

项目名称：北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设  
备配备项目饮水器采购项目

## 招标文件

分包项目名称：北大附中石景山学校(新址)教育教学  
设施设备配备项目饮水器采购项目饮食  
炊事

项目编号/包号：11010724210200010319-XM001/03

采 购 人：北京市石景山区教育委员会教育技术装备  
中心

采购代理机构：北京市建壮咨询有限公司



# 目 录

第一章	投标邀请 .....	1
第二章	投标人须知 .....	5
第三章	资格审查 .....	21
第四章	评标程序、评标方法和评标标准.....	23
第五章	采购需求 .....	32
第六章	拟签订的合同文本 .....	80
第七章	投标文件格式 .....	87

# 第一章 投标邀请

## 一、项目基本情况

1. 项目编号/包号：11010724210200010319-XM001/03

2. 分包项目名称：北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目饮食炊事

3. 项目预算金额：461.08442 万元、项目最高限价（如有）：461.08442 万元

4. 采购需求：

包号	标的名称	采购包预算金额 (万元)	数量	简要技术需求或服务要求
03	北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目饮食炊事	461.08442	1 批	北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备，包括不限于电子秤、洗地龙头、粘捕式灭蝇灯、移动垃圾桶、移动垃圾桶、立式冷冻柜、洗手池等，详见招标文件第五章采购需求

5. 合同履行期限：合同签订后 50 个日历日内完成交货、安装、调试、试运行、人员培训、验收合格，并交付使用。

6. 本项目不接受联合体投标。

## 二、申请人的资格要求（须同时满足）

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1 中小企业政策

本项目不专门面向中小/小微企业预留采购份额。

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：无。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 本项目不属于政府购买服务：

3.2 其他特定资格要求：

1) 投标人未被“信用中国”网站列入失信被执行人、重大税收违法主体，未被“中

国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单；

2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加投标；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，不得再参加本次采购项目。

### 三、获取招标文件

1. 时间：2024 年 04 月 30 日至 2024 年 05 月 09 日，每天上午 09 至 12，下午 13 至 16（北京时间，法定节假日除外）。

2. 地点：北京市政府采购电子交易平台

3. 方式：供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台（<http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home>）获取电子版招标文件。

4. 售价：0 元。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2024 年 05 月 23 日 09 点 00 分（北京时间）。

地点：线上开标，供应商无需到现场参加开标。

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 六、其他补充事宜

1. 本项目需要落实的政府采购政策：

1.1 政府采购促进中小企业发展《政府采购促进中小企业发展管理办法（财库〔2020〕46 号）》、《北京市财政局关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知（京财采购〔2022〕1143 号）》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19 号）》

1.2 政府采购支持监狱企业发展《政府采购支持监狱企业发展政策（财库〔2014〕68 号）》

1.3 政府采购支持残疾人福利性单位发展《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知（财库〔2017〕141 号）》

1.4 扶持不发达地区和少数民族地区《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》  
(财库〔2019〕27号)

1.5 节能产品强制采购《财政部关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知(财库〔2019〕9号)》

1.6 节能产品、环境标志产品优先采购《财政部关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知(财库〔2019〕9号)》

2. 本项目采用全流程电子化采购方式,请供应商认真学习北京市政府采购电子交易平台发布的相关操作手册(供应商可在交易平台下载相关手册),办理CA数字证书或电子营业执照、进行北京市政府采购电子交易平台注册绑定,并认真核实CA数字证书或电子营业执照情况确认是否符合本项目电子化采购流程要求。

CA数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

#### 2.1 办理CA数字证书或电子营业执照

供应商登录北京市政府采购电子交易平台查阅“用户指南”—“操作指南”—“市场主体CA办理操作流程指引”/“电子营业执照使用指南”,按照程序要求办理。

#### 2.2 注册

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“操作指南”—“市场主体注册入库操作流程指引”进行自助注册绑定。

#### 2.3 驱动、客户端下载

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“招标采购系统文件驱动安装包”下载相关驱动。

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“投标文件编制工具”下载相关客户端。

#### 2.4 获取电子招标文件

供应商使用CA数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台获取电子招标文件。

供应商如计划参与多个采购包的投标,应在登录北京市政府采购电子交易平台后,在【我的项目】栏目依次选择对应采购包,进入项目工作台招标/采购文件环节分别按

采购包下载招标文件电子版。未在规定时间内按上述操作获取文件的采购包，供应商无法提交相应包的电子投标文件。

## 2.5 编制电子投标文件

供应商应使用电子投标客户端编制电子投标文件并进行线上投标，供应商电子投标文件需要加密并加盖电子签章，如无法按照要求在电子投标文件中加盖电子签章和加密，请及时通过技术支持服务热线联系技术人员。

## 2.6 提交电子投标文件

供应商应于投标截止时间前在北京政府采购电子交易平台提交电子投标文件，上传电子投标文件过程中请保持与互联网的连接畅通。

## 2.7 电子开标

供应商在开标地点使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京政府采购电子交易平台进行电子开标。

# 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

## 1. 采购人信息

名称：北京市石景山区教育委员会教育技术装备中心

地址：北京市石景山区西井三区北门西侧胡同内

联系方式：尤轶 010-88963530

## 2. 采购代理机构信息

名称：北京市建壮咨询有限公司

地址：北京市石景山区阜石路 166 号泽洋大厦 1606 室

联系方式：杨凤娇 18510638883

## 3. 项目联系方式

项目联系人：杨凤娇

电话：18510638883

## 第二章 投标人须知

### 投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

条款号	条目	内容
2.2	项目属性	项目属性： <input type="checkbox"/> 服务 <input checked="" type="checkbox"/> 货物
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
2.4	核心产品	<input type="checkbox"/> 关于核心产品本项目 / 包不适用。 <input type="checkbox"/> 本项目 / 包为单一产品采购项目。 <input checked="" type="checkbox"/> 本项目 03 包为非单一产品采购项目，核心产品为： <u>双头双尾炒灶</u> 。
3.1	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，考察时间： <u>  </u> 年/ <u>  </u> 月/ <u>  </u> 日/ <u>  </u> 点/ <u>  </u> 分 考察地点： <u>  </u> / <u>  </u> 。
	开标前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间： <u>  </u> 年/ <u>  </u> 月/ <u>  </u> 日/ <u>  </u> 点/ <u>  </u> 分 召开地点： <u>  </u> / <u>  </u> 。
4.1	样品	投标样品递交： <input type="checkbox"/> 不需要 03 包需要，具体要求如下： （1）样品制作的标准和要求： <u>详见采购需求中的样品要求</u> ； （2）是否需要随样品提交相关检测报告： <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要 （3）样品递交要求： <u>样品递交时间：2024 年 05 月 23 日 09:00 前（因项目包数较多，请务必按照样品递交规定时间递交样品，过时不予接收，各投标供应商将提供的样品密封，样品上标注或粘贴供应商名称及样品名称。）。</u> <u>样品递交地点：北京市石景山区实兴大街 30 号院 17 号楼 8 层 802</u> <u>联系人：杨凤娇 18510638883</u> ； （4）未中标人样品退还： <u>中标人与采购人签署采购合同后 5 个工作日内由代理机构通知未中标人领取退还的样品，如需快递运输的由未中标人自行承担运输费用</u> ；

条款号	条目	内容						
		<p>(5) 中标人样品保管、封存及退还：<u>签署合同后由采购人保存，验收合格后退还中标人；</u></p> <p>(6) 其他要求（如有）：<u>  /  </u>。</p>						
5.2.5	标的所属行业	<p>本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：</p> <table border="1"> <tr> <th>包号</th><th>标的名称</th><th>中小企业划分标准所属行业</th></tr> <tr> <td>03</td><td>北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目 饮食炊事</td><td>工业</td></tr> </table>	包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业	03	北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目 饮食炊事	工业
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业						
03	北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目 饮食炊事	工业						
11.2	投标报价	<p>投标报价的特殊规定：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 无</p> <p><input type="checkbox"/> 有，具体情形：<u>  /  </u>。</p>						
12.1	投标保证金	<p>投标保证金金额：</p> <p>03 包：¥90000.00 元（大写：人民币玖万元整）；</p> <p>投标保证金收受人信息：</p> <p>开户名称：<u>北京市建壮咨询有限公司</u></p> <p>账号：<u>11050165530000000040</u></p> <p>开户行：<u>建行北京丰岳支行</u></p> <p>备注：<u>北大附中饮食炊事 03 包投标保证金</u></p>						
12.7.2		<p>投标保证金可以不予退还的其他情形：</p> <p><input type="checkbox"/> 无</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 有，具体情形：</p> <p><u>(1) 在开标之日后到投标有效期满前，投标人擅自撤回投标的；</u></p> <p><u>(2) 投标人在投标文件中提供任何虚假材料的。</u></p>						
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 <u>90</u> 日历天。						
22.1	确定中标人	<p>中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是</p> <p>中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 得分且投标报价均相同的，以<u>技术部分</u>得分高者为中标人</p> <p><input type="checkbox"/> 随机抽取</p>						
25.5	分包	<p>本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 不允许</p> <p><input type="checkbox"/> 允许，具体要求：</p> <p>(1) 可以分包履行的具体内容：<u>  /  </u>；</p> <p>(2) 允许分包的金额或者比例：<u>  /  </u>；</p> <p>(3) 其他要求：<u>  /  </u>。</p>						
26.1.1	询问	询问送达形式： <u>以书面形式送达纸质</u> ，送达地址： <u>北京市石景山区阜石路 166 号泽洋大厦 1606 室</u>						
26.3	联系方式	<p>接收询问和质疑的联系方式</p> <p>联系部门：<u>北京市建壮咨询有限公司；</u></p>						

条款号	条目	内容
		联系电话：18510638883； 通讯地址：北京市石景山区阜石路 166 号泽洋大厦 1606 室
27	代理费	收费对象： <input type="checkbox"/> 采购人 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人 收费标准：最终收费金额以中标金额为计费基数依据下述计算公式重新计算。 计算公式： $100 \text{ 万元} \times 1.5\% + (461.0884420 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\% = 5.4718 \text{ 万元}$ ； 缴纳时间：领取中标通知书时由中标人向采购代理机构缴纳。 收款账号： 开户名称：北京市建壮咨询有限公司 账号：11050165530000000040 开户行：建行北京丰岳支行

# 投标人须知

## 一 说 明

### 1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

- 1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。
- 1.2 投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。
- 1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

### 2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

- 2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。
- 2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。
- 2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。
- 2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

### 3 现场考察、开标前答疑会

- 3.1 若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。
- 3.2 由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

### 4 样品

- 4.1 本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。
- 4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

### 5 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

- 5.1 采购本国货物、工程和服务

- 5.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《**中华人民共和国政府采购法**》第十条规定情形的除外。
- 5.1.2 本项目如接受非本国货物、工程、服务参与投标，则具体要求见第四章《采购需求》。
- 5.1.3 进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

## 5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

### 5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

5.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

- 5.2.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。
- 5.2.1.4 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。
- 5.2.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。
- 5.2.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：
- 5.2.3.1 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；
- 5.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- 5.2.3.3 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- 5.2.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- 5.2.3.5 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）；
- 5.2.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国

国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或服务协议的雇员人数。

- 5.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。
- 5.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。
- 5.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

### 5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

- 5.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。
- 5.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）。
- 5.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则**投标无效**；
- 5.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

### 5.4 正版软件

- 5.4.1 依据《财政部 国家发展改革委 信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》（财库〔2005〕366 号），采购无线局域

网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的，优先采购符合国家无线局域网安全标准（GB 15629.11/1102）并通过国家产品认证的产品。其中，国家有特殊信息安全要求的项目必须采购认证产品，否则**投标无效**。财政部、国家发展改革委、信息产业部根据政府采购改革进展和无线局域网产品技术及市场成熟等情况，从国家指定的认证机构认证的生产厂商和产品型号中确定优先采购的产品，并以“无线局域网认证产品政府采购清单”（以下简称清单）的形式公布。清单中新增认证产品厂商和型号，由财政部、国家发展改革委、信息产业部以文件形式确定、公布并适时调整。

- 5.4.2 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

## 5.5 网络安全专用产品

- 5.5.1 所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，应当在国家互联网信息办公室会同工业和信息化部、公安部、国家认证认可监督管理委员会统一公布和更新的符合要求的网络关键设备和网络安全专用产品清单中。

## 5.6 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

- 5.6.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的VOCs含量限制标准（具体标准见第五章《采购需求》），否则**投标无效**；属于推荐性标准的，优先采购，

具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

## 5.7 采购需求标准

### 5.7.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号），本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

### 5.7.2 绿色数据中心政府采购需求标准（试行）

为加快数据中心绿色转型，根据财政部 生态环境部 工业和信息化部关于印发《绿色数据中心政府采购需求标准（试行）》的通知（财库〔2023〕7号），本项目如涉及绿色数据中心，则具体要求见第五章《采购需求》。

## 6 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

# 二 招标文件

## 7 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

- 第一章 投标邀请
- 第二章 投标人须知
- 第三章 资格审查
- 第四章 评标程序、评标方法和评标标准
- 第五章 采购需求
- 第六章 拟签订的合同文本
- 第七章 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。

## 8 对招标文件的澄清或修改

- 8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。
- 8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。
- 8.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

## 三 投标文件的编制

## 9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

- 9.1 本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆分投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。
- 9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。
- 9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

## 10 投标文件构成

- 10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。

- 10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。
- 10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。
- 10.5 投标人认为应附的其他材料。
- 11 投标报价
- 11.1 所有投标均以人民币报价。
- 11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于以下内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。
- 11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；
- 11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。
- 11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。
- 11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外），否则其**投标无效**。
- 12 投标保证金
- 12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金。
- 12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。
- 12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以

