	50		骨粉含量不低于 25%。
29	12 寸美年 轮斜口碗	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	80		骨粉含量不低于 25%。
30	12 寸倩影平 盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。
31	12"明细纹 浅窝盘	夏和, 金维 美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于 25%。

32	17cm 大家捞两格碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
33	6.5 寸悦韵小食碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
34	小号蛋形汁斗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	79		骨粉含量不低于25%。
35	20"顺边鱼盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
36	22"顺边鱼盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
37	14 寸长方浅式盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	60		骨粉含量不低于25%。
38	16 寸长方浅式盘	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	36		骨粉含量不低于25%。
39	大号直身翅盅	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	50		骨粉含量不低于25%。
40	7.5 寸纳美翅盅+玉兰炉座	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	25		骨粉含量不低于25%。
41	10 寸利斯河豚盖盅	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	60		骨粉含量不低于25%。
42	悦韵小食碗三格底碟+碟	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	30		骨粉含量不低于25%。
43	12 寸双线汤窝(带盖)	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	60		骨粉含量不低于25%。
44	11 寸双线汤窝(带盖)	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	60		骨粉含量不低于25%。
45	12 寸圆孔炉盅三件套	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
46	9 寸圆孔炉盅三件套	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。

47	11 寸索菲特翅盅	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	20		骨粉含量不低于25%。
48	9 寸高盖鲍翅	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。
49	22 寸螺斗碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	12		骨粉含量不低于25%。
50	14 寸倩影椭圆碗	夏和, 金维美, 巨箭	骨瓷	白瓷	90		骨粉含量不低于25%。

中餐厅出菜瓷器							
序号	中文名称	材质	规格	参考品牌	数量	图片	备注
1	中式餐宴会瓷器	强化瓷	15cm, H5.3CM	夏和, 金维美, 巨箭	85		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
2	色釉瓷碗	强化瓷	32CM	夏和, 金维美, 巨箭	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
3	色釉高脚圆盘	强化瓷	28CM	夏和, 金维美, 巨箭	150		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
4	色釉圆浅碗	强化瓷	22.8cm, H5.2CM	夏和, 金维美, 巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
5	深色单柄圆煎盘	强化瓷	8.5*4cm	夏和, 金维美, 巨箭	60		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制

6	单柄圆形小白煲	强化瓷	16.5*H4cm, 把手9cm	夏和, 金维美, 巨箭	35		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
7	深色带手柄煲 (21cm)	强化瓷	21*4.7cm	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
8	高脚菜盘	强化瓷	28cm	夏和, 金维美, 巨箭	45		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
9	浅盘	强化瓷	30*19*2.9cm	夏和, 金维美, 巨箭	200		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
10	黑色圆形披萨盘	强化瓷	25cm, H2.1cm	夏和, 金维美, 巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
11	长方黑色石纹盘	强化瓷	长: 31cm, 宽14cm	夏和, 金维美, 巨箭	55		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
12	深色单柄圆煎盘	强化瓷	17cm*H3.5cm, 把手13cm	夏和, 金维美, 巨箭	55		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
13	椭圆竹托+椭圆瓷盘	强化瓷	托: 34*14.5*2.7, 盘: 32.5*12.7	夏和, 金维美, 巨箭	80		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
14	圆煎盘	强化瓷	355*260*60mm	夏和, 金维美, 巨箭	68		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经




							1340 摄氏度烈火烧制
15	长条盘	强化瓷	20*12*1.8cm	夏和, 金维美, 巨箭	60		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
16	色釉圆盘	强化瓷	16*16cm	夏和, 金维美, 巨箭	80		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
17	色釉方盘	强化瓷	23.7*H2.7cm	夏和, 金维美, 巨箭	100		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
18	天宫煲连炉	强化瓷	YA2730 23cm	夏和, 金维美, 巨箭	42		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
19	炉+青色煲+盖	强化瓷	炉: 20.5cm, 煲, 21cm, 盖: 20cm	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
20	椭圆竹片盘	强化瓷	33cm*8.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	25		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
21	椭圆竹片盘	强化瓷	38.7*10.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	30		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制
22	长方瓷托	强化瓷	31.5*17.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	30		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340 摄氏度烈火烧制

23	铁碗	强化瓷	22.9*5.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	75		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
24	平盘	强化瓷	30*H3.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	65		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
25	中餐平盘	强化瓷	20*H3cm	夏和, 金维美, 巨箭	82		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
26	草帽碗	强化瓷	20.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	55		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
27	咖啡圆碗	强化瓷	15*4cm	夏和, 金维美, 巨箭	60		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
28	平盘	强化瓷	27.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	42		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
29	平盘	强化瓷	28cm	夏和, 金维美, 巨箭	50		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
30	深盘	强化瓷	21cm	夏和, 金维美, 巨箭	65		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经1340摄氏度烈火烧制
31	斗笠碗	强化瓷	23.5cm	夏和, 金维美, 巨箭	76		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经




							1340 摄氏度烈火烧制
32	平盘	强化瓷	21cm	夏和, 金维美, 巨箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
33	平盘	强化瓷	21cm	夏和, 金维美, 巨箭	110		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
34	瓷盘	强化瓷	8cm*9.3 cm	夏和, 金维美, 巨箭	50		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
35	椭圆荷边盘	强化瓷	33.5*21 cm	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
36	青瓷单把杯	强化瓷	9.7cm*H 6.8CM	夏和, 金维美, 巨箭	80		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
37	双耳煲	强化瓷	23*20.1 cm	夏和, 金维美, 巨箭	10		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
38	荷叶碗	强化瓷	托: 19*19cm, 内 17cm, 碗 8*8**3	夏和, 金维美, 巨箭	20		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
39	草编+鎏金盘	强化瓷	22*4cm	夏和, 金维美, 巨箭	80		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制



40	半月盘色釉	强化瓷	长 26cm, 宽 16.5cm	夏和, 金维 美, 巨 箭	78		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
41	黑色圆碗	强化瓷	XSY454/ 14cm*H4 CM	夏和, 金维 美, 巨 箭	150		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
42	圆形茶色盘	强化瓷	19.5*11 .5*2.5	夏和, 金维 美, 巨 箭	120		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
43	椭圆盘	强化瓷	29.5cm* 24cm	夏和, 金维 美, 巨 箭	80		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制

自助餐瓷器(全日制)							
序号	中文名称	规格	材质	参考品牌	数量	图片	备注
1	平盘(宽边)	15.9*2.5cm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	316		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
2	平盘(窄边)	15.9*2.5cm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	237		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
3	平盘	27cm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	126		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制










4	平盘	21.5*2.8cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	47		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
5	平盘	26.5*3cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	55		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
6	平盘	26.5*3cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	174		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
7	早餐粥碗	5.0cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
8	早餐麦片碗	15.5*13.8*6cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	95		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
9	平盘	27cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	63		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
10	小正方碟	8.8*3.8cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	95		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
11	圆形味碟	75*30mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
12	能源 1 号 3"味碟	80*75*20mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料

							再经 1340 摄氏度烈火烧制
13	汉斯 3" 东 洋味碟	80*30mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
14	高双古线 喇叭碗	205*110mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
15	大号欧式 弯匙	250*125*60mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	60		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
16	帽碗	229*41mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	47		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
17	新派碗	27*3.5cm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
18	早餐杯	9.5*7cm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	158		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
19	百川长方 盘	405*245*20mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	47		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制
20	长方盘	355*220*15mm	强化 瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	47		瓷中加铝、镁等 成份或采用镁 质石粉和高长 石粉作主原料 再经 1340 摄氏 度烈火烧制

21	直身碗	17*92cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
22	燕窝翅盅	16*12cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	79		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
23	8"沙律斗	175*22mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	47		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
24	14"罗纹喇叭碗	358*63mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	32		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
25	15"沙律斗	355*65mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	24		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
26	12"厚唇圆碗	24*5.4cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	32		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
27	6"和谐碗	16.5*6cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	36		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
28	陶瓷斜口碗沙拉碗	23*17.5*13*7cm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	40		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
29	12"明式碗	310*35mm	强化瓷	夏和, 金 维美, 巨 箭	32		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料








							再经 1340 摄氏度烈火烧制
30	高脚汤碗	197*53mm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	24		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
31	企口碗	21.5*9cm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	40		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制
32	23cm 砂锅煲	230*180mm	强化瓷	夏和, 金维美, 巨箭	19		瓷中加铝、镁等成份或采用镁质石粉和高长石粉作主原料再经 1340 摄氏度烈火烧制


## 行政酒廊瓷器

序号	中文名称	材质	参考品牌	规格	数量	图片	备注
1	酱碟	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D65mm × H30mm × 46ml	84		骨粉含量不低于 25%。
2	平盘	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D181mm × H19mm	70		骨粉含量不低于 25%。
3	平盘	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D211mm × H19mm	70		骨粉含量不低于 25%。
4	平盘	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D259mm × H26mm	70		骨粉含量不低于 25%。
5	碗	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D160mm × H63.5mm × 525ml	91		骨粉含量不低于 25%。
6	碗	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D189mm × H78.5mm × 966ml	105		骨粉含量不低于 25%。
7	小咖啡杯	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	L78mm × S60mm × H55mm	35		骨粉含量不低于 25%。


				82ml			
8	小咖啡碟	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	D96mm × H14.5mm	35		骨粉含量不低于 25%。
9	咖啡杯	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	杯口直径 8cmH6cm	91		骨粉含量不低于 25%。
10	咖啡杯碟	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	杯碟 14.5cmH2cm	91		骨粉含量不低于 25%。
11	茶壶 / 盖	骨瓷	夏和, 金维美, 巨箭	L250mm × S150mm × H123mm × 880ml	17		骨粉含量不低于 25%。

自助餐摆件						
序号	中文名	参考品牌	规格	数量	图片	备注
1	木碗	TKING、SCC、锦宏	160*60mm	3		材质为非洲沙比利
2	木碗	TKING、SCC、锦宏	230*90mm	3		材质为非洲沙比利
3	木碗	TKING、SCC、锦宏	275*110mm	3		材质为非洲沙比利
4	玻璃麦片瓶带盖木箱	TKING、SCC、锦宏	340*120*100mm	8		材质为红橡木
5	小果汁瓶	TKING、SCC、锦宏	φ0.18L	100		采用无铅玻璃制成, 具有光亮透明、阻隔性优良、易清洗等特点, 呈现出各种不同形状
6	玻璃美食杯	TKING、SCC、锦宏	0.10L	25		采用无铅玻璃制成, 具有光亮透明、阻隔性优良、易清洗等特点, 呈现出各种不同形状
7	猫爪玻璃杯	TKING、SCC、锦宏	75*110mm	25		采用无铅玻璃制成, 具有光亮透明、阻隔性优良、易清洗等特点

						清洗等特点， 呈现出各种 不同形状
8	玻璃 美食杯	TKING、 SCC、锦宏	86*46cm	25		采用无铅玻 璃制成，具有 光亮透明、阻 隔性优良、易 清洗等特点， 呈现出各种 不同形状
9	奶酪 杯 小	TKING、 SCC、锦宏	φD90mm	25		采用无铅玻 璃制成，具有 光亮透明、阻 隔性优良、易 清洗等特点， 呈现出各种 不同形状
10	小布 丁瓶	TKING、 SCC、锦宏	φ0.08L	100		采用无铅玻 璃制成，具有 光亮透明、阻 隔性优良、易 清洗等特点， 呈现出各种 不同形状
11	水果 沙律木 碗套装	TKING、 SCC、锦宏	250*121mm	2		材质为非洲 沙比利
12	水果 沙律木 碗套装	TKING、 SCC、锦宏	300*146mm	2		材质为非洲 沙比利
13	水果 沙律木 碗套装	TKING、 SCC、锦宏	350*127mm	2		材质为非洲 沙比利
14	水果 沙律木 碗 套 装	TKING、 SCC、锦宏	460*160*80mm	2		材质为非洲 沙比利
15	水果 沙律木 碗 套 装	TKING、 SCC、锦宏	580*180*90mm	2		材质为非洲 沙比利
16	水果 沙律木 碗 套 装	TKING、 SCC、锦宏	700*200*100m m	2		材质为非洲 沙比利
17	基础 模块 1	TKING、 SCC、锦宏	535*330*80mm	2		材质为红橡 木
18	基础模 块 1 连 接件	TKING、 SCC、锦宏	535*330*80mm	2		材质为红橡 木

19	基础模块 1 连接件-斜身	TKING、SCC、锦宏	535*340*85*170mm	2		材质为红橡木
20	服务托盘 1-低	TKING、SCC、锦宏	535*330*40mm	2		材质为红橡木
21	服务托盘 1-高	TKING、SCC、锦宏	535*330*80mm	2		材质为红橡木
22	基础模块 1 配套承板	TKING、SCC、锦宏	509*304*8mm	2		采用天然火烧岩石, 经过人工多次打磨而成, 具用美观日用性。
23	基础模块 1 配套承板	TKING、SCC、锦宏	509*304*8mm	2		采用天然火烧岩石, 经过人工多次打磨而成, 具用美观日用性。
24	基础模块 1 配套承板	TKING、SCC、锦宏	509*304*8mm	2		采用天然火烧岩石, 经过人工多次打磨而成, 具用美观日用性。
25	基础模块 1 配套承板	TKING、SCC、锦宏	509*304*8mm	2		采用天然火烧岩石, 经过人工多次打磨而成, 具用美观日用性。
26	相思木带盖蛋糕盘	TKING、SCC、锦宏	10.5*15.5cm	5		材质为无铅玻璃+红橡木
27	相思木带盖蛋糕盘	TKING、SCC、锦宏	14*20cm	5		材质为无铅玻璃+红橡木
28	珍妮甜品架	TKING、SCC、锦宏	24*18*29cm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
29	三层点心架	TKING、SCC、锦宏	30*30*44cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
30	下午茶配套奶盅、托盘	TKING、SCC、锦宏	35*165*40mm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
31	下午茶留座台卡	TKING、SCC、锦宏	2.5*2.3cm	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性



