

2024-2025 学年第一学期食品类、调酒
插花类教学耗材采购项目

项目编号：HS202409QG07

询价文件



华晟（广东）招标采购有限公司 编制

2024 年 10 月

温馨提示

一、如无特别约定，投标/报价文件提交时间为提交投标文件截止时间（即提交首次响应文件截止时间）之前 30 分钟内。

二、投标/报价人应当充分考虑跨行、异地、网络系统延迟等因素，请适当提前交纳投标保证金，建议投标/报价人在投标保证金交纳截止时间的 2 个工作日之前交纳投标保证金。

三、投标/报价人请注意区分投标保证金及招标代理服务费收款帐号的区别，务必将保证金按招标文件的要求转入指定的保证金专用账户，招标代理服务费转入中标通知中指定的服务费账户。切勿将款项转错账户，以免影响保证金退还的速度。

四、请仔细检查投标文件是否已按顺序编制页码，是否按采购文件要求签署。

五、加★号的条款均被视为重要的指标要求，必须一一响应。若有一项带“★”的指标要求未响应或不满足，将按响应无效处理。

六、我公司为采购代理机构，不对投标人购买采购文件时提交的相关资料的真伪做出判断，如报价人发现相关资料被盗用或复制，建议遵循法律途径解决，追究侵权者责任。对一家报价人递交两份报价文件的，评标小组将按采购文件中有关无效响应的规定处理。

（以上温馨提示内容非采购文件组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，

以采购文件为准）

目 录

- 第一部分 询价公告
- 第二部分 采购项目内容
- 第三部分 报价供应商须知
- 第四部分 评审、成交
- 第五部分 采购合同
- 第六部分 报价文件格式

第一部分 询价公告

华晟（广东）招标采购有限公司受广东省轻工业技师学院的委托，采用询价方式组织采购 2024-2025 学年第一学期食品类、调酒插花类教学耗材采购项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一、项目基本情况

1. 项目编号：HS202409QG07
2. 项目名称：2024-2025 学年第一学期食品类、调酒插花类教学耗材采购项目
3. 采购方式：询价
4. 预算金额：人民币 40.075319 万元
5. 最高限价（如有）：40.075319 万元
6. 采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

序号	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数要求
1-1	2024-2025 学年第一学期食品类、调酒插花类教学耗材采购	1（批）	详见第二部分

- (1) 采购项目具体技术规格、参数及要求详见询价文件第二部分用户需求书。
- (2) 本项目为一个整体，报价人/供应商须对全部内容进行响应，不得分拆。
- (3) 合同履行期限：合同签订之日起至 2025 年 1 月 6 日止。
7. 本项目不接受联合体响应。
8. 本项目不需要现场考察。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
 - (1) 具有独立承担民事责任的能力【提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，必须由总公司（总所）授权[依据《投标人资格声明函》及其附件、分支机构的营业执照（执业许可证）扫描件及总公司（总所）出具给分支机构的授权书】。
 - (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【提供 2023 年财务状况报告或 2024 年任意 1 个月的

财务报表或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函】。

(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【提供设备及专业技术能力情况的承诺书，格式参考本询价文件第六部分响应文件格式“《关于具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺》”】。

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录【提供提交响应文件截止时间前 6 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；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】。

(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。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库（2022）3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定）【提供《守法经营声明书》，格式参考本询价文件第六部分响应文件格式《守法经营声明书》】。

(6) 符合法律、行政法规规定的其他条件。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

3. 本项目的特定资格要求：

(1) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于响应截止日当天资格审查前在上述网站查询结果为准，如相关记录已失效，投标供应商需提供相关证明资料；未查询到的视为未被列入上述名单）。

(2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的报价人及其附属机构，不得再参加本项目或所投包组报价。（提供《承诺函》）

(3) 已登记并购买本项目询价文件。

三、获取采购文件

1. 时间：2024 年 10 月 10 日至 2024 年 10 月 14 日，每天上午 8:30 至 12:00，下午 14:00 至 17:30（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：广州市天河区天源路 767 号兴怡物业 2 栋五楼 501-1（2 栋东边 3 号、4 号电梯直上 5 楼）

3. 方式：现场购买或线上购买

4. 售价：300 元。

四、响应文件提交

1. 截止时间：2024 年 10 月 15 日 14 点 30 分（北京时间）

2. 地点：广州市天河区天源路 767 号兴怡物业 2 栋五楼 501（开标室 1）（2 栋东边 3 号、4 号电梯直上 5 楼）

五、开启

1. 时间：2024 年 10 月 15 日 14 点 30 分（北京时间）

2. 地点：广州市天河区天源路 767 号兴怡物业 2 栋五楼 501（开标室 1）

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 获取询价文件方式：

（1）网上获取方式：供应商可通过登陆华晟（广东）招标采购有限公司官网（www.gdhsbc.com）下载文件售卖/领购登记表，进行信息填写后打印《采购文件售卖/领购登记表》盖章后发送至邮箱 3447419673@qq.com，进行线上缴纳标书款，并获取文件。国内邮购另加人民币 50 元（在任何情况下招标代理机构对邮寄过程中发生的迟交或遗失都不承担责任）。

（2）现场获取方式：供应商可通过登陆华晟（广东）招标采购有限公司官网（www.gdhsbc.com）下载文件售卖/领购登记表（或通过现场获取），进行信息填写，打印《采购文件售卖/领购登记表》盖章后，到广州市天河区天源路 767 号兴怡物业 2 栋五楼 501 华晟（广东）招标采购有限公司缴纳标书款，并获取文件。

2. 交纳保证金事宜（本项目无需交纳保证金）

3. 供应商应当在参与采购活动前详细研究了解询价文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，且不存在任何含糊不清和误解之处，否则，由此产生的一切后果由供应商自行承担。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：广东省轻工业技师学院

地 址：广州市海珠区石榴岗路七星岗一号之八

联系方式：020-28360581

2. 采购代理机构信息

名 称：华晟（广东）招标采购有限公司

地 址：广州市天河区天源路 767 号兴怡物业 2 栋五楼

联系方式：020-85645549、19120483622

3. 项目联系方式

项目联系人：陈先生

电 话：020-85645549

第二部分

用户需求书

说明：用户需求书中标注“★”号条款为实质性条款，必须逐条进行响应，有任何一条负偏离的，将导致无效响应。

一、项目说明

1. 报价人应对所有的采购内容进行响应，不允许只对部分内容进行响应，否则按无效响应处理。

2. 报价人的价格包括：货物及零配件的购置、运输保险、装卸、培训辅导、保修期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中应预见和不可预见费用等。所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。

★3. 凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的产品，请报价人在响应文件中承诺在交货时提供该产品的《中国强制认证》（CCC 认证）。（提供承诺函，格式自拟）

4. 询价小组认为报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求报价人在评审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；报价人不能证明其报价合理性的，询价小组应当将其作为无效报价处理。（书面说明应包含：报价成本分析报告、各项进货成本、开发设计成本明细、项目实施成本、税费、利润、安装成本等的详细说明。）

5. 其他说明

（1）如无特别说明，本须知规定的期间开始之日，不计算在期间内。期间届满的最后一日是节假日的，以节假日后的第一个工作日为期间届满的日期。

（2）如无特别说明，证明资料有效期限的认定以开标当天日期为准。

（3）如无特别说明，本询价文件中涉及到以“近”描述时间的，以询价文件发布之日计算。

（4）本项目响应文件递交截止时间以采购代理机构公布的网上北京标准时间为准。

（5）如无特别说明，所有货币单位均为人民币，所使用的计量单位均以《中华人民共和国法定计量单位》为准。

二、采购项目清单及要求

序号	名称	规格型号/参考品牌	单位	数量	用途
1	白朗姆	百加得	瓶	8	旅游专业实训
2	白兰地	大将军	瓶	5	旅游专业实训
3	金酒	将军金	瓶	6	旅游专业实训
4	橙皮酒	君度	瓶	5	旅游专业实训
5	百利甜	百利	瓶	5	旅游专业实训
6	伏特加	红牌	瓶	8	旅游专业实训
7	特基拉	豪帅	瓶	4	旅游专业实训
8	威士忌	加拿大俱乐部	瓶	6	旅游专业实训
9	香蕉力娇酒	波士	瓶	3	旅游专业实训
10	蜜桃力娇酒	波士	瓶	3	旅游专业实训
11	棕可可力娇酒	波士	瓶	3	旅游专业实训
12	椰子朗姆	马利宝	瓶	5	旅游专业实训
13	蓝橙力娇	波士	瓶	5	旅游专业实训
14	樱桃白兰地	波士	瓶	3	旅游专业实训
15	石榴红糖浆	莫林	瓶	4	旅游专业实训
16	甘蔗白糖浆	莫林	瓶	4	旅游专业实训
17	青柠风味糖浆	莫林	瓶	3	旅游专业实训
18	白葡萄酒	长相思	瓶	3	旅游专业实训
19	白葡萄酒	霞多丽	瓶	3	旅游专业实训
20	白葡萄酒	雷司令	瓶	3	旅游专业实训
21	红葡萄酒	赤霞珠干红	瓶	3	旅游专业实训
22	红葡萄酒	西拉干红	瓶	3	旅游专业实训
23	红葡萄酒	梅乐干红	瓶	3	旅游专业实训
24	进口葡萄气酒	白葡萄品种	瓶	3	旅游专业实训
25	纯牛奶	雀巢一升装	盒	24	旅游专业实训
26	可乐汽水	罐装	箱	2	旅游专业实训
27	七喜汽水	罐装	箱	2	旅游专业实训
28	苏打水	罐装	箱	2	旅游专业实训
29	菠萝汁	新的菠萝汁, 瓶装	支	12	旅游专业实训
30	柠檬汁	新的柠檬汁, 瓶装	支	12	旅游专业实训
31	橙汁	新的橙汁, 瓶装	支	6	旅游专业实训
32	椰浆	罐装	箱	1	旅游专业实训
33	柠檬	散装	斤	20	旅游专业实训
34	青柠	散装	斤	20	旅游专业实训
35	橙子	散装	斤	20	旅游专业实训
36	鲜鸡蛋	盒装	斤	4	旅游专业实训
37	红樱桃	玻璃瓶装	瓶	8	旅游专业实训

38	咸水橄榄	玻璃瓶装	瓶	3	旅游专业实训
39	薄荷叶	楼兰薄荷、柠檬薄荷	斤	4	旅游专业实训
40	洋葱	新鲜食材, 个头均匀	斤	150	烹饪专业实训
41	香菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	30	烹饪专业实训
42	香芹	新鲜食材, 个头均匀	斤	20	烹饪专业实训
43	番茄	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
44	蒜苗	新鲜食材, 个头均匀	斤	50	烹饪专业实训
45	西兰花	新鲜食材, 个头均匀	斤	50	烹饪专业实训
46	大白菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	300	烹饪专业实训
47	菜心	宁夏菜心、新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
48	生菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
49	卷心菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
50	包菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	400	烹饪专业实训
51	鲜冬菇	新鲜食材, 个头均匀	斤	50	烹饪专业实训
52	鲜菇	新鲜食材, 个头均匀	斤	80	烹饪专业实训
53	杏鲍菇	新鲜食材, 个头均匀	斤	50	烹饪专业实训
54	茶树菇	新鲜食材, 个头均匀	斤	30	烹饪专业实训
55	黄豆芽	新鲜	斤	200	烹饪专业实训
56	绿豆芽	新鲜	斤	200	烹饪专业实训
57	鲜蘑菇	新鲜食材, 个头均匀	斤	80	烹饪专业实训
58	西芹	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
59	冬瓜	新鲜食材, 个头均匀	斤	300	烹饪专业实训
60	白萝卜	新鲜, 800g/个	斤	800	烹饪专业实训
61	红萝卜	新鲜, 400g/个	斤	800	烹饪专业实训
62	紫萝卜	新鲜, 400g/个	斤	100	烹饪专业实训
63	青萝卜	新鲜, 400g/个	斤	200	烹饪专业实训
64	青菜椒	新鲜, 100g/个	斤	50	烹饪专业实训
65	红灯椒	新鲜, 100g/个	斤	20	烹饪专业实训
66	黄灯椒	新鲜, 100g/个	斤	20	烹饪专业实训
67	百里香叶	新鲜	斤	2	烹饪专业实训
68	迷迭香	新鲜	斤	2	烹饪专业实训
69	番茜叶	新鲜	斤	2	烹饪专业实训
70	青瓜	新鲜食材, 个头均匀	斤	100	烹饪专业实训
71	茄子	新鲜, 大小均匀	斤	100	烹饪专业实训
72	丝瓜	新鲜, 大小均匀	斤	200	烹饪专业实训
73	淮山	新鲜, 铁棍	斤	50	烹饪专业实训
74	土豆	新鲜, 150g/个	斤	400	烹饪专业实训
75	红尖椒	新鲜食材, 个头均匀	斤	30	烹饪专业实训
76	青辣椒	新鲜食材, 个头均匀	斤	150	烹饪专业实训
77	小泰椒	新鲜食材, 个头均匀	斤	25	烹饪专业实训
78	莲藕	新鲜食材, 个头均匀	斤	100	烹饪专业实训