金融机构、担保机构出具的保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构。由于到账时间晚于投标截止时间的，或者票据错误、印鉴不清等原因导致不能到账的，其**投标无效**。

12.4 投标保证金有效期同投标有效期。

12.5 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.6 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.6.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.6.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；

12.6.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.6.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

12.7 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.7.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

### 13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

### 14 投标文件的签署、盖章

14.1 招标文件要求签字的内容（如授权委托书等），可以使用电子签章或使用原件的电子件（电子件指扫描件、照片等形式电子文件）；要求第三方出具的盖章件原件（如联合协议、分包意向协议、制造商授权书等），投标文件中应使用原件的电子件。

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

## 四 投标文件的提交

### 15 投标文件的提交

- 15.1 本项目使用北京市政府采购电子交易平台。投标人根据招标文件及电子交易平台供应商操作手册要求编制、生成并提交电子投标文件。
- 15.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标文件，投标保证金除外。

### 16 投标截止时间

- 16.1 投标人应在招标文件要求提交投标文件截止时间前，将电子投标文件提交至电子交易平台。

### 17 投标文件的修改与撤回

- 17.1 投标截止时间前，投标人可以通过电子交易平台对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标保证金的补充、修改或者撤回无需通过电子交易平台，但应就其补充、修改或者撤回通知采购人或采购代理机构。
- 17.2 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

## 五 开标、资格审查及评标

### 18 开标

- 18.1 采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。
- 18.2 本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为**投标无效**。
- 18.3 开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。
- 18.4 投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人提出的询问或者回避申请将及时处理。
- 18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。

## 19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

## 20 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

## 21 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

# 六 确定中标

## 22 确定中标人

22.1 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定中标人。

## 23 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起 2 个工作日内，在北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为 1 个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

## 24 废标

24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

- 24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。

24.2 废标后，采购人将废标理由书面通知所有投标人。

## 25 签订合同

- 25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。
- 25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。
- 25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。
- 25.4 政府采购合同不能转包。
- 25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

## 26 询问与质疑

### 26.1 询问

- 26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，并按《投标人须知资料表》载明的形式送达采购人或采购代理机构。
- 26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

### 26.2 质疑

- 26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。

- 26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
- 26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标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。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。
- 26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

## 27 代理费

- 27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳代理费，投标报价应包含代理费用。

## 第三章 资格审查

### 一、资格审查程序

- 1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。
- 2 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。
- 3 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。
- 4 资格审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

### 二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效法人签字的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。	提供证明文件的电子件或电子证照
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1-3	投标人信用记录	<p>查询渠道: 信用中国网站和中国政府采购网 ( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> 、 <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ) ;</p> <p>截止时点: 投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间;</p> <p>信用信息查询记录和证据留存具体方式: 查询结果网页打印页作为查询记录和证据, 与其他采购文件一并保存;</p> <p>信用信息的使用原则: 经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人, 其<b>投标无效</b>。联合体形式投标的, 联合体成员存在不良信用记录, 视同联合体存在不良信用记录。</p>	无须投标人提供, 由采购人或采购代理机构查询。
1-4	法律、行政法规规定的其他条件	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	具体要求见第一章《投标邀请》	
3	本项目的特定资格要求	如有, 见第一章《投标邀请》	
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	

## 第四章 评标程序、评标方法和评标标准

### 一、评标方法

#### 1 投标文件的符合性审查

- 1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。
- 1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，**投标无效**。

#### 符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；
8	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
9	报价合理性	报价合理，或投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，能够应评标委员会要求在规定时间内证明其报价合理性的；
10	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；
11	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）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；（四）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；（五）不同投标人

		的投标文件相互混装；（六）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；
12	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的及未满足采购要求的；
13	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 2 投标文件有关事项的澄清或者说明

- 2.1 评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其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，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人（若投标人为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人）或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。
- 2.2 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，有权要求该投标人在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；若投标人不能证明其报价合理性，评标委员会将其作为**无效投标处理**。
- 2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆分投标，其**投标无效**。
- 2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：
- 2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：
- ☐有，具体规定为：\_\_\_\_\_/\_\_\_\_
- ☒无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。
- 2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；
- 2.4.3 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- 2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 2.4.5 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- 2.4.6 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。
- 2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.5 落实政府采购政策的价格调整: 只有符合第二章《投标人须知》5.2 条规定情形的, 可以享受中小企业扶持政策, 用扣除后的价格参加评审; 否则, 评标时价格不予扣除。

2.5.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目, 以及预留份额项目中的非预留部分采购包, 对小微企业报价给予 10 %的扣除, 用扣除后的价格参加评审。

2.5.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目, 以及预留份额项目中的非预留部分采购包, 且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目, 对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予    %的扣除, 用扣除后的价格参加评审。

2.5.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的, 不享受价格扣除优惠政策。

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待, 不作区分。

2.5.5 中小企业参加政府采购活动, 应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》, 否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件的, 视同小微企业。

2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的, 视同小微企业。

2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上, 将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

### 3 投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准, 对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估, 综合比较与评价; 未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

#### 3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为:

■综合评分法, 指投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评

审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

☐最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

- 3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

☐随机抽取

☐其他方式，具体要求：\_\_/\_

- 3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）\_\_/\_。

- 3.2.4 关于无线局域网认证产品政府采购清单中的产品，优先采购的具体规定（如涉及）\_\_/\_。

#### 4 确定中标候选人名单

- 4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

■随机抽取

☐其他方式，具体要求：\_\_/\_

- 4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

- 4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高

顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 1-3 名中标候选人。

## 5 报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

## 二、评标标准

序号	评分因素	分值	评分标准	说明
1	业绩	4	业绩文件签署时间须为自 2021 年 1 月 1 日至今，提供的类似项目业绩（需提供中标通知书、合同复印件、验收单等有效证明文件加盖本单位公章）。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予承认。每提供一份合格的得 1 分。	
2	燃气燃烧器具安装维修资质	2	投标人具有有效的燃气燃烧器具安装维修资质证书复印件盖章得 2 分，未提供 0 分	
3	质量管理体系认证	3	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证复印件盖章得 1 分，未提供 0 分	
4	技术响应程度及技术指标	17	<p>投标产品对招标文件项目需求的响应程度，完全响应得 17 分，在此基础上：</p> <p>1) 标“#”指标为重要指标，每有一项负偏离扣 1 分，扣完为止；</p> <p>2) 其他指标为一般指标，每有一项负偏离扣 0.5 分，扣完为止；</p> <p>注：投标人须对本招标文件技术要求进行点对点应答，必须在引用本招标文件的基础上，进行逐条逐项答复、说明和解释，特别是对具体参数要求的指标，投标人必须提供所投设备的具体参数值。对于招标文件中标“#”指标，招标文件明确要求的，应提供招标文件要求的相关证明文件；招标文件未做要求的，投标人可提供的证明材料包括但不限于：公开发布的印刷资料（彩页或产品说明书）、国家认可的检测机构出具的检测报告或官方网站发布的技术资料截图或设备真实功能截图等。不满足上述要求的视为该条指标未响应。</p>	
5	针对本项目的重点、难点分析及相应的解决方案	10	<p>重点及难点分析准确，解决方案切实可行，有针对性，得10分；</p> <p>重点及难点分析基本准确，解决方案基本可行，针对性一般，得5分；</p> <p>重点及难点分析简单，解决方案过于简略，针对性差，得1分；</p> <p>本项未提供得0分。</p>	
6	项目整体实施方案	14	根据投标人提供的项目整体实施方案等进行评分（包括但不限于供货方案、实施进度方案、设备安装调试方案以及有利于采购人的其他方案等）：	

			<p>项目整体实施方案设计清晰、内容全面，完全满足本项目需要，得 14 分；</p> <p>项目整体实施方案设计较清晰、内容较全面，基本满足本项目需要，得 8 分；</p> <p>项目整体实施方案设计清晰性、全面性一般，勉强满足本项目需要，得 3 分；</p> <p>项目整体实施方案设计清晰性、全面性较差，需要改进，得 0 分。</p>	
7	样品	12	<p>样品外观、用料、质量、功能符合招标文件要求，生产技术、工艺水平精湛，产品无细节缺陷，产品坚固，规格尺寸完全满足采购要求的，得12分；</p> <p>样品外观较好，生产技术工艺水平较好，产品有少量细节缺陷，产品较坚固，规格尺寸基本满足采购要求的，得6分；</p> <p>样品外观一般，生产技术工艺水平一般，产品有部分细节缺陷，产品不够坚固，规格尺寸基本满足采购要求的，得3分；</p> <p>未提供样品或提供样品不满足要求的，得0分。</p>	
8	售后服务方案	7	<p>售后服务方案详细，备品备件充足，满足要求，表述清晰，有明确的售后服务跟踪制度、针对性强、有利于项目后续实施，完全满足招标要求，得7分；</p> <p>售后服务方案较详细，备品备件较充足，基本满足要求，表述较清晰，有较明确的售后服务跟踪制度、有一定针对性，基本满足招标要求，得3分；</p> <p>售后服务方案较差，备品备件不够充足，表述较差，售后服务跟踪制度较差、针对性较差，与招标要求偏差较差，得1分；</p> <p>本项未提供得 0 分。</p>	
9	环境标志产品	0.5分	<p>响应产品中每有一项品目清单范围内属于优先采购环境标志产品的（须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期 之内的环境标志产品认证证书复印件或扫描件）加 0.5 分，最多 0.5 分，否则不得分。</p>	
10	节能产品	0.5分	<p>响应产品中每有一项品目清单范围内属于优先采购节能产品的（须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内 的节能产品认证证书或扫描件）加 0.5 分，最多 0.5 分，否则不得分。注：属于政府强制采购节能产品的不得分。</p>	
11	投标报价	30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报	此处投标报价

			<p>价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：          投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 30。</p>	<p>指经过报价修正，及因落实政府采购政策进行价格调整后的报价，详见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》2.4 及 2.5。</p>
	合计	100		

## 第五章 采购需求

### 第一节. 一览表及预算

包号	分包项目名称	是否接受进口	项目总预算(万元)
03	北大附中石景山学校(新址)教育教学设施设备配备项目饮水器采购项目饮食炊事	否	461.084420

注:

- 1、本章节规定了本项目不接受进口产品投标（进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），投标人须遵照执行，否则视为无效投标。
- 2、超出分包预算金额的投标文件将视为无效投标。
- 3、★ 本项目所有产品的质保期不低于 3 年。

### 第二节. 技术需求

#### （一）核心产品：**双头双尾炒灶**

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

学校食堂是学校后勤服务保障体系的重要组成部分，是学生集体用餐和日常生活的重要场所，学校食堂的建设，直接关系到学生的身心健康，关系到学校教育教学秩序及社会的稳定，确保学生以及教职工的生活需要，根据该项目师生的就餐实际和发展需要，为保证新校区的投入使用，学校食堂具备环保、节能、高效的设计理念。厨房设备的多类型节能和实用性是选择的原则，让食堂以最合理的投资进行一体化的设计生产安装，充分的利用食堂的每一寸宝贵空间，发挥每一台设备最大功能。针对该项目特色，通过合理的设计布置及工艺，提高食堂的生产速度和工作效率，降低整个食堂的运营成本，并达到使用要求。

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

范；

- 1) GB/T 3280-2015 《不锈钢冷轧钢板和钢带》
- 2) GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》
- 3) GB 4706 《家用和类似用途电器的安全》系列标准
- 4) GB/T 22748-2022 《饮食加工设备 电动设备 立式和面机》

- 5) GB/T 23242-2022 《饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机》
- 6) GB/T 30641-2014 《食品机械 多功能电动压面机》
- 7) GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》
- 8) GB/T 28739-2012 《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》
- 9) GB/T 230.1-2018 《金属材料 洛氏硬度试验 第1部分：试验方法》
- 10) GB/T 2406.2-2009 《塑料 用氧指数法测定燃烧行为 第2部分：室温试验》
- 11) GB 17988-2008 《食具消毒柜安全和卫生要求》
- 12) 未尽事宜均按国家有关规范执行。