32	面包架	TKING、 SCC、锦宏	16.5*7.5*12.5cm	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
33	三格干果架	TKING、 SCC、锦宏	40*15.5*2.6cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
34	甜甜圈架	TKING、 SCC、锦宏	16*5.5*13cm	5		采用材质为红橡木为主材
35	拆叠式蛋糕架	TKING、 SCC、锦宏	95*150*270mm	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
36	基础模块 3	TKING、 SCC、锦宏	330*270*80mm	2		采用材质为红橡木
37	基础模块 3 连接件	TKING、 SCC、锦宏	330*270*80mm	2		采用材质为红橡木
38	基础模块 3 连接件-斜身	TKING、 SCC、锦宏	330*270*85*125mm	2		采用材质为红橡木
39	服务托盘 3-低	TKING、 SCC、锦宏	330*270*40mm	2		采用材质为红橡木
40	服务托盘 3-高	TKING、 SCC、锦宏	330*270*80mm	2		采用材质为红橡木
41	基础模块 1 配套承板	TKING、 SCC、锦宏	304*244*8mm	2		采用纯天然岩石为主，达到美食视觉感
42	基础模块 3 配套承板	TKING、 SCC、锦宏	304*244*8mm	2		采用纯天然岩石为主，达到美食视觉感
43	基础模块 3 配套承板	TKING、 SCC、锦宏	304*244*8mm	2		采用纯天然岩石为主，达到美食视觉感
44	基础模块 3 配套承板	TKING、 SCC、锦宏	304*244*8mm	2		采用纯天然岩石为主，达到美食视觉感
45	基础模块 3 配套承板带孔	TKING、 SCC、锦宏	304*244*8mm	2		采用进材质为无铅玻璃材质、耐用及耐腐蚀性



46	套装组合 1	TKING、 SCC、锦宏	535*330*80mm 2 个 535*340*85/1 70mm 3 个  535*330*40mm 1  535*330*80mm 2 个 509*304*8mm3 个 535*165*80mm 1 个  535*165*80mm 1 个 535*170*85/1 25mm 1 个 535*165*40mm 2 个 509*139*8mm2 个  330*270*80mm 2 个 330*270*80mm 1 个 480*325*48mm 1 个 480*325*43mm 1 个 400*205*570m m1 个	1		采用材质为 红橡木
47	芝士切板	TKING、 SCC、锦宏	32*25*1.5cm	2		采用材质为 红橡木
48	面包板	TKING、 SCC、锦宏	480*325*43mm	2		采用材质为 红橡木
49	手写面包展示架	TKING、 SCC、锦宏	400*205*570mm	5		采用优质 304 不锈钢材质、 耐用及耐腐蚀性
50	双层亚克力和木制展示抽屉	TKING、 SCC、锦宏	324*171*356mm	1		采用材质为 红橡木
51	多功能展示架	TKING、 SCC、锦宏	530*325*180mm	2		采用材质为 红橡木

			木盒： 530*325*40mm			
52	组合展示 2	TKING、 SCC、锦宏	535*330*80mm 2 个 535*340*85/1 70mm2 个 535*330*80mm 2 个 509*304*8mm2 个 535*165*80mm 1 个 535*165*40mm 2 个 509*139*8mm 2 个 480*325*48mm 1 个 480*325*43mm 1 个 600*230*600m m 1 个	1		采用材质为 红橡木
53	多功能展示架	TKING、 SCC、锦宏	530*325*180m m 木盒： 530*325*40mm	2		采用材质为 红橡木
54	多功能展示架	TKING、 SCC、锦宏	530*314*180m m 木盒： 530*325*40mm	2		采用材质为 红橡木
55	多功能展示架	TKING、 SCC、锦宏	530*314*95mm 木盒： 530*325*40mm	1		采用材质为 红橡木
56	面包木框组合	TKING、 SCC、锦宏	110*110*250m m 180*180*200m m 220*220*350m m 250*250*65mm 400*250*65mm	1		采用材质为 红橡木
57	甜甜圈架	TKING、 SCC、锦宏	220*500mm	2		采用材质为 红橡木

58	三层布菲架	TKING、SCC、锦宏	325*395*90mm 362*395*210mm 395*395*330mm	2		采用材质为红橡木
59	甜点架	TKING、SCC、锦宏	24*13.5cm	4		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
60	下午茶小吃碟	TKING、SCC、锦宏	40*15.5*2.6cm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
61	木层架连碗	TKING、SCC、锦宏	21.5*2cm/6.2*2.5cm	1		采用材质为非洲沙比利
62	面包蓝	TKING、SCC、锦宏	275*110mm	2		材质为无铅玻璃
63	圆木碗	TKING、SCC、锦宏	245*110mm	1		采用材质为红橡木
64	圆木碗	TKING、SCC、锦宏	180*85mm	1		采用材质为红橡木
65	切角圆木碗	TKING、SCC、锦宏	240*130mm	1		采用材质为红橡木
66	切角圆木碗	TKING、SCC、锦宏	220*130mm	1		采用材质为红橡木
67	水果组合	TKING、SCC、锦宏	330*270*80mm 3 个 330*270*80mm 4 个 330*270*85/125mm 2 个 330*270*40mm 1 个  330*177*80mm 4 个 330*177*80mm 4 个 500*255*520mm 1 个	1		采用材质为红橡木
68	点心提篮	TKING、SCC、锦宏	29*28*34cm	1		采用材质为红橡木

69	不锈钢色拉盘	TKING、SCC、锦宏	280*170*60mm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
70	西点组合套装	TKING、SCC、锦宏	750*330*30mm 250*250*265*2 100*100*180mm*4 200*200*145mm*2 400*200*10mm	1		材质为非洲沙比利
71	苹果点心架	TKING、SCC、锦宏	500*200*430mm	1		采用优质 304 不锈钢材质 304 耐用及耐腐蚀性
72	不锈钢杯架	TKING、SCC、锦宏	300*150*100mm	2		采用优质 304 不锈钢材质 304 耐用及耐腐蚀性
73	不锈钢杯架	TKING、SCC、锦宏	300*240*100mm	2		采用优质 304 不锈钢材质 304 耐用及耐腐蚀性
74	六角托盘连架 1	TKING、SCC、锦宏	310*310*102mm	1		材质为非洲沙比利
75	六角托盘连架 2	TKING、SCC、锦宏	310*310*178mm	1		材质为非洲沙比利
76	六角托盘连架 3	TKING、SCC、锦宏	518*315*102mm	1		材质为非洲沙比利
77	布菲架组合套装	TKING、SCC、锦宏	150*150*150mm 200*200*200mm 250*250*250mm 250*250*8mm 300*300*8mm 450*450*8mm	1		材质为非洲沙比利
78	木制摆盘组合	TKING、SCC、锦宏	400*350mm 180*200mm	1		材质为红橡木
79	木制摆盘组合	TKING、SCC、锦宏	400*200*100mm 400*200*200mm	1		材质为红橡木

			400*200*300mm			
80	木制摆盘组合	TKING、SCC、锦宏	535*170*85mm 535*170*125mm 535*170*165mm	1		材质为红橡木
81	木制摆盘组合	TKING、SCC、锦宏	300*300*80 300*300*120 300*300*160	1		采用优质 304 不锈钢材质，钢架加宽加粗，承重力强 防锈放腐蚀 高温真空镀钛，不锈钢材质哑 金色，坚硬不易生锈
82	托盘	TKING、SCC、锦宏	25.5 x 18.2 cm	15		材质为非洲沙比利
83	西点组合套装	TKING、SCC、锦宏	15*15*16/20*20*22/25*25*26cm	1		采用优质 304 不锈钢材质，钢架加宽加粗，承重力强 防锈放腐蚀 高温真空镀钛，不锈钢材质哑 金色，坚硬不易生锈
84	木托盘	TKING、SCC、锦宏	460*320*40mm	15		材质为非洲沙比利
85	木托盘	TKING、SCC、锦宏	310*160*35mm	15		材质为非洲沙比利
86	榉木蛋糕托	TKING、SCC、锦宏	15*8/32*13/32*20cm	3		材质为红橡木
87	零食展示盒	TKING、SCC、锦宏	160*150*115mm	8		材质为红橡木
88	四星小吃木盘（带把手）	TKING、SCC、锦宏	300*100*20mm	5		材质为红橡木
89	三孔木底座	TKING、SCC、锦宏	200*200*20mm	5		材质为非洲沙比利

90	四星小吃木盘	TKING、 SCC、锦宏	95*60*40mm 235*20mm	5		材质为非洲 沙比利
91	甜品展示套架	TKING、 SCC、锦宏		1		材质为红橡 木
92	橡木圆形三层果盘	TKING、 SCC、锦宏	25*39cm	5		材质为红橡 木
93	金字塔食品展示架	TKING、 SCC、锦宏	610*610*800mm	2		材质为红橡 木+无铅玻璃
94	玻璃罩	TKING、 SCC、锦宏	160*140mm	20		材质为无铅 玻璃
95	玻璃罩	TKING、 SCC、锦宏	100*100mm	20		材质为无铅 玻璃
96	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	80*316cm	80		材质为无铅 玻璃
97	圆形玻璃杯	TKING、 SCC、锦宏	80*316mm	18		材质为无铅 玻璃
98	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	65*45*65mm	15		材质为无铅 玻璃
99	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	45*65mm	70		材质为无铅 玻璃
100	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	83*122mm	70		材质为无铅 玻璃
101	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	83*172mm	70		材质为无铅 玻璃
102	梅森瓶	TKING、 SCC、锦宏	83*237mm	70		材质为无铅 玻璃
103	三叶草点心架	TKING、 SCC、锦宏	29*20*35cm	4		采用优质 304 不锈钢材质、 耐用及耐腐蚀 蚀性
104	下午茶点心架	TKING、 SCC、锦宏	30*30*44cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、 耐用及耐腐蚀 蚀性
105	风格天然石板	TKING、 SCC、锦宏	300*120*8mm	10		采用纯天然 岩石为主，达 到美食视觉 感
106	风格天然石板	TKING、 SCC、锦宏	137*50.2*26.	10		采用纯天然 岩石为主，达

			7mm			到美食视觉感
107	风格天然石板	TKING、SCC、锦宏	137*50.2*36.7mm	10		采用纯天然岩石为主,达到美食视觉感
108	点心展示盘带玻璃罩	TKING、SCC、锦宏	22.5*18cm	5		材质为无铅玻璃
109	小号蛋糕罩加底座	TKING、SCC、锦宏	25*27cm	5		材质为无铅玻璃
110	玻璃盘	TKING、SCC、锦宏	180*235cm	10		材质为无铅玻璃
111	温茶炉底座加热茶炉	TKING、SCC、锦宏	23*14.5cm	5		材质为无铅玻璃
112	小号蛋糕罩加底座	TKING、SCC、锦宏	190ml	8		材质为无铅玻璃
113	二层下午茶架	TKING、SCC、锦宏	14*7 cm	6		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
114	餐厅桌面小花瓶	TKING、SCC、锦宏	60*60mm	15		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
115	纸巾盒 ADD	TKING、SCC、锦宏	7.8*13.6mm	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
116	蛋糕玻璃防尘罩	TKING、SCC、锦宏	6.7*13.8mm	15		材质为无铅玻璃
117	欧式玻璃糖果罐	TKING、SCC、锦宏	60*530mm	3		材质为无铅玻璃
118	德国封罐果汁瓶	TKING、SCC、锦宏	360*260*22mm	50		材质为无铅玻璃
119	牛扒板	TKING、SCC、锦宏	360*260*22mm	3		材质为红橡木
120	方形牛扒板	TKING、SCC、锦宏	220*220*22mm	3		材质为红橡木
121	方形牛扒板	TKING、SCC、锦宏	300*300*22mm	3		材质为红橡木

122	长方形牛扒板	TKING、SCC、锦宏	360*240*22mm	3		材质为红橡木
123	披萨板	TKING、SCC、锦宏	335*225*18mm	5		材质为非洲沙比利
124	披萨板	TKING、SCC、锦宏	350*190*18mm	5		材质为非洲沙比利
125	披萨板	TKING、SCC、锦宏	510*200*18mm	5		材质为非洲沙比利
126	梅花扁钢两层点心架	TKING、SCC、锦宏	350*270*420mm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
127	下午茶架	TKING、SCC、锦宏	40*40cm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
128	下午茶牙签盘	TKING、SCC、锦宏	10*6.8/蛋托 16cm	8		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
129	每人每位水果碗	TKING、SCC、锦宏	8.5*60mm	90		材质为无铅玻璃
130	西班牙调味料玻璃杯	TKING、SCC、锦宏	11.5*130mm	45		材质为无铅玻璃
131	下午茶两层架	TKING、SCC、锦宏	22*35cm	12		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
132	孔雀博古下午茶架	TKING、SCC、锦宏	575*230*500mm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
133	帆船点心架	TKING、SCC、锦宏	480*90*300mm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
134	点心提篮	TKING、SCC、锦宏	225*225*350mm	1		材质为非洲沙比利
135	锡合金制品水果篮	TKING、SCC、锦宏	L195*W110*H100	2		材质为无铅玻璃
136	点心展示架	TKING、SCC、锦宏	310*130*160mm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性



137	果篮	TKING、 SCC、锦宏	38.5*6.5cm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
138	调料盅 连盖及 展示	TKING、 SCC、锦宏	600*200*400mm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
139	橄榄木 切水果 砧板及 玻璃罩	TKING、 SCC、锦宏	320*140*18mm	2		材质为无铅玻璃
140	实木面 桶	TKING、 SCC、锦宏	250*250*150mm 250*250*250mm 350*350*350mm	1		材质为红橡木
141	烤羊排 架	TKING、 SCC、锦宏	L230*W155*H160MM	1		材质为非洲沙比利
142	茶歇摆 台	TKING、 SCC、锦宏	25*25*36cm	1		环保优质材料
143	烤肉架	TKING、 SCC、锦宏	550*120*340mm	1		环保优质材料
144	木展示 牌连架	TKING、 SCC、锦宏	215*215*600mm	1		橡木
145	试管座 /寿司 卷座	TKING、 SCC、锦宏	110*50*90mm	2		环保优质材料
146	厨房软 装饰陈 列摆件	TKING、 SCC、锦宏	110*250*110mm	5		材质为无铅玻璃
147	厨房软 装饰陈 列摆件	TKING、 SCC、锦宏	160*400mm	5		材质为无铅玻璃
148	厨房软 装饰陈 列摆件	TKING、 SCC、锦宏	180*460mm	5		材质为无铅玻璃
149	自助餐 台卡	TKING、 SCC、锦宏	90*100mm	18		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
150	高脚带 盖储物 罐甜品 台装饰 摆件	TKING、 SCC、锦宏	180*230mm	5		材质为无铅玻璃

