

内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次）招标公告

招标项目编号（X15000000EW020311001001）

项目所在地：内蒙古自治区,呼和浩特市,回民区

一、招标条件

本内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次）已由项目审批/核准/备案机关批准，项目资金来源其他资金:4.285万元，招标人为内蒙古广播电视台。本项目已具备招标条件，招标方式为其他。

二、项目概况和范围

规模：详见附件；

范围：本招标项目划分为1个标段，本次招标为其中的：

内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次）

三、投标人资格要求：

【1】内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次）的投标人资格能力要求：

详见附件；

本项目是否允许联合体投标：否。

四、招标文件获取

获取时间：从2026-06-15 11:30:00到2026-06-16 15:30:00。

获取方式：详见附件。

五、投标文件递交

递交截止时间：2026-06-16 15:30:00。

递交方式：电子文件上传递交，详见附件。

六、开标时间及地点

开标时间：2026-06-16 15:30:00。

开标地点：详见附件。

七、其他

详见附件；



公告发布媒介：中国招标投标公共服务平台(<http://www.cebpubservice.com/>)，内蒙古招标投标公共服务平台(<https://www.nmgztb.com.cn/>)；

八、监督部门

本项目监督部门为**内蒙古广播电视台**。

九、联系人

招标人：**内蒙古广播电视台**

地址：/

联系人：**梁慧**

电话：**15848192900**

邮件：nmtvlianghui123@163.com

招标代理机构：**内蒙古广播电视台**

地址：/

联系人：**梁慧**

电话：**15848192900**

邮件：nmtvlianghui123@163.com

招标人或其代理机构主要负责人（项目负责人）： (签名)

招标人或其代理机构：： _____ (盖章)



内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及 餐具用品项目采购（二次）公告

内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次），采用自行比价的方式进行采购，欢迎符合资格条件的供应商前来报名参加。

一、项目概述：

（一）项目名称：内蒙古广播电视台采购更新厨房设备及餐具用品项目（二次）

（二）预算金额：42850 元

二、采购内容：

采购需求表

序号	产品名称	规格/型号	单位	产品参数	单项报价
1	双眼低汤灶	1200mm × 750mm × 550mm	1	1. 板材 201/1.0 带电子打火 熄火保护不锈钢炉架 2. 耗气 量: 天然气 4.2m ³ /h/眼 3. 额 定热负荷: 28kW/眼 4. 运行噪 音: 80dB	
2	双眼大锅炒灶	2000mm × 1200mm × 800mm	1	1. 面 201/1.0 余 201/0.7 带 电子打火熄火保护 耐火砖 炉膛 180W280w 550w 永强风 机角铁方管炉架带铁锅	
3	单眼大锅炒灶 (80 锅)	适配 80 锅	1	2. 用气压力天然 气: Gasp2000pa 3. 耗气量: 天 然气 4.5m ³ /h/眼 4. 额定热负 荷: 38kW/眼 5. 运行噪 音: 82dB	
4	面案双开门蒸 车	单面 12 层	2	1. 材质: 整机 304 不锈钢, 聚氨酯发泡保温, 耐高温硅 胶门封。2. 双门双控, 配万 向轮。3. 电源 / 功率: 380V, 12kW × 2, 电热 / 蒸汽两用。 4. 蒸制能力: 单次面点 48- 72kg、米饭 72-96kg, 温度 95-110℃。	
5	380V 和面机	1080mm × 600mm × 1035mm	1	1. 电源 / 功率: 380V 三相, 功率 4.5-5.5kW, 动力强劲	