注：以上标准或规定如有最新标准以最新标准执行。

#### (四) 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性、数量等要求；

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
卸货区						
1	电子秤	0-200KG	1. 称重范围：0 至 200KG； 2. 高清红字 LED 屏，黑金钢表头，多功能应用一键到位。	台	2	
垃圾处理间						
1	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。	台	1	
2	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 $80\text{m}^2-90\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	1	
3	移动垃圾桶	120L	1. 采用环保高密度聚乙烯材料制作，颜色可选配； 2. 容积不小于 120L； 3. 带活动轮。	个	3	
4	垃圾桶	80L	1. 采用环保高密度聚乙烯材料制作，颜色可选配； 2. 容积不小于 80L； 3. 带活动轮。	个	6	
冷冻间						
1	立式冷冻柜	1200*760*1980mm	1. 参考尺寸：1210*760*1980mm 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ 3. 电压/功率：220V/ $\leq 895\text{W}$ 4. 制冷方式：冷风循环制冷，电热化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然	台	4	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风。前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围：-5℃~-22℃ 10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层			
	冷藏库					
1	四层货架	1200*500*1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ；	台	10	
2	冷藏库	5750*3500*2600mm	1. 物理性能：冷库墙板密度： $\geq 40\text{kg/m}^3$ ； 2. 冷库地台密度： $\geq 46\text{kg/m}^3$ ； 3. 导热系数： $\leq 0.024\text{W/m}\cdot\text{K}$ ； 4. 抗压强度： $\geq 160\text{kPa}$ ； 5. 粘结强度： $> 0.100\text{Mpa}$ ； 6. 抗弯承载能力： $\leq 8.80\text{mm}$ ； 7. 冷库内阴角为 $90^\circ$ 圆角设计，圆弧 $R \geq 50\text{mm}$ ，冷库墙板与地板拼接内角为弧形 $R \geq 50\text{mm}$ ； 8. 双面采用 304 不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚； 9. 保温材料：厚度为 100mm 硬聚氨酯发泡料； <b>#10. 冷库板保温层必须符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 等级标准；</b> 11. 地面铺设防滑瓷砖或采用 $\geq 3.0$ 厚 304 防滑不锈钢，根据现场安装； 12. 冷库温度： $+2^\circ\text{C} \sim +5^\circ\text{C}$ ； 13. 配套散热系统、库体和吊顶间配套不锈钢检修百叶。	台	1	
3	冷库门	1800*800mm	1. 冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁； 2. 冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换； 3. 冷库门需要有不小于 $320*470\text{mm}$ 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生。	扇	1	
4	冷凝压缩机组	与冷库匹配	1. 压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2. 为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3. 中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4. 中温机组一般按每天运转 16 小时；低温机组按每天运转 18 小时	套	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			5. 冷凝机组需配电源断路器、控制压缩机的交流接触器 6. 制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7. 制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8. 低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9. 机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度 10. 为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护			
5	冷风机	与冷库匹配	1. 参考尺寸：与冷库匹配 2. 功率：380V 3. 换热效率高、结霜均匀 4. 在蒸发器中进行热交换冷却空气，从而达到降温目的	套	1	
6	压力控制器	与冷库匹配	1. 压力控制器用于制冷和空气条件系统中，避免过低的吸气压力和过高的排气压力； 2. 用于制冷压缩机和带风冷冷凝器风扇的启动和停止； 3. 精确的压力控制，全面保护压缩机正常运行。	台	1	
7	冷库控制箱（定制）	与冷库匹配	1. 显示讯号控制箱体和控制面板，并置于冷库的前端或其他预设的位置。 2. 显示的讯号包括压缩机组运行状态、故障、除霜及冷库操作温度显示。	套	1	
库房						
1	四层货架	1200*500*1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ；	台	42	
2	平板车	850*600*800mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 车身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 3. 配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品；	台	10	
3	米面架	1200*500*200mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $38*38\text{mm}$ 不锈钢方管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，不锈钢加筋	台	8	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 4. 每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个。			
更衣室						
1	洗手池	1800*500*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 3. 水池桶采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 4. 配不锈钢下水口 5. 挂墙式安装	台	1	
2	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温; 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理; 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄; 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调 (15mm); 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
3	洗手池	400*300*400+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 3. 水池桶采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 4. 配不锈钢下水口 5. 挂墙式安装	台	2	
4	感应龙头	双温	1. 外形尺寸：160 $\times$ 62 $\times$ 169(mm) $\pm 5\%$ 2. 工作电压：1.5V $\times$ 4（四节五号干电池）或者 220V 50/60HZ 交流电; 3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调; 4. 开孔径：25mm; 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理; 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹;	个	2	
5	干手器	240*230*240mm	1. 额定电压：220V 2. 额定功率：2000W 3. 干手时间：12 秒 4. 机身材质：ABS	台	2	
6	工作柜	900*450*1800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋; 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋; 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音; 5. 配加重可调整脚不少于 4 个; 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ; 7. 产品符合依据 GB4806.9-2016 标准要求。	台	12	
肉类粗加工间						
2	食品净化机	1800*850*980mm	1. 参考尺寸：1800*850*980mm 2. 水容积 $\geq 108\text{L}\times 2$ 3. 电压：4.5KW/380V 4. 叶类净化量：20 (Kg) /次/9 (min) 5. 瓜果类净化量：72(Kg) /次 / 9 (min)	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			6. 肉类净化量：72(Kg) / 次/11 (min) 7. 不用化学添加（排除臭氧，含氯化学添加等技术），可以杀灭细菌，病毒和降解农药，激素，抗生素 8. 操作简单，5 寸高清智能触控彩屏，IP68 级防水，智能操控，语音提示，一键净化，一键自动排水 9. 智能云控，与智慧厨房，阳光厨房无缝对接，近 60 组芯片和传感器构建“多点状态监测系统”，运行实时记录，溯源诊断依据 #提供经产品净化后盐酸克伦特罗、毒死蜱农药、急性经口毒性符合国家标准的合格检测报告 #提供具有符合电气安全的检测报告 #提供具有食材（猪肉、生菜）净化前后营养成分保全的检测报告 #提供针对本项目的制造厂家售后服务承诺函			
3	双层工作台	1300*800 *800+150 mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑； 3. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	1	
4	四门高身雪柜	1210*760 *1980mm	1. 参考尺寸：1210*760*1980mm 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ 3. 电压/功率：220V/ $\leq 510\text{W}$ 4. 制冷方式：冷风循环制冷, 自然化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 #提供产品符合 GB 4806.9-2016 标准的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖制造厂家公章 #提供针对本项目的制造厂家售后服务承诺函	台	1	
5	三星水池	1500*760 *800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水			
6	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
7	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级； 4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆； 6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。	台	1	
8	双层工作台	800*760* 800+150mm	1. 台面采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑； 3. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	1	
9	绞切肉机	520*480* 850mm	1. 采用外置悬挂式设计，洗拆方便，卫生更有保障。 2. 加工不同厚度的肉丝肉片只需更换相应的刀具就可以实现，一机多用。 3. 机内设有安全保护感应，当刀具外漏时，机器自锁不能启动，以保安全。 4. 刀片采用特殊不锈钢制造，经久耐用、传动部分由皮带和摩托拉链二级变速。 5. 整机采用喷砂处理。 6. 绞盘：6/8mm（可选配） 7. 切肉厚度：3.5mm 8. 小时产量：300KG/H（绞肉）500KG/H（切片） 9. 电源：380V/50Hz 10. 功率：1.1KW 11. 净重：69KG	台	1	
10	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。	台	1	
11	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管；	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射; 6. 工作温度下的漏电电流≤3. 5MA。			
	蔬菜粗加工间					
1	四层货架	1200*500 *1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作; 2. 立柱 Φ 38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1. 5mm; 3. 层板采用 304 不锈钢厚度≥1. 2mm, 加筋厚度≥1. 2mm; 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个; 5. 搁板应能承受≥100KG 载荷, 去除重物后变形量≤0. 3mm;	台	1	
2	双层工作台	1700*800 *800+150 mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1. 5mm, 配厚度≥1. 2mm 不锈钢板做补强撑; 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度≥1. 2mm, 配厚度≥1. 2mm 做补强撑; 3. 脚通采用 Φ 38mm 厚度≥1. 5mm 不锈钢圆通; 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个; 5. 台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载, 其变形量≤0. 2mm。	台	1	
3	单星水池	1200*800 *800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1. 5mm, 配厚度≥1. 2mm 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度≥1. 5mm 4. 台脚采用 Φ 38mm 厚度为≥1. 5mm 不锈钢圆通, 横撑 Φ 25*1. 5mm 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受≥100KG 载荷, 其变形量≤0. 30mm 6. 摇柄去水: 黄铜铸造主体, 旋转开关, 摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	3	
4	水池龙头	双温	1. 台式安装, 双孔双温; 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理; 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄; 4. 左右接口间距为 203mm, 采用偏芯设计可微调 (15mm); 5. 开孔尺寸为 25mm , 接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
5	电热水器	80L	1. 额定电压: 220V; 2. 功率: 3300 变频; 3. 能效: 一级; 4. 加热管: 钼金加热管, 防腐蚀; 5. 内胆: 金刚无缝胆; 6. 操控方式: APP 操控; 7. 进水方式: 下进水; 8. 五重抑菌净化。	台	2	
8	洗地龙头	10. 7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理; 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm, 黄铜进水主体;	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。			
9	土豆脱皮机	640*480*750mm	可根据土豆（新鲜土豆或者冷藏土豆）含水率匹配合适的转速， 保证脱净率和土豆的完整率。 1. 产量：15KG/HR 2. 功率：0.75KW 3. 整机 304 不锈钢	台	1	
10	多功能切菜机	1160*500*1250mm	双头型切菜机,可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、丝、丁、段。功能强大、一机多用、省时省力。整机采用全不锈钢制造,卫生、美观、耐用,变频调速简单直接。 1. 切长度: 1—60mm(可调) 2. 产量: 300—1000KG/HR 3. 电源: 220V 单相 1.5KW 4. 皮带宽: 120 mm 5. 随机含大双刀 1 组(切叶菜部)、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个(切根菜部)。 <b>#提供刀材质符合依据 GB4806.9-2016 标准的检测报告</b> <b>#提供切菜机不锈钢板符合依据 GB4806.9-2016 标准的检测报告</b>	台	1	
11	剁菜机	780*600*850mm	整机采用 304 不锈钢加工而成,做工精细,造型美观,结构严谨合理,操作简单,性能可靠。 1. 容量: 20L 2. 生产能力: 10—15KG/锅 3. 功率: 3.55KW 4. 重量;200KG 5. 电压: 380v 50hz 6. 材质: 304 不锈钢	台	1	
12	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压: 220V, 功率: 20W; 2. 灯管: 紫外线灯管; 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开,通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低,无异味,无辐射; 6. 工作温度下的漏电流≤3.5MA。	台	1	
其他						
1	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压: 220V, 功率: 20W; 2. 灯管: 紫外线灯管; 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开,通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低,无异味,无辐射; 6. 工作温度下的漏电流≤3.5MA。	台	7	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
2	风幕机	1200*188*221	1. 贯流式风幕机； 2. 风轮直径：120mm； 3. 额定频率 220/50V/Hz； 4. 输入功率：抵挡 155W，高档 228W； 5. 风口风速：低档 9m/s，高档 11m/s； 6. 风量：2370m <sup>3</sup> /h； 7. 噪音：59dB(A)；	台	1	
I 回民加工间						
1	四层货架	1200*500*1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\Phi$ 38mm 不锈钢圆管用料厚度 $\geq$ 1.5mm； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm，加筋厚度 $\geq$ 1.2mm； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq$ 100KG 载荷，去除重物后变形量 $\leq$ 0.3mm；	台	1	
2	双层工作台	1500*750*800+150mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.5mm，配厚度 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.2mm，配厚度 $\geq$ 1.2mm 做补强撑； 3. 脚通采用 $\Phi$ 38mm 厚度 $\geq$ 1.5mm 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq$ 100KG 荷载，其变形量 $\leq$ 0.2mm。	台	1	
3	单通工作柜	1500*750*800+150mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.5mm，配厚度 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.2mm； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.2mm，配厚度 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq$ 0.8mm，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq$ 100KG 荷载，其变形量 $\leq$ 0.2mm；	台	1	
5	单星水池	700*760*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.5mm，配厚度 $\geq$ 1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq$ 1.5mm 4. 台脚采用 38*38mm 厚度为 $\geq$ 1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq$ 100KG 载荷，其变形量 $\leq$ 0.30mm 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq$ 260mm 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
6	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调	个	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			(15mm); 5. 开孔尺寸为 25mm , 接口为标准 4 分外螺纹。			
7	双门高身雪柜	620*760*1980mm	1. 参考尺寸: 620*760*1980mm 2. 容积: $\geq 500\text{L}$ 3. 电压/功率: 220V/ $\leq 290\text{W}$ 4. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜 5. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗 9. 温度可调范围: $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 10. 环保制冷剂 R404A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层	台	1	
8	电热水器	80L	1. 额定电压: 220V; 2. 功率: 3300 变频; 3. 能效: 一级; 4. 加热管: 钼金加热管, 防腐蚀; 5. 内胆: 金刚无缝胆; 6. 操控方式: APP 操控; 7. 进水方式: 下进水; 8. 五重抑菌净化。	台	1	
9	三门蒸柜(燃气)	1000*950*1850mm	1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 2. 内胆为 304 不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3. 前面板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4. 侧板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条, 方便拆卸更换 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧, 可调式 8. 下箱骨架采用 40*40*4mm 镀锌国标角钢 9. 蒸箱水箱壁采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 10. 配套不锈钢屉盘 11. 每个蒸箱都配备自动补水箱 12. 备脉冲电子打火, 熄火保护装置 #提供符合依据 GB4806. 9-2016 标准的食品接触产品安全认证证书 #提供符合 GB30531-2014 标准的能源效率等级为 1 级的检测报告 #提供符合 GB35848-2018 标准的检验检测检测报告	台	1	
10	无磁加厚不锈钢方盘(蒸屉)	600*400*48mm	采用 304#不锈钢板材制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	个	6	