79	沙葛	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
80	马蹄	新鲜食材, 个头均匀	斤	80	烹饪专业实训
81	红薯	新鲜食材, 个头均匀	斤	300	烹饪专业实训
82	紫薯	新鲜食材, 个头均匀	斤	100	烹饪专业实训
83	香芋	新鲜食材, 个头均匀	斤	300	烹饪专业实训
84	肉姜	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
85	葱	新鲜食材, 个头均匀	斤	200	烹饪专业实训
86	韭黄	新鲜食材, 个头均匀	斤	50	烹饪专业实训
87	韭菜	新鲜食材, 个头均匀	斤	100	烹饪专业实训
88	蒜头	新鲜食材, 个头均匀	斤	150	烹饪专业实训
89	柠檬	新鲜食材, 个头均匀	个	100	烹饪专业实训
90	豆腐	新鲜食材, 老豆腐	斤	200	烹饪专业实训
91	上肉	新鲜	斤	200	烹饪专业实训
92	肉眼(瘦肉)	瘦肉, 新鲜	斤	100	烹饪专业实训
93	五花肉	新鲜	斤	100	烹饪专业实训
94	五花肉	冰鲜	斤	100	烹饪专业实训
95	猪耳	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
96	猪手	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
97	猪肝	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
98	牛腩肉	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
99	羊肉	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
100	牛霖肉	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
101	牛仔骨	冰鲜	斤	20	烹饪专业实训
102	光鸡项	新鲜, 整只, 2.5KG/只, 光鸡	斤	200	烹饪专业实训
103	乳鸽	新鲜, 整只, 0.4KG/只	只	100	烹饪专业实训
104	鱼皮	鲮鱼皮, 新鲜	斤	50	烹饪专业实训
105	鱼胶	冰鲜、无杂质	斤	150	烹饪专业实训
106	虾胶	1斤/包	包	50	烹饪专业实训
107	肉胶	5斤/包	包	20	烹饪专业实训
108	鸡胸肉	冷冻	斤	200	烹饪专业实训
109	鸡腿琵琶腿	新鲜	斤	150	烹饪专业实训
110	鸡脚	冷冻	斤	200	烹饪专业实训
111	鲜鸡肾	新鲜	斤	50	烹饪专业实训
112	鸡边腿	冰鲜	斤	100	烹饪专业实训
113	冻鸭	净重, 2kg/只	斤	100	烹饪专业实训
114	冻排骨	整块, 整条	斤	150	烹饪专业实训
115	草鱼	鲜活, 1000g/条	斤	100	烹饪专业实训
116	生鱼	鲜活, 750g/条	斤	100	烹饪专业实训
117	鲮鱼(叉尾鱼)	叉尾鱼, 1000g/条	斤	100	烹饪专业实训
118	大头鱼	1250g/条	斤	100	烹饪专业实训

119	鲈鱼	1000g/条	斤	50	烹饪专业实训
120	珍珠蚝	冰鲜	斤	100	烹饪专业实训
121	鱿鱼	冰鲜	斤	20	烹饪专业实训
122	明虾	冰鲜	斤	50	烹饪专业实训
123	鸡蛋	常规	斤	800	烹饪专业实训
124	皮蛋	常规	个	200	烹饪专业实训
125	咸蛋	常规	个	500	烹饪专业实训
126	培根片	旭日, 2kg/包	包	4	烹饪专业实训
127	三明治火腿	双汇, 大包装	块	10	烹饪专业实训
128	冬笋罐头	3000g/罐	罐	2	烹饪专业实训
129	腊肠或腊肉	皇上皇牌, 400g/包	包	6	烹饪专业实训
130	虾米	常规	斤	5	烹饪专业实训
131	伊面	包装	斤	10	烹饪专业实训
132	香菇	常规	斤	10	烹饪专业实训
133	干木耳	干货	斤	10	烹饪专业实训
134	海带干	干货	斤	10	烹饪专业实训
135	花生仁	干货	斤	30	烹饪专业实训
136	核桃仁	干货	斤	5	烹饪专业实训
137	瓜子仁	干货	斤	5	烹饪专业实训
138	去皮绿豆	干货	斤	10	烹饪专业实训
139	白芝麻	干货	斤	20	烹饪专业实训
140	黑芝麻	常规	斤	5	烹饪专业实训
141	小米辣	散装	斤	10	烹饪专业实训
142	提子干	散装	斤	5	烹饪专业实训
143	葡萄干	散装	斤	5	烹饪专业实训
144	梅菜	散装	斤	10	烹饪专业实训
145	红片糖	常规	斤	50	烹饪专业实训
146	白糖	普通白砂糖	斤	300	烹饪专业实训
147	河粉	新鲜河粉	斤	200	烹饪专业实训
148	米粉	东莞米粉, 干米粉	斤	100	烹饪专业实训
149	面	炒面用	斤	300	烹饪专业实训
150	大米	散装	斤	300	烹饪专业实训
151	玉米淀粉	普通	斤	50	烹饪专业实训
152	超细生粉	风车牌; 25kg/袋	袋	2	烹饪专业实训
153	食粉	斧头牌; 454g/盒	盒	2	烹饪专业实训
154	炼乳	雀巢, 350g/瓶	罐	30	烹饪专业实训
155	花生油	鲁花牌; 5.7L/桶	桶	10	烹饪专业实训
156	调和油	金龙鱼牌; 5L/桶	桶	60	烹饪专业实训
157	白醋	海天, 5L/桶	桶	5	烹饪专业实训
158	陈村枧水	48度, 900ml/瓶	瓶	5	烹饪专业实训
159	盐	500g/袋	袋	80	烹饪专业实训
160	味精	双桥, 500g/袋	袋	50	烹饪专业实训

161	鸡精	家乐, 500g/袋	袋	20	烹饪专业实训
162	老抽	海天, 1.9L/瓶	瓶	5	烹饪专业实训
163	生抽	海天, 1.9L/瓶	瓶	50	烹饪专业实训
164	三花淡奶	雀巢, 规格: 400ml/罐	罐	50	烹饪专业实训
165	南乳	广合牌, 700g/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
166	料酒	厨邦姜汁料酒, 1.75L/瓶	瓶	30	烹饪专业实训
167	绍兴花椒酒	古越龙山, 500ml/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
168	蚝油	海天, 2.27kg/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
169	胡椒粉	500g/袋	袋	10	烹饪专业实训
170	黑胡椒碎	瓶装, 500g/瓶	瓶	5	烹饪专业实训
171	咖喱粉	风球麦, 300g/包	包	10	烹饪专业实训
172	麻油	2L/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
173	番茄酱	500g/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
174	豆豉	阳帆, 400g/盒	盒	10	烹饪专业实训
175	糖醋汁	极美滋 225ml	瓶	10	烹饪专业实训
176	唛汁	亨氏 290ml	瓶	10	烹饪专业实训
177	低筋面粉	美玫, 22.7kg/包	包	10	烹饪专业实训
178	高筋面粉	金像, 25kg/包	包	10	烹饪专业实训
179	牛奶	蒙牛, 1L/瓶	瓶	50	烹饪专业实训
180	动物奶油	安佳, 1L/瓶	瓶	25	烹饪专业实训
181	乳脂植脂混合奶油	美蒂雅, 1L/瓶	瓶	20	烹饪专业实训
182	炼乳	雀巢, 350g/瓶	罐	20	烹饪专业实训
183	鸡蛋	30 枚/打	打	50	烹饪专业实训
184	干酵母	安琪, 100g/包	包	10	烹饪专业实训
185	吉士粉	狮宝, 3kg/罐	罐	1	烹饪专业实训
186	泡打粉	百钻, 1kg/包	包	5	烹饪专业实训
187	麦香酱	500g/包	包	5	烹饪专业实训
188	粘米粉	三象牌, 500g/包	包	20	烹饪专业实训
189	木薯淀粉	泰国水妈妈, 500g/包	包	15	烹饪专业实训
190	水磨糯米粉	三象牌, 500g/包	包	20	烹饪专业实训
191	白砂糖	500g/包	包	5	烹饪专业实训
192	可可粉	500g/包	包	4	烹饪专业实训
193	抹茶粉	500g/包	包	5	烹饪专业实训
194	蔓越莓干	500g/包	包	4	烹饪专业实训
195	葡萄干	500g/包	包	3	烹饪专业实训
196	全脂奶粉	雀巢, 500g/包	包	10	烹饪专业实训
197	面粉	拿破仑面粉, 2.5kg/包	包	2	烹饪专业实训
198	超高筋面粉	昭和先锋, 25kg/包	包	1	烹饪专业实训
199	脱脂奶粉	500g/包	包	4	烹饪专业实训
200	吐司专用粉	昭和霓虹, 25kg/包	包	1	烹饪专业实训

201	超级霓虹面粉	昭和, 25kg/包	包	1	烹饪专业实训
202	云南重瓣玫瑰花酱	250g/罐	罐	5	烹饪专业实训
203	百莲蓉馅	广州酒家, 5kg/包	包	5	烹饪专业实训
204	白芸豆沙	京日力创, 5kg/包	包	4	烹饪专业实训
205	低糖红豆沙馅	广州酒家, 5kg/包	包	5	烹饪专业实训
206	马蹄粉	洲星, 250g/包	包	15	烹饪专业实训
207	小白西米	泰国水妈妈牌, 500g/包	包	5	烹饪专业实训
208	椰浆	高达, 400ml/罐	罐	20	烹饪专业实训
209	炼乳	雀巢, 350g/瓶	罐	20	西餐专业实训
210	牛奶	雀巢, 1L/瓶	瓶	40	西餐专业实训
211	动物奶油	安佳, 1L/瓶	瓶	15	西餐专业实训
212	可可粉	500g/包	包	10	西餐专业实训
213	抹茶粉	500g/包	包	10	西餐专业实训
214	浅烘咖啡豆	耶加雪菲, 5斤	斤	5	西餐专业实训
215	酱油	700g/瓶	瓶	20	西餐专业实训
216	葡萄干	500g/包	包	4	西餐专业实训
217	全脂奶粉	雀巢, 500g/包	包	8	西餐专业实训
218	红茶粉	twinings 豪门伯爵, 25包*2g/盒	盒	10	西餐专业实训
219	果糖糖浆	2.5kg/瓶	瓶	4	西餐专业实训
220	方糖	太古, 454g/盒	盒	5	西餐专业实训
221	苏打水	0.33L/瓶	瓶	50	西餐专业实训
222	雪碧汽水	2L/瓶	瓶	50	西餐专业实训
223	可口可乐汽水	2L/瓶	瓶	50	西餐专业实训
224	深烘咖啡豆	5斤	斤	5	西餐专业实训
225	干姜水	0.33L/瓶	瓶	20	西餐专业实训
226	汤力水	0.33L/瓶	瓶	20	西餐专业实训
227	低筋面粉	美玫, 22.7kg/包	包	8	西餐专业实训
228	高筋面粉	金像, 25kg/包	包	2	西餐专业实训
229	牛奶	蒙牛, 1L/瓶	瓶	80	西餐专业实训
230	动物奶油	安佳, 1L/瓶	瓶	50	西餐专业实训
231	乳脂植脂混合奶油	美蒂雅, 1L/瓶	瓶	40	西餐专业实训
232	炼乳	雀巢, 350g/瓶	罐	20	西餐专业实训
233	鸡蛋	30枚/打	打	100	西餐专业实训
234	动物黄油	安佳, 454g/块	块	100	西餐专业实训
235	奶油奶酪	安佳, 1L/块	块	10	西餐专业实训
236	鲜酵母	法国乐斯福燕子, 500g/块	块	16	西餐专业实训