151	高脚带盖储物罐甜品台装饰摆件	TKING、SCC、锦宏	180*230mm	5		材质为无铅玻璃
152	高脚带盖储物罐甜品台装饰摆件	TKING、SCC、锦宏	180*39mm	5		材质为无铅玻璃
153	ADD 调味瓶	TKING、SCC、锦宏	150*8.50*170mm	5		材质为无铅玻璃
154	餐厅菜单活页台牌木质	TKING、SCC、锦宏	100*150mm	18		环保优质材料
155	日式玻璃茶洗	TKING、SCC、锦宏	φ240cm	3		材质为无铅玻璃
156	果篮架	TKING、SCC、锦宏	340*318*240mm	2		环保优质材料
157	手工玻璃水果	TKING、SCC、锦宏	106*500mm	1		材质为无铅玻璃
158	木雕装饰架	TKING、SCC、锦宏	25*25*14/25*25*30/25*25*46/25*25*62cm	1		环保优质材料
159	圆形婚庆蛋糕架	TKING、SCC、锦宏	63*145cm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
160	方形婚庆蛋糕架	TKING、SCC、锦宏	980*400*1005mm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
161	长城果汁鼎组合套装	TKING、SCC、锦宏	210*1080*600mm*2	1		环保优质材料
162	六面体展示座	TKING、SCC、锦宏	38*38*8mm	1		环保优质材料
163	甜品展示架	TKING、SCC、锦宏	28*55cm	1		环保优质材料
164	红色木盒	TKING、SCC、锦宏	450*120*50mm 330*240*50mm 450*300*50mm	2		环保优质材料

165	红色下午茶架	TKING、SCC、锦宏	40*20/10*45CM	1		环保优质材料
166	点心提篮	TKING、SCC、锦宏	200*200*420mm	3		环保优质材料
167	小食展示盘	TKING、SCC、锦宏	240*860*860mm	1		采用优质 304 不锈钢材质+玻璃、耐用及耐腐蚀性
168	蛋糕托盘	TKING、SCC、锦宏	φ310*1200mm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
169	糖浆果汁分配器	TKING、SCC、锦宏	φ1500mm	4		材质为无铅玻璃
170	红色鱼形三层架	TKING、SCC、锦宏	300*70*380mm	1		环保优质材料
171	彩虹碗	TKING、SCC、锦宏	240*130cm	1		材质为红橡木
172	彩虹碗	TKING、SCC、锦宏	220*130cm	1		材质为红橡木
173	彩虹碗	TKING、SCC、锦宏	150*1150cm	1		材质为非洲沙比利
174	彩虹碗	TKING、SCC、锦宏	100*80cm	1		材质为非洲沙比利
175	六头旋转糖果分配器	TKING、SCC、锦宏	530*900mm	1		材质为非洲沙比利+无铅玻璃
176	茶歇摆台创意蛋糕点心架	TKING、SCC、锦宏	482*180*400mm	1		材质为非洲沙比利
177	下午茶点心架	TKING、SCC、锦宏	43*40*16.5cm	1		环保优质材料
178	点心架	TKING、SCC、锦宏	9.7*12.3/12.3*19/12.3*25cm	1		环保优质材料
179	亚克力摆件架	TKING、SCC、锦宏	40*23*20/30*20*5/30*10*5/22*22*15/20*20*10/20*20*40/305*35cm	1		环保优质材料

180	多功能展示架	TKING、SCC、锦宏	12*12*12.3/12*12*17.4/12*12*23.2cm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
181	网红歇摆台	TKING、SCC、锦宏	24*45cm	1		环保优质材料
182	点心展示架	TKING、SCC、锦宏	12*31.5*52cm	1		采用优质 304 不锈钢镀镍材质、耐用及耐腐蚀性
183	水果组合	TKING、SCC、锦宏	3 L330*W270*H80MM 3 个 L330*W270*H80MM 4 个 L330*W270*H85/125MM 2 个 L330*W270*H40MM 1 个  L330*W177*H80MM 4 个 L330*W177*H80MM 4 个 L500*W255*H520MM 1 个	1		采用材质为红橡木+304 不锈钢镀镍材质



玻璃器皿						
序号	中文名	参考品牌	规格/ 型号	数量	图片	备注
1	红葡萄酒杯	Lucaris, Schott, SPIEGELAU	64cl-21 3/4oz H243mm D104mm	400		材质为无铅水晶玻璃
2	白葡萄酒杯	Lucaris, Schott, SPIEGELAU	47cl-16oz H220mm D95mm	400		材质为无铅水晶玻璃
3	笛型香槟杯	Lucaris, Schott, SPIEGELAU	28cl-9 1/2oz H243mm D74mm	150		材质为无铅水晶玻璃
4	红葡萄酒杯	Lucaris, Schott, SPIEGELAU	700ml H278mm D101mm	55		材质为无铅水晶玻璃

5	白葡萄酒杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	430ml H256mm D84mm	55		材质为无铅 水晶玻璃
6	笛型香槟杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	190ml H278mm D68mm	25		材质为无铅 水晶玻璃
7	勃艮第杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	860ml H256mm D122mm	100		材质为无铅 水晶玻璃
8	直饮杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	460ml H145mm D60mm	700		材质为无铅 水晶玻璃
9	茅台杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	15ml H56mm D37.5mm	300		材质为无铅 水晶玻璃
10	茅台分酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	150ml 带刻度	150		材质为无铅 水晶玻璃
11	威士忌杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	8*9cm	25		材质为无铅 水晶玻璃
12	白兰地	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	64.5cl-21 3/4 oz H162mm D108mm	25		材质为无铅 水晶玻璃
13	子弹杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	3.4cl-1 1/4 oz H70mm D45mm	50		材质为无铅 水晶玻璃
14	飓风杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	465ml H208mm D78mm	30		材质为无铅 水晶玻璃
15	玛格丽特杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	340ml H172mm D111mm	30		材质为无铅 水晶玻璃
16	雪利杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	240ml H215mm D72mm	100		材质为无铅 水晶玻璃
17	餐后酒杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	90ml H182mm D64mm	20		材质为无铅 水晶玻璃
18	啤酒杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	38.5cl-13 oz H238mm D72mm	200		材质为无铅 水晶玻璃

19	VIP 醒酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	2400 ml H: 256 mm Ø: 200 mm	5		材质为无铅 水晶玻璃
20	醒酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	1500ml H260mm D228mm	9		材质为无铅 水晶玻璃
21	分酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	108cl-36 1/2 oz H255mm D104mm	10		材质为无铅 水晶玻璃
22	分酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	55cl-18 5/8 oz H204mm D84mm	100		材质为无铅 水晶玻璃
23	分酒器	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	28.5cl-9 5/8 oz H165mm D68mm	20		材质为无铅 水晶玻璃
24	VIP 威士忌杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	380 ml H: 97 mm Ø: 85 mm	10		材质为无铅 水晶玻璃
25	VIP 直饮杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	750 ml H: 160 mm Ø: 65 mm	40		材质为无铅 水晶玻璃
26	早餐果汁杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	26cl-8 3/4 oz H97mm D80mm	800		材质为无铅 水晶玻璃
27	爱尔兰咖啡杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	24cl M: 76mm H: 139mm	10		材质为无铅 水晶玻璃
28	ADD 摆台水杯	Lucaris, Schott, SP IEGELAU	35cl-11 3/4 oz H102.6mm D80mm	300		材质为无铅 水晶玻璃
29	红葡萄酒杯	Bormioli Rocco/Ocean	43.5cl-14 3/4 oz H207.5mm D87mm	1600		材质为无铅 玻璃
30	白葡萄酒杯	Bormioli Rocco/Ocean	36cl-12 1/4 oz H198mm D77mm	1600		材质为无铅 玻璃
31	笛型香槟杯	Bormioli Rocco/Ocean	17cl-5 3/4 oz H196mm D58mm	200		材质为无铅 玻璃

32	碟型香槟杯	Bormioli Rocco/Ocean	220ml H125mm D94mm	60		材质为无铅玻璃
33	啤酒杯	Bormioli Rocco/Ocean	37.3cl-12 3/4 oz H165mm D80mm	900		材质为无铅玻璃
34	白兰地杯	Bormioli Rocco/Ocean	53cl-18 oz H149mm D99mm	60		材质为无铅玻璃
35	鸡尾酒杯大	Bormioli Rocco/Ocean	24.5cl-8 1/4 oz H182mm D114mm	60		材质为无铅玻璃
36	鸡尾酒杯小	Bormioli Rocco/Ocean	25cl H155mm D94mm	60		材质为无铅玻璃
37	威士忌杯	Bormioli Rocco/Ocean	38cl-12 3/4 oz H92mm D89mm	60		材质为无铅玻璃
38	直饮杯	Bormioli Rocco/Ocean	40cl-13 1/2 oz H130mm D75mm	1600		材质为无铅玻璃
39	茅台杯	国产	15ml	897		材质为无铅玻璃
40	茅台分酒器	国产	250ml 不带刻度	82		材质为无铅玻璃
41	白葡萄酒杯	国产	220*84cm	70		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
42	香槟杯	国产	222*56cm	70		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
43	水杯	国产	161*89cm	70		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料


44	啤酒杯	国产	153*108cm	70		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
45	古典杯	国产	90*84cm	50		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
46	水扎	国产	240*197cm	3		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
47	玛格丽特杯	国产	171*117cm	65		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
48	马天尼杯	国产	164*121cm	55		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
49	花纹盘子	国产	24*D300mm	20		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
50	水杯	国产	7*170cm	80		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
51	水杯	国产	7*170cm	80		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
52	水杯	国产	7*170cm	80		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料
53	水杯	国产	7*170cm	80		材质为高纯净度和高透明度亚克力材料

不锈钢器皿						
序号	中文名	规格/型号	参考品牌	数量	图片	参数
1	冰水壶	2L	WGT、KAPP、HYPERLUX	30		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
2	服务盘，连黑色防	355mm	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性



	滑胶垫					
3	餐碟盖	290mm	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
4	真空双层保温瓶	1L	WGT、KAPP、HYPERLUX	30		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
5	真空双层保温瓶	13.5*26cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	40		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
6	饮料壶	H290mm 1L	WGT、KAPP、HYPERLUX	60		无铅水晶玻璃
7	不锈钢冰酒桶	18*25.5cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
8	面包水果篮	230*230*105mm	WGT、KAPP、HYPERLUX	40		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
9	下午茶套装	32.5*16.7cm	夏和,金维美, 巨箭	25		骨粉含量不低于 25%。
10	托盘	30cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	17		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
11	下午茶托盘	28.5*26.5*1.5cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	8		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
12	高真空双层保温壶	10*17.3	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
13	2.0L 保温壶	10.5*26CM	WGT、KAPP、HYPERLUX	30		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
14	1.0L 保温壶	41650R10 1, 0L	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
15	1.3L 保温壶	41650B13 1, 3L	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
16	三头小吃碟	14*14*16cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	8		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
17	雪糕杯	10*8cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	30		采用优质无铅玻璃
18	沙拉盆	24*H10cm 厚 1.8 重 =1.34KG	WGT、KAPP、HYPERLUX	10		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性

19	咖啡套装	24*16cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	11		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
20	咖啡壶	500ML	WGT、KAPP、HYPERLUX	18		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
21	果碗	10.2*7cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	60		采用优质无铅玻璃
22	美式咖啡杯	高 14.5，直径 10CM	WGT、KAPP、HYPERLUX	23		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
23	浓缩咖啡杯	42*81mm	WGT、KAPP、HYPERLUX	15		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
24	拿铁咖啡杯	高 14.5，直径 10CM	WGT、KAPP、HYPERLUX	22		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
25	果酱架	18*5*1cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	3		采用优质无铅玻璃
26	黄油盅	9cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	35		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
27	托盘	35*28CM	WGT、KAPP、HYPERLUX	29		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
28	糖奶组合	50*100*40mm	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
29	禁烟	7.5*7.5cm	国产	20		采用优质沙土木
30	留座牌	11*12CM	国产	20		采用优质沙土木
31	玻璃罐	8.7*6*19.7cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	2		采用优质无铅玻璃
32	桌灯	12*11.5cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	20		采用优质无铅玻璃+304 不锈钢
33	咖啡豆分配器	250*1135mm 8L	WGT、KAPP、HYPERLUX	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
35	水果叉子架	10*6.8cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
36	水果盘甜品碗	17*5cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	15		采用优质无铅玻璃及其有欣赏价值

37	不锈钢水果盆	35.*15cm	WGT、KAPP、HYPERLUX	30		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
----	--------	----------	-------------------	----	---	------------------------

酒吧用具						
序号	中文名	参考品牌	规格/型号	数量	图片	参数
1	冰冶金盆	WGT、KAPP、BUGATTI	46cm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
2	方形食物盒	惠而信、普飞、金德	265*162mm	5		采用优质 P P 新料塑料、厚实耐用、耐摔、沿边光、整洁无毛刺
3	旋转开瓶器	森高派、other、波昂	21*18cm	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
4	砧板	恒基、LACOR、尚品	52*32.5cm	3		塑料砧板中选用优质的 PE 材质具有良好的耐磨性和耐冲击性，厨房使用，且不易滋生细菌，适合处理生肉、鱼类等食材等。
5	水果刀	国产	105mm	8		选用优质高碳不锈钢：这种材质加入了一定比例的碳元素，使刀更锋利且寿命较长，不容易生锈
6	不锈钢漏斗	东方、蓝枫、巨博	18cm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
7	调酒杯	东方、蓝枫、巨博	550ml	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
8	酒吧用具盒	惠而信、普飞、金德	24*15*105cm	2		有防滑的作用，内侧光面处理适合存放器具，易清洗。
9	双层冰镇器	WGT、KAPP、BUGATTI	24**19*17.5cm	1		优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
10	柠檬夹	东方、蓝枫、巨博或	34 x 120 x H43mm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
11	单齿冰插	惠而信、普飞、金德	17.5cm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
12	冰铲	惠而信、普飞、金德	250ml	2		采用优质 P P 新料塑料、厚实耐用、耐摔、沿边光、整洁无毛刺