11	UV 一体式净化智能烟罩	4700*1500*600mm	1. 烟罩分段制作, 由多段烟罩组成, 配进口 UV 光解净化灯, 每组要求光解处理风量为: $4000\text{m}^3/\text{h}$ , 每组要求 UV 灯管数量为 4 根; 2. 防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造, 烟罩体板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 油网为 $\geq 0.8\text{mm}$ , 烟罩底部应	组	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			距离地面 2000mm。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器, 集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能; 3. 排烟罩应设有排气接驳口, 防水 LED 照明装置, 照明亮度不少于 400 LUX 每平方米; 4. 额定送风量下的初阻力 $\leq 100\text{Pa}$ ; 面风速不超过每秒 3 米; 电源能够检测到高压开路的故障并及时保护; 带有短路保护和过热保护装置; 5. UV 净化器外壳全部为 SUS304 不锈钢材料制造, 每份收集组件都有的检修门和配电盒; 检修门都有一联锁装置, 门开电断; 6. 油烟去除效率应不低于 95%, 最高允许油烟排放浓度 $\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$ 非甲烷总烃排放浓度 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ (# 需提供带有 CMA 第三方检测机构出具的检测报告佐证); 7. 装饰板采用 304 不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 8. 包含排风口、支管道接驳及现场拆除恢复等; <b>#具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》(GB18483-2001)和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》(HJ/T 62-2001)检测报告(需提供复印件加盖厂家公章);</b>			
12	烟罩导流板	500*500mm	1、导流板具有将油烟从排烟系统的最前端厨房集烟罩内分离出去, 有效地提高安全性和厨房罩通风系统清洁的功能, 304 不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、当这种导流板应用在 UV-C 厨房集气烟罩时, 可以有效阻挡 UV-C 强紫外线透光, 防止强紫外线光线外泄导致的人身事故。 3、运行不需要任何辅助能量(如水、电等), 也不需要任何辅助材料(如药剂、药水等), 大大减少了产品的使用和维护成本。 4、导流板滤芯采用特氟龙涂层具有不沾油、排油顺畅等特性, 生产工艺采用国际先进技术整体模块化工艺经久耐用。 5、导流板内部采用特殊结构, 具有防火功能。	块	10	
13	UV-C 专用控制箱	320*250*110mm	1. 过载保护功能: 软起动器引进了电流控制环, 因而随时跟踪检测电机电流的变化状况。通过增加过载电流的设定和反时限控制模式, 实现了过载保护功能, 使电机过载时, 关断晶闸管并发出报警信号。 2. 缺相保护功能: 工作时, 软起动器随时检测三相线电流的变化, 一旦发生断流, 即可作出缺相保护反应。 3. 过热保护功能: 通过软起动器内部热继电器检测晶闸管散热器的温度, 一旦散热器温度超过允许值后自动关断晶闸管, 并发出报警信号。 4. 同相短路功能: 通过内部保护器可以在可控硅同相击穿时, 作出保护. 不能启动, 保证不会因可控硅故障后仍启动而造成其它元件过流损坏, 和其它设备过流跳闸, 影响生产. 2 线制通讯; 通过两根导线	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			的连接,使两台或多台软起动内部的保护器产生通讯信号连接,实现多台工作时互联互通,(主机启动,其余从机跟随自动启动,任意一台故障时 所有软起动全部立即停机。			
14	装饰板	L6200mm	1. 采用 304#拉丝不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 与吊顶密封处理, 根据现场定制; 3. 1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑, 可拆卸, 美观无毛刺。	组	1	
15	炉拼台	300*1100 *800+450 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 3. 前面板与灶台面一致	台	2	
16	双头单尾炒炉	1800*1000*800+450mm	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板制作 2. 炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉面整体冲压工艺 3. 炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热, 炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4. 炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置 7. 安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管 8. 优质 304 不锈钢摇摆龙头 1 个 9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个 <b>#提供符合依据 GB4806. 9-2016 标准的食品接触产品安全认证证书</b> <b>#提供符合 GB30531-2014 标准的能源效率等级为 1 级的检测报告</b>	台	1	
17	单头低背矮汤炉	600*700*550+700mm	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4. 炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁, 炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个 8. 配套龙头 1 个 <b>#提供符合 GB 35848-2018 标准的检测报告</b>	台	1	
18	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理; 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ , 黄铜进水主体; 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度; 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			(配置一把喷头); 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。			
19	灭火系统	双瓶组	<p>1. 装置具备自动、手动和应急启动三种操作模式, 能提供动作信号配合消防控制室联动报警, 本装置设计有自动探测部件, 可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时, 可自动启动灭火装置灭火, 同时关闭燃气阀并报警 (燃气切断阀属于选配);</p> <p>2. 根据厨房环境特点本装置均属机械传动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求, 且螺纹连接的安装方式能避免高温高热环境下管路连接松动变形;</p> <p>3. 装置设计结构合理、适用、美观。安装不占用厨房地面面积, 只占用空间位置, 装置与消防水 (或者自来水) 管路相连, 系统启动后灭火剂开始喷洒, 待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温, 达到防止复燃的效果;</p> <p>4. 对喷嘴数量和位置更具灵活性, 喷嘴数量取决于灶台油锅和集烟罩排烟口数量来设计, 系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成; 采用机械式自动启动无需任何电源 (包含电口池) 即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性。</p> <p><b>#产品应符合标准: GA498-2012 或 XF498-2012, 机械启动式; 产品使用的灭火剂有效期不少于 6 年, 单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥20 个喷嘴, 投标文件提供带有 CMA/CNAS 标识厨房设备灭火装置《型式试验》复印件加盖生产商公章 (报告中应能体现上述要求);</b></p> <p><b>#产品使用的灭火剂毒性为 0, <math>7 \leq \text{PH 值} \leq 9</math>, 凝固点 <math>\leq 0^{\circ} \text{C}</math>, 符合 GB/T 6682-2008、GB 17835-2008 和 GB/T 13267-1991 等标准, 投标文件提供带有 CNCF 标识的《食用油专用灭火剂全项试验报告》和《食用油专用灭火剂毒性试验报告》复印件加盖生产商公章 (报告中应能体现上述要求);</b></p> <p><b>#依据 GB/T2423. 22-2012 标准, 贮存食用油专用灭火剂的药剂瓶应耐受一定的高低温变换; 依据 GB4806. 9-2016 标准, 设备使用的金属喷嘴帽所含重金属元素 (铅、镉、砷) 应符合要求; 提供具有 CNAS 标识的《药剂瓶高低温测试检测报告》和《金属喷嘴帽检测报告》复印件加盖生产商公章 (报告中应能体现上述要求);</b></p> <p><b>#提供针对本项目的制造厂家售后服务承诺函</b></p>	台	1	
20	粘捕式灭蝇灯	220V	<p>1. 电压: 220V, 功率: 20W;</p> <p>2. 灯管: 紫外线灯管;</p>	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射; 6. 工作温度下的漏电电流≤3. 5mA。			
21	软水机	与蒸箱配套使用	1. 进出水管径 :1” (PT) 2. 电源: 220V/50HZ 功率: 8W 3. 额定工作压力 :0. 15—0. 35Mpa 4. 额定工作流量 :1-1. 5 吨/小时 5. 树脂容量: 8L 6. 外型尺寸: 265×460×640mm 主体 7. 排污管径: 1/2	台	1	
主食加工间						
1	软水机	与蒸箱配套使用	1. 进出水管径 :1” (PT) 2. 电源: 220V/50HZ 功率: 8W 3. 额定工作压力 :0. 15—0. 35Mpa 4. 额定工作流量 :1-1. 5 吨/小时 5. 树脂容量: 8L 6. 外型尺寸: 265×460×640mm 主体 7. 排污管径: 1/2	台	3	
2	灭火系统	双瓶组	1. 装置具备自动、手动和应急启动三种操作模式, 能提供动作信号配合消防控制室联动报警, 本装置设计有自动探测部件, 可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时, 可自动启动灭火装置灭火, 同时关闭燃气阀并报警 (燃气切断阀属于选配); 2. 根据厨房环境特点本装置均属机械传动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求, 且螺纹连接的安装方式能避免高温高热环境下管路连接松动变形; 3. 装置设计结构合理、适用、美观。安装不占用厨房地面面积, 只占用空间位置, 装置与消防水 (或者自来水) 管路相连, 系统启动后灭火剂开始喷洒, 待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温, 达到防止复燃的效果; 4. 对喷嘴数量和位置更具灵活性, 喷嘴数量取决于灶台油锅和集烟罩排烟口数量来设计, 系统装置包括: 控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成; 采用机械式自动启动无需任何电源 (包含电口池) 即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性。	台	1	
3	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压: 220V, 功率: 20W; 2. 灯管: 紫外线灯管; 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ; 4. 防水等级: IPX4;	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。			
4	饼盘车	500*650*1360mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 车身板厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3. 带锁扣固定把手，使用便捷 4. 根据插盘尺寸定制	台	2	
5	净水器	600 x 420 x 1150mm ( $\pm 5\%$ )	1. 电源/功率:220V/50Hz, $\geq 150\text{W}$ ; 2. 采用专业泵、4 分管。供水流量 10 升/分钟，比压力罐及 2 分管的供水流量大 1 倍; 3. 采用模块设计，管路简约，制水噪音 $\leq 50$ 分贝; 4. 滤芯配置: 不低于 4 级反渗透过滤 (PP 棉+活性炭+活性炭+RO 逆渗透膜)，净水流量 $\geq 2\text{L/min}$ ，额定总净水量 $\geq 3000\text{L}$ ; 5. 水质要求: 产品出水水质符合 CJ94-2005《饮用净水水质标准》; <b>#提供由第三方检测机构出具的带 CMA 标志的投标产品整机出水水质检测报告 (需体现产品型号);</b> <b>#提供与投标产品型号一致的整机《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》复印件。</b>	台	1	
6	双层台面立架	1500*400*600mm	1. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 2. 脚通采用 304 不锈钢 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 3. 台上式安装	台	2	
7	木案工作台	1500*750*800mm	1. 采用 304 不锈钢结构 2. 配 $\geq 5\text{CM}$ 厚优质柳木面案 3. 台面加筋采用 304 不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 脚配加重可调整脚不少于 4 个 5. 脚通采用 $\Phi 50\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通	台	4	
8	面粉车	500*600*530mm	1. 用于储存散装干式原料、比如面粉和谷物 2. 卫生的透明拉盖可减少操作处理、便于快速识别内容 3. 车体采用经过 FDA 批准的材料制造、因此无需加内衬 4. 采用可放置在标准工作台下面的设计	台	4	
9	双层工作台	1500*750*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑; 3. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通; 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个; 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	4	
10	双层台面立架	1500*400*600mm	1. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			2. 脚通采用 304 不锈钢 $\Phi$ 38mm 厚度 $\geq$ 1.5mm 不锈钢圆通 3. 台上式安装			
11	四门高身雪柜	1210*760*1980mm	1. 参考尺寸: 1210*760*1980mm 2. 容积: $\geq$ 1000L 3. 电压/功率: 220V/ $\leq$ 510W 4. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜 5. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗 9. 温度可调范围: $-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 10. 环保制冷剂 R404A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层	台	1	
12	电热水器	80L	1. 额定电压: 220V; 2. 功率: 3300 变频; 3. 能效: 一级; 4. 加热管: 钼金加热管, 防腐蚀; 5. 内胆: 金刚无缝胆; 6. 操控方式: APP 操控; 7. 进水方式: 下进水; 8. 五重抑菌净化。	台	1	
13	双门蒸饭柜(燃气)	1200*910*1850mm	1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.5mm 2. 内胆为 304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.5mm 3. 前面板采用 304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm 4. 侧板采用 304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm 5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度 $\geq$ 2.0mm 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条, 方便拆卸更换 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧, 可调式 8. 下箱骨架采用 40*40*4mm 镀锌国标角钢 9. 蒸箱水箱壁采用 304 不锈钢板厚度 $\geq$ 2.0mm 10. 配套不锈钢屉盘 11. 每个蒸箱都配备自动补水箱 12. 备脉冲电子打火, 熄火保护装置	台	3	
14	无磁加厚不锈钢带眼方盘(蒸屉)	600*400*48mm	采用 304#不锈钢板材制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm.	个	48	
15	无磁加厚不锈钢方盘(蒸屉)	600*400*48mm	采用 304#不锈钢板材制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm。	个	48	
16	搅拌机	40L	1. 额定电压: 380V 3N; 2. 额定频率: 50HZ; 3. 电机功率: 1.5KW; 4. 整机重量: 275kg 5. 搅拌转速: 96/168/306(r/min);	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			6. 料桶容量：40L； 7. 最大和面量：12kg； 8. 参考外形尺寸：670*620*1250mm			
17	压面机	MT60	1. 尺寸:1200*620*1320mm 2. 面片宽度:260mm 3. 面片厚度:0.5-5mm 4. 面条宽度:2.0/3.5mm 5. 轧辊转速:40r/min 6. 工作效率:60kg/h	台	1	
18	和面机	25kg	1. 生产产量：25kg/次； 2. 功率：≤2.5kw； 3. 采用电脑板控制变极双速电动机来实现高低速； 4. 料筒由单独的电动机拖动，可以自主选择正反转； 5. 设有点动/手动/自动三种模式，自动模式下可以定时切换、定时停机； 6. 料筒及和面钩均为不锈钢材质，标配掀网停机保护和 YZW 耐油电源线。	台	1	
19	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。	台	1	
20	单星水池	1200*750 *800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4. 台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25*1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
21	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	1	
22	双门醒发箱	1030*720 *1775mm	整体采用 304 不锈钢制作 1. 电压/功率:220v/2.8kw 2. 可放盘数：26 盘 3. 使用温度范围（℃）:0-85	台	1	
23	电饼铛	45 型	1. 铸管铝铛，双温双控 2. 不锈钢箱体	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			3. 温度范围：0~300℃ 4. 限制温度：350℃±20℃超温保护 5. 功率：380V/2*2.5KW			
24	三门烤箱 (电热)	1310*1170*1760mm	1. 规格:三层六盘; 2. 电压:380V; 3. 功率:≤20kw; 4. 温度控范围: 常温~300℃; 5. 净重: 576KG; 6. 烤盘尺寸: 600*400mm; 7. 绝缘材料, 防漏电, 防烫手;	台	1	
25	烤盘	600*400mm	铝合金材质, 不沾技术, 耐高温。	个	6	
26	UV 一体式 净化智能 烟罩	7775*1500*600mm	1. 烟罩分段制作, 由多段烟罩组成, 配进口 UV 光解净化灯, 每组要求光解处理风量为: 4000m³/h, 每组要求 UV 灯管数量为 4 根; 2. 防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造, 烟罩体板材厚度 1.2mm, 油网为 0.8mm, 烟罩底部应距离地面 2000mm。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器, 集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能; 3. 排烟罩应设有排气接驳口, 防水 LED 照明装置, 照明亮度不少于 400 LUX 每平方米; 4. 所投产品符合节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》(GB18483-2001) 和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》(HJ/T 62-2001) 检测要求; 5. 所投产品外壳全部为 SUS304 不锈钢材料制造, 每份收集组件都有的检修门和配电盒; 检修门都有一联锁装置, 门开电断; 6. 额定送风量下的初阻力≤100Pa; 面风速不超过每秒 3 米; 电源能够检测到高压开路的故障并及时保护; 带有短路保护和过热保护装置; 7. 油烟去除效率应不低于 95%, 最高允许油烟排放浓度≤2.0mg/m³ 非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m³; 8. 装饰板采用 304 不锈钢厚≥1.2mm; 9. 包含排风口、支管道接驳及现场拆除恢复等;	组	1	
27	烟罩导流板	500*500mm	1. 导流板具有将油烟从排烟系统的最前端厨房集烟罩内分离出去, 有效地提高安全性和厨房罩通风系统清洁的功能, 304 不锈钢厚≥1.2mm; 2. 当这种导流板应用在 UV-C 厨房集气烟罩时, 可以有效阻挡 UV-C 强紫外线透光, 防止强紫外线光线外泄导致的人身事故。 3. 运行不需要任何辅助能量 (如水、电等), 也不需要任何辅助材料 (如药剂、药水等), 大大减少了产品的使用和维护成本。 4. 导流板滤芯采用特氟龙涂层具有不沾油、排油顺畅等特性, 生产工艺采用国际先进技术整体模块化工艺经久耐用。 5. 导流板内部采用特殊结构, 具有防火功能。	块	16	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
28	UV-C 专用控制箱	320*250*110mm	1. 过载保护功能：软起动器引进了电流控制环，因而随时跟踪检测电机电流的变化状况。通过增加过载电流的设定和反时限控制模式，实现了过载保护功能，使电机过载时，关断晶闸管并发出报警信号。 2. 缺相保护功能：工作时，软起动器随时检测三相线电流的变化，一旦发生断流，即可作出缺相保护反应。 3. 过热保护功能：通过软起动器内部热继电器检测晶闸管散热器的温度，一旦散热器温度超过允许值后自动关断晶闸管，并发出报警信号。 4. 同相短路功能：通过内部保护器可以在可控硅同相击穿时，作出保护。不能启动，保证不会因可控硅故障后仍启动而造成其它元件过流损坏，和其它设备过流跳闸，影响生产。2 线制通讯；通过两根导线的连接，使两台或多台软起动内部的保护器产生通讯信号连接，实现多台工作时互联互锁，（主机启动，其余从机跟随自动启动，任意一台故障时 所有软起动全部立即停机。	台	1	
29	装饰板	L9280mm	1. 采用 304#拉丝不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制； 3. 1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸，美观无毛刺。	组	1	
副食加工间						
1	四层货架	1200*500*1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ；	台	3	
2	净水器	600 x 420 x 1150mm ( $\pm 5\%$ )	1. 电源/功率:220V/50Hz, $\geq 150\text{W}$ ； 2. 采用专业泵、4 分管。供水流量 10 升/分钟，比压力罐及 2 分管的供水流量大 1 倍； 3. 采用模块设计，管路简约，制水噪音 $\leq 50$ 分贝； 4. 滤芯配置：不低于 4 级反渗透过滤（PP 棉+活性炭+活性炭+RO 逆渗透膜），净水流量 $\geq 2\text{L/min}$ ，额定总净水量 $\geq 3000\text{L}$ ； 5. 水质要求：产品出水水质符合 CJ94-2005《饮用净水水质标准》。	台	1	
3	灭火系统	双瓶组	1. 装置具备自动、手动和应急启动三种操作模式，能提供动作信号配合消防控制室联动报警，本装置设计有自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配）； 2. 根据厨房环境特点本装置均属机械传动，不需用电，原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等，防止设备氧化锈蚀，灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			<p>钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求,且螺纹连接的安装方式能避免高温高热环境下管路连接松动变形;</p> <p>3. 装置设计结构合理、适用、美观。安装不占用厨房地面面积,只占用空间位置,装置与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果;</p> <p>4. 对喷嘴数量和位置更具灵活性,喷嘴数量取决于灶台油锅和集烟罩排烟口数量来设计,系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电口池)即可工作,避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性。</p>			