237	马斯卡彭芝士	琪雷萨牌, 500g/块	块	10	西餐专业实训
238	木薯淀粉	泰国水妈妈, 500g/包	包	20	西餐专业实训
239	麦香酱	500g/包	包	5	西餐专业实训
240	烘焙防潮糖粉	20kg/包	包	2	西餐专业实训
241	粘米粉	三象牌, 500g/包	包	30	西餐专业实训
242	可可粉	500g/包	包	10	西餐专业实训
243	抹茶粉	500g/包	包	10	西餐专业实训
244	蔓越莓干	500g/包	包	8	西餐专业实训
245	朗姆酒	百加得, 750g/瓶	瓶	4	西餐专业实训
246	咖啡立娇酒	700g/瓶	瓶	5	西餐专业实训
247	葡萄干	500g/包	包	4	西餐专业实训
248	全脂奶粉	雀巢, 500g/包	包	8	西餐专业实训
249	草莓冻干	250g/包	包	5	西餐专业实训
250	棉花糖(雪花酥专用)	白岛日式, 500g/包	包	20	西餐专业实训
251	高筋面粉	日清山茶花, 25kg/包	包	1	西餐专业实训
252	面粉	拿破仑面粉, 2.5kg/包	包	2	西餐专业实训
253	麦芽精(烘焙)	科麦, 1kg/瓶	瓶	1	西餐专业实训
254	中筋面粉	日清百合花, 2.5kg/包	包	5	西餐专业实训
255	脱脂奶粉	500g/包	包	4	西餐专业实训
256	面粉	北海道梦力B面粉, 25kg/包	包	1	西餐专业实训
257	高筋粉	鹰牌, 2.5kg/包	包	5	西餐专业实训
258	面粉	法国T45, 5kg/包	包	2	西餐专业实训
259	红茶粉	twinings 豪门伯爵, 25包*2g/盒	盒	10	西餐专业实训
260	耐高温巧克力豆烘焙	法芙娜, 含量52%, 1kg/包	包	6	西餐专业实训
261	杏仁片烘焙专用	蓝钻, 500g/包	包	8	西餐专业实训
262	海苔肉松	2.1kg/包	包	4	西餐专业实训
263	辣味肉松	2.1kg/包	包	4	西餐专业实训
264	无花果冻干	500g/包	包	4	西餐专业实训
265	香橙片	250g/包	包	4	西餐专业实训
266	装饰糖豆	500g/包	包	2	西餐专业实训
267	海苔粉	250g/包	包	6	西餐专业实训
268	海盐	400g/瓶	瓶	3	西餐专业实训
269	玉米	5斤	斤	10	西餐专业实训
270	西兰花	5斤	斤	10	西餐专业实训
271	红蟹子		盒	4	西餐专业实训

272	绿蟹子		盒	4	西餐专业实训
273	芝士粉	卡夫	瓶	12	西餐专业实训
274	培根片	旭日	包	8	西餐专业实训
275	大蒜	5斤	斤	10	西餐专业实训
276	吐司片		包	8	西餐专业实训
277	芝士碎	马苏里拉	包	8	西餐专业实训
278	青色灯笼椒	5斤	斤	10	西餐专业实训
279	红色灯笼椒	5斤	斤	10	西餐专业实训
280	黄色灯笼椒	5斤	斤	10	西餐专业实训
281	番茄沙司	6斤(亨氏)/罐	罐	5	西餐专业实训
282	番茄膏	6斤(亨氏)/罐	罐	5	西餐专业实训
283	牛奶	1L/瓶	盒	30	西餐专业实训
284	动物奶油	1L/瓶	盒	30	西餐专业实训
285	低筋面粉	20斤	包	1	西餐专业实训
286	牛霖肉	5斤	斤	10	西餐专业实训
287	鸡胸肉	10斤	斤	20	西餐专业实训
288	鸡腿肉	10斤	斤	20	西餐专业实训
289	猪柳	5斤	斤	10	西餐专业实训
290	牛柳	5斤	斤	10	西餐专业实训
291	龙利鱼柳	5斤	斤	10	西餐专业实训
292	童子鸡	5斤	斤	10	西餐专业实训
293	鸡蛋	30个/板	板	20	西餐专业实训
294	红葡萄酒	长城 750ml/瓶	瓶	24	西餐专业实训
295	牛骨	5斤	斤	10	西餐专业实训
296	鸡骨架	5斤	斤	10	西餐专业实训
297	大虾	5斤	斤	10	西餐专业实训
298	青口	5斤	斤	10	西餐专业实训
299	口蘑	2.5斤	斤	5	西餐专业实训
300	土豆	20斤	斤	40	西餐专业实训
301	番茄	10斤	斤	20	西餐专业实训
302	芦笋	5斤	斤	10	西餐专业实训
303	西芹	5斤	斤	10	西餐专业实训
304	洋葱	10斤	斤	20	西餐专业实训
305	红萝卜	20斤	斤	40	西餐专业实训
306	薄荷叶	1斤	斤	2	西餐专业实训
307	百里香叶	新鲜, 1斤	斤	2	西餐专业实训
308	青瓜	10斤	斤	20	西餐专业实训
309	迷迭香	新鲜, 1斤	斤	2	西餐专业实训
310	番茜叶	1斤	斤	2	西餐专业实训
311	白葡萄酒	长城 750ml/瓶	瓶	24	西餐专业实训
312	低温料理棒	1L透明水箱	台	2	西餐专业实训
313	烟熏机	加大烟斗款	台	1	西餐专业实训

314	密漏	直径 25cm	个	16	西餐专业实训
315	白葡萄酒	长城 750ml/瓶	瓶	24	西餐专业实训
316	低筋面粉	33 牌日式蛋糕专用粉 25kg/包	包	19	西点专业实训
317	高筋面粉	加福牌面包粉 25kg/包	包	6	西点专业实训
318	鸡蛋	常规	kg	650	西点专业实训
319	黄油（无盐）	恩蓓可 454g/块	块	290	西点专业实训
320	细砂糖	韩式白砂糖，细砂糖， 烘焙专用，25kg/袋	袋	8	西点专业实训
321	淡奶油	安佳 1L/支，12 支/箱	箱	8	西点专业实训
322	全脂牛奶	欧德堡 1L/支，12 支/箱	箱	24	西点专业实训
323	全脂奶粉	雀巢全脂调制奶粉， 500g/包	包	3	西点专业实训
324	糯米粉	三象水磨糯米粉 500g/ 包	包	80	西点专业实训
325	玉米淀粉	展艺，500g/包	包	97	西点专业实训
326	吉利丁片	百利，明胶片 1kg/盒	包	6	西点专业实训
327	玉米油	金龙鱼，5L/瓶	瓶	8	西点专业实训
328	乳脂植脂奶油	美蒂雅 1L/支，12 支/箱	箱	35	西点专业实训
329	植物奶油	立高 1L/支，12 支/箱	箱	90	西点专业实训
330	巧克力软膏	朱师傅 1kg/罐	罐	10	西点专业实训
331	可食用装饰糖珠	银色 4mm 500g/袋	袋	4	西点专业实训
332	椰浆	佳乐经典椰浆 400ml/盒	盒	15	西点专业实训
333	炼奶	雀巢（Nestle）鹰唛炼 奶，350g/罐	罐	19	西点专业实训
334	红糖	甘汁园 纯正红糖 1kg/ 包	包	23	西点专业实训
335	盐	500g/包	包	13	西点专业实训
336	核桃仁	常规，去壳	kg	11	西点专业实训
337	巴坦木	常规，去壳，即食	kg	6	西点专业实训
338	花生仁	常规，去壳，即食	kg	4	西点专业实训
339	蔓越莓干	OceanSpray 优鲜沛即 食，907g/包	包	12	西点专业实训
340	糖粉	25kg/袋	袋	2	西点专业实训
341	黑白淡奶	400g/罐	罐	35	西点专业实训
342	紫薯粉	展艺，120/罐	罐	4	西点专业实训
343	奶油芝士	安佳奶油芝士奶酪 1kg/ 条	条	20	西点专业实训
344	柠檬汁	屈臣氏浓缩柠檬汁， 750ml/瓶	瓶	2	西点专业实训
345	果茸	宝茸果茸 1kg/盒，草莓/	盒	5	西点专业实训

		芒果			
346	香草精	展艺, 30g/瓶	瓶	1	西点专业实训
347	椰蓉	展艺, 500g/包	包	5	西点专业实训
348	豆乳盒子包装	劣狐狐 280ml 透明, 50个/包	包	4	西点专业实训
349	可可粉	舒可曼, 可可粉 100g/包	包	15	西点专业实训
350	抹茶粉	舒可曼, 抹茶粉 100g/包	包	20	西点专业实训
351	塔塔粉	安琪伊仕特塔塔粉, 50g/包	包	7	西点专业实训
352	杏仁片	展艺, 扁桃仁片, 100g/包	包	16	西点专业实训
353	红曲粉	佳杰, 红曲米粉 454g/包	包	2	西点专业实训
354	朗姆酒	百加得白朗姆酒 750ml/瓶	瓶	1	西点专业实训
355	速溶咖啡	雀巢咖啡 1+2 微研磨无蔗糖速溶咖啡 30条 *11g/盒	包	2	西点专业实训
356	杏仁粉	500g/包	包	25	西点专业实训
357	葡萄糖浆	双桥 84 度葡萄糖浆, 20kg/桶	桶	1	西点专业实训
358	黑朗姆酒	百加得黑朗姆酒 500ml/瓶	瓶	1	西点专业实训
359	马斯卡彭芝士	琦雷萨马斯卡彭芝士 500g/盒	盒	19	西点专业实训
360	咖啡酒	甘露咖啡洋酒 700ml/瓶	瓶	1	西点专业实训
361	糖霜裱花袋	展艺, 糖霜饼干专用裱花袋小号 100 只/包	包	2	西点专业实训
362	即食沙拉酱	丘比, 1kg/瓶, 香甜味	瓶	7	西点专业实训
363	酵母	安琪, 耐高糖, 500g/包	包	3	西点专业实训
364	酵母	安琪, 耐低糖, 100g/包	包	5	西点专业实训
365	培根	荷美尔 1kg/包	包	2	西点专业实训
366	片状黄油(咸)	安佳 1kg/片	片	4	西点专业实训
367	肉松	味斯美 1kg/包, 原味	包	11	西点专业实训
368	深黑可可粉	蓝黛 100/包	包	3	西点专业实训
369	黄油(有盐)	安佳 454g/块	块	0	西点专业实训
370	咸蛋黄	展艺大粒咸蛋黄, 10g*20 粒/包	包	90	西点专业实训
371	蛋清粉	食博士蛋白粉, 80g/罐	罐	4	西点专业实训
372	蜂蜜	冠生园蜂蜜, 760g/瓶	瓶	6	西点专业实训