13	不锈钢冰铲	惠而信、普飞、金德	100ml	6		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
14	不锈钢双头量杯（带刻度）	惠而信、普飞、金德	4.8*12cm/30ml/45ml	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
15	酒吧垫	惠而信、普飞、金德	68*8cm	1		采用优良 pvc 优质材质、具有绝缘性、压缩性、表面天然的粘性，具有保护杯具与利用缝隙传递热量的作用起到台面的整洁度。
16	网格垫	惠而信、普飞、金德	61*12.2cm	1		采用优良 pvc 优质材质、具有绝缘性、压缩性、表面天然的粘性，具有保护杯具与利用缝隙传递热量的作用起到台面的整洁度。
17	多用开瓶器	国产	190*50*50mm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
18	汁壶	惠而信、普飞、金德	90*330mm	8		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
19	汁壶	惠而信、普飞、金德	120*350mm	8		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
20	鸡尾酒头	惠而信、普飞、金德	25ml	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
21	速倒酒头	惠而信、普飞、金德	9.5*09cm	22		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
22	沾盐器	惠而信、普飞、金德	15.5cm	2		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
23	不锈钢撒盐器	惠而信、普飞、金德	6*8cm	8		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
24	吧更	惠而信、普飞、金德	27.5cm	18		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
25	挤瓶	惠而信、普飞、金德	360ml	6		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
26	大滤冰格	惠而信、普飞、金德	9 *17cm	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性

27	酒吧五件套	惠而信、普飞、金德	140*87cm	1		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
28	五格调味盒	惠而信、普飞、金德	37*14cm	2		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
29	快速开酒瓶器	惠而信、普飞、金德	9.2*17.2cm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
30	不锈钢吸管架	WGT、KAPP、BUGATTI	10.5*7.2cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
31	单杵	WGT、KAPP、BUGATTI	9*20cm	8		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
32	咖啡渣收集盒	国产	27.6*12.1*17.5cm	1		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
33	不锈钢香槟桶	WGT、KAPP、BUGATTI	20*22cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
34	不锈钢香槟桶架	WGT、KAPP、BUGATTI	65cm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
35	单齿冰钎	惠而信、普飞、金德	19.5*9cm	2		采用国内优质实木把手
36	不锈钢冰夹	惠而信、普飞、金德	150mm	15		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
37	抽氧器	惠而信、普飞、金德	16cm	2		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
38	直接倒酒器	惠而信、普飞、金德	10.8*1.05cm	20		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
39	速倒嘴	惠而信、普飞、金德	115*20cm	20		采用食品级的优质 PET 塑料精制而成型
40	香槟塞	惠而信、普飞、金德	6*3.5cm	10		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
41	捣棒	惠而信、普飞、金德	21*3.3cm	10		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
42	削皮器	惠而信、普飞、金德	27*210mm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性

43	忌廉喷枪	三能、乾能、潘帕斯	65mm	3		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
45	榨汁机	santos	26*47*45cm	1		每小时榨汁 100 升 高转速电机 出汁率高 每小时出汁约 100 升
46	三头洗杯机	国产	16.5cm	1		采用环保硅胶和耐用尼龙毛材质、既能强力去污，又不伤杯子表面
47	吧铃	国产	大号	10		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
48	喜马拉雅盐石烛台	国产	8.5*10cm	50		采用天然的水晶盐矿石手工制成
50	榨汁机	新奇士	204*204*432mm	1		2BR/0.25 HP/ 220V, 标配: 3 个榨汁头大号-新款, 中号-新款, 大号, 中号, 小号, 榨汁机
51	手动碎冰机	国产	17.2*24.0*46.3cm	1		电压: 110V ~240V 功率: 200 W
52	搅拌机(带隔音罩)	HAMILTON BEACH	229*305*483mm	1		30 组预设搅拌程序;主机可 T 入 T 作会:丰机可锦入 T 作主机可谈入工作台;主机可谈入 T1A 双速具脉动功能, 搅拌效果; 高碳钢搅拌刀片, 坚韧无比, 不 2E-IV 大 A 切 17 峰 信值马力达到 3HP 6 天 64 盎司 (2000 m) 聚碳酸酯杯 带计量刻度 (1000 mI) 透明亚克力隔音罩; 可降低 10 个分贝, 液晶转次纪录显示; 不锈钢主机外壳, 过载保护
53	奶昔机	HAMILTON BEACH	15.5*50.5cm	1		1 对碳刷, 不锈钢杯 110E
54	12 头烈酒架 (装子弹杯)	国产	340*130*100mm	5		采用优质 304 不锈钢材质、耐用及耐腐蚀性
55	真空包装机	锐宝, 鑫凯驰, 安盛科	540*490*960mm	1		电机极限压力: 0.1hpa, 封热长度: 390mm、电压: 220V / 50Hz



56	150 杯全自动咖啡机连牛奶冰箱（含滤水器）	FRANKE（弗兰卡） WMF（福腾宝） Coffeebreak（咖博士）	324*682*554mm	1		电压：230v, 50/60hz 功率：220KW 热水：17 升产品设置：12 种/意式浓缩咖啡：130 杯
57	120 杯全自动咖啡机连牛奶冰箱（含滤水器）	FRANKE（弗兰卡） WMF（福腾宝） Coffeebreak（咖博士）	30*50*58cm	2		7 寸液晶屏、24 种饮品/电压：220-240v/1200g/咖啡豆盒容量 1200g8L
58	半自动双头咖啡机（含滤水器）	CIMBALI(金巴利) La MARZOCCO（拉玛佐口）	770*465*510mm	1		770*465*510mm 功率：3.5-4.7KW 出咖啡量：240 杯/小时（30CC）出开水量：200 杯/小时（150CC）
59	电动磨咖啡豆机	Wancle, 小飞马, baliou	368*170*270mm	3		电压：220V / 50Hz 功率：200W 粉碎速度：120g / 分钟：豆仓容量 250g
60	祛除异味空气净化器	美的、小米、格力	310*180*530mm	4		满足除雾霾、甲醛、花粉、PM1、二氧化碳以及 VOC 传感器，支持监测甲醛、PM2.5、粉尘、温度、湿度等 8 大数据传感单元。其 10 层滤芯设计实现了十级复合深度净化，可去除 95 种空气污染，包括异味。

### 三、交货期和交货地点

1、交货期：中标人接到招标人通知后，45 个日历日内完成所有采购货物的供货和验收，并交付给使用单位正常使用；中标人不得因双方的采购合同未签订或预付款未支付等原因拖延交货期。

2、交货地点：招标人指定地点。

### 四、质保期及售后服务要求

1、质量保证期（简称“质保期”）2 年，自项目通过招标人验收合格之日起计算。所有货物在质保期内，出现非人为故障，须免费更换货物，中标人有义务对所提供货物给予维保技术咨询服务。

2、中标人在接到招标人的故障通知后 1 小时内响应，8 小时内到达现场，24 小时内处理完毕。若在 48 小时内仍未能有效解决，中标人须免费提供同档次的货物予招标人临时使用。

3、保修期内，所有货物维修服务均为上门服务，由此产生的费用均不再收取。

4、投标人应提供自己的售后技术支持中心、售后服务的详细资料。

### ★五、投标样品

(一)投标时，投标人必须提供下表所述成品作为样品供评标委员会进行评审。如投标人不提供成品或有缺失项的，不能通过初步评审。

序号	品类	尺寸	材质	图片
1	马克杯	8.2*8.2cm	骨瓷	
2	浓缩咖啡杯/浓缩咖啡杯碟	杯口直径 6.3cm H6cm 碟 12cm 底部直径 6cm	强化瓷	
3	咖啡杯/咖啡杯底碟	杯口直径 8.9cm H6.4cm/碟 14.3H2cm	骨瓷	
4	MD 7"汤盘	18*H7.3cm	强化瓷	
5	MD 8.25"汤盘	210*H45mm	强化瓷	
6	凉菜盘陶	27.5*高边 6.5cm 矮边 5.5cm	强化瓷	
7	平盘	21.5*3.5cm	强化瓷	
8	马克杯	杯口直径 8.6*H11.3cm	强化瓷	
9	茶壶（大）	600ml	强化瓷	
10	茶/咖啡杯;茶/咖啡底碟	杯口直径 7.5cm H 5cm 碟 14.5cm*2cm	骨瓷	
11	茶/咖啡杯;茶/咖啡底碟	杯口直径 5.5cm H 5.5cm/杯底 12.5*H1.5cm	骨瓷	
12	9 寸高盖鲍翅	盘: 23.2*H3.3cm 盖: 17.2*H8.8CM	骨瓷	



13	浅盘	30*19*2.9cm	强化瓷	
14	JL5 8.75"椭圆汤盘	23*18*57cm	强化瓷	
15	长条盘	20*12*1.8cm	强化瓷	
16	平盘	30*H3.5cm	强化瓷	
17	中餐平盘	20*H3cm	强化瓷	
18	双耳煲	23*20.1cm	强化瓷	
19	圆形烤锅	11.3*6.2cm	强化瓷	
20	平盘	27cm	强化瓷	
21	平盘	26.5*3cm	强化瓷	
22	平盘	27cm	强化瓷	
23	咖啡杯/咖啡杯碟	杯口直径 8cmH6cm 杯碟 14.5cmH2cm	骨瓷	
24	威士忌杯	8*9cm	水晶	
25	真空双层保温瓶	13.5*26cm	304 不锈钢	

(二) 投标人必须提供样品的合格证或质量检验报告原件复印件，否则该投标人的投标作无效标处理。

（三）样品必需分开独立封装，封口处加盖单位公章，样品外包装必须贴上《投标样品包装箱封面》，里面放用 A4 字打印的样品的数据（名称、品牌、材质、规格等）、实物样品。

投标样品包装箱封面
招标项目编号：_____
项目名称：_____
投 标 人：_____
样品名称：_____
（此处加盖单位公章）

（四）投标样品递交时间：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日 时 分至 时 分止（北京时间，下同）。投标人应在本项目招标公告中规定的投标截止时间前将投标样品递交至投标样品递交地点，招标代理机构将拒收逾期送达的投标样品。

（五）投标样品递交地点：中山市博爱六路 22 号行政服务中心二楼中山市公共资源交易中心（详见开标当天交易大厅开标室安排）。

（六）招标任务完结之后，中标人的样品封存于招标人单位，作为实物样品。招标人及招标代理机构对投标人所递交样品的破损或质量不负任何责任。未中标的投标人应在本项目中标公告发布之日起 5 个工作日内自行到代理机构公司取回投标样品。5 个工作日后投标人不取回样品，则视为自动放弃样品的所有权，招标代理机构有权自行处置相关样品。

## 六、包装、运输及保险、保管

1. 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏或丢失由中标人负责。

2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣天气等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。

3. 专用工具及备品备件应分别包装，并在包装箱外加以注明其用处。

4. 每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。

5. 标记内容包括：箱（件）号、装运标志（唛头）、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用 mm 表示）、净重（kg）、收货地址、收货人或公司名称、货物名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。

6. 中标人必须将货物运至招标人指定的位置。

7. 货物在现场的保管由中标人负责，直至项目验收完毕。
8. 包装费、运费、保管费等一切所需费用已包含在投标总价内。
9. 货物在验收合格前的保险由中标人负责，中标人负责其派出的现场服务人员人身意外保险。

## 七、验收

1. 货物若有国家标准按照国家标准验收，若无国家标准按行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。
2. 货物为原厂商未启封全新包装，具出厂合格证，序列号、包装箱号与出厂批号一致，并可追溯查阅。
3. 招标人组成验收小组按招标文件技术要求、清单、投标文件产品参数承诺和国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由招标人承担；否则鉴定费由中标人承担。
4. 验收完毕由双方在验收报告上签名。

## 八、付款方式

- 1、合同签订后 30 个日历日内，中标人开具以招标人为受益人的预付款等额银行保函后，招标人支付合同总价的 20% 作预付款；
- 2、发货前 3 个日历天内，招标人支付至每批货物总价的 60%；
- 3、完成供货验收合格后 1 个月内，招标人支付合同总价的 95%，同时无息退回投标人预付款保函。
- 4、余款 5% 在质保期满后付清（以实际承诺的质保期为准）。
- 5、中标人凭以下有效文件与招标人结算：
  - （1）中标通知书；
  - （2）合同；
  - （3）中标人开具合法的增值税专用发票；
  - （4）验收报告（加盖招标人公章）。（申请预付款时无需提供）

## 九、履约保证金

- 1、中标人向招标人提供履约保证金为合同价的 10%。在合同生效之日起 20 个日历天内提交，履约保证金可以以转账方式或银行保函等招标人认可形式提供。
- 2、履约保证金退还时间的约定：合同内全部完成、最终验收合格后 30 个日历天内一次性无息返还全额。
- 3、如中标人未在规定时间内提供足额的履约保证金，招标人有权立刻终止合同，同时中标人需承担全部由此给招标人及使用单位造成的一切损失。

## 十、质量责任

1、验收时如发现所交付的货物有短装、次品、损坏或其它不符合本合同规定之情形者，招标人应作出详尽的现场记录，或由招标人、中标人双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。因此产生的有关费用由中标人承担。

2、如果合同货物运输过程中因事故造成货物短缺、损坏，中标人应及时安排补货、换货，以保证合同货物及时供给。换货的相关费用由中标人承担；中标人保证合同项下提供的货物不侵犯任何第三方的专利、商标或版权。否则，中标人须承担对第三方的专利或版权的侵权责任并承担因此而发生的所有费用。

## 十二、保密要求

中标人需与招标人签订保密协议，中标人须保证本项目有关资料只能由经指定的人员接触，严禁对外泄漏。项目涉及的所有保密资料严禁在招标人未认可的场合进行任何交流。中标人须采取强有力措施，防止资料失密，如有失密招标人有权拒付制作费用，并将按有关法规追究责任。招标人如有失密，中标人不负责任。

## 十三、招标人配合事项

投标人在投标文件中要列明在项目实施过程中需要招标人提供的配合条件，所列配合条件招标人将尽量配合解决，但不代表招标人全部接受，招标人有权全部或部分拒绝投标人提出的配合条件。