4	UV 一体式净化智能烟罩	14700*1500*600mm	<p>1. 烟罩分段制作,由多段烟罩组成,配进口 UV 光解净化灯,每组要求光解处理风量为: 4000m<sup>3</sup>/h,每组要求 UV 灯管数量为 4 根;</p> <p>2. 防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造,烟罩体板材厚度 1.2mm,油网为 0.8mm,烟罩底部应距离地面 2000mm。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器,集送新风、前补新风、耐高温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排烟设备功能;</p> <p>3. 排烟罩应设有排气接驳口,防水 LED 照明装置,照明亮度不少于 400 LUX 每平方米;</p> <p>4. 所投产品符合节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》(GB18483-2001)和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》(HJ/T 62-2001)检测要求;</p> <p>5. 所投产品外壳全部为 SUS304 不锈钢材料制造,每份收集组件都有的检修门和配电盒;检修门都有一联锁装置,门开电断;</p> <p>6. 额定送风量下的初阻力≤100Pa;面风速不超过每秒 3 米;电源能够检测到高压开路的故障并及时保护;带有短路保护和过热保护装置;</p> <p>7. 油烟去除效率应不低于 95%,最高允许油烟排放浓度≤2.0mg/m<sup>3</sup> 非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m<sup>3</sup>;</p> <p>8. 装饰板采用 304 不锈钢厚≥1.2mm;</p> <p>9. 包含排风口、支管道接驳及现场拆除恢复等;</p>	组	1	
5	烟罩导流板	500*500mm	<p>1. 导流板具有将油烟从排烟系统的最前端厨房集烟罩内分离出去,有效地提高安全性和厨房罩通风系统清洁的功能,304 不锈钢厚≥1.2mm;</p> <p>2. 当这种导流板应用在 UV-C 厨房集气烟罩时,可以有效阻挡 UV-C 强紫外线透光,防止强紫外线光线外泄导致的人身事故。</p> <p>3. 运行不需要任何辅助能量(如水、电等),也不需要任何辅助材料(如药剂、药水等),大大减少</p>	块	30	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			了产品的使用和维护成本。 4. 导流板滤芯采用特氟龙涂层具有不沾油、排油顺畅等特性，生产工艺采用国际先进技术整体模块化工艺经久耐用。 5. 导流板内部采用特殊结构，具有防火功能。			
6	UV-C 专用控制箱	320*250*110mm	1. 过载保护功能：软起动器引进了电流控制环，因而随时跟踪检测电机电流的变化状况。通过增加过载电流的设定和反时限控制模式，实现了过载保护功能，使电机过载时，关断晶闸管并发出报警信号。 2. 缺相保护功能：工作时，软起动器随时检测三相线电流的变化，一旦发生断流，即可作出缺相保护反应。 3. 过热保护功能：通过软起动器内部热继电器检测晶闸管散热器的温度，一旦散热器温度超过允许值后自动关断晶闸管，并发出报警信号。 4. 同相短路功能：通过内部保护器可以在可控硅同相击穿时，作出保护。不能启动，保证不会因可控硅故障后仍启动而造成其它元件过流损坏，和其它设备过流跳闸，影响生产。2 线制通讯；通过两根导线的连接，使两台或多台软起动内部的保护器产生通讯信号连接，实现多台工作时互联互通，（主机启动，其余从机跟随自动启动，任意一台故障时 所有软起动全部立即停机。	台	1	
7	装饰板	L14700mm	1. 采用 304#拉丝不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制； 3. 1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸，美观无毛刺。	组	1	
10	炉拼台	300*1200*800+450mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 3. 前面板与灶台面板一致	台	5	
11	调料车	720*540*800mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作； 2. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，加筋 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢； 3. 配优质承重静音耐磨轮，万向车轮带刹车制。	台	1	
12	双头双尾炒灶（核心产品）	2200*1200*800mm	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板制作 2. 炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3. 炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4. 炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			8. 含配套加厚炒锅不少于 2 个，优质 304 不锈钢水龙头不少于 2 个 9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个			
13	单头大锅灶	1100*1200*800+450mm	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板制作 2. 炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3. 炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4. 炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管 8. 含配套加厚炒锅 1 个，优质 304 不锈钢摇摆龙头 1 个 9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个 #提供符合依据 GB4806. 9-2016 标准的食品接触产品安全认证证书 #提供符合 GB30531-2014 标准的能源效率等级为 1 级的检测报告	台	5	
14	单通工作台	1800*750*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	5	
15	双层台面立架	1500*400*600mm	1. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 2. 脚通采用 304 不锈钢 $\phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 3. 台上式安装	台	5	
16	双层工作台	1800*750*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑； 3. 脚通采用 $\phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	5	
17	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理；	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。			
18	双层餐车	500*800*900mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作。 2. 上下两层，层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作。 3. 配优质万向车轮且带刹车制。	台	4	
19	双头低背矮汤炉	1200*700*550+700mm	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4. 炉身采用 1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用 $\Phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个 8. 配套龙头 2 个	台	1	
20	摇摆汤锅	300L	全不锈钢结构，锅体采用加厚 304 不锈钢板模压成型。独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高。内装耐热保温装置，使用更节能，热效率更高。锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便。 1. 容积 300L； 2. 燃气量 50000KCAL/H。	台	1	
21	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	2	
22	四门高身雪柜	1210*760*1980mm	1. 参考尺寸：1210*760*1980mm 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ 3. 电压/功率：220V/ $\leq 510\text{W}$ 4. 制冷方式：冷风循环制冷, 自然化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层	台	4	
23	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级；	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆； 6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。			
24	双星水池	1200*750 *800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
25	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	2	
26	全自动豆浆机	$\Phi$ 450X975mm	1. 双层防烫； 2. 操控方式：电脑式； 3. 加热方式：立体环绕加热； 4. 输入功率：5000W； 5. 生产容量：45L； 6. 额定电压：220V； 7. 制浆时间：80 分钟； 8. 干湿豆都可以打制，内置高密度精细过滤网制作好后无需过滤，直饮，无需再加热； 9. 功能：豆浆，五谷，玉米汁，米糊，绿豆沙； 10. 配套不锈钢底座。	台	1	
二次更衣						
1	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	1	
2	洗手池	400*300* 400+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 3. 水池桶采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 4. 配不锈钢下水口 5. 挂墙式安装	台	1	
3	感应龙头	双温	1. 外形尺寸：160 $\times$ 62 $\times$ 169 (mm) $\pm 5\%$ 2. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V 50/60HZ 交流电；	个	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 4. 开孔径：25mm； 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹；			
4	干手器	240*230*240mm	1. 额定电压：220V 2. 额定功率：2000W 3. 干手时间：12 秒 4. 机身材质：ABS	台	1	
5	挂衣钩	410*45*50mm	采用 304#不锈钢加工制作。	个	2	
分餐间						
1	三星水池	1800*750*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
2	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
3	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级； 4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆； 6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。	台	1	
4	单门留样柜	620*760*1980mm	1. 参考尺寸：620*760*1980mm 2. 容积： $\geq 500\text{L}$ 3. 电压/功率：220V/ $\leq 330\text{W}$ 4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风。前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作，双层中空玻璃掩门，柜内物品一览无余 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围：2℃~8℃	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层			
5	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流≤3.5mA。	台	2	
6	开水器带底座	120L	1. 加热水箱容量：≥120L； 2. 电源：380V，功率≥12KW，防护等级 IPX4； 3. 产品尺寸 mm：长*宽*高 670*560*1740（±5%）； 4. 底座配置过滤系统：不低于 4 级反渗透过滤（PP 棉+活性炭+活性炭+RO 反渗透膜），净水流量≥1.05L/min，额定总净水量≥3000L； 5. 开水器采用步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，水不开不出水。开水器特设蒸汽热能回收装置，且整体密封，不冒蒸汽，水沸腾后产生的蒸汽经热交换器被冷凝成水，其汽化的热能过被自来水吸收，并加热进水，使进水温度提高，蒸汽热能回收，且水箱六面体发泡保温，节能省电； 6. 全自动电脑式(LED 显示)，可实时显示开水器运行状态、水位、水温、时间等参数，并具有自动故障提醒功能，可显示故障类型，功能设置按键有防乱设置保护措施；可以实现定时开关机功能，可设三段时间，设定无人用水时自动关机，节能省电； 7、采用微电压无腐蚀电极，解决电极腐蚀问题。 8、开水器产品为输配水设备，提供与投标产品品牌型号一致的涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件； <b>#产品具有节能产品认证证书（提供与产品型号功率一致的节能产品认证证书）</b> <b>#整机符合 GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016 要求保证出水安全。（投标文件中提供与投标产品型号一致的整机《食品接触产品安全认证证书》复印件）；</b> <b>#提供与投标产品型号一致的整机《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》复印件。</b>	台	2	
8	活动双层工作台	1500*800*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑； 3. 脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm。	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
9	双层餐车	500*800*900mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作。 2. 上下两层，层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作。 3. 配优质万向车轮且带刹车制。	台	3	
10	紫外线消毒灯	1260*130*140mm	1. 灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2. 紫外线消毒灯波长 260nm 左右 3. 开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4. 待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5. 参考尺寸：1260*130*140mm 6. 功率：220V/36W	台	1	
11	单通工作柜	1500*750*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	3	
12	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。	台	1	
售卖间						
1	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 $80\text{m}^2 - 90\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	3	
2	双层餐车	500*800*900mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作。 2. 上下两层，层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作。 3. 配优质万向车轮且带刹车制。	台	1	
3	单通工作柜	1500*700*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	3	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
4	四门碗柜	1200*500*1800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	6	
5	三星水池	1500*600*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
6	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调 (15mm)； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
7	汤饭保温车	700*700*800mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作，满足卫生和清洁要求； 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 车身外壳、封闭底板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4. 加热管功率：3kw； 5. 汤桶采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 6. 配优质万向车轮且带刹车制。	台	3	
8	五格售卖柜连卫生罩	1800*700*800mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作，满足卫生和清洁要求； 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 柜内水槽采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 柜外外壳、封闭底板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5. 加热管功率：3kw； 6. 汤池外壳采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板。	台	6	
9	份数盆连盖	530*325*150mm	采用 304#不锈钢加工制作，1/1 盆。	套	30	
10	份数盆连盖	327*265*65mm	采用 304#不锈钢加工制作，1/2 盆。	套	30	
11	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级； 4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆；	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。			
12	紫外线消毒灯	1260*130*140mm	1. 灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2. 紫外线消毒灯波长 260nm 左右 3. 开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4. 待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5. 参考尺寸：1260*130*140mm 6. 功率：220V/36W	台	3	
13	UV 一体式净化智能烟罩	3000*1000*600mm	1. 烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配进口 UV 光解净化灯，每组要求光解处理风量为：4000m <sup>3</sup> /h，每组要求 UV 灯管数量为 4 根； 2. 防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度 1.2mm，油网为 0.8mm，烟罩底部应距离地面 2000mm。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能； 3. 排烟罩应设有排气接驳口，防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米； 4. 所投产品符合节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测要求； 5. 所投产品外壳全部为 SUS304 不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断； 6. 额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒 3 米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置； 7. 油烟去除效率应不低于 95%，最高允许油烟排放浓度≤2.0mg/m <sup>3</sup> 非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m <sup>3</sup> ； 8. 装饰板采用 304 不锈钢厚≥1.2mm； 9. 包含排风口、支管道接驳及现场拆除恢复等；	组	1	
14	烟罩导流板	500*500mm	1. 导流板具有将油烟从排烟系统的最前端厨房集烟罩内分离出去，有效地提高安全性和厨房罩通风系统清洁的功能，304 不锈钢厚≥1.2mm； 2. 当这种导流板应用在 UV-C 厨房集气烟罩时，可以有效阻挡 UV-C 强紫外线透光，防止强紫外线光线外泄导致的人身事故。 3. 运行不需要任何辅助能量（如水、电等），也不需要任何辅助材料（如药剂、药水等），大大减少了产品的使用和维护成本。 4. 导流板滤芯采用特氟龙涂层具有不沾油、排油顺畅等特性，生产工艺采用国际先进技术整体模块化工艺经久耐用。 5. 导流板内部采用特殊结构，具有防火功能。	块	6	
15	UV-C 专用控制箱	320*250*110mm	1. 过载保护功能：软起动器引进了电流控制环，因而随时跟踪检测电机电流的变化状况。通过增加过	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			载电流的设定和反时限控制模式，实现了过载保护功能，使电机过载时，关断晶闸管并发出报警信号。 2. 缺相保护功能：工作时，软起动器随时检测三相线电流的变化，一旦发生断流，即可作出缺相保护反应。 3. 过热保护功能：通过软起动器内部热继电器检测晶闸管散热器的温度，一旦散热器温度超过允许值后自动关断晶闸管，并发出报警信号。 4. 同相短路功能：通过内部保护器可以在可控硅同相击穿时，作出保护。不能启动，保证不会因可控硅故障后仍启动而造成其它元件过流损坏，和其它设备过流跳闸，影响生产。2 线制通讯；通过两根导线的连接，使两台或多台软起动内部的保护器产生通讯信号连接，实现多台工作时互联互通，（主机启动，其余从机跟随自动启动，任意一台故障时 所有软起动全部立即停机。			
16	装饰板	L5000mm	1. 采用 304#拉丝不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制； 3. 1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸，美观无毛刺。	组	1	
17	台式电扒炉	600*580*375mm	1. 采用 304 不锈钢 $\geq 1.2$ 厚； 2. 功率电压 5KW/220V； 3. 内置隔热板 提高热效率 防止外部过热； 4. 采用 EGO 温控器调节温度，温度范围：50-270℃； 5. 配扒板 536*330*16	台	1	
18	台式电炸炉	600*580*375mm	1. 采用 304 不锈钢 $\geq 1.2$ 厚 2. 功率电压 6.5KW/220V 3. 带限温装置，超温保护功能，手动复位，安全可靠。 4. 温度范围：50℃~190℃ 5. 配炸筐 190*250*100*2， 容积：10L*2	台	1	
19	双层工作台	1500*800*400+550mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑； 3. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通； 4. 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	1	
20	电煮面炉	700*700*(850+60) mm	1. 采用 304 不锈钢 $\geq 1.5$ 厚 2. 功率电压：12KW/380V 3. 采用优质温控器调节温度，温度范围：30℃~110℃ 4. 手动补水 优质上水龙头 5. 配面筛直径 140，数量 12 个	台	1	
教室售卖间						