373	肉桂粉	百钻肉桂粉, 30g/瓶	瓶	2	西点专业实训
374	姜粉	味好美生姜粉, 21g/瓶	瓶	3	西点专业实训
375	小苏打	百钻食用小苏打, 180g/包	包	1	西点专业实训
376	开心果仁	天虹牌淡盐味开心果仁(半粒果), 450g/盒	盒	4	西点专业实训
377	泡打粉	百钻泡打粉, 50g/袋	袋	18	西点专业实训
378	玫瑰酱	滇园玫瑰酱, 400g/瓶	瓶	15	西点专业实训
379	豆沙馅	展艺水洗红豆沙, 500g/包	包	35	西点专业实训
380	猪油	金锣精制猪油, 2.5kg/桶	桶	5	西点专业实训
381	防潮干佩斯	仙妮贝儿通用型 454g/包	包	10	西点专业实训
382	葡挞皮	奥昆 207 40个/包	包	6	西点专业实训
383	焙乐道麻薯预拌粉	1kg	包	3	西点专业实训
384	片状黄油	安佳 1kg/片	片	6	西点专业实训
385	红燕酵母	耐低糖, 500g/包	包	1	西点专业实训
386	原创型面包改良剂	红燕牌乐斯福, 原创改良剂(S-300) 400g/袋	袋	1	西点专业实训
387	全能型面包改良剂	红燕牌乐斯福, 全能型改良剂 1kg/袋	袋	2	西点专业实训
388	全麦粉	金像牌全麦粉, 1kg/包	包	3	西点专业实训
389	裸麦粉	伯爵 T170 裸麦粉, 散装	kg	3	西点专业实训
390	麦芽精	科麦 1kg/瓶	瓶	1	西点专业实训
391	猪油	双汇 1000g/罐	罐	3	西点专业实训
392	芝士片	百吉福车达芝士片 960g、80片/包	包	1	西点专业实训
393	白芝麻	常规	kg	1	西点专业实训
394	三文治香肠	金锣, 220g/块	块	2	西点专业实训
395	红豆粒蜜豆	展艺, 500g/包	包	2	西点专业实训
396	油性红豆沙	广州酒家, 5kg/包	包	1	西点专业实训
397	麻薯心	三叔公, 椰奶味, 500g/包	包	2	西点专业实训
398	葡萄干	常规	kg	1	西点专业实训
399	海苔肉松	味斯美 2kg/包	包	1	西点专业实训
400	橄榄油	百年昆仑, 1.8L/瓶	瓶	1	西点专业实训
401	杂粮调理粒	德麦芝兰雅牌, 1kg/袋	袋	1	西点专业实训
402	海盐	中盐莫顿, 737g/瓶	瓶	1	西点专业实训
403	烘焙碱	焙考林 1kg/瓶	瓶	1	西点专业实训
404	吉士粉	狮宝牌 1kg/袋	盒	1	西点专业实训
405	粟粉	理想牌, 454g/盒	盒	4	西点专业实训

406	浅黄色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	15	西点专业实训
407	深红色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	20	西点专业实训
408	深蓝色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	20	西点专业实训
409	深绿色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	25	西点专业实训
410	深紫色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	20	西点专业实训
411	橘红色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	12	西点专业实训
412	橘黄色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	12	西点专业实训
413	中黑色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	30	西点专业实训
414	深黑色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	30	西点专业实训
415	暗红色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	20	西点专业实训
416	墨绿色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	25	西点专业实训
417	灰色 果酱	周毅, 果酱画补充包, 300g/包, 送 1 空瓶 6 针头	包	10	西点专业实训
418	拼配咖啡豆	辛鹿蓝冬, 1000g/包	包	3	西点专业实训
419	樱桃蜜柚咖啡豆	辛鹿神奇, 454g/包	包	2	西点专业实训
420	巧克力酱	好时, 650g/瓶	瓶	2	西点专业实训
421	焦糖酱	好时, 650g/瓶	瓶	2	西点专业实训
422	草莓浆	好时, 650g/瓶	瓶	2	西点专业实训
423	蝶豆花干	50g/罐	罐	6	西点专业实训

424	抹茶粉	谷本道元, 150g/包	包	3	西点专业实训
425	可可粉	谷本道元, 150g/包	包	3	西点专业实训
426	陶瓷抹茶碗	容量: 500ml/个	个	15	西点专业实训
427	茶筴立	高: 11cm, 底径: 3cm	个	15	西点专业实训
428	榛果糖浆	莫林, 700ml/瓶	瓶	2	西点专业实训
429	全脂鲜牛奶	维记, 950ml/瓶	瓶	20	西点专业实训
430	蛋糕油	银谷蛋糕油 SP 速发蛋糕油, 3kg/桶	桶	1	西点专业实训
431	泡打粉	安琪百钻双效泡打粉, 1kg/包	包	2	西点专业实训
432	消化饼干	谷优, 400g/盒	盒	25	西点专业实训
433	焙乐道麻薯预拌粉	1kg	包	3	西点专业实训
434	奥利奥碎	亿滋奥利奥碎 400g	包	3	西点专业实训
435	枫叶糖浆	屋仔原味枫叶糖浆 710ml	瓶	2	西点专业实训
436	栗子蓉	瑞士 hero 英雄原味栗子蓉 900g	罐	4	西点专业实训
437	朗姆酒	甘露咖啡力娇 700ml	瓶	2	西点专业实训
438	花生酱	四季宝花生酱 510g	瓶	4	西点专业实训
439	可可油	可可百利可可油 1kg	散装	0.5	西点专业实训
440	树莓果茸	安德鲁树莓果茸 1kg	瓶	3	西点专业实训
441	糖霜	太古糖霜 13.62kg	桶	1	西点专业实训
442	黄奶油	车轮黄奶油	桶	1	西点专业实训
443	黑芝麻	盖亚农场熟黑芝麻, 800g/包	包	25	西点专业实训
444	白凉粉	宇峰白凉粉, 300g/袋	包	7	西点专业实训
445	猪油	金锣精制猪油, 2.5kg/桶	桶	1	西点专业实训
446	澄面	展艺澄面(小麦淀粉), 500g/包	包	6	西点专业实训
447	芋头	常规, 新鲜	kg	30	西点专业实训
448	木薯粉	水妈妈木薯淀粉, 500g/包	包	35	西点专业实训
449	红薯	常规, 新鲜	kg	15	西点专业实训
450	紫薯	常规, 新鲜	kg	20	西点专业实训
451	仙草粉	展艺仙草粉, 100g/包	包	15	西点专业实训
452	蜜红豆	展艺糖纳红小豆, 500g/包	包	2	西点专业实训
453	老黄姜	常规, 新鲜	kg	25	西点专业实训
454	麦芽糖	广西蜜糖牌麦芽糖, 500g/罐	罐	50	西点专业实训
455	糯米	十月稻田糯米, 2.5kg/包	包	4	西点专业实训

		包			
456	棉花糖	展艺棉花糖, 500g/包	包	16	西点专业实训
457	韧性饼干	小奇福饼干, 500g*15包/箱	箱	1	西点专业实训
458	红茶叶	茗杰锡兰红茶, 500g/包	包	1	西点专业实训
459	葡萄糖浆	展艺果葡糖浆, 500g/瓶	瓶	4	西点专业实训
460	麻薯粉	焙乐道麻薯面包预拌粉, 5kg/包	包	5	西点专业实训
461	饼干碎	奥利奥碎饼干, 400g/包	包	40	西点专业实训
462	蜂蜜	冠生园蜂蜜, 760g/瓶	瓶	4	西点专业实训
463	泡打粉	百钻泡打粉, 50g/袋	袋	2	西点专业实训
464	8色色素	顶好 250g (红橙黄绿蓝紫粉棕黑)	瓶	36	西点专业实训
465	酒吧服务巾	吸水棉质	张	30	旅游专业实训
466	席巾	咖啡色纯棉	张	30	旅游专业实训
467	英式摇壶	不锈钢 400ml-500ml 容量	套	5	旅游专业实训
468	美式摇壶	不锈钢 400ml-500ml 容量	套	5	旅游专业实训
469	量酒器	不锈钢 1oz-1.5oz 容量	个	20	旅游专业实训
470	吧勺	不锈钢 30cm-40cm 长度	把	20	旅游专业实训
471	鸡尾酒杯	150ml	个	18	旅游专业实训
472	柯林杯	240ml	个	18	旅游专业实训
473	特饮杯	300ml	个	18	旅游专业实训
474	吧台沥水垫	黑色橡胶 40cm*50cm	张	12	旅游专业实训
475	香槟桶	不锈钢冰桶	个	6	旅游专业实训
476	冰铲	不锈钢中号	把	5	旅游专业实训
477	冰夹	不锈钢中号	把	5	旅游专业实训
478	滤冰器	不锈钢带耳	把	5	旅游专业实训
479	陶瓷纯白色介茶杯	陶瓷带盖杯	个	60	旅游专业实训
480	润颜无痕粉底液控油保湿滋润肌肤裸妆持久遮瑕强粉底	ZFC, A01	支	2	旅游专业实训
481	润颜无痕粉底液控油保湿滋润肌肤裸妆持久遮瑕强粉底	ZFC, A03	支	2	旅游专业实训
482	散粉	ZFC, A01	盒	2	旅游专业实训
483	散粉	ZFC, A03	盒	2	旅游专业实训

484	散粉	ZFC, A00	盒	2	旅游专业实训
485	粉底膏	ZFC, A02	盒	2	旅游专业实训
486	睫毛膏	Piara, #01 自然黑	支	2	旅游专业实训
487	三色遮瑕膏	tfit 三色遮瑕膏	盒	2	旅游专业实训
488	原画师狮子 生姜高光	新版#02 生姜极光	盒	2	旅游专业实训
489	眼线液笔	Judydoll 橘朵迪士尼, 小花款#01 黑色	盒	2	旅游专业实训
490	专业化妆师 套刷 26 支装 高级	高档貂毛专业化妆师套 刷 26 支装	套	2	旅游专业实训
491	眉笔	深蓝 bleunuit 刀锋眉笔 01#灰色	支	2	旅游专业实训
492	眉笔	深蓝 bleunuit 刀锋眉笔 03#深棕	支	2	旅游专业实训
493	腮红	01#日常		2	旅游专业实训
494	腮红	02 温柔		2	旅游专业实训
495	眼影盘	ucanbe 彩色, 48 色	盘	2	旅游专业实训
496	美妆蛋	AKF 花样年华, 美妆蛋 2 只装+5 色粉扑	套	2	旅游专业实训
497	化妆包	MUJIE, 黑色, 大号-化 妆师尺寸	套	2	旅游专业实训
498	妆前乳	AFC, 控油保湿素颜妆前 乳	套	2	旅游专业实训
499	定妆喷雾	BABI, 100ML 黄瓶	瓶	2	旅游专业实训
500	圆形点心木 架摆盘	30*30*6cm	个	1	烹饪专业实训
501	洗洁精	20kg/桶	桶	20	烹饪专业实训
502	保鲜膜	宽 45cm, 长 500m	卷	10	烹饪专业实训
503	厨房可湿水 纸	常规, 30 卷/箱	箱	5	烹饪专业实训
504	食品级加厚 保鲜袋	长 30×宽 20(cm) 650 只 装	卷	10	烹饪专业实训
505	方巾	白色, 棉质, 25*25	条	200	烹饪专业实训
506	码斗	加厚不锈钢 304, 直径 14cm	个	100	烹饪专业实训
507	码斗	加厚不锈钢 304, 直径 22cm	个	100	烹饪专业实训
508	U 型锁防盗	380mm*130mm	把	5	烹饪专业实训
509	加厚钥匙盘	【带护手】18 位钥匙盘- 含标记牌	个	3	烹饪专业实训
510	数显电子挂 钟	夜光, led, 带日历显示	个	10	烹饪专业实训

511	洗衣粉	普通	袋	10	烹饪专业实训
512	洗手液	滴露, 450g/瓶	瓶	10	烹饪专业实训
513	重油污强力油	威猛先生, 455g/瓶	瓶	50	烹饪专业实训
514	厨房清洁剂	意大利大公鸡头, 600ml/瓶	瓶	20	烹饪专业实训
515	洗洁精	20kg/桶	桶	20	烹饪专业实训
516	保鲜膜	宽 45cm, 长 500m	卷	10	烹饪专业实训
517	厨房可湿水纸	常规, 30 卷/箱	箱	5	烹饪专业实训
518	食品级加厚保鲜袋	长 30×宽 20(cm) 650 只装	卷	10	烹饪专业实训
519	扫把		把	30	烹饪专业实训
520	拖把		把	20	烹饪专业实训
521	方巾	白色, 棉质, 25*25	条	200	烹饪专业实训
522	真空机	干湿两用+200 真空袋	台	1	西餐专业实训
523	少司杯	中号汁斗	个	14	西餐专业实训
524	蔬菜甩干机	5L	个	2	西餐专业实训
525	纸杯	100 个/包	包	20	西餐专业实训
526	吐司模具	196*106*110cm	个	15	西餐专业实训
527	卡通饼干模具	24 件套	套	2	西餐专业实训
528	u 型模具	3*3*40	个	15	西餐专业实训
529	玛芬蛋糕烤盘	26.5*35.5cm	个	15	西餐专业实训
530	镊子	250mm, 不锈钢 304	个	45	西餐专业实训
531	多功能擦丝器		个	14	西餐专业实训
532	硅胶装饰片模具	树叶	套	2	西餐专业实训
533	硅胶装饰片模具	梧桐叶	套	2	西餐专业实训
534	硅胶装饰片模具	银杏叶	套	2	西餐专业实训
535	硅胶装饰片模具	蝴蝶	套	2	西餐专业实训
536	凉菜模具		套	2	西餐专业实训
537	高脚杯	马天尼 250ml	个	40	西餐专业实训