## 第三部分 投标须知

## 投标须知前附表

序号	内 容
	<b>一、 说明</b>
1	招标人名称：中山火炬建发商贸有限公司
2	资格审查方式：资格后审
3	<p>项目的招标代理服务费由中标人一次性向招标代理机构交付。</p> <p>招标代理服务费收费账户（请在汇款单上写明本项目的项目编号）：  <b>开户银行：</b>中国建设银行中山城区支行  <b>账户名称：</b>广东省建东工程监理有限公司中山分公司  <b>银行账号：</b>44050178030200000194  <b>注：</b>以上账户仅用于接收中标人缴纳的中标服务费。</p>
	<b>二、 招标文件</b>
4	<p>招标代理机构：广东省建东工程监理有限公司中山分公司</p> <p>地址：中山市五桂山三合院 16 栋 02 单元 102 房</p> <p>联系人：罗小姐</p> <p>电话：0760-88399895； 传真：0760-88399895。</p>
	<b>三、 投标文件的编制</b>
5	本次招标 <b>不允许</b> 投标人提交备选方案。
6	本次招标是否允许联合体参加投标： <b>否</b> 。
7	投标文件应在投标截止日后 <u>90</u> 天内有效。
8	本项目实行网上开标，投标人须递交电子投标文件一份（在投标截止前上传），若综合交易系统出现故障、停电等原因导致招标失败的，可另行安排时间进行开标评标。
	<b>四、 投标文件的递交</b>
9	<p>投标文件上传截止时间：详见本项目招标公告；</p> <p>投标截止时间：详见本项目招标公告。</p>
	<b>五、 开标、评标和定标</b>
10	<p>开标评标时间：详见本项目招标公告；</p> <p>开标地点：详见本项目招标公告。</p>
11	采用 <u>综合评分</u> 法，详见第四部分《评标方法》
12	<p>招标公告及中标结果公告发布媒体：</p> <p>①广东省公共资源交易平台门户网站（<a href="https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/index">https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/index</a>）</p> <p>② 招 标 代 理 机 构 （ 广 东 省 建 东 工 程 监 理 有 限 公 司 中 山 分 公 司 ） 网 站（<a href="http://www.gdjdjl.com/">http://www.gdjdjl.com/</a>）</p>

## 一、说 明

### 1、适用范围项目综合说明

本招标文件适用于本投标邀请函中所述招标项目。

### 2、定义

2.1 “招标人”是指：中山火炬建发商贸有限公司

2.2 “招标代理机构”是指：广东省建东工程监理有限公司中山分公司

2.3 “监管部门”是指：中山火炬开发区建设发展有限公司

2.4 投标人资格、资质条件：

2.4.1 参见第一部分投标邀请书。

2.4.2 投标人存在以下情形的，不得参加同一合同项下的招标项目活动：

2.4.2.1 彼此存在投资与被投资关系，或彼此的经营者、董事会（或同类管理机构）成员属于直系亲属或配偶关系的。

2.4.2.2 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人。

2.4.3 法人或者其他组织的营业执照等证明文件：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加本项目的投标，只能以法人身份参加。

2.5 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

2.6 “实质性条款”是指招标文件中不允许负偏离、并以“★”方式醒目标注的条款。

2.7 投标人投标文件针对招标文件实质性条款和明确说明“无效投标”情形条款的响应不符合要求的，应当判定投标人投标无效。其他条款，允许投标人偏离。

2.8 本文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不足”，不包括本数；文件另有约定的，按文件要求。

### 3、合格的服务

3.1 “服务”是指满足国家相关法律、法规、规章等规定，并符合本项目相关要求的服务。

3.2 投标人应保证招标人在中华人民共和国境内提供的服务，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权的起诉和权利主张。如发生此类纠纷，则由投标人承担一切责任，如因此给招标人造成损失的，投标人须负责全额赔偿。

3.3 投标人制造或组织符合招标文件要求的货物，所提供的货物必须是符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

#### 4、招标代理服务费

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标代理机构和招标人均无义务和责任承担这些费用。

4.2 中标服务费的收费标准参照国家计委颁发的计价格【2002】1980 号文《招标代理服务收费管理暂行办法》规定按差额定率累进法计算再下浮 50%收取,以中标价作为收费的计算依据。如下表所列。

费率类别 中标金额（万元人民币）	货物招标费率
100 以下	1.5%
100-500	1.10%
500-1000	0.80%
1000-5000	0.50%

如某货物类招标项目，中标金额为 300 万元，总共缴纳的招标代理服务费为：

总共缴纳的招标代理服务费 = （100 万以下部分的招标代理服务费）+ （100 万～300 万部分的招标代理服务费），即如下：

$$= (100 \text{ 万元} \times 1.5\% + (300 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\%) \times 0.5$$

$$= (1.5 \text{ 万元} + 2.2 \text{ 万元}) \times 0.5$$

$$= 1.85 \text{ 万元}$$

#### 4.3 招标代理服务费的缴纳形式：

4.3.1 向招标代理机构直接缴纳招标代理服务费，可用非现金形式支付。招标代理机构对已缴纳招标代理服务费的中标人开具相对应金额增值税普通发票。

4.3.2 招标代理服务付至详见《招标代理服务承诺书》。

4.4 投标人应签署第六章所附格式的招标代理服务承诺书，作为投标文件的一部分。

4.5 中标人须向招标代理机构缴纳招标代理服务费后，**凭领取人身份证复印件并加盖公章**领取《中标通知书》。如采用非现金形式支付，须同时递交招标代理服务缴费凭证复印件并加盖公章。



## 二、招标文件

### 5、招标文件的构成

5.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- (1) 投标邀请函
- (2) 用户需求书
- (3) 投标人须知
- (4) 评标方法
- (5) 合同书格式
- (6) 投标文件格式
- (7) 在招标过程中由招标代理机构发出的修正和补充文件等

5.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款、规范及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

### 6、招标文件的澄清及答疑

6.1 任何要求对招标文件澄清的投标人，均应按招标文件中约定的时间内在中山市公共资源交易平台电子交易系统→综合交易系统答疑管理处提出。招标代理机构将组织招标人对投标人所要求澄清的内容均予以答复（答复中不包括问题的来源）。

6.2 澄清答疑内容在广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jyxt>）→中山市公共资源交易平台→其他交易→综合交易→交易答疑澄清”发布答疑公告，网上发布将视为送达，投标人应主动查看网上信息。

6.3 投标人在规定的时间内未对招标文件提出澄清要求或疑问的，招标代理机构将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

### 7、招标文件的澄清或修改文件发出时间

7.1 招标人或者招标代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，招标人或者招标代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，不足 15 日的，招标人或者招标代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

7.2 澄清或修改后的内容是招标文件的组成部分。

## 三、投标文件的编制和数量

### 8、投标的语言

投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。

投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

## 9、投标文件编制、数量

9.1 投标文件应按第六部分“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。

9.2 投标文件应当对招标文件实质性条款作出响应。

9.3 投标文件应制作成 PDF 电子文件，文件大小应满足综合交易系统的要求，不按要求编制导致电子投标文件无法读取或无法打开的，按无效投标处理。对于投标文件需要盖章的地方，应按招标文件要求加盖公章后扫描成电子文档或采用单位数字证书在相应位置加盖电子印章；投标文件中需签字的地方，应由法定代表人或经其正式授权的代理人手签或盖私章，代理人签字的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位公章或由投标人的法定代表人或其授权的代理人签字确认。

9.4 电子投标文件制作数量：1 份。

9.5 本项目为网上开标项目，投标人须递交具备法律效力的电子投标文件，不再提供纸质投标文件。

9.6 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标代理机构及招标人等对其中任何资料进行核实的要求。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

## 10、投标报价

10.1 投标人应当按照“第二部分 用户需求书”的要求进行报价。

10.2 投标报价的币种为：人民币。

## 11、备选方案

本项目不接受提交备选方案。

## 12、联合体投标

本项目不接受联合体投标。

## 13、投标保证金

13.1 投标人应按招标公告规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。投标保证金账号由投标人通过交易系统申请，按照缴款通知书上内容通过转账方式缴纳，缴纳投标保证金的账号要求已在广东省公共资源交易平台上注册登记并审核通过。（注：投标人获取招标文件完成后，进入业务“缴纳保证金”页面，选择已获取招标文件项目，点击“缴纳投标保证金”按钮，打印缴纳投标保证金通知书（每个项目每次投标，每一家投标人所获取的保证金账号均不相同））。

13.2 投标保证金交纳形式：基本账户转账或电子保函。

13.3 投标保证金交纳时间：详见招标公告。

13.4 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

13.5 未中标的投标人保证金，在中标结果公告发出后 5 个工作日内退还。

13.6 中标人的投标保证金，在中标人与招标人签订书面合同后 5 个工作日内退还。

13.7 退还投标保证金须同时满足以下要求：

13.7.1 中标人将该合同原件送达广东省建东工程监理有限公司中山分公司。招标代理机构收到合同后即在中山市公共资源交易中心平台上传合同。

13.7.2 合同上传成功后，由招标代理机构向中山市公共资源交易中心申请退还中标人保证金。

13.8 有下列情形之一的，投标保证金将被依法没收并上缴同级国库：

13.8.1 中标后无正当理由放弃中标或不与招标人签订合同的；

13.8.2 除投标文件列明外，将中标项目转让给他人。

13.8.3 中标人未在规定期限内与招标人签订合同，或未能按规定接受对错误的修正。

13.8.4 法律法规规定的情形。

13.9 如果中标人拒绝支付规定的招标代理服务费，招标代理机构/招标人保留取消其中标资格并追究其法律责任的权利。

#### **14、投标的截止期、投标有效期**

14.1 本次招标的投标截止时间见招标公告的规定。

14.2 投标文件应在投标截止之日起 90 天内保持有效。

14.3 招标代理机构可视具体情况延长投标截止时间和开标时间。在推迟了投标截止时间的情况下，招标代理机构、招标人和投标人受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。

## **四、投标文件的递交**

#### **15、电子投标文件递交**

15.1 投标人应当在投标截止时间前上传电子投标文件，地点为登录广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jyxt>）点击“中山市公共资源交易平台”→综合交易系统。

15.2 投标文件电子文档必须采用数字证书进行上传，投标人应当按照招标文件和登录广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jyxt>）点击“中山市公共资源交易平台”→综合交易系统的要求加密投标文件。

15.3 投标人上传文件后需按确认投标按钮。

15.4 逾期送达（上传）的或者未送达（上传）指定地点的投标文件将被拒绝。

15.5 除投标人须知前附表另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。

#### **16、投标文件的修改与撤回**

在规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件。在投标截止前修改投标文件的，投标人只要把已修改的电子投标文件加密后在投标截止前重新上传，计算机以最后收到的投标文件为准。投标人重新上传文件后须再次点击确认投标按钮，重新确认投标。

## 五、开标、评标定标

### 17、开标

17.1 招标代理机构在招标公告中规定的日期、时间和地点组织开标。

17.2 招标代理机构组织和主持开标会，本项目在中山市公共资源交易中心现场组织网上开标。投标人在广东省公共资源交易平台 <https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jyxt>，登录中山市公共资源交易平台→“综合交易系统”→“参与项目”→“网上开标”栏目查看项目开标过程。

17.3 招标代理和中山市公共资源交易中心对网上递交的投标文件进行双方解密。

17.4 招标人或招标代理唱标。

17.5 开标结束。

注：投标截止时间结束后提交有效投标文件的投标人不足三家的，停止开标。

### 18、评标委员会的组成和评标方法

18.1 根据有关法律、法规、规章、政策的规定，评标委员会是由技术、经济等方面的评审专家组成，评审专家成员按规定从指定的广东省综合评标评审专家库中随机抽取产生。

18.2 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。

18.3 本次评标采用《投标须知前附表》中选定的方法，具体见招标文件第四部分“评标方法”。

### 19、投标文件的初审

19.1 评标委员会按规定对投标人的投标文件进行初步评审。

19.2 评标委员会对投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

19.2.1 投标文件中投标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以公开唱标的投标一览表为准；

19.2.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

19.2.3 单价金额小数点有明显错位的，以开标一览表为准，并修改单价；

19.2.4 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；

19.2.5 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照以上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（投标人没有在评标委员会规定的时间内确认的，视为不确认）。

#### 19.3 投标人有下列情形之一的，其投标将被视为无效投标：

19.3.1 投标人未提交投标保证金或金额不足、投标保证金提交形式不符合招标文件要求的；

19.3.2 投标报价超过资金预算；

19.3.3 不符合招标文件规定的投标人资格条件的；

19.3.4 未按照招标文件规定要求签署、盖章的；

19.3.5 投标文件无法定代表人（或负责人）签字或签字人无法定代表人（或负责人）有效授权；

19.3.6 对招标文件的实质性条款有负偏离的；

19.3.7 不符合法律、法规规定的其他实质性要求的。

备注：详见《初步评审表》所列各项评审内容。

#### **19.4 投标人有下列情形之一的，属于恶意串通，其投标无效：**

19.4.1 投标人直接或者间接从招标人或者招标代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件；

19.4.2 投标人按照招标人或者招标代理机构的授意撤换、修改投标文件；

19.4.3 投标人之间协商报价、服务方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

19.4.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加投标活动；

19.4.5 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交或中选；

19.4.6 投标人之间商定部分投标人放弃参加投标活动或者放弃中标、成交或中选；

19.4.7 投标人与招标人或者招标代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标、成交、中选或者排斥其他投标人的其他串通行为。

#### **19.5 投标人有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标，其投标无效：**

19.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

19.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

19.5.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

19.5.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

19.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

19.5.6 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

19.5.7 凡出现投标人之间、或投标人与招标人/招标代理机构之间的串通行为，招标人或监管单位有权终止本次采购，并保留追究相关单位、个人法律责任的权利。

#### **20、投标文件的澄清**

20.1 评标期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可通过综合交易系统要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人应及时查看系统通知，并在规定的时间内按评标委员会要求在综合交易系统提交澄清、说明或补正文件。如投标人未及时在交易系统提交书面澄清、说明或补正导致投标人被废标的，由此造成的后果由相应的投标人负责。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

20.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

#### **21、投标文件详细评价**

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准对通过初步审查的投标文件进行详细评价和比较，并出具书面评标报告。