序号	产品名称	规格/型号	单位	产品参数	单项报价
				稳定。 2. 容量 / 效率: 料桶 130L, 单次和面 50kg, 10-18 分钟完成。 3. 安全设计: 过载、缺相保护, 开盖停机, 防尘易清洁, 适配食堂 / 面点房	
6	电饼铛	YCD80-B 型	1	1. 电源 / 功率: 380V/50Hz, 总功率 5kW, 双面加热。 2. 温控: 上下盘独立控温, 0-300℃可调, 自动恒温。 3. 材质 / 尺寸: 不锈钢机身, 600×740×850mm, 立式带脚架。	
7	面案荷台 (带案板)	180cm×80cm×80cm	1	整机优质不锈钢打造, 一体加厚台面案板, 承重稳固耐腐蚀。尺寸规整, 边角圆滑防磕碰, 易清洗防潮防锈, 适配后厨面点操作使用。	
8	面案水池	80cm×80cm	1	面案水池采用加厚不锈钢材质, 一体冲压成型, 耐腐蚀易清洁。水槽深度适中, 出水排水顺畅, 结构稳固防滑, 适配后厨清洗作业。	
9	六开门冰柜	标准商用款	1	1. 整机不锈钢材质, 耐腐蚀易擦洗。2. 大容量分层储物空间, 3. 分区存放食材。智能温控系统, 控温精准, 制冷均匀快速。密封门体锁温保温, 节能省电, 运行噪音低。结构稳固耐用, 满足后厨大批量食材冷藏冷冻需求。	
10	四开门冰柜	标准商用款	1		
11	洗碗间货架	标准商用款	3	1. 加厚不锈钢材质, 框架稳固承重强。2. 分层镂空设计通风沥水, 3. 防锈防腐易清洁。4. 尺寸规整, 摆放灵活, 适配洗碗间餐具收纳存放。	
12	双眼水池	80cm×80cm	4	1. 采用加厚不锈钢一体成型, 双槽分区使用。2. 排水通畅防积水, 耐腐蚀不易生锈, 3. 边角打磨光滑, 结构稳固, 后厨清洗收纳实用便	

序号	产品名称	规格/型号	单位	产品参数	单项报价
				捷。	
13	汤粥小白碗	直径 13cm	500	1. 耐高温陶瓷汤碗，质地细密坚固，2. 瓷面光滑易清洗。规格适中深浅合理，隔热防烫，耐摔耐用，3. 适用于食堂、门店盛放汤粥饭菜。	
14	不锈钢汤勺	通用款	500	1. 优质不锈钢材质打造，质地厚实坚固，不易变形生锈。勺面光滑细腻，边缘圆润不伤手，2. 一体成型工艺结实耐用。手柄握持顺手防滑，导热性适中，3. 耐高温耐腐蚀，清洗打理简单，适配食堂后厨盛汤、分餐日常使用。	
15	筷子	27cm	500	1. 合金材质筷子，质地坚硬不易弯折发霉。2. 表面光滑无毛刺，耐高温可蒸煮消毒，防滑易夹持。3. 规格标准，耐用易清洗，餐饮场所日常用餐适配性强。	
16	牙签筒	通用款	100	材质结实不易破损，出签顺畅便捷，小巧省空间，餐饮店桌面实用摆件	
17	自助餐出餐槽	53cm × 32.5cm × 7cm	20	不锈钢一体成型出餐槽，结构稳固承重佳。槽体规整导热均匀，保温效果好，耐腐蚀易擦拭，适配自助	
<p>备注：1. 非定制产品，在报价同等的前提下，可根据实际使用需求进行同价位产品调换。</p> <p>2. 响应方案内需提供本次所供产品对应型号的实拍图片。</p>					

三、天然气灶具采购规范及要求

(一) 天然气灶具产品基本要求

1. 所有产品必须为全新、原装、正品设备，严禁提供翻新、改装、二手设备；
2. 产品必须完全匹配采购方厨房的天然气的源条件、安装空间尺寸、供电电压等现场环境要求；
3. 产品必须符合国家现行有效强制性标准，具备完整的资质证明文

件。

4. 所有采购的商用天然气灶具设备,必须符合《商用燃气燃烧器具》GB 35848-2024 国家强制性标准要求,必须通过国家强制性产品认证(3C 认证),并在设备本体显著位置标注 3C 认证标志;