538	慕斯圈	花朵型	个	4	西餐专业实训
539	慕斯圈	心形	个	4	西餐专业实训
540	慕斯圈	圆形 11 件套	套	4	西餐专业实训
541	手冲壶	600ml 带盖	个	100	西餐专业实训
542	温控手冲壶	Brewista, 600ml 温控	个	1200	西餐专业实训
543	云朵型分享壶	600ml	个	30	西餐专业实训
544	手冲咖啡杯	35ml	个	15	西餐专业实训
545	树脂滤杯	hario V60, 01 号	个	60	西餐专业实训
546	树脂滤杯	hario V60, 02 号	个	60	西餐专业实训
547	梯形树脂滤杯	Kalita, 101	个	50	西餐专业实训
548	蛋糕形不锈钢滤杯	Kalita, 155	个	50	西餐专业实训
549	蛋糕形咖啡滤纸	Kalita, 155 漂白 50 片/盒	盒	40	西餐专业实训
550	扇形咖啡滤纸	Kalita, 101 漂白 100 片/包	包	40	西餐专业实训
551	厨房温度计	探针型	个	50	西餐专业实训
552	锥形麻纤维咖啡滤纸	三洋, 01 号白色 100 片/包	包	50	西餐专业实训
553	锥形麻纤维咖啡滤纸	三洋, 02 号白色 100 片/包	包	50	西餐专业实训
554	双阀摩卡壶	套装 (含滤纸、布粉器)	套	300	西餐专业实训
555	洗洁精	立白, 1kg/瓶	瓶	2	西点专业实训
556	磨豆机清洁药片	URNEX, 430g/罐	罐	1	西点专业实训
557	二氧化碳气瓶	SODASODA, 瓶	瓶	2	西点专业实训
558	小号 304 不锈钢撒粉器配盖子	容量: 150ml/个	个	15	西点专业实训
559	磨砂黑不锈钢浓缩咖啡杯-单嘴	100ml 个	个	15	西点专业实训
560	咖啡机清洁粉配刷子	URNEX, 900g/罐	罐	1	西点专业实训
561	杯测碗配陶瓷盖子	200ml/个	个	16	西点专业实训
562	杯测勺	16cm/个	个	16	西点专业实训
563	蛋糕抹刀	展艺, 8 寸, ZY3206	把	20	西点专业实训
564	蛋糕转台	展艺, ZY7732, 12 英寸	个	20	西点专业实训

565	蛋糕底托	6寸加大 20cm, 方形, 白色, 加厚, 10个/包	包	40	西点专业实训
566	蒸汽头清洁片	UREX, 120片/罐	罐	1	西点专业实训
567	不锈钢拉花模具印花模具	16种图案/套	份	6	西点专业实训
568	纸托	展艺雪媚娘纸托, 50只/包	包	10	西点专业实训
569	木糠杯	咖啡字, 带盖, 200ml, 带独立黑铲勺, 50套/包	包	4	西点专业实训
570	一次性烤杯	一次性烘焙模具铝箔布丁杯, 80ml 金色单独杯, 100个/包	包	2	西点专业实训
571	一次性小勺子	透明独立冰淇淋小勺子, 100只/包	包	4	西点专业实训
572	裱花软刮片	展艺, 5片/包	包	5	西点专业实训
573	圆形裱花嘴	三能 SN7061	个	30	西点专业实训
574	竹节刀	果酱画专用刮竹刀	把	20	西点专业实训
575	透明塑料带盖收纳箱	7升, 小号	个	5	西点专业实训
576	pp仿藤编欧包发酵篮	圆形 400g/pp仿藤编	个	7	西点专业实训
577	pp仿藤编欧包发酵篮	椭圆形形 450g/pp仿藤编	个	7	西点专业实训
578	一次性 tpe 手套	200只/盒	盒	1	西点专业实训
579	水果刀	刃长 18cm	把	20	西点专业实训
580	剪刀	得力 18cm	把	20	西点专业实训
581	砧板	双枪 36*25*1.8cm	块	10	西点专业实训
582	菜刀		把	10	西点专业实训
583	标签纸	40枚/张, 50张/包	包	5	西点专业实训
584	封箱胶	宽 4.5cm, 肉厚 1.2cm	卷	10	西点专业实训
585	电池	南孚 7号	个	50	西点专业实训
586	电池	南孚 5号	个	50	西点专业实训
587	烫伤膏		支	3	西点专业实训
588	止血贴	100片/盒	盒	5	西点专业实训
589	碘伏棉签	50支/盒	盒	5	西点专业实训
590	大勺	8寸	个	10	西点专业实训
591	面包包装自粘袋	500个/包, 14*16cm	包	1	西点专业实训
592	面包包装自粘袋	500个/包, 19*22cm	包	1	西点专业实训

	粘袋				
593	面包包装自粘袋	白色英文 500 个/包, 17*17cm	包	1	西点专业实训
594	牛皮纸打包袋	100 个/包, 21*11*27cm	包	5	西点专业实训
595	垃圾袋	45*50cm 200 个/捆	捆	2	西点专业实训
596	A4 板文件夹	得力	个	45	西点专业实训
597	方形胚	8 寸 (对角线 20cm)	个	60	西点专业实训
598	中号裱花袋	100g/包, 加厚	包	100	西点专业实训
599	透明刮片	10 片/包	包	5	西点专业实训
600	英式摇壶	大号	个	5	调酒实训
601	英式摇壶	中号	个	5	调酒实训
602	英式摇壶	小号	个	5	调酒实训
603	美式摇壶	大号	个	5	调酒实训
604	美式摇壶	中号	个	5	调酒实训
605	美式摇壶	小号	个	5	调酒实训
606	量酒器	标准版	个	10	调酒实训
607	吧匙	中等长度	个	5	调酒实训
608	香槟杯	中等规格	个	18	调酒实训
609	红葡萄酒杯	标准规格	个	18	调酒实训
610	白葡萄酒杯	标准规格	个	18	调酒实训
611	酸酒杯	标准规格	个	18	调酒实训
612	矮酒杯	标准规格	个	18	调酒实训
613	鸡尾酒杯	标准规格	个	18	调酒实训
614	古典杯	标准规格	个	18	调酒实训
615	柯林杯	标准规格	个	18	调酒实训
616	水酌	800ML	个	3	调酒实训
617	席巾	50cm*50cm	条	5	调酒实训
618	滤水垫	40cm*50cm	张	20	调酒实训
619	吸管		包	1	调酒实训
620	酒签		包	1	调酒实训
621	红葡萄酒	西拉干红	瓶	5	调酒实训
622	白葡萄酒	雷司令	瓶	5	调酒实训
623	葡萄气酒	白葡萄, 红葡萄品种	瓶	5	调酒实训
624	爱尔兰威士忌	尊美纯	瓶	5	调酒实训
625	加拿大威士忌	加拿大俱乐部	瓶	5	调酒实训
626	苏格兰威士忌	红牌	瓶	5	调酒实训
627	美国威士忌	杰克丹尼	瓶	5	调酒实训
628	白朗姆	百加得	瓶	5	调酒实训
629	金朗姆	百加得	瓶	5	调酒实训

630	黑朗姆	百加得	瓶	5	调酒实训
631	特基拉	豪帅	瓶	5	调酒实训
632	白兰地	白兰地	瓶	5	调酒实训
633	伏特加	俄罗斯	瓶	5	调酒实训
634	金酒	将军金	瓶	5	调酒实训
635	味美思干型	马爹利	瓶	3	调酒实训
636	味美思甜型	马爹利	瓶	3	调酒实训
637	金巴利	金巴利	瓶	3	调酒实训
638	咖啡力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
639	蓝橙力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
640	紫罗兰力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
641	加利安诺力娇酒	加利安诺	瓶	3	调酒实训
642	力娇酒	百利甜力娇酒, 百利	瓶	3	调酒实训
643	橙皮酒	君度	瓶	3	调酒实训
644	白橙皮力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
645	樱桃白兰地	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
646	哈密瓜力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
647	杏仁力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
648	棕可力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
649	白可力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
650	香蕉力娇酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
651	椰子朗姆酒	波士 700ML	瓶	3	调酒实训
652	橙汁	新的橙汁, 1L	瓶	3	调酒实训
653	百香果	新的百香果, 1L	瓶	3	调酒实训
654	柠檬汁	新的柠檬汁, 1L	瓶	3	调酒实训
655	红石榴糖浆	红石榴	瓶	3	调酒实训
656	白糖浆	莫林	瓶	3	调酒实训
657	青柠汁	新地	瓶	3	调酒实训
658	红柚糖浆	新地	瓶	3	调酒实训
659	百香果糖浆	新地	瓶	3	调酒实训
660	椰浆	莫林	瓶	3	调酒实训
661	纯牛奶	雀巢一升装	罐	5	调酒实训
662	可乐汽水	箱	箱	3	调酒实训
663	雪碧汽水	箱	箱	3	调酒实训
664	苏打水	箱	箱	3	调酒实训
665	甘蔗糖浆	罐	罐	3	调酒实训
666	浓缩菠萝	新地	支	6	调酒实训

667	浓缩柠檬	新地	支	6	调酒实训
668	浓缩橙	新地	支	6	调酒实训
669	椰浆	罐装	箱	1	调酒实训
670	柠檬		公斤	10	调酒实训
671	青柠		公斤	10	调酒实训
672	橙子		公斤	10	调酒实训
673	鲜鸡蛋	品牌	公斤	1	调酒实训
674	薄荷叶	楼兰薄荷、柠檬薄荷	公斤	1	调酒实训
675	咖啡豆	包	包	5	调酒实训
676	净水器滤芯	与供应商确认	套	1	调酒实训
677	垃圾袋		卷	10	调酒实训
678	透明胶座	配胶宽 18mm 透明胶	个	20	插花课
679	剪刀	19cm	把	30	插花课
680	美工储物盒	16 寸，三层	个	2	插花耗材储放
681	工具收纳盒	20*12*12cm	个	30	插花工具存放盒
682	磨剪刀器	四合一电动	个	2	插花课
683	订书机（配订书钉）	10 号	套	30	插花课
684	修枝剪		把	15	插花课
685	玫瑰夹		个	30	插花课
686	花泥刀		把	10	插花课
687	剪刀	日本坂源	把	2	插花课，教师专用
688	水果刀（介花纸用）	带刀套	把	10	插花课
689	花泥托盘	绿色，直径 14cm	个	50	插花课
690	小型路引花架	高 50cm	个	2	插花课
691	透明收纳盒	64*44*31	个	5	插花课
692	储水桶	150L	个	3	插花课
693	转盘架	直径 25cm，防滑	个	20	插花课
694	热熔胶枪（配胶棒）		套	6	插花课
695	绿铁丝	绿色 18，20，22 号	扎	45	插花课
696	绿胶带	1cm	卷	40	插花课
697	透明胶	胶宽 18mm，8 卷（18mm*30y）1 筒	筒	6	插花课
698	胸花扣	三角 T 扣	包	2	插花课
699	不干胶标贴纸	A4	张	40	插花课
700	垃圾袋	75*80cm，3.5 丝，100 个/包	包	1	插花课
701	油性笔	3 色（红、蓝、黑）	支	6	插花课