#### **22、中标人的确定**

22.1 根据评标委员会评审的结果，由招标人依法确定中标人。

22.2 如果中标人不能按照招标文件要求及投标文件的承诺签订合同或中标人的投标文件与事实不符，招标人可以取消该中标人的中标资格并将合同授予另一中标候选人，或者依法重新招标及采取其它招标人式。招标人对受影响的投标人不承担任何责任。

22.3 若排名第一的中标候选人有放弃中标或被取消中标资格的，招标人可顺选排名第二的为中标候选人，以此类推。

### 23、中标结果公示

招标代理机构将在指定媒体上发布中标结果公示。

### 24、中标结果公告

招标代理机构将在指定媒体上发布中标结果公告。

### 25、重新招标

有下列情形之一的，招标人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，投标人少于3个的；
- (2) 通过初步评审的有效投标人少于3个的；
- (3) 经评标委员会评审后否决所有投标的；
- (4) 法律法规规定的重新招标的其他情况。

## 六、异议和投诉

### 26、异议

#### 26.1 期限：

26.1.1 投标人对招标文件有异议的，应当在规定时间内在交易系统答疑管理处提出。招标人或招标代理机构在答疑回复规定的时间内作出答复。

26.1.2 投标人对开标有异议的，应在规定时间内在广东省公共资源交易平台 <https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/442000/jyxt>，登录中山市公共资源交易平台→综合交易系统→参与项目→网上开标大厅提出，招标人或招标代理机构当场在开标直播大厅作出答复。

26.1.3 投标人对招标项目的评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间（公示期为3日）提出。招标人自收到异议之日起3日内作出答复；作出答复前，暂停招标投标活动。

26.1.4 提异的投标人应当是参与该项目招标活动的投标人。

26.1.5 以书面形式向招标人或者招标代理机构一次性提出针对同一招标程序环节的异议。

26.2 异议文件提交要求：投标人对评标结果提出异议时，应同时提交符合以下要求的文件资料：

26.2.1 书面异议函（原件）；

26.2.2 法定代表人证明书（加盖公章）；

26.2.3 法定代表人授权委托书（法定代表人及授权代表签字并加盖公章）；

26.2.4 授权代表身份证复印件（加盖公章，提供原件核验）；

26.2.5 投标人营业执照复印件（加盖公章）；

26.2.6 法定代表人授权委托书应同时载明委托代理的具体权限及事项。全权委托的，应包含“全权代表我公司处理‘代为提交、签收文件，并对异议事项相关问题作出解释’及其他一切相关事宜”。

26.3 异议文件应当包括下列主要内容：

26.3.1 投标人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话，电子邮箱；

26.3.2 异议项目的名称、编号；

26.3.3 具体、明确的异议事项和与异议事项相关的请求；

26.3.4 事实依据；

26.3.5 必要的法律依据；

26.3.6 提出异议的日期。

26.4 与异议相关的重要事项

26.4.1 异议文件应当署名。异议投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人或其授权代表签字并加盖公章。

26.4.2 投标人应当有明确的请求和必要的证明材料。异议内容不得含有虚假、恶意成份。异议投标人必须同时提交相关确凿的证据材料，并注明证据的确切来源，证据来源必须合法（投标人捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为异议的证明材料）。招标代理机构有权将异议文件转发给异议事项各关联方，请其作出解释说明。

26.5 招标人或招标代理机构接收以书面形式递交的异议文件，接收异议文件的联系人、联系方式和通讯地址详见“投标邀请函中招标代理机构联系方式”。

## 27、投诉

投标人和其他利害关系人认为本次招标活动不符合规定的，可以自知道或者应当知道之日起10个日历天内向监督/主管部门投诉。参照招标投标法律法规规章规定，投诉事项属应先向招标人/招标代理提出异议而没有提出异议的，监管部门将不予受理。

# 七、合同的订立和履行

## 28、中标通知书

28.1 中标结果公示通过后，招标代理机构将以书面形式向中标人发出《中标通知书》。

28.2 《中标通知书》将是合同的一个组成部分，对招标人和中标人具有同等法律效力；《中标通知书》发出后，招标人无正当理由改变中标结果，或者中标人放弃中标，均应承担相应的法律责任。

## 29、合同的订立

招标人与中标人自《中标通知书》发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。终止合同。

## 30、合同的履行

30.1 合同签订后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。如不可抗力或国家政策调整或其他特殊情形需要变更/中止/终止合同的，由合同各方通过协商方式处理。

30.2 在合同履行中，招标人需追加与合同标的相同服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充协议。

## 八、适用法律

招标人、招标代理机构及投标人的一切招标投标活动参照《中华人民共和国招标投标法》及其配套的法规、规章、政策。



## 第四部分 评标方法

# 评标方法

参照《中华人民共和国招标投标法》有关规定确定以下评标方法、步骤及标准：

## 一、总 则

### 1、评标委员会

1.1本次招标按规定组建评标委员会，由有关技术、经济等方面的专家五人或以上单数组成。专家成员均从广东省综合评标评审专家库中随机抽取产生，技术、经济方面的专家不少于总数的三分之二。评标委员会负责全部的评审工作，任何人不得干预评标委员会的工作。评标委员会下设评标工作小组，主要负责相关资料的整理、记录评标情况等工作。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，招标当事人也可以要求该评审专家回避：

- 1.1.1 三年内曾在参加该招标项目投标人中任职或担任顾问的；
- 1.1.2 配偶或直系亲属在参加该招标项目的投标人中任职或担任顾问的；
- 1.1.3 与参加该招标项目投标人发生过法律纠纷的；
- 1.1.4 任职单位为招标人单位或与参与该招标项目投标人存在行政隶属关系的；
- 1.1.5 法律、法规、规章规定应当回避以及其他可能影响公正评审的。

1.2评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权按法律法规的规定进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

1.3在评标期间，为方便对投标文件进行审核、评估和对比，评标委员会可通过综合交易系统要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人应及时查看系统通知，并在规定的时间内按评标委员会要求在综合交易系统提交澄清、说明或补正文件。

1.4如有必要，评标委员会将书面要求投标人修正投标文件中不构成实质性偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，这些修正不应影响评标的公平公正。

- 1.5参与评标工作的所有人员须遵守相关法律、法规的规定，以确保评标的公平、公正。

### 2、评标方法

- 2.1本次评标采用综合评分法。

2.2本次评标是以招标文件为依据，按公正、科学、客观、平等竞争的要求，推荐经验丰富、信誉良好、服务能力强以及综合实力强的中标人。

### 3、评标步骤

- 3.1评标委员会首先对各投标人的投标文件进行初步评审；
- 3.2评标委员会对通过初步评审的投标人，再进行技术、商务及价格的详细评审。只有通过初步评审的投标人才能进入详细的评审。最后评标委员会出具评标报告，并排序推荐中标候选人。

### 4、评分及其统计

4.1按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别首先就各个投标人的技术商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评审，评出其技术商务评分。各评委的技术商务

评分的算术平均值即为该投标人的技术商务评分（保留两位小数）。然后，评出投标人的价格评分。将各投标人的技术商务评分和价格评分相加得出其综合得分（保留两位小数）。将各综合得分由高到低顺序排列，综合得分最高的投标人为第一中标候选人，综合得分次高的投标人为第二中标候选人，以此类推。

4.2 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

4.2.1 分值汇总计算错误的；

4.2.2 分项评分超出评分标准范围的；

4.2.3 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

4.2.4 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

4.3 评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，招标人或者招标代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审。

## 二、初步评审

5、评标委员会按照《初步评审表》（见附表1）内容对投标文件进行审查，只有对《初步评审表》所列各项内容作出实质性响应的投标文件才能通过初步评审。对是否实质性响应《初步评审表》所列各项内容有争议的投标文件，评标委员按照少数服从多数的原则以记名方式进行投票表决，只有得票超过半数的投标文件才有资格进入下一阶段的详细评审，否则认定为无效投标。

6、在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符且没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

## 三、详细评审

7、详细评审是对通过初步评审的投标人进行技术商务和价格的评审：

7.1 技术商务评分标准：见附表2《技术商务评审表》。

7.3 价格评分：在通过初步评审的投标人中，当有效投标报价的个数小于或等于5家投标人时，直接取有效投标报价的平均值作为评标基准价；当有效投标报价的个数大于5家投标人时，在有效投标报价中去除一个最高价和一个最低价再取平均值作为评标基准价，等于基准价的得满分100分；高于评标基准价格1%扣2分，扣至0分止；低于评标基准价格1%扣1分，扣至0分止。各投标人的价格评分按以下公式计算：

（1）投标报价等于评标基准价格的，价格得分=100×价格权重；

（2）投标报价高于评标基准价格的，价格得分=（100 - （（投标报价 - 评标基准价）/（评标基准价\*1%））×2）×价格权重；

（3）投标报价低于评标基准价格的，价格得分=（100 + （（投标报价 - 评标基准价）/（评标基准价\*1%））×1）×价格权重；

8、评分总值最高为 100 分，技术商务及价格评分权重（分值）分配：

评分项目	技术商务评分	价格评分
权重（总和为 100%）	70%	30%
综合得分（含权）	70 分	30 分

备注：综合得分=技术商务评分+价格评分

## 四、中标候选人

9、评标委员会对本项目的投标人进行独立评审打分，分别评出的综合得分及排名顺序（按高到低排序）。

10、评标委员会将出具评标报告，并按综合得分由高到低顺序推荐三名中标候选人，推荐中标候选人原则如下：排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人，排名第三的投标人为第三中标候选人。当综合得分相同时，按投标报价低的优先；当综合得分和投标报价得分均相同时，技术得分高的优先；当综合得分、投标报价低和技术得分均相同时，按商务得分高的优先；当以上都相同的，名次由评标委员会投票确定。

11、根据评标委员会的评标结果，招标人按规定确定排名第一的中标候选人为中标人，也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

附表 1:

初步评审表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	投标人 投标有效性审查项	A 投标人	B 投标人	C 投标人	D 投标人
1.	投标保证金符合招标文件要求				
2.	投标报价未超过资金预算				
3.	按招标文件规定加盖印章和签署				
4.	投标文件具有有效的法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书				
5.	投标人符合招标文件中规定的资格条件				
6.	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号），且无负偏离的				
7.	无招标文件或法律、法规、规章规定属于无效投标的其他情形				
结 论					
不通过原因说明					

1. 评审时评委对投标人是否满足要求逐条标注评审意见，“是”标记为“○”，“否”标记为“×”；
2. 评审结论栏统一填写为“通过”或“不通过”，出现一个“×”为“不通过”；
3. 对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

评委签名：

2025 年    月    日

附表 2

## 技术商务评审表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	评审项目	分配分数	评议内容	投标人
1	整体项目实施方案	3	<p>评标委员会根据投标人提供的整体项目实施方案（包括但不限于：项目熟悉情况、供货、项目管理、组织方案、实施进度计划、人员配备、培训计划、验收等）进行评审：</p> <p>1. 投标人熟悉项目情况，提供的供货质量、项目管理、组织方案、实施进度计划、验收方案详尽可行，人员配备齐全，分工合理，完全满足项目实施要求，得 3 分；</p> <p>2. 投标人较熟悉项目情况，提供的供货质量、项目管理、组织方案、实施进度计划、验收方案较详细，人员配备较合理，分工较合理，能满足项目实施要求，得 2 分；</p> <p>3. 投标人基本熟悉项目情况，提供的供货质量、项目管理、组织方案、实施进度计划、验收方案存在瑕疵（瑕疵是指：方案细节度不足），人员配备一般，分工一般，基本能满足项目实施要求，得 1 分；</p> <p>4. 投标人不熟悉项目情况，提供的供货质量、项目管理、组织方案、实施进度计划及培训方案存在不足或缺陷（缺陷是指：凭空编造、不符合用户需求、内容缺失），人员配备不足，不完全满足项目实施要求，得 0.5 分；</p> <p>5. 没有提供相关内容的得 0 分。</p>	
2	样品	25	<p>本项目共要求提供 25 个样品，根据投标人提供的样品的外观相似度、尺寸或参数符合度、材质、质感进行综合评价：</p> <p>1. 样品的外观相似度：单个样品外观相似度高得 1 分，外观相似度较高得 0.5 分，外观相似度一般 0.25 分，外观相似度差得 0.1 分；；</p> <p>2. 样品的尺寸或参数符合度：单个样品的尺寸或参数符合度高得 1 分，尺寸或参数符合度较高得 0.5 分，尺寸或参数符合度一般 0.25 分，尺寸或参数符合度差得 0.1 分；</p> <p>3. 样品的材质：单个样品的材质符合要求得 1 分，材质不符合要求得 0 分；</p> <p>4. 样品的质感：单个样品的质感好得 1 分，质感较好得 0.5 分，质感一般得 0.25 分，质感差得 0.1 分。</p> <p>单个样品评分最高得 4 分，25 个样品评分最高得 100 分。</p> <p>计分方式：（样品评分总得分/100）*样品分（25 分）=最终样品得分</p> <p>（注：投标人对所投标样品负责，若投标人所供货物与投标样品不一致，招标人有权依法取消中标资格。样品作为参考依据之一。）</p>	
3	所投货物配置、选型及供货能力	3	<p>根据各投标人的货物配置、选型及供货能力进行评审：</p> <p>1. 投标人所投货物配置、选型及性能完全满足用户需求且有相关证明材料证明，供货及时，能有稳定供货渠道的得 3 分；</p> <p>2. 投标人所投货物配置、选型、性能及供货能力较满足用户需求，但存在不足的得 2 分；</p> <p>3. 投标人所投货物配置、选型及供货能力基本满足用户需求的得 1 分；</p>	