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
1	布菲炉	585*440*375mm	1. 超大功率，可快速制热，从室温加热到 89℃ 只需 20-30 分钟 2. 智能温度控制系统，可实时调整功率大小，达到持久恒温，节能省电 3. 多重安全防护措施，放干烧，放过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能 4. 可调温度 45-89℃，三种预设温度，可根据需要调节所需温度 5. 自动童锁键，自动温度记忆 6. 超长寿命阻尼器，开合测试达 8 万次 7. 配 8.5L 食物盆	台	10	
2	保温汤煲	10L	1. 容量：10L 加厚不锈钢大容量； 2. 加热保温，360 度旋转控温，温度可调，400W/220V	台	2	
3	三星水池	1500*600*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
4	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调 (15mm)； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
5	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级； 4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆； 6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。	台	1	
6	四门碗柜	1200*500*1800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
7	单通工作柜	1200*700*800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	1	
8	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 $80\text{m}^2$ — $90\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	1	
洗消间						
1	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 $80\text{m}^2$ — $90\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。	台	1	
2	四层货架	1200*500*1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ；	台	4	
3	收碗车	500*800*900mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作。 2. 上下两层，层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，配优质万向车轮且带刹车制。	台	4	
4	单星水池	1000*800*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	1	
5	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄；	个	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调 (15mm)； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。			
6	洗地龙头	10.7 米	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头)； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。	台	1	
7	四门碗柜	1200*500 *1800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ；	台	2	
8	热风循环消毒柜	1410*650 *1860mm	1. 电源：220V/50Hz； 2. 功率：4.4KW； 3. 容量：720L； 4. 温度范围：20~150℃； 5. 层架称重：25KG； 6. 采用符合国家标准的优质不锈钢板材，保温层使用优质高效保温隔热棉，双温度传感器，360° 热风循环，杀菌无死角，消毒标准可达二星级。	台	1	
9	单星水池	1000*760 *800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	3	
10	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调 (15mm)； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	3	
11	垃圾桶	80L	1. 采用环保高密度聚乙烯材料制作，颜色可选配； 2. 容积不小于 80L； 3. 带活动轮。	个	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
12	电热水器	80L	1. 额定电压：220V； 2. 功率：3300 变频； 3. 能效：一级； 4. 加热管：钼金加热管，防腐蚀； 5. 内胆：金刚无缝胆； 6. 操控方式：APP 操控； 7. 进水方式：下进水； 8. 五重抑菌净化。	台	1	
13	排气罩	4000*1200*600mm	1. 材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2. 罩体材料为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板 3. 烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 4. 根据现场定制	组	1	
14	装饰板	L10400mm	1. 采用 304#拉丝不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制； 3. 1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸，美观无毛刺。	组	1	
15	长龙洗碗机	4050*914*1950mm	1. 产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 2. 组成部分：入口区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区。 3. 规格：4050*914*1950mm。 4. 洗涤能力：5100 碟/小时。 5. 最大耗水量：270 升/小时。 6. 总功率：57.5KW。 7. 整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。 8. 可视化电子面板，实时显示机器工作状态。 9. 双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。 10. 一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。 11. 配置 120L 大容量清洗水箱和 2.4KW 大功率清洗水泵，清洗效果更出色。 12. 清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。 13. 漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。 14. 清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。 15. 内循环环绕热风烘干设计，增加侧出风口，干燥效果更佳。 <b>#依据 GB/T 7251.1-2013 检测标准，长龙式洗碗机整机防护等级达到 IP46，需提供具有 CMA 标识的第三方检测机构出具的检验检测报告。</b> <b>#依据 GB14934-2016 检测标准，洗净后的餐具表面光洁，无附着物，无油渍、泡沫和异味，游离性余氯<math>\leq 0.03\text{mg}/100\text{cm}^2</math>，不得检测出阴离子合成洗涤剂、大肠菌群和沙门氏菌，需提供具有 CMA 标识的第三方检测机构出具的检测报告。</b> <b>#提供针对本项目的制造厂家售后服务承诺函。</b>	台	1	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
16	双孔收餐工作台 (带靠背)	1500*760 *800+150 mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作; 2. 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 3. 围板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 4. 车身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 配四个静音轮, 配优质万向车轮且带刹车制, 脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品; 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载, 其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	1	
17	软水机	与蒸箱配套使用	1. 进出水管径 :1" (PT) 2. 电源: 220V/50HZ 功率: 8W 3. 额定工作压力 :0.15--0.35Mpa 4. 额定工作流量 :1-1.5 吨/小时 5. 树脂容量: 8L 6. 外型尺寸: 265×460×640mm 主体 7. 排污管径: 1/2	台	1	
消毒间						
1	四层货架	1200*500 *1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作; 2. 立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个; 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷, 去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ;	台	6	
2	消毒库	4300*3000*2600mm	1. 采用优质 304#不锈钢制作 2. 电压: 380V/功率: $\leq 30\text{KW}$ 3. 热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌, 消毒 4. 加热系统采用带散热片式加热管, 升温迅速, 节能环保 5. 循环系统采用耐高温, 高转速, 低噪音离心风机, 循环热风使库体内的各点温度保持一致, 不留死角, 库内的餐具消毒更加彻底 6. 消毒库库板为 100mm 厚特制岩棉板压缩而成, 防火、阻燃、保温、耐高温, 内壁为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板; 7. 库内配有优质节能、防潮、耐高温防爆灯 8. 该设备还具有烘干、贮存等功效, 能有效杀灭大肠杆菌, 乙肝病毒 9. 地面铺设防滑瓷砖或采用 $\geq 3.0$ 厚 304 防滑不锈钢, 根据现场安装; <b>#提供符合依据 GB4806.9-2016 标准的检测报告、食品接触产品卫生认证证书;</b>	台	1	
3	消毒库门 (定制)	900*2100 mm	1. 采用优质不锈钢制作 2. 门为双层钢化玻璃及不锈钢可视结构, 与墙体密封收口处理, 门洞包不锈钢垭口 3. 根据现场定制	樘	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
4	热风消毒机组	与消毒库配套	1. 热风机加热机组:304 不锈钢板, 厚度 $\geq 3.0\text{mm}$ , 中间有硅酸铝隔热棉, 密闭、耐高温 400 度, 发热系统 380V 2. 热风循环风机:380V、与系统配套 3. 根据现场安装配套产品, 达到使用功能	套	2	
5	消毒库控制箱	60KW	380V 60KW。全自动程序, 设定温度后一键启动, 自动停机, 保护功能:超温保护、风机停机保护、超时保护。	台	1	
6	消毒库防滑地板 (定制)	4300*3000mm	1. 地板加铺 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚防滑不锈钢板, 防止湿滑, 更加人性化; 2. 根据现场铺设, 包含安装辅料。	m <sup>2</sup>	12.9	
7	不锈钢保温风道 (定制)	400*400mm	1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作; 2. 保温采用 50mm 铝箔玻璃棉保温。	米	22	
餐厅						
1	洗手池	1800*500*800+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 3. 水池桶采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 4. 配不锈钢下水口 5. 挂墙式安装	台	7	
2	水池龙头	双温	1. 台式安装, 双孔双温; 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理; 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄; 4. 左右接口间距为 203mm, 采用偏芯设计可微调 (15mm); 5. 开孔尺寸为 25mm , 接口为标准 4 分外螺纹。	个	21	
3	双孔收残车	1200*600*840mm	1. 采用 304#不锈钢加工制作; 2. 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 3. 围板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; ; 4. 车身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 配四个静音轮, 配优质万向车轮且带刹车制, 脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品; 5. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载, 其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 。	台	5	
实训教室						
1	四门高身雪柜	1210*760*1980mm	1. 参考尺寸: 1210*760*1980mm 2. 容积: $\geq 1000\text{L}$ 3. 电压/功率: 220V/ $\leq 510\text{W}$ 4. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜 5. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用 7. 整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗	台	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			9. 温度可调范围：-5℃~5℃ 10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层			
2	和面机	25kg	1. 生产产量：25kg/次； 2. 功率：≤2.5kw； 3. 采用电脑板控制变极双速电动机来实现高低速； 4. 料筒由单独的电动机拖动，可以自主选择正反转； 5. 设有点动/手动/自动三种模式，自动模式下可以定时切换、定时停机； 6. 料筒及和面钩均为不锈钢材质，标配掀网停机保护和 YZW 耐油电源线。	台	1	
3	热风循环消毒柜	1410*650*1860mm	1. 电源：220V/50Hz； 2. 功率：4.4KW； 3. 容量：720L； 4. 温度范围：20~150℃； 5. 层架称重：25KG； 6. 采用符合国家标准的优质不锈钢板材，保温层使用优质高效保温隔热棉，双温度传感器，360° 热风循环，杀菌无死角，消毒标准可达二星级。	台	1	
4	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	台	3	
5	台式打蛋机	410*205*395mm	1. 容器容积:7 升 2. 功率:800W 3. 重量:13kg 4. 电压:220V50Hz 5. 采用不锈钢料桶，机身为铝合金压铸成型，转速无级调速，外形美观，操作方便，工作效率高，易清洗。机内凡接触食品的零部件均采用不锈钢制造或经过特殊表面处理，符合国家卫生标准。	台	8	
6	嵌入式电磁炉	340*340*132mm	1. 电压：220V 2. 功率≤3.3KW 3. 参考尺寸：340*340*132mm 4. 嵌入式设计，整体台面一体性好。 5. 电磁感应加热，聚能线圈盘设计。 6. 兼容各类铁质及不锈钢材质锅。 7. 采用高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。 8. 采用按键式火力调节。 9. 具有多重用电保护设计及故障提醒功能。	台	8	
7	嵌入式烤箱	600*590*600mm	1. 电压:220v; 2. 额定功率: 1950w; 3. 容量: 65L;	台	8	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			4. 电子式操作，4 种烘烤模式，真热风烘烤，可视透明视窗。			
8	岛式烟罩	1000*1000*600mm	1. 设备采用优质 304 不锈钢制作厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 装饰板采用 304 不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 包含排风口、支管道接驳及现场拆除恢复等； 4. 油脂过滤器 500*500mm 上面不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 单台设备具备独立的防爆 LED 照明灯； 6. 根据现场安装	组	4	
10	嵌入式单星水池	600*500*250mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 设备搬运、就位 7. 根据现场条件连接设备给水、排水	台	8	
11	水池龙头	双温	1. 台式安装，双孔双温； 2. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4. 左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	个	8	
12	实训台（大理石）	43600*600 宽*800 高	1. 面板：台面采用优质 20mm 大理石台面，边缘倒圆角。 基材经激光切割数控冲折焊接而成，焊接部分打磨、抛光，平滑过渡处理，焊点无毛刺及假焊。 2. 柜体采用实木制作，环保漆饰面，应执行符合本市和国家的相关含量限制标准。 3. 底柜：柜体内有层板上下调节孔，孔距为 20mm，每个底柜设活动层板一块。 4. 抽屉：抽屉面板为双层结构，抽屉斗长度为 450mm，方便拆卸。 5. 踢脚：踢脚与柜体为组装结构，踢脚凹入部分位于柜体正面下方，为高 100mm、深 50mm。 6. 五金：隐藏式合页：采用优质 304 不锈钢铰链。 7. 甲醛释放量 $< 0.9\text{mg/L}$ 。 8. 样式根据甲方选样为准。	米	43.6	
13	演示台（大理石）	3000*800*800mm	1. 面板：台面采用优质 20mm 大理石台面，边缘倒圆角。 基材经激光切割数控冲折焊接而成，焊接部分打磨、抛光，平滑过渡处理，焊点无毛刺及假焊。 2. 柜体采用实木制作，环保漆饰面，应执行符合本市和国家的相关含量限制标准。 3. 底柜：柜体内有层板上下调节孔，孔距为 20mm，每个底柜设活动层板一块。 4. 抽屉：抽屉面板为双层结构，抽屉斗长度为 450mm，方便拆卸。 5. 踢脚：踢脚与柜体为组装结构，踢脚凹入部分位	米	3	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			于柜体正面下方，为高 100mm、深 50mm。 6. 五金：隐藏式合页：采用优质 304 不锈钢铰链。 7. 甲醛释放量 $\leq 0.9\text{mg/L}$ 。 8. 样式根据甲方选择为准。			
U 实训教室-更衣间 一杂品库						
1	洗手池	400*300* 400+150mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 3. 水池桶采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作 4. 配不锈钢下水口 5. 挂墙式安装	台	1	
2	感应龙头	双温	1. 外形尺寸：160 $\times$ 62 $\times$ 169(mm) $\pm 5\%$ 2. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V 50/60HZ 交流电； 3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 4. 开孔径：25mm； 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹；	个	1	
3	干手器	240*230* 240mm	1. 额定电压：220V 2. 额定功率：2000W 3. 干手时间：12 秒 4. 机身材质：ABS	台	1	
4	粘捕式灭蝇灯	220V	1. 电压：220V，功率：20W； 2. 灯管：紫外线灯管； 3. 覆盖面积 80m <sup>2</sup> —90m <sup>2</sup> ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{mA}$ 。	台	1	
5	工作柜	900*450* 1800mm	1. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用 304 不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，中间聚氨酯发泡静音； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个； 6. 台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ ； 7. 产品符合依据 GB4806.9-2016 标准要求。	台	5	
1	四层货架	1200*500* 1800mm	1. 采用 304 不锈钢制作； 2. 立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 5. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ；	台	3	
油烟排风系统						