5. 供应商须提供所供产品有效的 3C 认证证书及对应检测报告,证书需处于有效期内,且证书载明的产品型号、规格须与实际供货产品完全匹配。

6. 所有灶具必须每眼独立配备熄火保护装置,熄火保护装置必须符合 GB 35848-2024 标准要求,火焰意外熄灭后,15 秒内必须自动切断燃气供应,切断后无燃气泄漏;

7. 灶具燃气系统必须进行 100%气密性检测,在 1.5 倍额定燃气压力下,保压 3 分钟,无燃气泄漏,泄漏量 $\leq 0.07\text{L/h}$;

8. 灶具进气管口接口必须为金属螺纹结构,严禁使用“宝塔结构”接口,进气管必须配备燃气专用球阀,阀门开关顺畅、无卡滞、无泄漏;

9. 灶具燃烧必须充分,无黄火、离焰、回火现象,烟气中一氧化碳含量 $\leq 0.1\%$,符合国家环保要求。

10. 灶具电气系统必须符合 GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分:通用要求》标准要求,电气绝缘性能优异,无漏电、短路隐患;

11. 电源线必须采用符合国家标准的铜芯线缆,标称横截面积 $\geq 0.75\text{mm}^2$,线缆外皮耐高温、耐腐蚀、防油污,配备漏电保护装置;

12. 电气控制部分必须具备过载、缺相、短路保护功能,电机、风机等电气部件必须具备过热保护功能;

13. 灶具金属外壳必须可靠接地,接地电阻 $\leq 0.1\Omega$,确保使用过程中无触电隐患。

14. 产品必须具备完整的产品铭牌，铭牌必须牢固、耐用、能永久保留，采用丝网印刷、激光打印或铆固方式，严禁使用易脱落的贴纸标签；

15. 产品铭牌必须包含以下信息：产品名称和型号、适用燃气类别及代号、燃气额定压力、额定热负荷、额定电压/频率、额定功率、生产企业名称和地址、生产日期、3C 认证标志、执行标准号；

16. 供应商必须提供所供产品的完整技术资料，包括产品说明书、安装手册、使用维护说明书、零部件清单、检测报告、资质证书等；

17. 产品必须符合国家安全生产、食品卫生、环境保护等相关法律法规要求，无侵犯第三方知识产权的情况。

（二）天然气灶具通用技术要求

1. 产品设计必须符合人体工程学原理，操作高度、手柄位置、开关布局等适配后厨操作人员的使用习惯，降低操作疲劳度；

2. 产品结构设计必须具备足够的刚性和稳定性，承重能力满足后厨重载使用需求，长期使用无变形、松动；

3. 产品设计必须便于清洁、维护和检修，无卫生死角，易拆卸部件可快速拆解清洗，符合食品卫生安全要求；

4. 产品必须适配采购方现场的天然气额定压力（通常为 2000Pa），额定电压、频率与现场供电条件匹配。

（三）天然气灶具材料要求

1. 与食品接触的部件必须采用符合 GB 4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》要求的食品级不锈钢材质，严禁使用非食品级材质；

2. 灶具台面、炉体外壳等主体结构部件，必须采用厚度不低于 1.0mm 的 201/304 不锈钢板材，承重部件厚度不低于 1.2mm；

3. 炉膛内部必须采用耐高温耐火砖、耐火水泥等耐火材料，耐温性

能不低于 1200℃，长期高温使用无开裂、脱落；

4. 燃气管道、阀门等燃气系统部件必须采用符合国家燃气标准的优质铜材或不锈钢材质，耐腐蚀、无泄漏。

(四) 天然气灶具制造工艺要求

1. 不锈钢板材焊接必须采用氩弧焊工艺，焊缝均匀、饱满、无虚焊、漏焊、裂纹，焊接后表面做抛光处理，无毛刺、焊渣；

2. 产品表面处理必须做拉丝、抛光或钝化处理，表面光滑、无划痕、无锈蚀、无油污，美观易清洁；

3. 所有连接部件必须采用紧固螺栓、螺母固定，严禁采用焊接固定不可拆卸部件，便于后期维护更换；

4. 产品装配必须精密，各部件配合间隙均匀，无松动、晃动，开关、阀门等操作部件动作顺畅、无卡滞。"