## 技术商务评审表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	评审项目	分配分数	评议内容	投标人
			4. 投标人所投货物配置、选型及供货能力不太满足用户需求的得 0.5 分； 5. 没有提供相关内容的得 0 分。 注：上述相关证明材料证明包括但不限于：合格证、质量报告等	
4	售后服务方案	3	根据投标人的售后服务方案（包括但不限于质保期内响应时间、售后服务方案、厂家技术支持、提供备品备件服务、质保期满后的后续维修服务等）进行评审： 1. 售后服务方案内容详细且编写完整清晰，完全响应并完全满足用户需求的，承诺备品备件后续使用年限，故障率低，得 3 分； 2. 售后服务方案响应较满足用户需求，较完整的，承诺备品备件后续使用年限，故障率较低，得 2 分； 3. 售后服务方案响应基本满足用户需求，基本完整的，承诺备品备件后续使用年限，故障率较高，得 1 分； 4. 售后服务方案不太满足用户需求，或售后方案内容空泛、不完整的，承诺备品备件后续使用年限，故障率高，得 0.5 分； 5. 没有提供相关内容的得 0 分。	
		3	整体项目质量保证期 2 年 1. 在满足上述基础上，增加 24 个月。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 2.5%，得 3 分； 2. 在满足上述基础上，增加 18 个月。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 2%，得 2 分； 3. 在满足上述基础上，增加 12 个月。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 1.5%，得 1 分； 4. 在满足上述基础上，增加 6 个月。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 1%，得 0.5 分； 5. 没有提供相关内容的得 0 分。 <b>注：投标文件提供承诺函，格式见投标文件格式要求。</b>	
5	体系认证能力	3	投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供 1 个得 1 分，满分 3 分，无不得分。 <b>注：投标文件提供证书复印件和在“全国认证认可信息公共服务平台”(<a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a>)上对证书的查询结果截图为证明材料，已失效或撤销或未获得的不得分。</b>	
6	业绩经验	15	2022 年 1 月 1 日以来承接同等级酒店相关同类货物业绩，提供业绩总数最多不超过 5 份。（以合同签订时间为准） 1. 提供 100 万（不含）元以下的业绩，每提供 1 个得 1 分； 2. 提供 100 万（含）元-300 万（不含）元的业绩，每提供 1 个得 1.5 分； 3. 提供 300 万（含）元以上的业绩，每提供 1 个得 3 分。	

## 技术商务评审表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	评审项目	分配分数	评议内容	投标人
			<p>注：1、投标文件中提供合同关键页（关键页包括项目名称、合同主要内容、项目金额、签订时间、双方盖章页）及发票复印件并加盖公章，未提供或提供不齐或所提供资料模糊不清的不得分。</p> <p>2、同等级是指酒店达到以下级别证明材料说明：①合同中体现国际品牌酒店的，无需另外提供材料，国际品牌酒店包括不低于如下品牌的酒店：四季集团（四季酒店）；洲际集团（六善、丽晶，洲际，金普顿，英迪格，华邑、皇冠假日）；希尔顿集团（华尔道夫，康莱德，希尔顿）；万豪集团（丽思卡尔顿，JW 万豪，万豪，瑞吉，W 酒店，万丽，艾美，威斯汀，达尔塔，臻品之选，喜来登）；凯悦集团（柏悦，君悦，凯悦）；雅高集团（费尔蒙，索菲特，铂尔曼、美憬阁酒店）；美高梅集团（美高梅，钓鱼台美高梅）、温德姆集团（温德姆豪华至尊酒店）、悦榕庄集团（悦榕庄酒店）香格里拉集团（香格里拉酒店）等；②除前述国际品牌酒店以外，提供的证明材料为五星级酒店业绩的，则须提供五星级酒店证明材料：以文旅部官网星级酒店查询结果截图或中国旅游饭店业协会官网星级酒店查询结果截图为准。</p> <p>3、如投标人提供的业绩数量超过 5 份的，则在有效业绩里，按合同金额最高的 5 份业绩计分。</p>	
7	工期承诺	8	<p>接到招标人通知后，45 个日历日内完成所有采购货物的供货、验收，并交付给使用单位正常使用，中标人不得因双方的采购合同未签订或预付款未支付等原因拖延工期。</p> <p>1. 在满足上述基础上，承诺提前 15 个日历日内完成所有采购货物的供货、验收，并交付给使用单位正常使用，如承诺达不到要求，扣罚合同总价的 2%，得 8 分；</p> <p>2. 在满足上述基础上，承诺提前 10 个日历日内完成所有采购货物的供货、验收，并交付给使用单位正常使用，如承诺达不到要求，扣罚合同总价的 1.5%，得 5 分；</p> <p>3. 在满足上述基础上，承诺提前 5 个日历日内完成所有采购货物的供货、验收，并交付给使用单位正常使用，如承诺达不到要求，扣罚合同总价的 1%，得 3 分；</p> <p>4. 其他不得分。</p> <p><b>注：投标文件提供承诺函，格式见投标文件格式要求。</b></p>	
8	中标价承诺	7	<p>在履约过程中，采购的货物增加中标价的 5%，中标价不作调整。</p> <p>1) 在满足上述基础上，承诺采购的货物每增加中标价的 3%（即增加中标价的 8%），中标价不作调整。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 2%，得 7 分；</p> <p>2) 在满足上述基础上，承诺采购的货物每增加中标价的 2%（即增加中标价的 7%），中标价不作调整。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 1.5%，得 5 分；</p> <p>3) 在满足上述基础上，承诺采购的货物每增加中标价的 1%（即增加中标价的 6%），中标价不作调整。如承诺后达不到要求，扣罚合同总价的 1%，得 3 分；</p> <p><b>注：投标文件提供承诺函，格式见投标文件格式要求。</b></p>	



技术商务评审表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	评审项目	分配分数	评议内容	投标人
合计		70		

备注：

- 1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
- 2. 技术商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位小数）。

附表 3

样品评分明细表

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

项目编号：ZSJD25QY0007

序号	品名	外观相似度	尺寸（或参数）符合度	材质	质感	小计
		分值 1	分值 1	分值 1	分值 1	单项合计分值 4 分
1						
2						
3						
4						
5						
...						
...						
样品评分总得分						
<p>本项目共要求提供 25 个样品，根据投标人提供的样品的外观相似度、尺寸或参数符合度、材质、质感进行综合评价：</p> <p>1. 样品的外观相似度：单个样品外观相似度高得 1 分，外观相似度较高得 0.5 分，外观相似度一般 0.25 分，外观相似度差得 0.1 分；；</p> <p>2. 样品的尺寸或参数符合度：单个样品的尺寸或参数符合度高得 1 分，尺寸或参数符合度较高得 0.5 分，尺寸或参数符合度一般 0.25 分，尺寸或参数符合度差得 0.1 分；</p> <p>3. 样品的材质：单个样品的材质符合要求得 1 分，材质不符合要求得 0 分；</p> <p>4. 样品的质感：单个样品的质感好得 1 分，质感较好得 0.5 分，质感一般得 0.25 分，质感差得 0.1 分。</p> <p>单个样品评分最高得 4 分，25 个样品评分最高得 100 分。</p> <p>计分方式：（样品评分总得分/100）*样品分（25 分）=最终样品得分</p> <p>（注：投标人对所投标样品负责，若投标人所供货物与投标样品不一致，招标人有权依法取消中标资格。样品作为参考依据之一。）</p>						

## 第五部分 合同书格式

# 合 同 书

(参考样本)

合同编号: \_\_\_\_\_

项目名称: \_\_\_\_\_

项目编号: \_\_\_\_\_

备注：由招标人和中标人根据招标文件、投标文件内容及项目实际情况协商拟定合同。

甲方：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

根据中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购\_项目(项目编号： ZSJD25QY0007 )  
的招标结果，\_\_\_\_\_（以下简称甲方）与\_\_\_\_\_（以下简称乙方）就乙方向甲方  
提供的货物和服务，经甲乙双方协商一致，签订本合同，共同遵守如下条款：

## 一、项目要求

1. 项目概况：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目由中山火炬开发区建设发展有限公司投资建设，引进洲际集团皇冠假日酒店品牌，酒店面积约 4.3 万 m<sup>2</sup>，共有客房 280 间，配套有全日制餐厅、中餐宴会厅、大型会议室、行政酒廊、室内健身房、户外游泳池等。

2. 乙方不得转包和分包本项目。

3. 中标后，如发现不满足招标文件及投标承诺要求的，按投标人提交虚假材料处理，取消其中标资格并追究其招标人造成的一切损失。

4. 乙方确保所投货物不低于招标文件描述的基本性能及投标文件承诺要求。所投货物不在推荐品牌目录中的，必须征得甲方及使用单位同意后方可供货，否则甲方和使用单位有权要求更换货物，造成损失由乙方承担。

5. 乙方提供的货物如达不到使用单位的验收要求，需无条件更换货物，直到达到使用单位的要求，所产生费用乙方承担（其中更换货物产生的费用不包含在增加货物合同总价的 5% 费用中或投标时承诺增加货物合同总价的费用中）。

## 二、合同标的

1. 本合同标的为\_\_\_\_\_，包括标的货物供货、运输、装卸费、保管、税费（含增值税）、验收售后服务等相关的全部费用。

2. 货物名称、型号、规格、制造商、数量：

序号	名称	型号规格	制造商	单位	数量	备注
项目配置要求、供货范围、技术规格详见合同附件_____						

### 三、价格

1. 合同总价：（人民币）大写 \_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_）。
2. 总价包括了投标报价包括货物供货、运输、装卸费、保管、税费（含增值税）、验收、售后服务等相关的全部费用。
3. 在履约过程中，因采购的货物数量减少或产品更换等原因导致结算价格低于合同价的，甲方按实结算；若因采购的货物数量增加或产品更换等原因导致结算价格高于合同价格的，金额在合同价格 %（含乙方承诺部分）以内的，甲方按合同价结算。

### 四、货物产地及标准

1. 乙方保证其所提供的货物为全新的货物，表面无划伤、无碰撞。
2. 本合同所指的货物及服务应符合招标文件的技术规格所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。
3. 国内产品或合资厂的产品必须具备出厂合格证。
4. 乙方应将所供物品的用户手册、有关资料等交付给甲方。
5. 因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由甲方承担；否则鉴定费由乙方承担。

### 五、包装、运输及保险、保管

1. 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由乙方负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏或丢失由乙方负责。
2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣天气等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。
3. 专用工具及备品备件应分别包装，并在包装箱外加以注明其用处。
4. 每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。
5. 标记内容包括：箱（件）号、装运标志（唛头）、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用 mm 表示）、净重（kg）、收货地址、收货人或公司名称、货物名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。
6. 乙方必须将货物运至甲方指定的位置。
7. 货物在现场的保管由乙方负责，直至项目验收完毕。
8. 包装费、运费、保管费已包含在投标总价内。
9. 货物在验收合格前的保险由乙方负责，乙方负责其派出的现场服务人员人身意外保险。

## 六、交货地点、交货期

1. 交货地点：甲方指定地点。
2. 交货期：乙方接到甲方通知后，\_\_\_\_个日历日内完成所有采购货物的供货和验收，并交付给使用单位正常使用；乙方不得因双方的采购合同未签订或预付款未支付等原因拖延工期。

## 七、付款方式

- 1、合同签订后 30 个日历日内，乙方开具以甲方为受益人的预付款等额银行保函后，甲方支付合同总价的 20% 作预付款；
- 2、发货前 3 个日历天内，甲方支付至每批货款总价的 60%；
- 3、完成供货并验收合格后 1 个月内，甲方支付合同总价的 95%，同时无息退回乙方预付款保函。
- 4、余款 5% 在质保期满后付清（以实际承诺的质保期为准）。
- 5、乙方凭以下有效文件与甲方结算：
  - （1）中标通知书；
  - （2）合同；
  - （3）乙方开具合法的增值税专用发票；
  - （4）验收报告（加盖甲方公章）。（申请预付款时无需提供）

## 八、履约保证金

1. 乙方向甲方提供履约保证金为合同价的 10%。在合同生效之日起 20 个日历天内提交，履约保证金可以以转账方式或银行保函等甲方认可形式提供；
2. 履约保证金退还时间的约定：合同内全部完成、最终验收合格后 30 个日历天内一次性无息返还全额。
3. 如乙方未在规定时间内提供足额的履约保证金，甲方有权立刻终止合同，同时乙方需承担全部由此给甲方及使用单位造成的一切损失。

## 九、验收

1. 货物若有国家标准按照国家标准验收，若无国家标准按行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。
2. 货物为原厂商未启封全新包装，具出厂合格证，序列号、包装箱号与出厂批号一致，并可追溯查阅。
3. 甲方组成验收小组按招标文件技术要求、清单、投标文件产品参数承诺和国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由甲方承担；否则鉴定费由乙方承担。

4. 验收完毕由甲方及乙方在验收报告上签名。

## 十、质量责任

验收时如发现所交付的货物有短装、次品、损坏或其它不符合本合同规定之情形者，甲方应作出详尽的现场记录，或由甲方、乙方双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。因此产生的有关费用由乙方承担。

如果合同货物运输过程中因事故造成货物短缺、损坏，乙方应及时安排补货、换货，以保证合同货物及时供给。换货的相关费用由乙方承担；乙方保证合同项下提供的货物不侵犯任何第三方的专利、商标或版权。否则，乙方须承担对第三方的专利或版权的侵权责任并承担因此而发生的所有费用。

## 十一、质量保证及售后服务

1. 质量保证期（简称“质保期”）2 年，自项目通过综合验收之日起计算。所有货物在质保期内，出现非人为故障，须免费更换货物，乙方有义务对所提供货物给予维保技术咨询服务。

2. 乙方在接到甲方的故障通知后 1 小时内响应，8 小时内到达现场，24 小时内处理完毕。若在 48 小时内仍未能有效解决，乙方须免费提供同档次的货物予甲方临时使用。

3. 保修期内，所有货物维修服务均为上门服务，由此产生的费用均不再收取。

4. 乙方应提供自己的售后技术支持中心、售后服务的详细资料。

## 十二、知识产权

1. 乙方应保证，甲方在中华人民共和国使用该货物及服务或货物及服务的任何一部分时，免受第三方提出的任何权利要求（包括但不限于第三方提出的侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的起诉）。如发生此类纠纷，由乙方承担一切责任。

2. 乙方为执行本合同而提供的技术资料、软件的使用权归甲方所有。

## 十三、违约责任

1. 乙方交付的物品和服务不符合合同规定的，甲方有权拒收，乙方向甲方支付合同总金额 5% 的违约金。

2. 甲方无正当理由拒收物品，拒付货款的，甲方向乙方偿付合同总金额 5% 的违约金。

3. 因乙方原因造成逾期验收或项目验收不合格无法交付使用的，乙方每日按合同总金额 1% 向甲方偿付违约金。逾期超过 15 天，甲方有权终止合同。

4. 甲方逾期付款，则每日按合同总金额 1% 向乙方偿付违约金。

## 十四、争端的解决

1. 凡与本合同有关而引起的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，任何一方可以向甲方所在地法院提起诉讼。