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
副食加工、回民加工间						
1	防火阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到一定温度时自动将阀门关闭； 3. 可手动复位，手动关闭；	套	1	
2	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1	
3	排烟管道	1500*800*8500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	39.1	
4	排烟管道	1200*600*7220mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	26	
5	排烟管道	800*600*9650mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	27	
6	排烟管道	600*400*9600mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	19.2	
7	接驳管道	400*300*24000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	33.6	
面点间						
1	防火阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作；	套	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			2. 阀门平时常开，当管道内温度达到一定温度时自动将阀门关闭； 3. 可手动复位，手动关闭； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。			
2	排烟管道	800*650*37000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	73	
3	排烟管道	600*400*4800mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	9.6	
4	接驳管道	400*300*10000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	14	
洗消间						
1	防火阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到一定温度时自动将阀门关闭； 3. 可手动复位，手动关闭； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2	
2	排烟管道	500*400*3600mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	6.5	
3	接驳管道	300*300*3750mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	4.5	
售卖间						

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
1	排烟管道	800*600*6500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	18.2	
2	变径	800*600&600*400mm	管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚镀锌钢板制作	个	1	
3	排烟管道	600*400*5000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	10	
4	防火阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到一定温度时自动将阀门关闭； 3. 可手动复位，手动关闭； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1	
烘焙教室						
1	防火阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到一定温度时自动将阀门关闭； 3. 可手动复位，手动关闭； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2	
2	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1	
3	排烟管道	600*500*6000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	132	
4	排烟管道	300*300*5000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	6	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
5	接驳管道	500*300*3000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	4.8	
油烟送风系统						
副食加工、回民加工间						
1	软连接	1200*800mm	与风机配套 1. 采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作 2. 配防火防渗帆布连接，密封处理 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2	
2	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1	
3	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2	
4	送风管道	1200*800*38500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	154	
5	送风管道	1000*600*7500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	24	
6	送风管道	500*400*14500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	26.1	
7	送风口百叶	600*600mm	1. 采用优质铝合金制作厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2. 配帆布法兰及管道支管连接 3. 根据现场安装、调试等	个	13	
面点间						
1	软连接	800*500mm	与风机配套 1. 采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作	套	2	

	设备名称	参考规格	规格、功能、技术要求	单位	数量	备注
			2. 配防火防渗帆布连接，密封处理 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。			
2	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1	
3	调节阀	与管道配套	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2	
4	送风管道	800*500*25500mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	66.3	
5	送风管道	500*400*5000mm	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固、吊顶拆除恢复、及其他现状的拆除恢复等 4. 采用法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定 5. 每节管道接口处采用防火阻燃材料密封	平米	9	
6	送风口百叶	600*600mm	1. 采用优质铝合金制作厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2. 配帆布法兰及管道支管连接 3. 根据现场安装、调试等	个	5	
相关费用						
1	法兰	与烟管配套	与烟管配套 1. 采用国标 $\geq 30*30*3\text{mm}$ 镀锌板制作，配螺母链接，密封处理； 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	对	220	

#### （五）采购标的需满足的交付或者实施的时间和地点、服务标准、期限、效率等

##### 要求；

1. 项目实施时间：合同签订后 50 个日历日内完成交货、安装、调试、试运行、人员培训、验收合格，并交付使用；
2. 项目实施地点：甲方指定；
3. 是否允许采购进口产品：否
4. 售后服务：
  - （1）质保期为设备安装验收后 3 年。
  - （2）在免费质保期内，免费上门维修和调试及更换需要的原厂配件（人为损坏原因除

外），非质保期间只收取零配件费用，终身维护。

（3）提供保质保量完善的服务，在学校使用过程中，免费安排技术员到学校提供技术指导。

（4）在接到客户须售后服务电话后，应即时响应，技术员 2 小时到现场并解决问题。

（5）定期进行免费保养维护，并保障学校食堂正常使用。

（6）培训：中标人应负责在项目现场对招标人操作、维护人员进行专业技术培训，直至招标人能完全操作（供应商应在投标文件中列明具体培训计划方案），提供详细培训计划。免费提供技术培训、咨询、现场指导。

5. 本项目承包范围：包括但不限于厨房设备及配件的供货、深化设计、运输、安装、成品保护、调试、检测、复测、验收、保养、保修、售后、培训及试运行等相关技术服务，包含本项目设备供货及安装范围内的垃圾清运、根据现场情况完善给排水、根据现场情况完善电源、设备固定和支撑、成品保护，设备与管线的接驳连接和因此产生的材料、开孔、开槽及恢复工作，同时为涉及本项目的其他分包或总包提供相关的配合工作等，应主动与监理部或业主沟通，不可擅自野蛮施工，否则由此造成损失，中标人自负。

#### **（六）采购标的的验收标准；**

1. 验收主体：厨房设备

2. 验收时间：设备安装调试完毕后

3. 验收方式：现场验收

4. 验收内容：设备品牌型号，数量、质量能否满足参数要求，调试是否正常。

5. 验收标准：合同约定或国家标准、省部标准、厂标或招标文件的规定（执行就高原则）厨房设备产品应经制造商质量检验合格后方可出厂，产品均需提供合格证明。中标人应对到货的厨房设备进行自检。因厨房设备质量问题引起调试不合格，由中标人无偿调换。竣工验收后 15 天内，中标人需提供所有产品说明书、检测报告、合格证等，另外中标人还应提供竣工图纸、移交单等相关资料移交单，整理成一套完整的资料，一式四份。设备配件（使用配件及维修配件）需全部移交给相应的管理单位并编制移交记录单。

6. 中标人承诺所提供和交付的货物应是全新的、未使用过的、完全符合以上质量技术标准的原装正品（含零部件、配件、随机工具等），且表面无划伤、无碰撞；货物的安装维修，须由持有有关部门核发上岗证书的安装调试人员按照国家现行安装验收规范来实施；燃气设备服务须符合燃气燃烧器具安装维修资质相关要求；中标人所提供的

货物在正确安装、使用和保养条件下，在其使用寿命内应具有正常的使用性能。

### （七）样品要求

1. 样品应按照技术要求中规定进行制作。
2. 投标单位必需按照招标文件要求，将投标样品送达（包括组装到位）指定地点。
3. 投标人应将样品在指定递交时间内放在指定区域，现场按照代理机构要求地点摆放，否则不予接收。投标人自行负责样品的安全措施，**中标单位签署采购合同**后按照要求有序撤回样品。采购人不承担任何费用。
4. 以下内容需提供样品：

序号	名称	数量	参考规格	规格、功能、技术要求
1	食品净化机	1	1800*850*980mm	1. 参考尺寸：1800*850*980mm 2. 水容积≥108L*2 3. 电压：4.5KW/380V 4. 叶类净化量：20（Kg）/次/9（min） 5. 瓜果类净化量：72（Kg）/次 / 9（min） 6. 肉类净化量：72（Kg）/次/11（min） 7. 不用化学添加（排除臭氧，含氯化学添加等技术），可以杀灭细菌，病毒和降解农药，激素，抗生素 8. 操作简单，5寸高清智能触控彩屏，IP68级防水，智能操控，语音提示，一键净化，一键自动排水 9. 智能云控，与智慧厨房，阳光厨房无缝对接，近60组芯片和传感器构建“多点状态监测系统”，运行实时记录，溯源诊断依据
2	多功能切菜机	1	1160*500*1250mm	双头型切菜机，可同时工作。通过更换刀盘或双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁、段。功能强大、一机多用、省时省力。整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用，变频调速简单直接。 1. 切长度：1—60mm（可调） 2. 产量：300—1000KG/HR 3. 电源：220V 单相 1.5KW 4. 皮带宽：120 mm 5. 随机含大双刀1组（切叶菜部）、切丁刀盘1组、切片刀盘1个（切根菜部）。

3	单星水池	1	700*760*800+150 mm	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 台脚采用 38*38mm 厚度为 $\geq 1.5\text{m}$ 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5. 水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6. 摇柄去水：黄铜铸造主体，旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 7. 设备搬运、就位 8. 根据现场条件连接设备给水、排水
4	304 不锈钢板	1	100*100*1.5mm	/
5	304 不锈钢板	1	100*100*1.2mm	/

样品递交时间：2024 年 05 月 23 日 09:00 前（因项目包数较多，请务必按照样品递交规定时间递交样品，过时不予接收，各投标供应商将提供的样品密封，样品上标注或粘贴供应商名称及样品名称。）。

样品递交地点：北京市石景山区实兴大街 30 号院 17 号楼 8 层 802

联系人：杨凤娇 18510638883

## 第六章 拟签订的合同文本

## **（一）合同条款**

### **1. 定义**

本合同中的下列术语应解释为：

- 1.1 “合同”系指买卖双方签署的、合同格式中载明的买卖双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和构成合同的所有文件。
- 1.2 “合同价”系指根据合同规定，卖方在完全履行合同义务后买方应支付给卖方的价格。
- 1.3 “货物”系指卖方根据合同规定须向买方提供的一切设备、机械、仪表、软件、备件、工具、手册和其他技术资料及其他材料。
- 1.4 “服务”系指根据合同规定卖方承担与供货有关的辅助服务，如安装、调试、维修、保养、提供技术服务、培训和其他类似的义务。