5. 每眼灶独立配备电子打火装置，点火成功率 100%，无连续点火、点火失败现象；

6. 每眼灶独立配备熄火保护装置，火焰意外熄灭后，15 秒内自动切断燃气供应，无燃气泄漏；

7. 每眼灶独立配备 180W/280W/550W 永强风机，风量充足，燃烧充分，无黄火、离焰现象；

8. 配备独立燃气阀门、风量调节阀门，可独立控制每眼灶的火力大小。

9. 运行要求：运行噪音 $\leq 80\text{dB}$ ，无异常震动、异响，连续工作 8 小时无故障。

10. 配备角铁方管炉架，适配大锅使用，承重能力 $\geq 500\text{kg}$ ，放置稳固；

11. 核心性能：额定热负荷 $\geq 38\text{kW}$ ，天然气耗气量 $\leq 4.5\text{m}^3/\text{h}$ ，热效

率 ≥ 58%;

四、厨房冰柜设备采购规范及要求

本次采购所有灶具必须符合并严格遵循以下国家及行业标准:本规范所有要求均严格遵循以下国家及行业标准:

(一) 厨房冰柜设备采购规范

1. 《商用制冷器具 能效限定值及能效等级》GB 26920-2021;
2. 《食品生产通用卫生规范》GB 14881-2013;
3. 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》GB 4706.1-2005;
4. 《商用厨房设备通用技术要求》SB/T 10456-2008;
5. 国家市场监督管理总局、商务部关于商用厨房设备的相关管理规定;
6. 安全优先原则: 所有采购设备必须满足国家强制性安全标准, 具备完善的安全保护装置, 杜绝食品安全、电气安全隐患;
7. 适配性原则: 设备规格、容量、功能需完全匹配大型厨房的食材存储需求、安装空间、用电环境, 确保无缝适配现有厨房布局;
8. 耐用性原则: 优先选用商用级加厚材质、品牌核心配件, 确保设备在厨房高温高湿、高频次使用环境下的长期稳定运行;
9. 节能性原则: 设备需达到国家二级及以上能效标准, 兼顾使用性能与节能降耗需求;
10. 可维护性原则: 设备结构设计需便于日常清洁、维护检修, 配件通用性强, 售后维修响应及时。

(二) 具体要求

1. 六开门冰柜: 标准商用款, 柜体分为 6 个独立储物门, 通常为上冷藏下冷冻结构, 大容量双温区/单温区结构, 适配后厨大批量食材冷

藏冷冻需求；

2. 四开门冰柜：标准商用款，柜体分为 4 个独立储物门，通常为双温区结构，适配后厨中等批量食材存储需求。

3. 双温区：同一台设备同时具备冷藏($0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$)和冷冻($\leq -18^{\circ}\text{C}$)两个独立温控区域，独立制冷，互不干扰；

4. 产品核心定位 采购产品需为商用级厨房专用冰柜设备，具备大容量、高稳定性、强耐用性、易清洁的核心特性，可满足大型厨房 7 × 24 小时连续运行需求，适配高温高湿、油烟重的后厨使用环境，同时满足国家食品安全、电气安全、节能降耗的相关要求。

(三) 通用技术要求

1. 柜体材质：整机需采用食品级 304 不锈钢材质，板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，内胆材质需为食品级 304 不锈钢，厚度 $\geq 0.6\text{mm}$ ，符合国家食品安全相关标准，无异味、耐腐蚀、易清洁；