702	白板笔（配白板擦）	3 色	盒	3	插花课
703	定做酒店桌布	2 米*2 米	张	10	中餐
704	西湖龙井	浙江杭州市	斤	1	茶艺实训课
705	黄山毛峰	安徽黄山	斤	1	茶艺实训课
706	六安瓜片	安徽六安市	斤	1	茶艺实训课
707	英德红茶（英红九号）	广东清远市	斤	1	茶艺实训课
708	金骏眉	福建武夷山	斤	1	茶艺实训课
709	祁门红茶	安徽祁门县	斤	1	茶艺实训课
710	滇红	云南凤庆县	斤	1	茶艺实训课
711	铁观音	福建安溪县	斤	1	茶艺实训课
712	东方美人	台湾新竹市	斤	1	茶艺实训课
713	凤凰单丛	广东潮州市	斤	1	茶艺实训课
714	茉莉花茶	窈制	斤	1	茶艺实训课
715	水果	新鲜当季水果	斤	15	茶艺实训课
716	新鲜果汁	佳果园 1L	瓶	10	茶艺实训课
717	纯蔗糖糖浆	莫林（MONIN）700m l	瓶	5	茶艺实训课
718	水果刀	张小泉厨房水果刀（带刀套）	把	3	茶艺实训课

注:

本表所列材料厂家或参考品牌，报价人可有选择报价，但选用厂家或品牌参数指标均不得低于参考品牌要求。报价人选择的材料厂家或品牌若不在本表范围，须出具承诺：其另行选择的产品或材料的标准、档次不低于本表所列的厂家或参考品牌且不低于教学要求标准、档次，价格不高于本表所列的厂家或品牌的价格。

三、项目要求

1. 若本项目采购的设备产品等方面的配置或要求中出现不合理或不完整的问题时，报价人有责任和义务在响应文件中提出补充修改方案并在中标成交后征得采购人同意后付诸实施。

2. 本项目费用须包含完成本项目采购内容的所有费用，供应商报价时需根据询价文件的要求编制《报价明细表》，具体实施时，须经采购人确认后，方可开展后续工作，否则不予结算。

3. 供应商须自行承担将货物送达学校的运费及其他相关成本费用，配送范围为广东省轻工业技师学院校区，配送需要保证货物送达采购人指定收货方。即根据采购人提供的收件人清单，在约定的时限内，将货物分送到清单指定的地址，由收货方验收

并办理接收手续，然后将收货人签收单送给采购人指定的联系人。

4. 配送期间如发生意外事故或劳资纠纷，由供应商解决，采购人不承担任何责任；有违反国家的法律、法规的，均由供应商承担所有责任，与采购人无关。

5. 供应商根据采购人的要求明确标识，送达的同时还应提供发货清单。发货清单一式二份，纸张要大小统一，且内容一致，未经涂改。清单内包括：货物名称、数量、型号等，以方便验收。

6. 供应商必须按照采购人的要求运送到指定地点。供应商必须保证及时到货，并及时准确反馈供货信息。接到预订单 3 天内反馈供货信息，确定订单后 10 天内送货到指定的存放点。

7. 成品包装要求使用纸箱，产品外包装标签应准确标明货物名称、数量、型号等。标签需贴在包件双侧面位置。成品包装应采取防潮、防水、防震等必要防护措施，且能够经受多次搬运、装卸。

★8. 供应商必须承诺：由于配送过程中导致货物出现缺失或损坏的，一律由成交供应商负责赔偿相应损失。（提供承诺函，格式自拟）

★9. 供应商须提供项目实施方案，内容包括但不限于对项目实施过程中的困难有预见性以及有具体的解决办法，设备到货保证措施以及售后服务计划，并承诺针对本项目提供及时、专业的售后服务。

★10. 供应商必须保证提供产品均为原厂正货。（提供承诺函，格式自拟）

注：★为实质性条款，参与询价的供应商必须符合该项要求。

四、交付或实施的时间和地点

1. 合同供货期：合同签订之日起至 2025 年 1 月 6 日止。

2. 交货期：时蔬、肉类等新鲜食材合同期内按采购人需求每个工作日配送；调酒插花类耗材须在合同签订 30 天内送货。

3. 交货地点：采购人指定的地点。

五、报价要求

1. 响应报价是指在供应商可以独立完成本项目，并满足预期实施效果和符合自身合法利益的前提下，通过准确核算后所报出完成本项目所需的全部费用，包括履行合同所有相关货物、服务所需的费用、保险费、各种税费、其他一切可预见及不可预见的费用等（前述价格包含部分只是为了方便对响应文件进行比较，并不限制采购人以

上述任何条件订立合同的权力)。

2. 报价人所提供的货物和服务均应以人民币报价，每一种规格的标的只允许有一个单价，响应报价应当固定且唯一，否则将被视为无效报价。

3. 报价人应按照《第二部分 用户需求书》中规定的全部内容、责任范围进行报价，总报价应该是所有需采购人支付的金额总数，并按《报价一览表》及《报价明细表》的要求报价。响应报价中不得包含采购文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。响应报价中也不得缺漏采购文件所要求的内容，否则，将被视为包含在报价人报价中。

4. 报价人所报的报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的报价将被视为无效报价。

六、验收标准及要求

1. 要求对全部设备、产品、型号、规格、技术参数、数量、外型、外观、包装及资料、文件（如装箱单、保修单、随箱介质等）的验收。

2. 成交供应商应根据所提交的验收方案和实施方案，自行组织设备和人员，并在使用单位监查下现场进行测试和验收。

3. 成交供应商应负责在项目验收时将系统的全部有关产品说明书、原厂家安装手册、技术文件、资料、及安装、验收报告等文档汇集成册交付设备使用单位。

4. 若在验收过程中发现成交供应商所供货物低于或不满足所投相关产品技术参数指标及要求，采购人有权要求成交供应商退换货，成交供应商免费更换符合采购人要求的产品，由此产生的费用由成交供应商承担。

5. 交付验收标准依次序对照适用标准为：

①符合中华人民共和国国家安全质量标准、环保标准或行业标准；

②符合采购文件和响应承诺中采购人认可的合理最佳配置、参数及各项要求；

6. 采购人组成验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。

七、付款方式

1. 全部货物验收后 10 个工作日内支付合同 100%款项；

2. 采购人仅负责在 10 个工作日内完成申报手续，实际付款到账时间及金额以支付单位支付时间及金额为准。采购人不承担逾期付款的违约责任，并且此情况不能成

为成交供应商逾期的理由。

第三部分 报价供应商须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本询价文件适用于本询价文件的政府采购项目。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：广东省轻工业技师学院。

2.2 “采购代理机构”是指：华晟（广东）招标采购有限公司。

2.3 “报价人”（供应商）是指响应本文件要求，参加询价的法人或者其他组织、自然人。

2.4 “合格的报价人”是指：

1) 符合《政府采购法》第二十二条规定的供应商。

2) 符合询价文件规定的资格要求和实质性条款要求。

2.5 “成交供应商”是指：经法定程序确定并授予合同的响应人/报价人。

2.6 “报价文件”是指：供应商根据本文件要求，编制包含报价、技术和服务等所有内容的实质性响应文件。

二、报价费用说明

3. 相关费用

3.1 报价人应自行承担所有准备和参加本次报价的有关费用。不论其结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

3.2 报价人如参与本次报价，则视为报价人同意本项目招标代理服务费的收取规定，报价人报价时应充分考虑此因素。

4. 招标代理服务费收取标准和方式

4.1 本次招标向成交供应商收取的中标服务费，按国家有关规定执行；中标服务费不在投标报价中单列。

4.2 中标服务费是招标代理机构收取的招标代理费。成交供应商在收取《中标通知书》前应向招标代理机构交纳中标服务费（以到达招标代理机构开户银行帐户为准），该

收费参照广东省物价局粤价函〔2013〕1233号规定的收费标准，不足6000元按6000元收取。

4.3 中标服务费以银行付款的形式用人民币一次性支付，收款银行帐号以招标代理机构发出的交纳中标服务费通知书中指定的银行帐号为准。

4.4 经依法被认定中标无效的，采购代理服务费不予退还。

4.5 招标代理服务费缴纳方式：一次性以银行转帐的形式支付（注明采购编号）

收款人	华晟（广东）招标采购有限公司
收款银行	中国工商银行广州龙洞支行
帐号	3602177509100180283

三、采购文件

5. 采购文件的构成

5.1 采购文件由下列文件以及在招标过程中发出的澄清更正文件组成：

- 1) 询价公告
- 2) 采购项目内容
- 3) 报价供应商须知
- 4) 评审、成交
- 5) 合同书格式
- 6) 报价文件格式
- 7) 在报价过程中由采购代理机构发出的澄清更正文件等

6. 采购文件的澄清更正

6.1 采购代理机构对采购文件进行必要的澄清更正的，指定媒体上发布公告，通知所有购买登记备案的报价供应商，购买登记备案的报价供应商在收到澄清更正通知后应按要求以书面形式（加盖单位公章，传真有效）予以确认，该澄清更正的内容为采购文件的组成部分。

6.2 根据采购的具体情况，采购代理机构可延长报价截止时间和开标时间，但至少应当在规定的报价截止时间3天前，将变更时间在指定媒体上发布公告，并通知所有当时已购买登记备案的报价供应商。

四、报价文件的编制和数量

7. 报价的语言

- 7.1 报价供应商提交的报价文件以及报价供应商与采购代理机构就有关报价的所有来往函电均应使用中文。报价供应商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，两种语言不一致时以中文翻译本为准。

8. 报价文件编制

- 8.1 报价供应商应当对报价文件进行装订，对未经装订的报价文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由报价供应商承担。
- 8.2 报价供应商应认真阅读、并充分理解采购文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等），并应完整、真实、准确的填写采购文件中规定的所有内容。报价供应商没有按照采购文件要求提交全部资料，或者报价没有对采购文件在各方面都作出实质性响应是报价供应商的风险，有可能导致其报价被拒绝，或被认定为无效报价或被确定为报价无效。
- 8.3 报价供应商必须对报价文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人或采购代理机构及政府采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 8.4 如果因为报价供应商报价文件填报的内容不详，或没有提供采购文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由报价供应商承担。

9. 报价及计量

- 9.1 报价供应商所提供的货物和服务均应以人民币报价。
- 9.2 除非采购文件的技术规格中另有规定，报价供应商在报价文件中及其与采购人和采购代理机构的所有往来文件中的计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

10. 报价保证金（如有）

- 10.1 报价供应商应按采购文件规定的金额和期限交纳报价保证金，报价保证金作为报价文件的组成部分。
- 10.2 （1）报价保证金由银行划帐的形式提交，应符合下列规定：

开 户 名：华晟（广东）招标采购有限公司

开 户 行：广发银行广州龙洞支行

帐 号：9550880214292200127

(2) 报价保证金交纳形式由投标人的人民币结算存款账户以银行划帐的形式提交，并须将投标保证金缴纳证明材料按规定提交。

10.3 如无质疑或投诉，未成交的报价供应商保证金，在中标通知书发出后5个工作日内原额退还；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后5个工作日内原额退还。

10.4 成交供应商的报价保证金，在成交供应商与采购人签订采购合同后5个工作日内原额退还。

10.5 为使报价保证金得以顺利退还，请报价供应商认真阅读《报价文件格式》“退还保证金说明”中的内容并按要求填写及签章。

10.6 有下列情形之一的，保证金将被依法不予退还并上交国库：

- 1) 报价供应商在采购文件规定的报价有效期内撤回其报价；
- 2) 中标供应商在规定期限内未签订合同。

11. 报价文件的数量和签署

11.1 报价供应商应编制报价文件一式三份，其中正本一份和副本两份，报价文件的副本可采用正本的复印件。每套报价文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准，若电子文档与正本不符，以正本为准。

11.2 独立密封包装的“开标信封”一份，内装：

- 1) 《报价一览表》(从报价文件正本中复印并盖章)；
- 2) 法人代表和其授权代表身份证复印件加盖公章；
- 3) 法定代表人授权委托书；
- 4) 电子版投标文件（以U盘形式提供）。

上述“开标信封”内容仅为方便开标时唱标及退还保证金，其内容若与投标文件不一致的，均以投标文件正本为准。电子文档以word格式拷贝单独密封，封面应注明项目名称、采购编号、报价供应商名称与报价文件一同递交。

11.3 报价文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的授权代表签字或盖章。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权