### **2. 技术规格**

- 2.1 卖方提供和交付的货物技术规格应与投标文件规定的技术规格以及所附的技术规格响应表相一致。

### **3. 专利权**

- 3.1 卖方应保证买方在使用该货物或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、商标权和工业设计权的起诉。

### **4. 包装要求**

- 4.1 除合同另有规定外，卖方供应的全部货物均应按标准保护措施进行包装。该包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，确保产品安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由卖方承担。

### **5. 交货地点、配送要求及装运方式：**

交货地点为采购人指定地点，卖方根据买方需求将货物送至指定地点。

- 5.1 卖方应确保按照合同规定时间供货。
- 5.2 卖方需自行做好与北京市监督部门做好相应备案与审核等工作。

### **6. 支付**

- 6.1 本合同以人民币付款。

6.2 卖方应按照双方签订的合同规定交货。交货后卖方应向买方提供下列单据:

- (1) 买方出具的收货证明;
- (2) 制造厂家出具的质量检验证书和数量证明书;
- (3) 制造厂出具的明细装箱单正本一份, 副本三份;
- (4) 设备验收证书。

买方按合同规定审核后付款。

6.3 付款方式:

(1) 合同签订后, 买方向卖方支付合同金额 50% 的预付款; (具体拨付时间以财政局资金到账为准)

(2) 所有货物到货并安装完毕且验收合格后买方向卖方支付合同金额 50% 的货款;

(3) 合同签订后 7 个工作日内卖方需向买方支付 5% 履约保证金, 履约保证金验收合格后 2 年无息退还。

## 7. 技术资料

所有的技术资料, 如操作手册、使用指南等应于货物验收时一并交给买方。

## 8. 质量保证

8.1 卖方应保证货物是全新、未使用过的正品, 并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。卖方应保证其正常使用和保养条件下, 在其使用寿命内应具有满意的性能。在最终验收后的质量保证期内, 卖方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足或故障负责, 费用由卖方负担。

8.2 在质保期内, 使用方在使用过程中出现故障或技术问题卖方应在 24 小时内响应, 并应对本企业产品进行追踪检查。如出现质量问题, 须在规定时间内 (24 小时) 内进行维修或更换。

8.3 如果货物的数量、质量或规格与合同不符, 或证明货物是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 买方应尽快以书面形式向卖方提出本保证下的索赔。

## 9. 检验

9.1 在发货前, 卖方应对货物的质量、规格、性能、数量和重量等进行准确而全面的检验, 并出具一份证明货物符合合同规定的证书。该证书将作为提交付款单据的一部分, 但有关质量、规格、性能、数量或重要的检验不应视为最终检验。卖方检验

的结果和详细要求应在质量证书中加以说明。

- 9.2 货物运达指定地点时，卖方代表须到场。货物清点、安装、验收合格后，买卖双方代表签字确认。如果货物的质量和规格与合同不符，或在第 8 条规定的质量保证期内证实货物是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料，买方应报请当地质检局或有关部门进行检查，并有权凭质检证书向卖方提出索赔。

## **10. 索赔**

- 10.1 买方有权对卖方提供的货物进行抽检，抽检样品数量不计入采购货物数量。如抽检合格，所需费用由买方承担；如抽检不合格，所需费用由卖方承担。如货物质量达不到招标文件的要求或与投标时提供的样品或检测报告不一致，买方有权拒绝收货。卖方须按买方要求换货并向买方支付 10% 的赔偿金。换货期时间为 10 天，每逾期一天，买方有权按合同总价的 1% 予以扣罚。之后，如卖方仍未按规定更换货物并完成检测，买方有权单方面中止采购合同。所涉及的检测费、运输费及其他发生的相关费用及责任，除由买方的人为原因而出现的，均由卖方负责。
- 10.2 根据合同第 8 条和第 9 条规定的检验期和质量保证期内，如果卖方对买方提出的索赔和差异负有责任，卖方应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜。
- (1) 卖方同意退货，并用合同中规定的同种货币将货款退还给买方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护拒收的货物所需的其它必要费用。
  - (2) 根据货物的低劣程度、损坏程度以及买方所遭受损失的数额，经买卖双方商定同意降低货物的价格。
  - (3) 用符合规定要求的新零件、部件或设备来更换有缺陷的部分，卖方应承担一切费用和 risk 并负担买方所遭受的一切直接费用。同时，卖方应按合同第 8 条规定，对更换件相应延长质量保证期。
- 10.3 如果在买方发出索赔通知后 20 天内，卖方未作答复，上述索赔应视为已被卖方接受，买方将按照本合同第 10.2 条规定的任何一种方法要求卖方解决索赔事宜。

## **11. 迟交货**

- 11.1 卖方应按照其在投标函中自定的日期交付买方使用。

11.2 如果卖方未按照合同规定的时间（投标承诺如期交货），将受到以下制裁：逾期交货三天后，每天扣合同总价的千分之 0.5 或终止合同。

11.3 在履行合同过程中，如果卖方遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时交货的理由、延误时间通知买方。买方在收到卖方通知后，应对情况进行分析，决定是否加收罚款、酌情延长交货时间或终止合同。

## **12. 违约罚款**

12.1 除本合同第 13 条（不可抗力）规定的情况外，如果卖方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，买方有权在不影响合同项下的其他补救措施的情况下，在付款时扣除误期赔偿费。逾期交货一周后每天扣合同总价的千分之 0.5，直至交货或提供服务为止。

## **13. 不可抗力**

13.1 如果双方任何一方由于经双方同意属于不可抗力的事故，致使影响合同履行时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。

13.2 受事故影响的一方应在不可抗力发生后尽快以传真通知另一方，并在事故发生后 14 天内，将有关部门出具的证明文件用挂号信寄给另一方。如果不可抗力影响时间延续 120 天以上时，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

## **14. 税费**

14.1 中国政府根据现行税法对卖方征收的与本合同有关的一切税费均由卖方负担，对买方征收的与本合同有关的一切税费均由买方负担。

## **15. 仲裁**

15.1 在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，买卖双方应通过友好协商解决。如从协商开始 60 天内仍不能解决，双方应将争端提交有关省、市政府或行业主管部门寻求可能解决的办法。如果提交有关省、市政府或行业主管部门仍得不到解决，则应申请仲裁。

15.2 仲裁应根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向当地有管辖权的仲裁机构申请仲裁。

15.3 仲裁裁决应为终局裁决，对双方均有约束力。

15.4 在仲裁期间，本合同应继续执行。

## **16. 违约终止合同**

16.1 如果卖方有如下违约行为，在买方对卖方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，买方可向卖方发出书面违约通知，从而终止部分或全部合同。

(1) 如果卖方未能按合同规定的期限或买方同意延长的限期内提供部分或全部货物；

(2) 卖方在收到买方发出的违约通知后 20 天内，或经买方书面认可延长的时间内未能纠正其过失；

(3) 如果卖方未能履行合同规定的其它任何义务。

16.2 在买方根据上述第 16.1 条规定，终止了全部或部分合同后，买方可以依其认为适当的条件和方法购买类似未交的货物，卖方应对买方购买类似货物所超出的费用部分负责，并继续执行合同中未终止部分。

## **17. 破产终止合同**

17.1 如果卖方破产或无清偿能力时，买方可在任何时候以书面形式通知卖方终止合同，终止该合同将不损害或影响买方已经采取或将要采取的补救措施的权利。

## **18. 转让**

18.1 除买方事先书面同意外，卖方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

## **19. 适用法律**

19.1 本合同应按中华人民共和国的法律进行解释。

## **20. 合同生效及其它**

20.1 合同经双方授权代表签字、盖章后生效。

20.2 本合同壹式陆份，以中文书写，买方叁份、卖方壹份、招标机构和主管部门各壹份。

20.3 如需修改或补充合同内容，经协商，双方应签署书面修改或补充协议，该协议将作为本合同不可分割的一部分。

**(二) 合同格式**  
(此格式仅供参考)

\_\_\_\_\_ (以下简称“买方”) 为一方和\_\_\_\_  
(以下简称“卖方”) 为另一方同意按下述条款和条件签署本合同 (以下简称“合同”) :

**1. 合同文件**

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分:

- (1) 合同及合同条款
- (2) 招标文件
- (3) 中标人的投标文件及有关澄清资料
- (4) 双方约定的其他补充条款

**2. 合同范围和条件**

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

**3. 合同金额及数量**

序号	名 称	规格型号	数量	计量单位	单价 (元)	金额 (元)	备注

注: 数量及总价以买方最终需求为准, 卖方不能因为买方最终需求数量变动提出索赔。

**4. 付款条件**

本合同货物的付款条件在合同条款中有明确规定。

**5. 交货时间和交货安装地点**

具体时间为合同签订时商定, 地点为\_\_\_\_\_ 待定\_\_\_\_\_。

**6. 合同生效**

本合同经双方授权代表签字、盖章后生效。

买方

卖方

(买方名称)

(卖方名称)

\_\_\_\_\_

地点: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

地点: \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

日期: 年 月 日

签字, 盖章: \_\_\_\_\_

签字, 盖章: \_\_\_\_\_

## 第七章 投标文件格式

### 投标人编制文件须知

- 1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
- 2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面（非实质性格式）

# 投 标 文 件

（ 资 格 证 明 文 件 ）

项目名称：

分包项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1-1 营业执照等证明文件

1-2 投标人资格声明书

# 投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- （一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四）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（重大违法记录指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，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七）与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

## 2 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

### 2-1 中小企业证明文件

说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；供应商如具有上述证明文件，建议在商务技术文件中提供。

#### （2）中小企业声明函填写注意事项

1）《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。

2）对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

（3）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

## 中小企业声明函（货物）格式

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（分包项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元<sup>1</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日 期：\_\_\_\_\_

---

<sup>1</sup>从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 中小企业声明函（工程、服务）格式

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（分包项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元<sup>1</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

---

<sup>1</sup>从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（**请选择**）：

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

☐ 属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

### 3 本项目的特定资格要求（如有）

#### 4 投标保证金凭证/交款单据电子件

**保证金信息表**

分包项目名称	
项目编号	
供应商全称	(加盖公章)
保证金金额	
(保证金) 开户银行	_____银行 _____省_____市/县_____分行_____支行_____营业部
(保证金) 账号	
联行号	
联系人及电话	

注： 1、此表的信息务必与投标保证金的汇票、电汇上的信息完全一致，若有不一致造成的混乱，代理机构概不负责。  
2、请仔细填写，开户银行资料请填写详细，不可简化。

## 二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

# 投 标 文 件

（商务技术文件）

项目名称：

分包项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

## 1 投标书（实质性格式）

# 投标书

致：（采购人或采购代理机构）

我方参加你方就\_\_\_\_\_（分包项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，  
并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起\_\_\_\_\_个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求  
提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：\_\_\_\_\_。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址\_\_\_\_\_

传真\_\_\_\_\_

电话\_\_\_\_\_

电子函件\_\_\_\_\_

投标人名称（加盖公章）\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 2 授权委托书（实质性格式）

### 授权委托书

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托\_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、提交、撤回、修改\_\_\_\_\_（分包项目名称）投标文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：\_\_\_\_\_

委托代理人（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附：法定代表人及委托代理人身份证明文件电子件：

--

说明：

1. 若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。
2. 若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。
3. 供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。
4. 供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人（单位负责人）及委托代理人的有效的身份证、护照等身份证明文件电子件。提供身份证的，应同时提供身份证**双面**电子件。

## 法定代表人（单位负责人）身份证明

致：（采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名：\_\_\_\_性别：\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_职务：\_\_\_\_

系\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）身份证、护照等身份证明文件电子件：

--

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

3 开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 分包项目名称：\_\_\_\_\_

序号	投标人名称	投标报价		合同履行期限	质保期	其他 声明
		大写	小写			

注：1. 此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。  
2. 本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 项目名称：\_\_\_\_\_ 报价单位：人民币元

序号	分项名称	制造商	产地/国别	制造商统一信用代码	制造商规模	品牌	规格、型号	单价（元）	数量	合价（元）
总价（元）										

说明：制造商规模请填写“中型”、“小型”、“微型”或“其他”，中小企业的定义见第二章《投标人须知》。

- 注：1. 本表应按包分别填写。  
2. 如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。  
3. 上述各项的详细规格（如有），可另页描述。  
4. 制造商规模列应填写“中型”、“小型”、“微型”或“其他”，且不应与《中小企业声明函》或《拟分包情况说明》中内容矛盾。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

5 合同条款偏离表（实质性格式）

合同条款偏离表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 分包项目名称：\_\_\_\_\_

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
<b>对本项目合同条款的偏离情况</b> （应进行选择，未选择 <b>投标无效</b> ）： <input type="checkbox"/> <b>无偏离</b> （如无偏离，仅选择无偏离即可；无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作供应商已对之理解和响应。） <input type="checkbox"/> <b>有偏离</b> （如有偏离，则应在本表中对偏离项逐列明，否则 <b>投标无效</b> ；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。）					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

6 采购需求偏离表（实质性格式）

采购需求偏离表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 分包项目名称：\_\_\_\_\_

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注：

1. 对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，**投标无效**。
2. “偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 7 中小企业证明文件

说明：

- 1) 中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，以证明中小企业身份。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。
- 2) 对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的分包内容。
- 3) 对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。
- 4) 温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

## 中小企业声明函（工程、服务）格式

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元<sup>1</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

---

<sup>1</sup> 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（**请选择**）：

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

☐ 属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

## 8 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料