2. 门体材质：门体需采用不锈钢材质，内嵌高强度钢化玻璃，门封条需为食品级耐高温硅胶材质，具备良好的密封性能，可有效锁温，防止冷气泄漏；

3. 工艺要求：柜体焊接需采用无缝焊接工艺，表面抛光处理，无毛刺、无焊痕、无变形，边角打磨圆滑，防止磕碰划伤；所有接缝处需做密封处理，防水防潮，适配后厨潮湿环境；

4. 承重结构：柜体框架需采用加厚不锈钢方管/角铁焊接，承重能力 $\geq 80\text{kg}/\text{层}$ ，可满足大批量食材存储的承重需求，长期使用不变形、不塌陷。

5. 内部结构：内部需配备可调节高度的食品级不锈钢层架，层架数量 ≥ 4 层/门，层架间距可自由调节，适配不同规格食材的存储需求；内胆底部需配备排水孔，可顺利排出冷凝水，无积水残留；

6. 人性化设计：门体需配备嵌入式门把手，开关便捷，不占用额外空间；柜体底部需配备可调节高度的重型脚轮/支撑脚，可适配不平整地面，同时便于设备移动、清洁与检修。

7. 制冷系统要求：核心配件：压缩机需采用国内一线品牌/国际知名品牌商用级压缩机，具备低噪音、低能耗、高稳定性的特点，可适应后厨高温环境长期连续运行；蒸发器、冷凝器需采用铜管铝翅片结构，换热效率高，制冷速度快；

8. 制冷性能：冷藏区温度控制范围 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，控温精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ；冷冻区温度控制范围 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，控温精度 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；环境温度 32°C 时，设备开机后 2 小时内可达到设定温度，开门 30 秒后关门，10 分钟内可恢复设定温度；

9. 制冷方式：采用风冷无霜制冷方式，冷气循环均匀，柜内温度无死角，无需人工除霜，减少维护成本；

10. 能效要求：设备需达到国家二级及以上能效标准，符合《商用制冷器具 能效限定值及能效等级》GB 26920-2021 要求，节能降耗，降低长期使用成本；

11. 运行噪音：设备正常运行时，噪音 $\leq 52\text{dB(A)}$ ，符合国家相关噪音标准，不影响后厨正常工作环境；

12. 电源要求：设备需适配 $380\text{V}/50\text{Hz}$ 三相电源，需在设备铭牌明确标注电源规格、额定功率、额定电流等参数，适配后厨现有用电环境；

13. 安全保护：设备需配备完善的电气安全保护装置，包括过载保护、短路保护、漏电保护、压缩机过热保护、风机过载保护等，可有效防止电气故障，保障使用安全；

14. 控制系统：需采用微电脑智能温控系统，配备 LED 数字显示屏，可清晰显示柜内实际温度、设定温度，支持温度精准调节，具备温度记

忆功能，断电后可恢复原有设定参数；

15. 电气配件：所有电气元件需采用符合国家 3C 认证标准的品牌配件，接线规范，绝缘性能良好，具备防水防潮设计，适配后厨潮湿、油烟环境，长期使用无老化、无短路风险；

16. 接地要求：设备需配备可靠的接地装置，接地电阻 $\leq 4\Omega$ ，符合国家电气安全标准，防止触电事故发生；

17. 食品安全要求：所有与食品接触的部件（内胆、层架、门封条等）均需采用食品级材质，符合《食品生产通用卫生规范》GB 14881-2013 要求，无异味、无有害物质析出，可直接接触食材；

18. 清洁便利性：内胆表面需采用镜面抛光处理，光滑无死角，无接缝、无凹槽，可直接用湿布擦拭清洁，无残留污渍；层架可轻松拆卸，便于全面清洗消毒；门封条可拆卸更换，便于清洁缝隙残留污渍；