书》应附在报价文件中。

- 11.4 报价文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字或盖章才有效。

12. 报价文件的密封和标记

- 12.1 报价供应商应将报价文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。
- 12.2 报价供应商应按照《报价文件格式》的要求制作《唱标信封》并独立封装。
- 12.3 信封或外包装上应当注明采购项目名称、采购项目编号和“在（采购文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖报价供应商印章。
- 12.4 如果未按要求密封和标记，采购代理机构对误投或提前启封概不负责。

五、 报价文件的递交

13. 报价文件的递交

- 13.1 所有报价文件应在报价截止时间前送达开标地点。
- 13.2 采购代理机构将拒绝以下情况的报价文件：
- 1) 迟于报价文件递交截止时间递交的。
 - 2) 没有按要求密封的。

- 13.3 采购代理机构不接受邮寄、电报、电话、传真方式报价。

14. 报价文件的修改和撤回

- 14.1 报价供应商在报价截止时间前，可以对所递交的报价文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、时间的内容应当按采购文件要求签署、盖章，并作为报价文件的组成部分。
- 14.2 报价供应商所提交的报价文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

六、 评审、成交

见采购文件第四部分

七、 询问、质疑、投诉

15. 询问

- 15.1 报价供应商对政府采购活动事项（采购文件、采购过程和中标结果）有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构将及时

作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《报价邀请函》中“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

16. 质疑

16.1 报价供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，以书面形式向采购人或采购代理机构书面提出质疑：

1) 采购文件在指定的政府采购信息发布媒体上公示最少3个工作日；购买登记备案的报价供应商认为采购文件的内容损害其权益的，可以自采购文件公告之日起7个工作日内提出质疑，供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料；

2) 报价供应商认为采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日起7个工作日内提出质疑；对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑；供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料（依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十七条，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质疑、投诉的证明材料）；

采购人或采购代理机构在收到报价供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑报价供应商和其他有关报价供应商，但答复内容不涉及商业秘密。质疑报价供应商须提供相关证明材料，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，并对质疑内容的真实性承担责任。

16.2 质疑联系人：陈先生

电话：020-85645549；传真：020-85645861

邮箱：11110157@qq.com

地址：广州市天河区天源路767号兴怡物业2栋五楼501-1, 邮编：510520

17. 投诉

17.1 报价供应商对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后15个工作日内，向政府采购监督管理机构投诉。

八、合同的订立和履行

18. 合同的订立
- 18.1 采购人与成交供应商自中标通知书发出之日起三十日内，按采购文件要求和成交供应商报价文件承诺签订政府采购合同，但不得超出采购文件和成交供应商报价文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。
- 18.2 签订采购合同后7个工作日内，采购人按规定将采购合同副本报相关监督管理部门备案。
19. 合同的履行
- 19.1 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，按规定以书面形式报相关监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，按规定以书面形式报相关监督管理机关备案。
- 19.2 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%，签订补充合同的必须按规定备案。

九、验收要求

20. 根据相关规定：不论合同金额大小由采购人依法自主组织项目验收或委托代理机构组织相关及专业人员验收（采购人委托采购代理机构进行履约验收的，应当对验收结果进行书面确认），并出具验收报告，履约验收的各项资料应当存档备查。验收未通过或者存在较大质量问题的基础上，采购人应依法追究违约供应商的法律责任。

十、适用法律

21. 采购人、采购代理机构及报价供应商进行的本次采购活动参照《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

第四部分 评审、成交

一、 评审方法

1. 评审方法采用最低评审价法。
2. 通过资格性和符合性审查的有效报价供应商方有资格进入价格评审。

注：报价人不得以低于成本的报价竞标。询价小组认为报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求报价人在评标现场作书面说明并提交相关证明材料；报价人不能证明其报价合理性的，询价小组将认定其报价无效。

二、 询价小组

3. 本次采购依法组建询价小组。
4. 询价小组将按照采购文件确定的评审方法进行评审。对采购文件中描述有歧义或前后不一致的地方，询价小组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报价供应商。

三、 资格性和符合性评审

5. 询价小组根据《资格性和符合性审查表》（附表一）的内容逐条对报价文件进行评审，审查每份报价文件的相关资格证明文件是否齐全有效，是否实质上响应了询价文件的要求，只要不满足《资格性和符合性审查表》所列各项要求之一的，将被认定为无效报价。对报价有效性认定意见不一致的，询价小组按简单多数原则表决决定。
6. 询价小组对各报价供应商进行资格性和符合性审查过程中，对初步被认定为初审不合格或无效报价者应实行及时告知，由询价小组组长或采购人代表将集体意见现场及时告知报价当事人，以让其核证、澄清事实。

四、 价格评审

7. 在报价过程中对询价文件实质响应的报价供应商不足三家时，经同级人民政府财政部门审核同意，采购人可以按照符合采购需求、质量和服务且报价最低的原则从已有的实质响应的报价供应商中确定成交供应商。如果法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人的，按一家报价供应商计算。
8. 核实价的确定：询价小组对各报价供应商的最终报价按下述原则进行校核、

评审或作出必要的修正后的价格为核实价，如果出现多种处理原则所产生的结果不一致的情况，以最高的修正价作为核实价。

8.1 报价的算术错误修正

- 1) 大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 2) 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；
- 3) 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

8.2 报价的缺项、单列项的处理

- 1) 对报价服务的关键、主要内容，报价供应商报价漏项的，作非实质性响应报价处理；
- 2) 对报价货物的非关键、非主要设备及伴随服务，报价供应商报价漏项的，评审时将要求漏项的报价供应商予以澄清，但该澄清不作为评审的依据；询价小组将以其它报价供应商对应项的最高报价补充计入其评审价；
- 3) 对非关键、非主要内容的费用，如果报价供应商是另行单独报价的，评审时也相应另行计入其评审价。
- 4) 对数量的评审，以《采购项目内容/用户需求书》所明示数量为准；《采购项目内容/用户需求书》未明示的，由询价小组以其专业知识判断。

五、排序与推荐

9. 询价小组进行综合评议并出具评审报告。对提供产品质量、服务均能满足询价文件规定最低要求且在投标上限内报价最低的供应商归列为推荐成交的候选对象，采购人依照候选供应商的报价顺序，以有效报价最低者确定为成交供应商。
10. 本项目推荐两名成交候选人。将各报价供应商按其评审价由低到高顺序排列。评审价相同的，小型或微型企业优先。如都是（或都不是）小型或微型企业，名次由询价小组抽签确定。排名第一的报价供应商为第一成交候选人，排名第二的报价供应商为第二成交候选人，以此类推。

附表一：资格性和符合性审查表

评委签名：_____

评审内容	采购文件要求 (与公告中报价供应商资格要求一致)
资格性审查	<p>1.具备《政府采购法》第二十二条所规定的条件；</p> <p>(1) 具有独立承担民事责任的能力【提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，必须由总公司（总所）授权[依据《投标人资格声明函》及其附件、分支机构的营业执照（执业许可证）扫描件及总公司（总所）出具给分支机构的授权书】。</p> <p>(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【提供2023年度财务状况报告或2024年度任意1个月的财务报告或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函】。</p> <p>(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【提供设备及专业技术能力情况的承诺书，格式参考本询价文件第六部分响应文件格式“《关于具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺》”】。</p> <p>(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录【提供提交响应文件截止时间前6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；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。】。</p> <p>(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。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）【提供《守法经营声明书》，格式参考本询价文件第六部分响应文件格式《守法经营声明书》】。</p> <p>(6) 符合法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>2. 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标截止日当天资格审查前在上述网站查询结果为准，如相关记录已失效，供应商需提供相关证明资料；未查询到的视为未被列入上述名单）。</p>

符合性审查	3.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的报价人及其附属机构，不得再参加本项目或所投包组响应。（提供《承诺函》）
	4.本项目不接受联合体响应。
	5.已登记并购买本项目采购文件（以代理机构登记为准）。
	1.按照询价文件要求报价，报价没有超过采购预算且属于唯一固定报价。
	2.提交报价函/响应函。响应文件基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。
	3.按要求缴纳报价保证金（如有）。
	4.满足询价文件“★”条款要求。
	5.报价合理性：响应报价没有明显低于其他通过符合性审查报价人的报价；或者询价小组认为报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，报价人能在规定时间内应询价小组要求证明其报价合理性。
	6.报价有效期为报价截止日起90天。
	7.其他要求：响应文件实质性响应询价文件要求，且无经评委认定为无效报价的。

注：

1. 以上内容将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在询价文件中对应如实提供和编制，对缺漏和不符合项将直接导致无效投标。

2. 每一项符合的打“○”，不符合的打“×”。“结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。

3. 汇总时出现不同意见的，询价小组按简单多数原则表决决定。

4. 如果询价小组发现投标供应商的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，将要求该投标供应商作书面说明并提供相关证明材料。

第五部分 采购合同书

采购合同书

(货物类)

项目编号：_____

项目名称：_____

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

一、总 则

第一条 合同当事人

甲方（采购人）：

乙方（中标人）：

根据《中华人民共和国民法典（合同编）》、《中华人民共和国政府采购法》及“_____采购项目”（项目编号_____）招标文件的要求和招标结果，经甲乙双方协商一致，签订本合同。双方共同遵守如下条款（其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的招标文件、投标文件、中标通知书、在实施过程中双方共同签署的补充文件等均为本合同不可分割之一部分）。

二、合同标的

第二条 乙方根据甲方要求提供以下货物及服务：

货物品名/ 服务内容	规格型号	单位	数量	单价	总价	随机配件

三、质 量

第三条 货物及服务质量

（一）乙方须提供全新的、未使用过的货物，是目前的型号，其质量、规格及技术特征符合合同附件的要求。

（二）产品必须提供出厂合格证。

（三）货物制造质量出现问题，乙方应负责三包（包修、包换、包退），费用由乙方负责。

(四) 货到现场后由于甲方保管不当造成的质量问题,乙方亦应负责修理,但费用由甲方负担。

(五) ……

四、交货与验收

第四条 交货验收、安装调试必须在合同签订后___天内完成。___服务内容必须在合同签订后___天内完成。

第五条 交货地点:甲方指定地点。

第六条 由甲方与乙方一起进行到货验收,由乙方免费完成货物的安装调试工作并交付甲方使用。

第七条 乙方应将所提供货物的装箱清单、用户手册、原厂保修卡、随机资料及配件、随机工具等交付给甲方;乙方不能完整交付货物及本款规定的单证和工具的,视为未按合同约定供货,乙方必须负责补齐,因此导致逾期交付的,由乙方承担相关的违约责任。

五、合同金额及付款方式

第八条 合同金额

本合同金额为人民币(大写)_____元整(¥_____元)。该合同总价是货物设计、制造、包装、运输、安装调试、检测及验收合格之前及质保期内服务及备品备件发生的所有含税费用。本合同执行期间合同总价不变。

第九条 付款方式

……

2. 因采购人使用的是财政资金,采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府财政支付部门审核的时间),在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

六、售后服务

第十条 乙方应为甲方提供免费培训服务，并指派专人负责与甲方联系售后服务事宜。主要培训内容为货物的基本结构、主要部件的构造、日常使用操作、保养与管理、常见故障的排除、紧急情况的处理等，如甲方未使用过同类型货物，乙方还需就货物的功能对甲方进行相应的技术培训，培训地点主要在货物安装现场或由双方约定。

第十一条 质量保证期（简称“质保期”）为___年。质保期自甲方在货物质量验收单上签字之日起计算，质保费用计入总价。

第十二条 质保期内，乙方负责对其提供的货物实行包修、包换、包退、包维护保养，不再收取任何费用，但不可抗力（如火灾、雷击等）造成的故障除外。

第十三条 货物故障报修___小时内响应。

第十四条 所有货物质保服务方式均为乙方上门服务，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。

第十五条 质保期后的货物维护由双方协商再定。

第十六条 在质保期内，乙方须对所提供的设备做定期检查和保养。

七、违约责任

第十七条 甲方无正当理由拒收货物、拒付货款的，甲方须向乙方交纳合同总价___%的违约金。

第十八条 甲方逾期支付货款的，甲方须每日以欠款总额___%的标准向乙方交纳违约金，累计不超过欠款总额的___%。

第十九条 乙方逾期交付货物的，乙方须每日以逾期交货部分货款总额___%的标准向甲方交纳违约金，累计不超过逾期交货部分货款总额的___%。乙方逾期 15 天未交付货物视为乙方不能交付货物。乙方不能交付货物，须向甲方交纳合同总价___%的违约金，甲方有权终止合同。