2. 本合同的诉讼管辖地为甲方所在地的法院。

3. 在进行法院审理期间，除提交法院审理的事项外，合同其他部分仍应继续履行（合同被解除或终止的除外）。

4. 本合同按照中华人民共和国的法律进行解释。

## 十五、税和关税

1. 中国政府根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均应由甲方负担。

2. 中国政府根据现行的税法规定对乙方或其雇员征收的与本合同有关的一切税费(包括但不限于货物和部件的进口关税、所有货物的国内增值税)均应由乙方负担。

3. 在中国境外发生的与本合同执行有关的一切税费均应由乙方负担。

## 十六、合同生效

本合同经双方授权代表签字盖章后生效，生效日以最后一个签字日为准。

## 十七、其它

1. 本合同之所有附件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同样的法律效力。合同与附件之间内容应认为是互为补充和解释，但如有模棱两可或相互矛盾之处，以时间在后的文件为准。

2. 在执行本合同的过程中，经甲乙双方签署确认的所有文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函等)即成为本合同的有效组成部分，与本合同具有相同的法律效力，其生效日期为双方签字盖章之日期。文件与合同及其附件之间内容应认为是互为补充和解释，但如有模棱两可或相互矛盾之处，以时间在后的文件为准。

3. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

4. 本合同正本一式 \_\_\_\_份、甲乙双方各执 \_\_\_\_ 份。

5. 本合同合计\_\_\_\_页 A4 纸张，缺页之合同为无效合同。

甲方(盖章):

乙方(盖章):

甲方法定代表人(签字):

乙方法定代表人(签字):

甲方委托代理人(签字):

乙方委托代理人(签字):

签字日期:

签字日期:

地 址:

地 址:

邮政编码:

邮政编码:

电 话:

电 话:

传 真:

传 真:

开户银行：

开户银行：

开户账号：

开户账号：

签约时间： 年 月 日

签约地址：

注：具体条款内容由甲方和乙方根据招标文件和投标文件规定的内容议定。

## 第六部分 投标文件格式

投标文件封面（参考格式）

# 投 标 文 件

项目编号：ZSJD25QY0007

项目名称：中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购

投标人名称（盖公章）：

投标人地址：

## 一、自查表

### 1.1 初步评审自查表

评审内容	招标文件要求 (详见《初步评审表》各项)	自查结论	证明资料
资格性 符合性 审查	投标保证金符合招标文件要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标报价未超过资金预算	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	按招标文件规定加盖印章和签署	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	/
	投标文件具有有效的法定代表人/负责人资格证明及授权委托书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标人符合招标文件中规定的资格条件	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号），且无负偏离的	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	无招标文件或法律、法规、规章规定属于无效投标的其他情形	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	/

注：在对应的□打“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 1.2 技术商务评审自查表

序号	评审分项	内容	自评得分	证明文件（如有）
1				见投标文件（）页
2				见投标文件（）页
3				见投标文件（）页
4				见投标文件（）页
5				见投标文件（）页
6				见投标文件（）页
7				见投标文件（）页
...				

注：投标人应根据《技术商务评审表》的各项内容填写此表。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 二、价格部分

### 2.1 投标一览表

项目名称	总报价（元）	备注
中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器 皿和瓷器采购	大写：  小写：	

备注：1. 中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

2. 所有价格均应予人民币报价，金额单位为元。

3. 投标报价的小数点后均保留两位小数。

4. 此表为投标文件的组成部分，须附在投标文件中。

5. 此表内投标报价为最终价，除招标文件另有规定外，投标文件内不得含有任何对本报价进行价格折扣的说明或资料，否则为投标无效。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 2.2 分项报价表

序号	货物（产品）名称	品牌、规格型号	数量	单价	小计	生产厂家
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
.....						
总报价						

注：1. 此表为《投标一览表》的报价明细表。

2. 所有价格均以人民币作为货币单位填写及计算。

3. 投标人须在《分列报价表》中列明选用的货物的品牌、规格型号。

4. 投标报价的小数点后均保留两位小数。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日





### 3.2 法定代表人证明书及授权委托书

#### (1) 法定代表人证明书

中山火炬建发商贸有限公司 / 广东省建东工程监理有限公司中山分公司：

\_\_\_\_\_同志，现任我单位\_\_\_\_\_职务，为法定代表人（或单位负责人），特此证明。

本证明书有效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 单位：\_\_\_\_\_（加盖公章）

附：代表人性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 身份证号码：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

有效通讯电子邮箱：\_\_\_\_\_

统一社会信用代码：\_\_\_\_\_

说明：

1. 法定代表人（或负责人）为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 如因人事调动问题，导致营业执照未能在投标前变更法人（单位负责人）名称的，提供相关变更证明文件（如：任命书等）。
4. 身份证复印件（或扫描件）必须清晰可见。

法定代表人（或单位负责人）  
身份证正面复印件

法定代表人（或单位负责人）  
身份证反面复印件

## (2) 法定代表人授权委托书

中山火炬建发商贸有限公司/广东省建东工程监理有限公司中山分公司：

兹授权\_\_\_\_\_同志（见身份证复印件），为我方参与中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购投标事务代理人，其权限是：全权代表本公司参与上述项目的投标事宜，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

授权单位：（加盖公章）

法定代表人（或单位负责人）签名（或盖私章）：

签发日期：      年      月      日

附：代理人姓名：                    性别：                    年龄：                    身份证号码：

联系电话：

有效通讯电子邮箱：

统一社会信用代码：

说明：

1. 法定代表人（或负责人）为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。
4. 投标人签字代表为法定代表人，则本表不适用。
5. 身份证复印件（或扫描件）必须清晰可见。

被授权代表身份证正面复印件

被授权代表身份证反面复印件

### 3.3 投标保证金交纳凭证

中山火炬建发商贸有限公司 /广东省建东工程监理有限公司中山分公司：

一、（投标人全称）参加贵方组织的中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购招标活动。

按招标文件的规定，已通过\_\_\_\_\_形式交纳人民币（大写）\_\_\_\_\_元的投标保证金。

粘贴转账的银行凭证复印件

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 3.4 关于资格的声明函

中山火炬建发商贸有限公司 /广东省建东工程监理有限公司中山分公司:

关于贵方\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日发布\_中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购  
(项目编号: ZSJD25QY0007) 的招标公告, 本公司愿意参加投标, 并声明:

一、本公司(单位)为本次投标所提交的所有证明其合格和资格的文件是真实的和正确的, 并愿为其真实性和正确性承担法律责任。

二、本公司(单位)是依法注册的\_\_\_\_\_ (填写: 法人或其他组织), 在法律、财务及运作上完全独立于本项目招标人、用户单位(如有)和招标代理机构。

三、本公司(单位)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、本公司(单位)具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

五、本公司(单位)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

六、在参加本次招标活动前 三 年内, 在经营活动中没有重大违法记录。

七、本公司(单位)承诺: 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不再同时参加本项目投标。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人, 不得再参与本项目投标。否则, 由此所造成的损失、不良后果及法律责任, 一律由我公司(单位)承担。

八、本公司(单位) \_\_\_\_\_ (填写: 有/没有) 被人民法院列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单。

九、本公司(单位)在本次招标中不是联合体投标。

十、以上内容如有虚假或与事实不符的, 可将我方做无效响应处理, 我方愿意承担相应的法律责任。

特此声明。

投标人法定代表人(或法定代表人授权代表)签字(或盖私章): \_\_\_\_\_

投标人名称(盖公章): \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

附相关文件如下：

1. 投标人具备基本的条件，提供下列材料：

1.1 提供有效的营业执照（或事业单位法人证书）复印件（复印件加盖公章）；

1.2 财务状况报告、缴纳税收和社会保障资金的相关证明文件；

1.2.1 提供 2022-2024 年度的财务审计报告复印件，若 2024 年度财务审计报告未完成的，可提供 2021-2023 年度财务审计报告复印件（复印件加盖公章）；

1.2.2 缴纳税收的证明文件，主要是指依法缴纳税收的凭据复印件（提供投标截止时间前 12 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料复印件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料复印件）复印件加盖公章）；

1.2.3 缴纳社会保障资金的证明文件，主要是指缴纳社会保险的凭据复印件（提供投标截止时间前 12 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料复印件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料复印件）复印件加盖公章）；

1.3 货物及专业技术能力情况表（需同时提供货物及专业技术能力（人员）两类信息）：

我单位为本项目实施提供以下货物和专业技术人员：			
序号	货物名称	数量及单位	备注
1			
...			
序号	专业技术人员	数量及单位	备注
1			
...			

1.4 参加本次招标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（格式见如下附件）；

1.5 提供在“信用中国”网站上下载的信用报告并加盖投标人公章，

1.6 提供“国家企业信用信息公示系统”网站的企业信用信息公示报告并加盖投标人公章。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 参加招标活动前三年内在经营活动中

### 没有重大违法记录的声明函

致：中山火炬建发商贸有限公司 /广东省建东工程监理有限公司中山分公司

关于贵单位发布的中山火炬高新区皇冠假日酒店项目器皿和瓷器采购（项目编号：ZSJD25QY0007）的招标公告，本公司（企业）愿意参加投标，并承诺：

我公司参加招标活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录。否则，由此所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此承诺。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 四、商务部分

### 4.1 投标人概况

#### 1、投标人情况介绍表

单位名称					
地址					
主管部门		法定代表人		职务	
经济类型		授权代表		职务	
邮编		电话		传真	
单位简介及机构设置					
单位优势及特长					
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M <sup>2</sup>	
	职工总数	人	建筑面积	M <sup>2</sup>	
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元
		负债	万元	固定资产净值	万元

#### 2、拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄	联系电话/手机
项目负责人						

注：根据《技术商务评审表》的要求提交相应资料复印件。

#### 3、投标人所获得的资质和认证

序号	资质或认证项目名称	等级	获得日期	有效期	颁发机构



--	--	--	--	--	--

注：根据《技术商务评审表》的要求提交相应资料复印件。

4、投标人认为有必要提供的其它资料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**4.2 2022 年 1 月 1 日以来承接同等级酒店相关同类货物业绩一览表**

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

注：根据《技术商务评分表》的要求提交相应资料复印件。

## 4.3 承 诺 书

（此处仅作参考，格式可自定）

致：中山火炬建发商贸有限公司 / 广东省建东工程监理有限公司中山分公司

关于贵方发布的中山火炬高新区皇冠假日酒店器皿和瓷器采购（项目编号：\_ZSJD25QY0007\_）的招标公告，本公司（企业）愿意参加投标活动，并承诺：

### 一、用户需求内容承诺

1、我司承诺中标后，如发现不满足招标文件及投标承诺要求的，同意按虚假材料处理，取消我司中标资格造成招标人的一切经济损失由我司负责。

2、我司承诺已在《分列报价表》中列明选用的货物的品牌、规格型号，同时在《技术条款响应表》列出所投货物，并确保所投货物不低于本需求书描述的基本性能。我司同意招标文件条款要求，所投货物不在参考品牌目录中的，必须征得招标人及使用单位同意后方可供货，否则招标人和使用单位有权要求更换货物，造成损失由我司承担。

3、我司承诺在履约过程中，因采购的货物数量减少或产品更换等原因导致结算价格低于中标价的，招标人按实结算；若因采购的货物数量增加或产品更换等原因导致结算价格高于中标价格的，金额在中标价 5%（含 5%）以内的，招标人按中标价结算。

4、我司承诺提供的货物如达不到使用单位的验收要求，无条件更换货物，直到达到使用单位的要求，所产生费用我司承担（其中更换货物产生的费用不包含在增加货物中标价的 5% 费用中或投标时承诺增加货物中标价的费用中）。

5、我司承诺单位负责人（法定代表人）不存在失信被执行人、刑事处罚、行贿等失信行为，一经发现，取消我司中标资格。

### 二、技术商务评审内容承诺（此项要求，如填写的，投标人如实按照技术商务评审内容的要求填写）

1、我司承诺，接到招标人通知后，\_\_\_\_个日历日内完成所有采购货物的供货、验收，并交付给使用单位正常使用，不因双方的采购合同未签订或预付款未支付等原因拖延工期。如承诺达不到要求，扣罚合同总价的 %。

2、在履约过程中，因采购的货物数量减少或产品更换等原因导致结算价格低于中标价的，招标人按实结算；若因采购的货物数量增加或产品更换等原因导致结算价格高于中标价格的，金额在中标价 5%（含 5%）以内的，招标人按中标价结算。

在满足上述基础上,承诺采购的货物增加(或更换)时,超出中标价的\_\_%(即增加中标价的\_\_\_\_%,  
中标价不作调整。如承诺达不到要求,扣罚合同总价的\_\_%。

9、整体项目质量保证期 2 年

在满足上述基础上,在满足上述基础上,增加\_\_\_\_个月,如承诺达不到要求,扣罚合同总价的\_\_\_\_%。

特此承诺。

投标人法定代表人(或法定代表人授权代表)签字(或盖私章): \_\_\_\_\_

投标人名称(盖公章): \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 五、技术部分

### 5.1 技术条款响应表

(1) 标有“★”实质性条款响应表

序号	招标文件条款描述	投标人响应描述	是否偏离（无偏离/正 偏离/负偏离）	偏离简述
1				
2				
...				

(2) 一般条款（除带“★”之外的条款）响应表

序号	招标文件条款描述	投标人响应描述	是否偏离（无偏离/正 偏离/负偏离）	偏离简述
1				
2				
...				

说明：1. 投标人应对招标文件“用户需求书”的内容进行逐条响应。

2. 中标后，如发现不满足招标文件及投标承诺要求的，按投标人提交虚假材料处理，取消其中标资格并追究其招标人造成的一切损失。

3. 投标人须在《技术条款响应表》列出所投参数，并确保所投货物不低于本需求书描述的基本性能。如投标人所投货物不在推荐品牌目录中的，必须征得招标人及使用单位同意后方可供货，否则招标人和使用单位有权要求更换货物，造成损失由中标人承担。

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

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 5.2 技术方案

包括但不限于：整体项目实施方案、所投货物工艺、材质及供货能力、售后服务等。

*[根据《技术评审表》的内容编制，格式自拟]*

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字（或盖私章）：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 5.3 体系认证能力

提供有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书





## 6.2 其它格式（如有）