19. 防霉抗菌要求：内胆、门封条需具备防霉抗菌功能，可有效抑制细菌、霉菌滋生，保障食材存储安全，符合国家食品接触材料抗菌相关标准；

20. 排水设计：柜体底部需配备大口径排水孔，搭配可拆卸接水盘，可顺利排出冷凝水、清洁废水，无积水残留，防止滋生蚊虫、细菌；接水盘可轻松拆卸清洗；

五、厨房其它厨杂设备采购规范及要求

（一）不锈钢类：

1. 材质：优质食品级不锈钢材质，质地厚实坚固，不易变形、生锈；

2. 工艺设计：一体成型工艺，表面光滑细腻，边缘圆润不伤手，手柄握持顺手防滑；

3. 功能特性：耐高温、耐腐蚀，易清洗，适配食堂后厨盛汤、分餐等日常使用；

4. 安全标准：符合食品接触用不锈钢制品安全标准，可高温消毒。

（二）密胺餐碗类制品：

密胺餐碗类制品必须符合以下国家及行业要求，一是国家推荐性标准 GB/T 41001-2021《密胺塑料餐饮具》，二是轻工行业标准 QB/T 1999-1994《密胺塑料餐具》。

1. 原材料材质要求

1.1 密胺树脂基材必须为食品接触用三聚氰胺-甲醛树脂，禁止使用回收料、工业级树脂、非食品级助剂生产；

1.2 树脂聚合度必须达标，未聚合的游离单体含量需控制在安全范围，禁止使用甲醛、三聚氰胺单体超标的原材料；

1.3 着色剂、助剂等必须符合食品接触用相关标准要求，禁止使用可分解产生致癌芳香胺的偶氮类着色剂；

2. 规格尺寸与外观要求

2.1 规格尺寸：产品的口径、高度、壁厚等尺寸偏差需符合标称规格，偏差范围不得超过 $\pm 5\%$ ，确保与采购需求一致；

2.2 外观质量：产品边缘应光滑圆润、无毛刺、无飞边，内外表面无明显划痕、无麻点、无流痕，图案印刷清晰、无脱落、无错位；

2.3 结构要求：餐碗整体结构应均匀对称，壁厚均匀，无局部过薄、过厚导致的应力集中问题，确保使用过程中不易破损。

六、商务服务要求

（一）售后服务与质保要求

1. 所有采购设备的整机质保期不低于 12 个月，质保期自最终验收合格之日起计算；

2. 质保期内，供应商提供免费的维修、更换零部件、调试等服务，由此产生的所有费用（包括但不限于人工费、材料费、差旅费、运输费

等)全部由供应商承担;

3. 质保期内,设备出现故障,供应商必须在接到采购方通知后 2 小时内响应,24 小时内到达现场维修,48 小时内修复故障;如 48 小时内无法修复,供应商必须提供同型号、同规格的备用设备,确保采购方后厨正常运营,直至故障设备修复;

4. 质保期内,同一设备、同一故障连续出现 3 次及以上,供应商必须为采购方免费更换同型号、同规格的全新设备,更换后的设备质保期重新计算;

5. 质保期内,供应商必须每 3 个月对设备进行一次免费的上门巡检、保养、调试,确保设备长期稳定运行,巡检后必须出具完整的巡检报告,由采购方签字确认。

6. 供应商必须在采购方所在城市设立固定的售后服务网点,配备专业的维修人员、充足的原厂零部件,确保维修服务的及时性、专业性;

7. 供应商必须提供 7×24 小时全天候售后服务热线,确保采购方在设备出现故障时,能随时联系到售后服务人员;

8. 维修服务必须采用原厂正品零部件,严禁使用假冒伪劣、翻新、非原厂零部件,更换后的零部件质保期不低于 6 个月;

9. 维修人员必须具备燃气具安装维修资质证书、电工证等相关资质证书,持证上岗,严格按照安全规范、设备维修手册进行维修、调试,确保维修后的设备性能、安全符合标准要求;