第二十条 乙方所交付产品的型号、规格、数量和质量不符合合同规定标准的，甲方有权拒收。乙方须向甲方交纳合同总价___%的违约金。

第二十一条 乙方所供货物必须权属清楚，不得侵害他人的知识产权，否则构成对甲方违约。

八、不可抗力

第二十二条 由于不可预见、不可避免、不可克服等不可抗力的原因，一方不能履行合同义务的，应当在不可抗力发生之日起____天内以书面形式通知对方，证明不可抗力事件的存在。

第二十三条 不可抗力事件发生后，甲方和乙方应当积极寻求以合理的方式履行本合同。如不可抗力无法消除，致使合同目的无法实现的，双方均有权解除合同，且均不互相索赔。

九、争议及解决办法

第二十四条 因货物的质量问题发生争议，由广州市质量技术监督局或其指定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，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。

第二十五条 本合同发生争议，由双方协商或由政府采购监管部门调解解决，协商或调解不成时按以下第____种方式解决：

1. 广州仲裁委员会仲裁；
2. 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、其他

第二十六条 本合同一式____份，具有同等效力，甲、乙双方各执____份。合同自双方签字盖章之日起生效。

第二十七条 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

甲方：	（盖章）	乙方：	（盖章）
法人代表：		法人代表：	
签约代表：		签约代表：	
地 址：		地 址：	
电 话：		电 话：	
传 真：		传 真：	
签约日期：	年 月 日	签约日期：	年 月 日

第六部分 报价文件格式

目录

(自拟)

注：请报价供应商按照以下要求的格式、内容、顺序制作报价文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对报价文件的评价。

政府采购

报价文件

(正本/副本)

项目名称: _____

项目编号: _____

报价供应商名称: _____

日期: _____年____月____日

1. 自查表

1.1.1 1.1 资格性/符合性自查表

评审内容	采购文件要求 (与公告中报价供应商资格要求一致)	证明资料
资格性审查	1.	见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
符合性审查	1.	见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页
		见报价文件第 () 页

注：以上材料将作为报价供应商有效性审核的重要内容之一，报价供应商必须严格按照其内容及序列要求在报价文件中对应如实提供，对资格性和符合性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效报价！

1.1.1 “★”条款自查表

序号	“★”条款要求	证明文件(如有)
a)		见报价文件 () 页
b)		见报价文件 () 页
c)		见报价文件 () 页
d)		见报价文件 () 页
e)		见报价文件 () 页
f)		见报价文件 () 页
g)		见报价文件 () 页
.....		见报价文件 () 页

注：1. 此表内容必须与报价文件中所介绍的内容一致。

2. 报价表

2.1 报价一览表

报价一览表

项目名称：

项目编号：

总报价	(大写) 人民币
	(小写) ¥
服务时间	
备注	详见《明细报价表》

注：

1. 此表总报价是所有需采购人支付的金额总数，包括《用户需求书》要求的全部内容。
2. 报价中必须包括项目所发生的人工费、材料费、管理费、利润、规费、税金、差旅费、预留金以及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。所有价格均应予人民币报价，金额单位为元。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日 期：

2.2 明细报价表

2.2.1 明细报价表

项目名称: _____

项目编号: _____

一、货物、设备及材料类详列							
序号	分项名称	品牌、规格型号、主要技术参数	制造商	数量	单价	合计（元）	备注
合 计			数量合计:		报价合计: 元		
二、其他费用							
序号	分项名称	具体内容	单位	数量	单价	合计（元）	说 明
合 计			数量合计:		报价合计: 元		
三、报价汇总: 人民币 元。（以上各合计项与开标/报价一览表中的对应项均一致相符，如不一致以投标/报价一览表为准）							
四、其他参考费用 （下列报价不列入投标/报价总价内）							
分 项	名 称	规格型号	制造商	单价	使用周期 /寿命		
常用易损件及配件							
质保期满后将要发生的必要服务项收费标准:							

注: 1、以上内容必须与采购文件要求、《报价一览表》一致。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日期：

3. 报价函

报 价 函

致：华晟（广东）招标采购有限公司

为响应你方组织的（项目名称）的招标[采购项目编号为：（项目编号）]，我方愿参与报价。

我方确认收到贵方提供的（项目名称）采购文件的全部内容。

我方在参与报价前已详细研究了采购文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此采购文件没有倾向性，也不存在排斥潜在报价供应商的内容，我方同意采购文件的相关条款，放弃对采购文件提出误解和质疑的一切权力。

（报价供应商名称）作为报价供应商正式授权（授权代表全名，职务）代表我方全权处理有关本报价的一切事宜。

在此提交的报价文件，正本一份，副本 份。

我方已完全明白采购文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按采购文件提供服务的报价总价详见《报价一览表》。

（二）本报价文件的有效期为报价截止时间起 90 天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至报价截止日有效，如有在报价有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

（三）我方明白并同意，在规定的开标日之后，报价有效期之内撤回报价或中标后不按规定与采购人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还报价保证金。

（四）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与报价有关的任何其它数据、信息或资料。

（五）我方理解贵方不一定接受最低报价或任何贵方可能收到的报价。

（六）我方如果中标，将保证履行采购文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《用户需求书》及《合同书》中的全部任务。

（七）我方作为（制造商/代理商）是在法律、财务和运作上独立于采购人、集中采购机构的报价供应商，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

(八) 我方报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人
在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承
担。

(九) 我方具备《政府采购法》第二十二条规定的条件：

(1) 我方已依法缴纳了各项税费及社会保险费用，如有需要，可随时向采购人提
供近三个月内的相关缴费证明，以便核查。

(2) 我方已依法建立健全的财务会计制度，如有需要，可随时向采购人提供相关
的证明材料，以便核查。

(3) 我方参加本项目政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。

(4) 我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力。

(5) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评审委员会可将我方做无效报价处理，我方愿
意承担相应的法律责任。

(十) 我方对在本函及报价文件中所作的所有承诺承担法律责任。

(十一) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：_____。 邮政编码：_____。

电 话：_____。

传 真：_____。

代表姓名：_____。 职 务：_____。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日 期：

4. 资格证明文件

4.1 已获取采购文件证明材料（购买采购文件发票复印件或回执复印件或扫描件）

4.2 提供营业执照或者其他相关证明文件（复印件并加盖公章）

4.3 法定代表人证明书

（报价供应商可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

法定代表人证明书

_____ 现任我单位 _____ 职务，为法定代表人，特此证明。

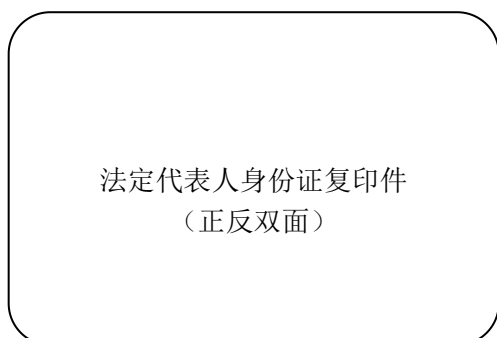
有效期限： _____

附：代表人性别： _____ 年龄： _____ 身份证号码： _____

注册号码： _____ 企业类型： _____

经营范围： _____。

附：法定代表人有效身份证正反面复印件



报价供应商（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

4.4 法定代表人授权书格式

法定代表人授权书

致：华晟（广东）招标采购有限公司

本授权书声明：_____是注册于_____（国家或地区）的_____（报价
供应商名称）_____的法定代表人，现任_____职务，有效证件号
码：_____。现授权_____（姓名、职务）_____作为我公司的全
权代理人，就_____项目采购[项目编号为_____]的报价和
合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

附：被授权人有效身份证正反面复印件



报价供应商（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

被授权人（签字或盖章）：

职 务：

4.5 关于 2023 年度财务报告或报价人新注册成立的最新季度或一个月状况报表。

4.6 关于具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

关于具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺

华晟（广东）招标采购有限公司：

我方承诺：我方具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，我单位为本项目实施提供履行合同必需设备和专业技术人员（详见《设备及专业技术能力情况表》）。如有任何虚假和不实，我方自愿放弃参与本次政府采购活动的资格并承担一切相关责任。

特此承诺。

设备及专业技术能力情况表			
序号	设备名称或专业技术人员	数量及单位	备注
1			
2			
3			
4			
...			

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日 期：

4.7 关于依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料

4.8 守法经营声明书

守法经营声明书

我方诚意参与本项目政府采购活动，并特此声明：

1. 参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有以下重大违法记录：因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

2. 我方符合本次政府采购活动所涉及的法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，竞争性磋商小组可将我方响应文件作无效响应处理，我方愿意承担相应的法律责任。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日 期：

4.9 资格性审查要求的其他资质证明文件

1. ……

2. ……

3. ……

4.10 名称变更

报价供应商如果有名称变更的，应提供由工商管理部门出具的变更证明文件。

5. 一般商务条款偏离表（包括其他要求、交付或实施的时间和地点、验收标准及要求、付款方式等）

序号	一般商务条款序号	条款内容	是否响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

注：请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日期：

6. 一般技术条款偏离表（技术参数要求）

序号	一般技术条款序号	条款内容	是否响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

注：请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

报价供应商名称（公章）：

授权代表（签字或盖章）：

日 期：

7. 实施计划

7.1 项目实施方案

报价供应商应按采购文件要求的内容和顺序,对完成整个项目提出相应的实施方案。对含糊不清或欠具体明确之处,询价小组可视为报价供应商履约能力不足或响应不全。

组织实施方案的内容应包括:

- 7.1.1 对项目的理解(项目概述、目标、货物要求、服务范围、采购人的义务及配合条件)
- 7.1.2 针对本项目的组织实施方案
- 7.1.3 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 7.1.4 项目整体验收计划
- 7.1.5 报价供应商认为必要说明的其它内容。

7.2 项目人员安排

7.2.1 拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现 职 务	主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄	联系电话/手机
总 负 责 人						
其 他 主 要 技 术 人 员						
	...					

注:根据评审表(如有)的要求提交相应资料。

7.3 履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
1.	拟定 年 月 日	签定合同并生效	
2.	月 日— 月 日		
3.	月 日— 月 日		
4.	月 日— 月 日	质保期	

7.4 其它重要事项说明及承诺
(如有, 请扼要说明)

8. 报价信封(独立封装)

将下列内容单独密封装入“唱标信封”。

- 8.1 《报价一览表》(从报价文件正本中复印并盖章);
- 8.2 法人代表和其授权代表身份证复印件加盖公章;
- 8.3 法定代表人授权委托书;
- 8.4 电子版投标文件(以U盘形式提供)。

我方请求：_____

我方对中标（成交）结果公告其他内容无质疑。

二、为维护我公司的合法权益，现要求贵方就上述质疑事项依照政府采购有关规定在限期内作出回复。

质疑供应商：_____（签章） 法定代表人：_____（签名或盖章）

主要负责人：_____（签名或盖章），职位：_____

项目联系人：_____ 电话（手机/座机）：_____

地址：_____ 邮编：_____

电子邮箱：_____ 传真：_____

_____年__月__日

备注：

1. 每个质疑事项应有与之相对应的证据予以支持。质疑事项属于涉密的，应提供信息来源或有效证据。

2. 供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料(依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十七条，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质疑、投诉的证明材料；依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十三条，供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止1至3年内参加政府采购活动)。

3. 质疑函应当署名。质疑函需法人代表人签名盖章并加盖公章，法人代表身份证复印件加盖公章。

不按上述要求拟写的质疑函，将有权不予受理。

3: 投诉书格式

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人:

地 址: 邮编:

法定代表人/主要负责人:

联系电话:

授权代表: 联系电话:

地 址: 邮编:

被投诉人 1:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

被投诉人 2

.....

相关供应商:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

二、投诉项目基本情况

项目名称:

采购编号: 包号:

采购人名称:

代理机构名称:

采购文件公告:是/否 公告期限:

采购结果公告:是/否 公告期限:

三、质疑基本情况

投诉人于____年____月____日,向.....提出质疑, 质疑事项为:

.....

采购人/代理机构于____年____月____日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作

出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

法律依据:

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

投诉书制作说明:

1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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