10. 每次维修完成后,维修人员必须出具完整的维修报告,说明故障原因、维修内容、更换零部件情况、调试结果,由采购方签字确认,维修报告作为售后服务的依据。

(二)技术支持与培训要求

1. 供应商必须为采购方提供免费的技术支持服务,包括设备安装调

试、使用操作、维护保养、故障排查等方面的技术咨询、指导；

2. 设备安装调试完成后，供应商必须为采购方的操作人员、维护人员提供免费的现场操作、维护培训，培训内容包括：设备结构原理、操作使用方法、日常维护保养、常见故障排查与处理、安全使用规范等；

3. 供应商必须提供长期的技术支持服务，质保期内、质保期外，均需为采购方提供免费的技术咨询服务，确保设备长期正常使用；

4. 质保期届满后，供应商必须为采购方提供终身的维修、维护服务，仅收取合理的零部件成本费、人工费，不得收取额外的技术服务费、上门费等不合理费用；

5. 质保期届满后，供应商接到采购方维修通知后，必须在4小时内响应，48小时内到达现场维修，确保设备故障能及时修复；

6. 供应商必须长期提供原厂正品零部件，确保设备在使用寿命周期内，能正常更换零部件，不得出现零部件停产、无法供应的情况。

（三）送货地点时间要求

呼和浩特市回民区成吉思汗大街1号内蒙古广播电视台，合同签订后3天内将采购的所有产品备齐，按照采购方要求的时间配送，响应送货时间不超2小时。

（四）付款方式

中标方完成全部货物交付，经采购方验收合格后，由中标方开具并交付等额、合法有效的发票。采购方在收到合规发票后十个工作日内，一次性付清全部款项。

（五）产品验收要求

1. 供应商需提供全套资质文件：营业执照、生产许可证、3C认证（电气 / 燃气设备）、第三方检测报告。

2. 产品合格证、使用说明书、安装手册、保修卡齐全。

3. 所有资料需加盖供应商公章，在有效期内，与产品批次匹配。
4. 产品外包装完好，无破损、无受潮、无变形，包装标识与产品一致。
5. 产品本体无划痕、无变形、无裂纹、无毛刺、无明显瑕疵，表面处理均匀。
6. 产品标识、铭牌清晰完整，标注产品名称、规格型号、生产厂家、生产日期、执行标准等信息。
7. 产品规格型号、数量与采购明细完全匹配，无偏差

七、供应商提供响应文件资料如下

1. 法定代表人身份证正、反面，加盖公章；
2. 营业执照加盖公章；
3. 银行开户许可证（银行开户信息）加盖公章；
4. 信用中国截图加盖公章；
5. 中国裁判文书网 (<http://wenshu.court.gov.cn/>) 无行贿犯罪记录；
6. 供应商须提供近一年任意一个月的纳税凭证；
7. 供应商须提供参加采购活动前三年内，在经济活动中无重大违法记录的承诺书；
8. 供应商须提供近一年经会计师事务所或审计机构审计的财务报告或基本开户行出具的资信证明；
9. 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，不得同时参加本项目。
10. **响应方案及分项报价（依据采购需求表填报）。**
11. 企业联系单（包括公司名称、联系人、联系电话、电子邮箱、联系地址等）

以上资料于 2026 年 6 月 16 日 15:30 时前以电子版方式发送邮箱 nmtvlianghui123@163.com, 邮件名需注明: 项目名称、公司名称、联系方式。

八、报价方式

本次询价不接受现场询价, 只接受一次报价, 即最终报价。预算金额即最高限价, 超出最高限价的将被视为无效报价。

九、开标方式及时间

1. 开标方式: 线上开标

2. 开标时间: 2026 年 6 月 16 日 15 时 30 分

采购单位名称: 内蒙古广播电视台

地址: 呼和浩特市回民区成吉思汗大街 1 号

邮政编码: 010010

联系人: 梁慧

电话: 15848192900



附件:

项目报价单

项目名称	金额	备注
合计金额 (大写):		

供应商名称（盖章）：

经办人：

联系方式：